



La Boulette de Wallonie

Un fromage wallon unique

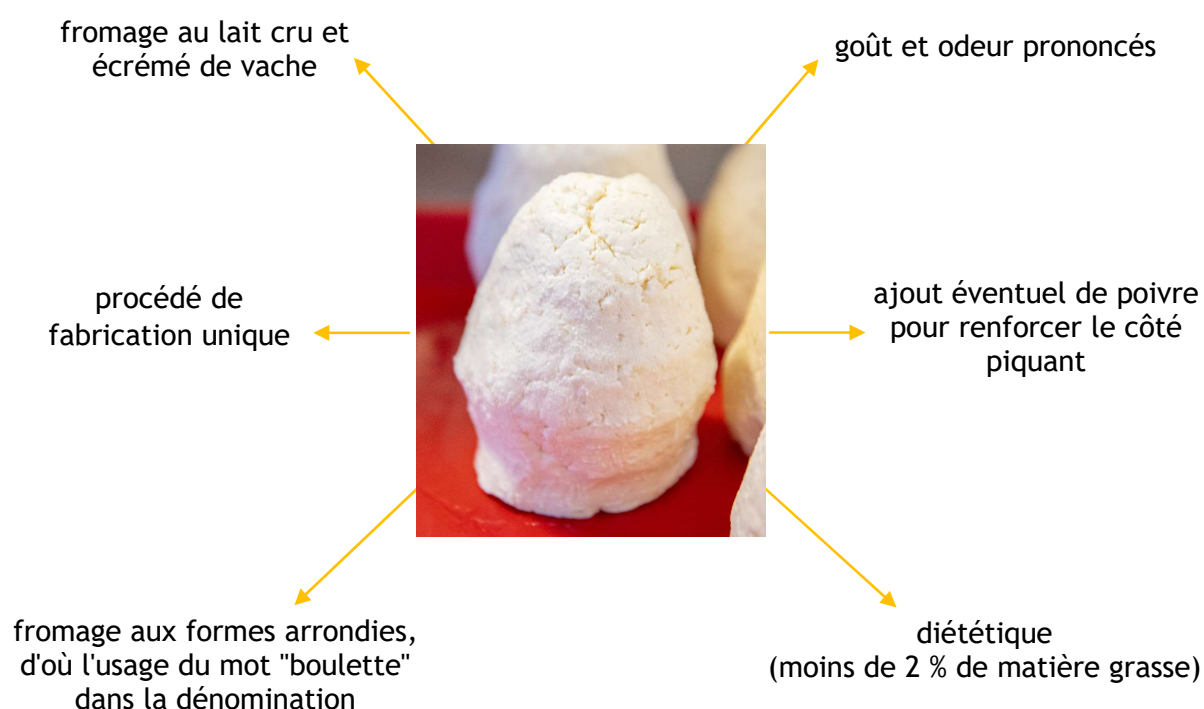
Introduction

La Boulette de Wallonie est un produit traditionnel wallon qui possède un ancrage historique fort dans cette région. Elle est unique dans le monde fromager et constitue une diversification positive pour le producteur grâce à sa complémentarité avec la fabrication du beurre.

En 2018, les producteurs ont décidé de promouvoir ensemble la dénomination « Boulette de Wallonie ». Leur objectif est de protéger et de pérenniser leur savoir-faire, de garantir un produit de qualité ainsi que de promouvoir ce fromage auprès du plus grand nombre.

Les caractéristiques de la Boulette de Wallonie

La Boulette de Wallonie se différencie des autres fromages grâce à ses spécificités :



L'ancrage historique de la Boulette de Wallonie

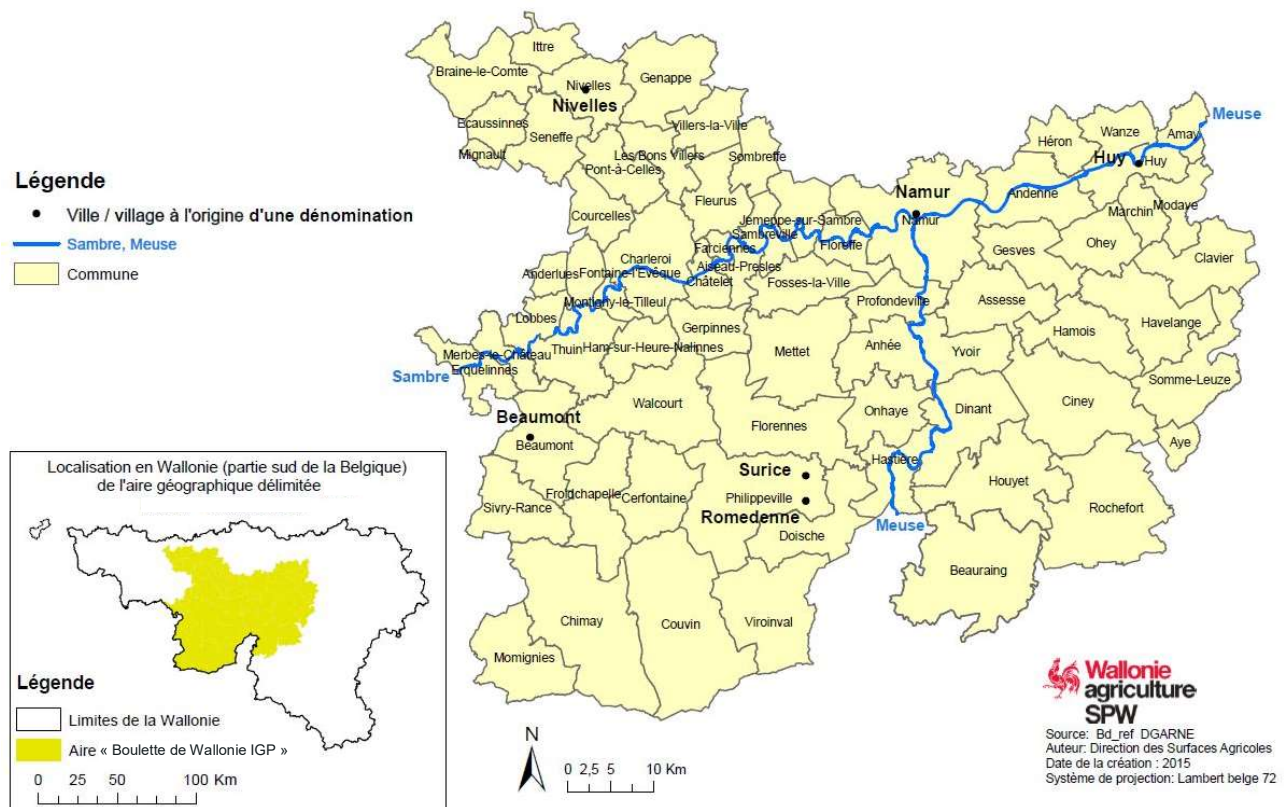
La Boulette de Wallonie présente un ancrage fort en Wallonie tant d'un point de vue économique, historique, géographique, linguistique que gastronomique.

Les premières mentions du commerce de ce fromage apparaissent dès la fin du Moyen-Âge à Nivelles et au 17^e siècle à Huy. Sa fabrication est étroitement liée à celle du beurre. En effet, le lait écrémé récupéré lors de la fabrication du beurre sert à la préparation de la Boulette de Wallonie.

L'aire géographique de production de la Boulette de Wallonie est délimitée au nord par la région de Nivelles, à l'extrême est par la région de Huy, au centre et au sud par la région de l'Entre-Sambre-et-Meuse. Du nord au sud, elle intègre les localités de Beaumont, Huy, Namur, Nivelles, Romedenne et Surice.

L'utilisation du terme « boulette » dans la dénomination provient du fait que le fromage a une forme arrondie après son façonnage effectué à la main par le producteur. L'apparition des multiples dénominations faisant référence à la boulette en Wallonie découle de ses ancrages linguistique et géographique. Certaines dénominations appartiennent au wallon comme « Bêchêye » et « Crau Stofé ». D'autres se rapportent à la localité de production comme « Casette de Beaumont », « Boulette de Huy », « Boulette de Namur », « Boulette de Nivelles », « Boulette de Romedenne » et « Boulette de Surice ». La dénomination « Boulette de Wallonie » les réunit toutes et fait valoir l'unicité de l'aire géographique délimitée.

Aire géographique de production de la Boulette de Wallonie



La Boulette de Wallonie était déjà connue au 19^e siècle à Namur pour ses caractéristiques organoleptiques et l'on précisait que ce fromage était « très recherché ». Aux 20^e et 21^e siècles, son goût et son odeur ne laissent toujours pas indifférent. On parle, après deux ou trois semaines de maturation à température ambiante, d'une odeur « assez pénétrante », « un rien brutale », « virile même » et d'un « goût puissant ».

En termes de pratiques culinaires, certains Wallons apprécient de manger la Boulette de Wallonie froide sur une tartine ou bien mélangée à un peu de maquée. D'autres préfèrent la consommer chaude, ce qui a entraîné la création de nombreuses spécialités culinaires traditionnelles réputées, telles que la Flamiche de Dinant, la Tarte al Djote de Nivelles, la Double nivelloise (crêpes de sarrasin garnies de boulette) et les Colaas (tartines à la boulette).

Le procédé de fabrication

La Boulette de Wallonie est issue d'un procédé de fabrication unique. Après avoir été égoutté et pressé, le caillé est émietté de façon à obtenir des grains fins et homogènes, puis mis à fermenter pendant 2 à 5 jours. Ensuite, les grains sont rassemblés sous la forme d'une boule. Toutes les étapes du procédé de fabrication sont illustrées à la page suivante.

Ce savoir-faire s'est transmis oralement, le plus souvent au sein de la cellule familiale. Depuis 2006, le Pôle fromager EPASC de Ciney dispense un cours théorique sur la fabrication de la Boulette de Wallonie. En outre, divers ouvrages spécialisés dans la fabrication de produits laitiers ou culinaires expliquent son procédé de fabrication.

L'affinage

Pendant l'affinage, on dit de la Boulette de Wallonie qu'elle « grasse ». Une pellicule transparente et jaune se forme sur la couche extérieure et l'intérieur devient vitreux. Jeune, la boulette présente à la coupe une texture granuleuse, sèche et friable. Affinée, elle devient souple, onctueuse et crémeuse.

En fin de fabrication, la Boulette de Wallonie dégage une odeur de fermenté lactique. Avec le temps, elle prend une odeur forte et un goût prononcé. A cinq jours, elle présente un goût acide ainsi qu'une impression de sécheresse en bouche. Lorsque qu'elle mûrit, cette acidité disparaît, elle devient piquante.

Affinage de la Boulette de Wallonie



Boulette de Wallonie fraîche



3 jours



7 jours



10 jours



14 jours

Procédé de fabrication de la Boulette de Wallonie

1. ENSEMENCEMENT DU LAIT

Après collecte, le lait est écrémé et amené à une température de 22 °C.

Le lait est ensuiteensemencé avec des ferments lactiques ou du sérum.



3. EGOUTTAGE DU CAILLE

Quand le caillé devient cassant, il est déversé à la louche dans une étamine ou un chinois pour être égoutté. L'égouttage dure 10 à 48 h lorsque le caillage est réalisé avec adjonction de présure. La durée est de 24 h lorsque le lait est acidifié et chauffé.



5. EMIETTEMENT DU CAILLE

La masse de caillé est émiettée à la main ou à l'aide d'un appareillage mécanique. Des grains fins, prêts à fermenter, sont ainsi obtenus.



7. SALAGE ET FAÇONNAGE

Après la fermentation, les grains de caillé sont salés. Du poivre peut éventuellement être ajouté. Les boulettes sont ensuite façonnées à la main.

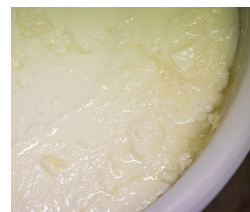


2. CAILLAGE DU LAIT

Le caillage est réalisé :

- soit avec adjonction de présure. La durée de caillage est comprise entre 10 et 36 h ;

- soit par acidification du lait pendant 48 h maximum. Le lait est ensuite chauffé à 65 °C pendant moins de 10 min.



4. PRESSAGE

Le caillé est ensuite mis dans une presse afin d'en retirer le maximum de sérum. Il devient sec et cassant.



6. FERMENTATION

La durée de la fermentation varie entre 2 et 5 jours. Elle est réalisée à une température de 15 à 24 °C. La masse des grains est retournée au moins une fois par jour.



La fermentation s'achève quand les grains prennent une texture agglomérée et collante. La couleur est blanche à l'intérieur et légèrement jaune à l'extérieur.



Les producteurs

Ferme Champignol (Surice)

Marie et Dimitri Burniaux
Rue de la Brasserie 20
5600 Surice
0496 27 34 20
fermechampignol@gmail.com
www.champignol.be

Ferme du Pavé (Gozée)

Alain Boudrez
Rue de Thuin 50
6534 Gozée
0477 25 21 30
contact@lafermedupave.be
www.lafermedupave.be

Ferme Notre-Dame

Kiki et Pol Baes
Rue de la Tombe 73
5140 Sombreffe
071 88 77 56
polkikibaes@yahoo.fr

La fromagerie du Gros Chêne (Méan)

Daniel Cloots
Gros Chêne 2
5372 Méan
086 32 27 63
info@groschene.be
www.groschene.be

Le Plateau du Gerny (Aye)

Viviane Maillen Evrard et Anne Walhin-Lecaillies
Rue de Tavy 29
6900 Aye
0499 33 07 87 ou 0498 30 36 22
info@leplateaudugerny.be
www.leplateaudugerny.be

Les collaborateurs

Pôle fromager EPASC

Laurent Demeffe et Caroline Famerée
Rue de Saint-Quentin 14
5590 Ciney
081 77 52 10
technolait.saintquentin@province.namur.be
www.saintquentin.be/technolait/

Collège des Producteurs

Catherine Bauraind
Avenue Comte de Smet de Nayer 14
5000 Namur
081 24 04 45
catherine.bauraind@collegedesproducteurs.be
www.collegedesproducteurs.be



AgriLabel

Natacha Aucuit et Bérénice Fassotte
natacha.aucuit@unamur.be
bfassotte@uliege.be
www.agrilabel.be

