

# À Herve, Terre de fromages l'assure :

## HERVE

Terre de fromages transforme le lait local en une large gamme de produits, avec une volonté bien précise : redonner une place plus importante au fromage belge dans nos assiettes.

**A**u cœur d'un territoire hervien façonné par les prairies et l'élevage, Terre de fromages s'est construite au fil des décennies autour d'un produit aussi simple qu'exigeant : le fromage. Derrière cette entreprise familiale, une ambition affirmée : redonner toute sa place au fromage belge dans nos habitudes de consommation. Tout commence en 1979, lorsque trois affineurs lancent Herve Société. Quelques années plus tard, en 1983, la famille Cabay reprend l'activité. « On a démarré dans une cave à Battice, puis on s'est développés progressivement », retrace Jean-Marc Cabay, administrateur délégué.

L'entreprise grandit, se structure progressivement et franchit un cap en 1998 avec la reprise de la laiterie régionale de Herve. « On est passés d'un métier d'affineur à celui de fabricant. On achète le lait, on le transforme et on maîtrise toute la chaîne ». Un tournant qui permet à la société d'élargir sa gamme, entre fromages de Herve et fromages du Val-Dieu. Pour Jean-Marc Cabay, tout repose sur le savoir-faire. « Avec les mêmes ingrédients – du lait, un coagulant et du sel – on peut aller d'une maquée à un gruyère. Tout se joue dans le processus de fabrication et l'affinage ». Un travail de précision qui débute dès la transformation du lait en caillé, une étape clé pour la qualité finale

du produit.

### Produire plus, toujours local

Aujourd'hui, Terre de fromages produit près de 2000 tonnes de fromage par an. Mais au-delà des volumes, c'est une vision que défend l'entreprise. « On produit énormément de lait en Belgique, et pourtant, 85 % des fromages consommés sont importés. On marche sur la tête », observe le dirigeant.



WWW.LAVENIR.NET

Scannez le code pour découvrir notre dossier.

L'objectif est clair : « rééquilibrer la situation et relocaliser la consommation ». Pour y parvenir, l'entreprise a investi 14 millions d'euros dans un nouvel outil de production, inauguré en 2025. Un site moderne, sans énergie fossile, pensé pour augmenter les volumes tout en conservant le savoir-faire. « Notre ADN, c'est la passion du produit. On veut de la qualité, même en grand volume ». Car si les habitudes évoluent (avec une consommation en tranches et en snack apéro en forte progression), le fromage reste un produit profondément ancré dans les traditions. « C'est un produit vivant, qui demande de l'anticipation. On travaille avec du lait frais, tous les jours ». Un produit qui nécessite aussi du temps : l'affinage, c'est-à-dire la phase durant laquelle le fromage développe ses arômes et sa texture grâce à des soins réguliers (lavage au sel,

retournement) peut durer de quelques semaines à plusieurs mois selon les recettes. Derrière cette production, c'est tout un écosystème local qui se met en mouvement. Le lait est collecté quotidiennement auprès d'agriculteurs de la région, dans un rayon restreint, garantissant fraîcheur et traçabilité. Un lien direct avec le terrain qui renforce encore l'ancrage local de l'entreprise. Et dans ce paysage vallonné du Pays de Herve, où « il n'y a que de l'herbe et des vaches », Terre de fromages entend bien continuer à valoriser un terroir unique. « Tout ce qu'on fait tourne autour de ça », insiste Jean-Marc Cabay. « On est ancrés ici, et on veut le rester ».

CATHERINE LONNEUX

WWW.LAVENIR.NET  
Retrouvez en photos et en vidéo l'entreprise Terre de Fromages sur notre site internet.



Jean-Marc Cabay est évidemment le premier ambassadeur des productions herviennes.

## En chiffres

**80** L'entreprise compte à ce jour 80 collaborateurs.

**2 000** Comme les tonnes de fromage produit par an.

**50** Soit les variétés de fromages proposés chez Terre de fromages.

**29** La fromagerie travaille avec 29 agriculteurs locaux.

**90** C'est le pourcentage de ventes réalisées en Belgique.

**26** En millions, c'est le chiffre d'affaires 2025.

**9 000** Le site à Herve s'étend sur 9 000 m<sup>2</sup>.

**10** En kilomètres, c'est la distance moyenne des agriculteurs partenaires.

# « Il faut relocaliser la consommation »



Une adresse indissociable du paysage du Plateau.



On y produit évidemment bien plus que le fameux « herve ».

EDA LABEVE PHILIPPE

EDA LABEVE PHILIPPE

Une maîtrise des procédés qui permet de conserver toutes les saveurs du produit.

## Du lait à la fromagerie : une collaboration locale au cœur du projet

Terre de fromages resserre les liens avec les agriculteurs et mise sur une filière locale, du lait jusqu'au produit fini.

Le fromage commence bien avant la fromagerie. Il prend racine dans les prairies environnantes, au contact direct des agriculteurs. Depuis fin 2024, Terre de fromages a fait évoluer son fonctionnement en collectant elle-même le lait, sans passer par une laiterie. « Avant, on passait un bon de commande, sans vraiment connaître les producteurs. Aujourd'hui, on travaille en direct avec eux », explique Grégory Bartholemé, responsable lait et ferme, mais aussi fromager de formation, après une année d'étude en France pour se spécialiser dans le métier. Une transition importante, qui rapproche l'entreprise de sa matière première. Ils sont aujourd'hui 29 agriculteurs partenaires, situés en moyenne à 10 kilomètres de l'entreprise. « On est dans des relations saines, on avance dans la même direction », souligne-t-il. Cette proximité permet aussi une meilleure compréhension du lait, une matière vivante qui évolue constamment,



« Aujourd'hui, on travaille en direct avec les producteurs », explique Grégory Bartholemé, responsable lait et ferme, mais aussi maître fromager.

ment, comme l'explique Grégory Bartholemé : « Sa composition change tous les jours, selon la météo, l'alimentation des vaches ou les saisons. Le fromage sera par exemple plus coloré au printemps qu'en hiver ».

### « On goûte en permanence »

Dans ce contexte, le rôle du froma-

ger est central. « Notre objectif est d'avoir un produit constant malgré ces variations. Tout se joue dès le départ, quand on transforme le lait en caillé », précise-t-il. Un travail technique, mais aussi sensoriel : « On goûte en permanence. Il y a des dégustations officielles deux fois par semaine, mais aussi des dégustations officieuses, entre les trois fromagers,

presque tous les jours ».

Au-delà de la production, c'est aussi une relation de confiance qui s'est installée avec les agriculteurs. Terre de fromages s'engage à acheter l'ensemble du lait produit, via des contrats à durée indéterminée. « Ça leur apporte une certaine sécurité. Et pour nous, c'est essentiel d'avoir une filière stable ». Un modèle qui attire une nouvelle génération. « La moyenne d'âge de nos partenaires est d'environ 35 ans, ce qui est assez jeune pour le secteur. Ils cherchent du sens dans leur métier et sont sensibles à l'idée de travailler avec une fromagerie locale. » Cette dynamique se retrouve aussi en interne. Originaire de la région, Grégory Bartholemé a lui-même évolué au sein de l'entreprise : « J'ai commencé ici sans vraiment connaître le fromage. Aujourd'hui, je mange de tout, même des produits plus forts, comme le fromage bleu que je n'aurais jamais osé goûter avant », sourit-il. Entre exigence technique et attachement au territoire, Terre de fromages construit ainsi, jour après jour, une filière locale cohérente. Une manière de redonner du sens, à la fois au produit... et à ceux qui le fabriquent. **c.l.o.**