

***Boulette de Beaumont ou Casette de  
Beaumont***

***Boulette de Huy***

***Boulette de Namur ou Crau Stofé***

***Boulette de Nivelles ou Bétchèye***

***Boulette de Romedenne***

***Boulette de Surice***

**DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT**

en qualité d'

**INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)**

(Règlement (UE) n° 1151/2012)

***Boulette de Beaumont ou Casette de  
Beaumont***

***Boulette de Huy***

***Boulette de Namur ou Crau Stofé***

***Boulette de Nivelles ou Bétchèye***

***Boulette de Romedenne***

***Boulette de Surice***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

en qualité d'

INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)

(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012)

## Table des matières

|  |          |
|--|----------|
| <b>0. INTRODUCTION .....</b>   | <b>3</b> |
| 0.1. OBJET DU DOSSIER.....   | 3        |
| 0.2. MOTIVATIONS.....  | 3        |
| <b>1. GROUPEMENT DEMANDEUR.....</b>  | <b>4</b> |
| <b>2. CAHIER DES CHARGES (ART. 7 DU RÈGLEMENT (UE) N° 1151/2012) .....</b> | <b>4</b> |
| 2.1. NOM DU PRODUIT .....  | 4        |
| 2.2. DESCRIPTION DU PRODUIT .....  | 4        |
| 2.2.1. Généralités .....   | 4        |
| 2.2.2. Caractéristiques morphologiques.....                                | 4        |
| 2.2.3. Caractéristiques du produit .....                                   | 5        |
| 2.2.3.1. Caractéristiques physico-chimiques.....                           | 5        |
| 2.2.3.2. Caractéristiques organoleptiques.....                             | 5        |
| 2.3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE .....                             | 5        |
| 2.4. PREUVE DE L'ORIGINE ET TRAÇABILITÉ DU PRODUIT .....                   | 7        |
| 2.5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT .....                                  | 8        |
| 2.5.1. Matière première et ingrédients.....                                | 8        |
| 2.5.1.1. Matières premières .....  | 8        |
| 2.5.1.2. Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs .....         | 8        |
| 2.5.2. Fabrication.....  | 8        |
| 2.5.2.1. L'ensemencement du lait .....                                     | 8        |
| 2.5.2.2. Le caillage du lait .....   | 9        |
| 2.5.2.3. Le tranchage du caillé.....                                       | 9        |
| 2.5.2.4. L'égouttage du caillé .....                                       | 9        |
| 2.5.2.5. Le pressage .....   | 9        |
| 2.5.2.6. L'émiettement du caillé. ....                                     | 10       |
| 2.5.2.7. La fermentation .....   | 10       |
| 2.5.2.8. Le salage.....  | 10       |
| 2.5.3. Conditionnement et présentation à la vente.....                     | 10       |
| 2.6. LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE.....                                 | 10       |
| 2.6.1. Spécificités de la zone géographique.....                           | 11       |
| 2.6.2. Spécificités du produit .....                                       | 11       |
| 2.6.2.1. Spécificités du produit .....                                     | 11       |
| 2.6.2.2. Historique .....  | 12       |
| 2.6.2.3. Réputation .....  | 13       |
| 2.6.3. Lien causal .....   | 20       |
| 2.7. STRUCTURE DE CONTRÔLE .....   | 21       |
| 2.8. RÈGLES SPÉCIFIQUES D'ÉTIQUETAGE .....                                 | 22       |
| 2.9. EXIGENCES COMMUNAUTAIRES, NATIONALES OU RÉGIONALES .....              | 23       |
| 2.9.1. Exigences communautaires .....                                      | 23       |
| 2.9.2. Exigences régionales .....  | 23       |

## ANNEXES

**Annexe 1** : Cahier technique des charges et annexes

**Annexe 2** : Carte de l'aire géographique de production

**Annexe 3** : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la *Boulette*

**Annexe 4** : Statuts et règlement d'ordre intérieur de l'Association des Producteurs de *Boulette*

## 0. Introduction

### 0.1. Objet du dossier

L'objet du présent dossier est la demande de l'enregistrement comme Indication géographique protégée (IGP) des dénominations « Boulette de Beaumont » ou « Casette de Beaumont », « Boulette de Huy », « Boulette de Namur » ou « Crau Stofé », « Boulette de Nivelles » ou « Bétchève », « Boulette de Romedenne », « Boulette de Surice », conformément au règlement (UE) n° 1151/2012 (type de produit : classe 1.3. : Fromages).

Rem. : Cette première partie du dossier ne reprend que les deux premiers éléments - points a) et b) - requis par l'article 8 § 1<sup>er</sup> du Règlement (UE) n° 1151/2012 pour une demande d'enregistrement : l'**identification du groupement demandeur** et le **cahier des charges** visé à l'article 7 dudit règlement. Le document unique - point c) de l'article 8 §1<sup>er</sup>, complétant le dossier, est présenté séparément à ce document.

### 0.2. Motivations

La *Boulette* (toutes dénominations confondues) est un fromage au lait de vache de type fromage frais, fermenté, obtenu à partir de lait cru et écrémé, dont le mode de fabrication tout à fait typique et traditionnel est issu d'une recette ancestrale et artisanale. Pour les producteurs de *Boulette*, la reconnaissance du produit en qualité d'IGP est fondamentale à plus d'un titre.

Dans le contexte de l'évolution de la Politique Agricole Commune en matière de production laitière, la fabrication de *Boulettes* à la ferme constitue pour les agriculteurs, sur le plan économique, une diversification positive à moyen et long terme, accompagnée d'une valeur ajoutée. De plus, cette diversification s'inscrit en complémentarité avec la production de beurre de ferme.

Cette diversification s'accompagne le plus souvent d'une commercialisation en direct, ou en circuit court, à savoir la vente à la ferme ou sur les marchés locaux. Quand on sait que les unités de production sont essentiellement constituées de petites et moyennes exploitations de type familial, ce type de commercialisation permet le maintien du tissu rural et social.

Etant fabriquée à partir de lait écrémé, la *Boulette* présente un faible taux de matière grasse, et présente donc l'avantage d'être considérée comme un produit diététique.

La codification des méthodes traditionnelles de fabrication de la *Boulette*, issues de la tradition orale, dans un cahier des charges, permet la sauvegarde et la pérennité du savoir-faire, la garantie de la qualité pour le consommateur, ainsi qu'une protection contre l'usurpation de la recette.

Et enfin, l'obtention d'une reconnaissance IGP pour la *Boulette* pourra constituer un atout financier pour les producteurs et permettra de pérenniser sa production grâce à l'augmentation de la visibilité du produit.

Telles sont les motivations sincères et profondes émises par les producteurs, fédérés au sein de l'Association des Producteurs de *Boulette*, et dont l'objet est le bon usage du produit, la protection, le développement et la valorisation du fromage « Boulette ».

## 1. Groupement demandeur

**Association des Producteurs de *Boulette*** (association de fait).

*Siège social* : École provinciale d'Agriculture et des Sciences de Ciney (EPASC)

Domaine de Saint-Quentin

B-5590 CINEY (Belgique).

Tél. : 32 (0)82 67 77 05 (Marcel BURNIAUX, Président).

Courriel : burniauxmarcel@hotmail.com (idem).

*Statut* : Association de Fait (voir [annexe 4](#)).

*Composition* : le groupement est composé de 16 producteurs de *Boulette*.

## 2. Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)

### 2.1. Nom du produit

*Les dénominations géographiques suivantes peuvent être utilisées :*

1° Boulette de Beaumont *ou* Casette de Beaumont ;

2° Boulette de Huy ;

3° Boulette de Namur *ou* Crau Stofé ;

4° Boulette de Nivelles *ou* Bètchèye ;

5° Boulette de Romedenne ;

6° Boulette de Surice (art. 3, § 2)<sup>1</sup>.

*Ce fromage porte le nom de « Boulette » car il est façonné à la main en petites boules (art. 3, § 1<sup>er</sup>).*

*Une seule dénomination, choisie parmi les dénominations enregistrées et en bonne adéquation avec le lieu de fabrication de la Boulette, figure sur l'étiquette. Le synonyme enregistré de la dénomination peut apparaître entre parenthèses, accolé à la dénomination. Tout nouveau choix de dénomination effectué par un producteur est soumis à l'approbation du service. (art. 18, § 1<sup>er</sup>, 2°).*

*Classification* : classe 1.3. : Fromages.

### 2.2. Description du produit

#### 2.2.1. Généralités

*La Boulette est un **fromage au lait de vache de type fromage frais, maigre, fermenté, obtenu à partir de lait cru et écrémé** (art. 2).*

#### 2.2.2. Caractéristiques morphologiques

<sup>1</sup> Ici, et dans l'ensemble du document, les articles entre parenthèses font référence aux articles correspondants dans le cahier technique des charges « Boulette de ... », en [annexe 1](#).

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bétchève / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1<sup>ère</sup> partie (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b))  
Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 5/23

*Au terme de la fabrication, la Boulette peut se présenter sous différentes formes :*

- 1° **ronde**, en forme de boule, la plus classique ;
- 2° **aplatie et boudinée**, sorte de petit parallélépipède aux angles arrondis ;
- 3° **conique**, en forme de cône tronqué.

*C'est un fromage sans croûte, de couleur blanche, à la texture légèrement granuleuse et souple. Après quelques jours de maturation, on dit que la Boulette « graisse » : il se forme une pellicule transparente et jaune sur la couche extérieure, et l'intérieur devient vitreux (art. 20,1°).*

### **2.2.3. Caractéristiques du produit**

#### **2.2.3.1. Caractéristiques physico-chimiques**

*A la fin de la fabrication, la Boulette présente les caractéristiques physico-chimiques suivantes :*

- 1° **acidité (pH) : maximum 5,5 ;**
- 2° **teneur en matière sèche (sur produit non dégraissé) : minimum 30 % ;**
- 3° **teneur en matières grasses : maximum 2,0 % par rapport à la matière fraîche sur le produit fini ;**
- 4° **teneur en sel : maximum 2,0 % par rapport à la matière fraîche sur le produit fini (art. 19).**

#### **2.2.3.2. Caractéristiques organoleptiques**

*Pour répondre à l'appellation, la Boulette présente les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessous :*

- 1° **aspect visuel** : *la Boulette est un fromage sans croûte, de couleur blanche, à la texture légèrement granuleuse et souple. Après quelques jours de maturation, la Boulette « graisse » : il se forme une pellicule transparente et jaune sur la couche extérieure, et l'intérieur devient vitreux ;*
- 2° **texture** : *lorsque la Boulette est jeune, sa texture est granuleuse, sèche et friable. Lorsqu'elle s'affine, elle devient onctueuse et crémeuse ;*
- 3° **odeur** : *au début de la maturation, la Boulette dégage une odeur de fermenté lactique agréable. Avec le temps, elle prend une odeur caractéristique rappelant celle de la ferme ;*
- 4° **goût** : *à cinq jours, elle présente un goût acide ainsi qu'une impression de sécheresse en bouche. Lorsque qu'elle mûrit, cette acidité disparaît, elle devient plus crémeuse (art. 20).*

## **2.3. Délimitation de l'aire géographique**

(Voir annexe 2 : Carte de l'aire géographique de production)

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bétchève / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1<sup>ère</sup> partie (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b))  
Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 6/23

Afin de pouvoir bénéficier d'une des dénominations mentionnées à l'article 3, § 2, le produit doit être fabriqué<sup>2</sup> dans l'aire géographique comprenant les **entités communales** suivantes :

**1° province du Brabant wallon :**

- a) Genappe ;
- b) Ittre ;
- c) Nivelles ;
- d) Villers-la-Ville ;

**2° province de Hainaut :**

- a) Aiseau-Presles ;
- b) Beaumont ;
- c) Braine-le-Comte ;
- d) Charleroi ;
- e) Châtelet ;
- f) Chimay ;
- g) Courcelles ;
- h) Ecaussines ;
- i) Erquennes ;
- j) Farciennes ;
- k) Fleurus ;
- l) Froidchapelle ;
- m) Gerpinnes ;
- n) Ham-sur-Heure ;
- o) Les-Bons-Villers ;
- p) Merbes-le-Château ;
- q) Momignies ;
- r) Montignies-le-Tilleul ;
- s) Nalinnes ;
- t) Pont-à-Celles ;
- u) Seneffe ;
- v) Sivry-Rance ;
- w) Thuin ;

**3° province de Namur :**

- a) Andenne ;
- b) Anhée ;
- c) Assesse ;
- d) Beauraing ;
- e) Cerfontaine ;
- f) Ciney ;
- g) Couvin ;
- h) Dinant ;
- i) Doische ;
- j) Floreffe ;
- k) Florennes ;
- l) Fosses-la-Ville ;
- m) Gesves ;
- n) Hamois ;
- o) Hastière ;
- p) Havelange ;
- q) Houyet ;

<sup>2</sup> Voir annexe 2 : le terme « fabrication » est explicité dans le cahier technique des charges, article 1<sup>er</sup>.

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bétchève / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1<sup>ère</sup> partie (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b))  
Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 7/23

- r) *Jemeppe-sur-Sambre* ;
- s) *Mettet* ;
- t) *Namur* ;
- u) *Ohey* ;
- v) *Onhaye* ;
- w) *Philippeville* ;
- x) *Profondeville* ;
- y) *Rochefort* ;
- z) *Sambreville* ;
- aa) *Sombrefe* ;
- bb) *Somme-Leuze* ;
- cc) *Viroinval* ;
- dd) *Walcourt* ;
- ee) *Yvoir* ;

4° **province de Luxembourg** : Marche-en-Famenne ;

5° **province de Liège** :

- a) *Amay* ;
- b) *Clavier* ;
- c) *Héron* ;
- d) *Huy* ;
- e) *Marchin* ;
- f) *Modave* ;
- g) *Wanze*. (art. 4).

## 2.4. Preuve de l'origine et traçabilité du produit

L'**origine géographique** de la *Boulette* est garantie par un **système de traçabilité**, établi depuis l'origine de la matière première - le lait - jusqu'aux points de vente du produit fini.

Elle est vérifiée par un (ou plusieurs) **organisme(s) de contrôle indépendant(s)** (appelé(s) l'(les) « Organisme(s) certificateur(s) indépendant(s) (OCI) ») qui certifie(nt) la conformité du produit aux exigences du cahier des charges.

*Un (ou plusieurs) OCI est (sont) désigné(s) pour réaliser, sans rupture, tout au long de la filière, les contrôles prévus depuis la production jusqu'à la distribution de la Boulette. Il(s) assure(nt) également la certification de la conformité du produit aux exigences du présent cahier technique des charges.*

*L'(les) OCI applique(nt) le **plan minimum de contrôle** figurant à l'annexe 2 ; il(s) détermine(nt) les types de documents et d'analyses assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système (art. 21, § 1 et 2).*

Tous les aspects relatifs à la traçabilité du produit sont précisés dans le plan de contrôle, et traduits de manière opérationnelle à l'aide de documents spécifiques. C'est ainsi que le plan de contrôle détermine le type de contrôles et la fréquence minimum de ceux-ci, en fonction du statut de l'opérateur, et selon des critères observables et mesurables, directement liés aux exigences du cahier des charges.

En l'occurrence, on peut aisément contrôler les opérateurs, qui doivent être en mesure de présenter tous les documents requis, nécessaires et indispensables pour établir la traçabilité de la *Boulette* depuis l'entrée ou la production du lait à la ferme (identification des fournisseurs, quantité, qualité et origine du lait) jusqu'aux points de vente (vente à la ferme, identification des destinataires, quantité et destination des produits fournis).

Le cahier technique des charges ([annexe 1](#)) précise également le type de lait, c'est-à-dire la **matière première** (art. 5), entrant dans la composition des *Boulettes*, ainsi que les **ingrédients et auxiliaires technologiques autorisés** (art. 6) (annexe 1 du cahier technique des charges).

## 2.5. Méthode d'obtention du produit

La méthode d'obtention de la *Boulette* peut présenter de légères variantes selon les producteurs ; en effet, il s'agit d'une fabrication essentiellement artisanale et fermière, mise au point par chacun des fromagers, dont la recette, généralement transmise par la voie orale, est le fruit de l'expérience acquise le plus souvent depuis plusieurs générations.

### 2.5.1. Matière première et ingrédients

#### 2.5.1.1. Matières premières

La matière première de la *Boulette* est du **lait cru de vache**, filtré, écrémé à la sortie de la traite, non homogénéisé, à l'exclusion de tout lait de mélange. Le lait ne doit avoir subi aucun autre traitement que l'écémage ; tout additif est interdit (art. 5).

Par **lait cru**, on entend : du lait n'ayant pas été chauffé à plus de 40 °C avant emprésurage ou n'ayant pas été soumis à un traitement d'effet équivalent (art.1<sup>er</sup>).

Par **lait de mélange**, on entend : un mélange de laits issus de fermes différentes (art.1<sup>er</sup>).

Dans la mesure où ce fromage fermier relève d'une fabrication relativement simple et artisanale, le nombre d'ingrédients et d'auxiliaires technologiques est limité : lait cru, ferments lactiques, présure, sel, éventuellement poivre, eau (art. 6).

#### 2.5.1.2. Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs

Les ingrédients et auxiliaires technologiques autorisés sont présentés dans la **liste positive** figurant à l'annexe 1 (art.6).

### 2.5.2. Fabrication

La **fabrication** est définie comme étant la suite des traitements opérés sur la matière première, comprenant les phases suivantes dans l'ordre chronologique : l'**ensemencement** du lait, le **caillage** du lait, le **tranchage du caillé**, l'**égouttage**, le **pressage**, l'**émiettement** du caillé, la **fermentation**, le **salage** et le **façonnage** (art. 1<sup>er</sup>).

Eu égard aux **traditions locales**, on observe chez certains producteurs une différence lors de l'opération de caillage du lait. C'est ainsi que l'on distingue deux procédés de fabrication de la *Boulette* :

1° la fabrication **avec adjonction de présure**<sup>3</sup> ;

2° la fabrication **avec chauffage du caillé** (art. 7, § 1<sup>er</sup>).

#### 2.5.2.1. L'ensemencement du lait

L'**ensemencement en flore lactique** est recommandé. L'ensemencement désigne l'action qui consiste à ajouter des ferments lactiques dans le lait pour développer certaines fermentations spécifiques.

<sup>3</sup> Présure : substance organique responsable de la coagulation du lait.

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bétchève / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1<sup>ère</sup> partie (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b))  
Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 9/23

Sont autorisés pour la **préparation biologique du lait** : soit l'ensemencement avec un ferment industriel (ferment du commerce souvent lyophilisé), directement dans le lait ou par préparation dans le lait la veille de la fabrication, soit le sérum de fromagerie<sup>4</sup> (art. 8).

#### **2.5.2.2. Le caillage du lait**

Le caillage est l'opération aboutissant à la séparation des constituants du lait en deux parties, l'une solide (le caillé) et l'autre liquide (le lactosérum).

##### a) Le caillage du lait dans la fabrication avec adjonction de présure

Lors du caillage du lait, seule l'utilisation de la **présure** est autorisée. Le dosage de la présure varie de 5 à 10 ml / 100 litres de lait, pour une présure de référence de 520 mg de chymosine (caillage à dominance lactique).

La durée de caillage est de minimum 10 heures et peut aller jusqu'à 36 heures. L'acidité Dornic<sup>5</sup> du sérum est comprise entre 50 et 55 °D et le pH du caillé est inférieur à 4,6. La température du local se situe entre 15 et 24 °C.

L'objectif du caillage est d'obtenir un équilibre acide lactique/présure permettant un égouttage optimum du caillé afin d'assurer la bonne évolution de celui-ci pendant la suite des opérations. Lorsque le sérum surnage et que la structure du caillé est cassante, le caillage du lait est terminé (art. 9).

##### b) Le caillage du lait dans la fabrication avec chauffage du caillé

La durée de l'acidification du lait est de maximum 48 heures. L'acidité Dornic du sérum est comprise entre 50 et 55 °D et le pH est inférieur à 4,6. La température du local se situe entre 15 et 24 °C.

Lorsque le lait est acidifié, celui-ci est **chauffé** à une température ne dépassant pas 65 °C, pendant moins de dix minutes, afin d'obtenir le caillé souhaité. La source de chaleur est alors éteinte, pour éviter la pasteurisation (art. 9 bis).

#### **2.5.2.3. Le tranchage du caillé**

Le tranchage du caillé est autorisé dans la fabrication avec adjonction de présure (art. 10).

#### **2.5.2.4. L'égouttage du caillé**

##### a) L'égouttage du caillé dans la fabrication avec adjonction de présure

L'égouttage du caillé consiste à éliminer un maximum de sérum avant l'égouttage mécanique. Il s'effectue dans une étamine, une passoire ou un chinois à température ambiante (entre 15 et 24 °C) ; la durée de l'égouttage est de **10 à 48 heures** selon l'appréciation du fromager (art.11).

##### b) L'égouttage dans la fabrication avec chauffage du caillé

L'égouttage du caillé consiste à éliminer un maximum de sérum avant l'égouttage mécanique. Il s'effectue dans une étamine, une passoire ou un chinois à température ambiante (entre 15 et 24 °C) ; la durée de l'égouttage est de **maximum 24 heures** selon l'appréciation du fromager (art. 11 bis).

#### **2.5.2.5. Le pressage**

L'égouttage mécanique est réalisé par pressage. Le caillé reste dans l'étamine (ou la passoire ou le chinois) afin d'ôter le sérum et d'obtenir un caillé sec et cassant. La durée de

<sup>4</sup> Sérum de fromagerie (levain) : sérum de la préparation précédente utilisé comme levain pour la préparation biologique du lait.

<sup>5</sup> Degré Dornic (°D) : mesure d'acidité correspondant à 0,1 g d'acide lactique par litre.

*cette opération est laissée à l'appréciation du fromager et s'effectue à température ambiante (entre 15 et 24 °C) (art. 12).*

#### **2.5.2.6. L'émiettement du caillé.**

*L'émiettement du caillé permet de transformer la masse du caillé en grains assez fins. Il s'effectue à la main, ou à l'aide d'auxiliaires mécaniques ou électriques.*

*Ensuite, la masse de grains de caillé est disposée dans des bacs en vue de la fermentation (art. 13).*

#### **2.5.2.7. La fermentation**

*La fermentation doit avoir lieu entre 15 et 24 °C. Durant cette phase de fabrication, la masse de grains est retournée au minimum une fois par jour afin de permettre une bonne aération.*

*La durée de fermentation peut varier de 2 à 5 jours. Elle arrive à terme quand le produit présente une texture granuleuse et agglomérée, légèrement collante, blanche à l'intérieur avec un début de jaunissement à l'extérieur (art. 14).*

#### **2.5.2.8. Le salage**

*Avant d'être façonnés en boulettes, les grains de caillé sont légèrement salés, à raison de 10 à 20 g / kg. Seul l'ajout de poivre est autorisé (art. 15).*

### **2.5.3. Conditionnement<sup>6</sup> et présentation à la vente**

*Après le façonnage, les Boulettes sont **emballées en vrac**, ou **individuellement**, dans un film alimentaire et/ou dans un papier paraffiné (art. 16, § 1<sup>er</sup>).*

*Les Boulettes sont conservées **au frigo** à une température inférieure à 7 °C, pendant deux semaines maximum. Dès que la Boulette est refroidie, la chaîne du froid doit être maintenue (art. 16, § 2).*

*Le **poids moyen** des Boulettes est de 200 g pour la vente aux particuliers, mais peut atteindre un poids supérieur quand la Boulette est destinée à la boulangerie. Particulièrement, la Boulette est vendue en lot de 500 g pour la production de la flamiche de Dinant et peut se vendre en vrac pour correspondre aux diverses demandes (art. 17, § 2).*

*Au moment de la **mise en vente**, la Boulette doit être âgée de 5 jours minimum, à compter depuis le premier jour de fabrication (art. 17, § 3).*

## **2.6. Lien avec l'origine géographique**

(Voir annexe 2 : Carte de l'aire géographique et annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété des *Boulette de Beaumont* ou *Casette de Beaumont*, *Boulette de Huy*, *Boulette de Namur* ou *Crau Stofé*, *Boulette de Nivelles* ou *Bétchève*, *Boulette de Romedenne*, *Boulette de Surice*)

Il est utile de préciser que, sous le terme général « Boulette », nous évoquons les différentes dénominations : « Boulette de Beaumont » ou « Casette de Beaumont », « Boulette de Huy », « Boulette de Namur » ou « Crau Stofé », « Boulette de Nivelles » ou « Bétchève », « Boulette de Romedenne », « Boulette de Surice ».

<sup>6</sup> Conditionnement : opération d'emballage du produit fini.

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bétchève / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1<sup>ère</sup> partie (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b))  
Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 11/23

### 2.6.1. Spécificités de la zone géographique

L'aire géographique qui concerne la production de *Boulette* est délimitée au nord par la région de Nivelles, qui s'étend jusqu'au bassin charbonnier de Charleroi, à l'extrême est par une frange de la Hesbaye liégeoise (région de Huy), au centre et au sud par la vaste région dite de l'Entre-Sambre-et-Meuse. Du nord au sud, cette aire géographique est successivement traversée par les régions agricoles suivantes : la région limoneuse, le Condroz, la Fagne, la Famenne et une frange nord-ouest de l'Ardenne. Les localités de Beaumont, Huy, Namur, Nivelles, Romedenne et Surice sont comprises dans cet espace.

L'aire géographique de la production de la *Boulette* a un lien profond et séculaire avec l'élevage bovin. La spéculation laitière qui s'est opérée au 19<sup>e</sup> siècle dans les fermes de Belgique n'a fait qu'accentuer cette caractéristique. Dans cette zone, le lait récupéré dans les fermes permet de produire du beurre. Lorsque la crème est extraite du lait, il reste le lait écrémé.

### 2.6.2. Spécificités du produit

#### 2.6.2.1. Spécificités du produit

*La Boulette est un fromage au lait de vache de type fromage frais, maigre, fermenté, obtenu à partir de lait cru et écrémé* (art. 2 du cahier technique des charges) ce qui lui confère une teneur en matière grasse faible de 2 % du poids (art. 19, § 2 du cahier technique des charges). Ceci en fait un fromage tout à fait atypique, de haute valeur diététique qui se différencie des autres fromages de même catégorie (à pâte molle et en forme de boule), comme la Boulette de Cambrai (Nord-Pas-de-Calais)<sup>7</sup> et la Boulette de la Pierre qui vire (Yonne)<sup>8</sup>, composés de 28 % de matières grasses<sup>9</sup>.

Ce fromage a une forme ronde, conique ou parallélépipédique. Cette spécificité lui a donné son nom comme le souligne le *Dictionnaire des belgicisms* [2010], en définissant le terme « boulette » dans le domaine de l'alimentation comme étant « une petite boule façonnée à la main »<sup>10</sup>. Actuellement, les producteurs procèdent encore de cette même façon<sup>11</sup>.

<sup>7</sup> *Boulette de Cambrai*, dans LES PRODUITS LAITIERS, *Un monde de fromage*, <http://www.produits-laitiers.com/fromage/boulette-de-cambrai/> (consulté le 4 novembre 2013) (Cf. Annexe 10).

<sup>8</sup> *Boulette de la Pierre qui vire*, dans LES PRODUITS LAITIERS, *Un monde de fromage*, <http://www.produits-laitiers.com/fromage/boulette-de-la-pierre-qui-vire/> (consulté le 4 novembre 2013) (Cf. Annexe 11).

<sup>9</sup> Malgré son caractère maigre, elle reste perçue comme étant un fromage gras parce qu'il lui arrive de « couler » et qu'il devient vitreux avec le temps : *La Casette de Beaumont : comme les boulettes d'antan*, dans OFFICE NATIONAL DES DÉBOUCHÉS AGRICOLES ET HORTICOLES, *Belgique. Pays du fromage*, Bruxelles, 1981, p. 28-29 (Cf. Annexe 14) ; MASSAUX A., *Préparation du fromage à Dion-le-Val et aux environs*, dans *Enquêtes du Musée de la vie Wallonne*, t. 11, 43<sup>e</sup> année, n° 121-124, janv.-déc. 1966 (Cf. Annexe 12) ; OGER G., *Le Cro-stofé*, dans *Les meilleures recettes de Wallonie recueillies par Zone verte*, vol. 1, Namur, 1981, recette n° 308 (Cf. Annexe 7) ; PIROT Y. et NAGANT M., *Un excellent plateau de fromages de Wallonie. Troisième partie*, dans OFFICE NATIONAL DU LAIT ET DE SES DÉRIVÉS, *Le lait et nous*, n° 4, 1985, p. 19 (Cf. Annexe 8) ; PIROT Y. et WAUTHIER M., *La fabrication du fromage « boulette » ou « casette »*, dans OFFICE NATIONAL DU LAIT ET DE SES DÉRIVÉS, *Le lait et nous*, n° 4, 1980, p. 15 (Cf. Annexe 13).

<sup>10</sup> *Boulette*, dans FRANCARD M., GERON G., WILMET R. (e.a.), *Dictionnaire des belgicisms*, Bruxelles, 2010, p. 69 (Cf. Annexe 4).

<sup>11</sup> *Boulettes et cassettes*, dans VAN REMOORTERE J., *Le guide Ippa de la cuisine régionale en Belgique*, Tielt, 1994, p. 304 (Cf. Annexe 15) ; *Casette*, dans COURTINE R. J., *Dictionnaire des fromages, fromages, op. cit.*, p. 61 (Cf. Annexe 16) ; *Casette*, dans PLUME C., *Le livre du fromage avec le dictionnaire des fromages du monde*, Paris, 1968, p. 93 (Cf. Annexe 17) ; *La Casette de Beaumont : comme les boulettes d'antan*, *op. cit.*, p. 28-29 (Cf. Annexe 14) ; TASSET F., *L'alimentation traditionnelle en 1900. Étude de la dialectologie et de folklore*, Liège, 1973, p. 85 (Cf. Annexe 18) ; *Enquêtes du Musée de la Vie wallonne*, tome 8, n° 85-92, Liège, janvier 1957-décembre 1958, p. 100-101 (Cf. Annexe 19) ; ULLUS L., WALTHERY F. et WATHELET M., *Coutumes culinaires au pays de Liège*, Bruxelles-Paris, 1981, p. 30-31 (Cf. Annexe 20).

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bétchève / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1<sup>ère</sup> partie (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b))  
Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 12/23

De plus, elle a pour caractéristique d'avoir une odeur forte et un goût prononcé voire piquant, rappelant la ferme, un « goût *sui generis* » (qui lui est propre) comme l'écrit pertinemment Ph. Vander Maelen, dans son *Dictionnaire géographique de la province de Namur* [1832]<sup>12</sup>. Ces spécificités sont justifiées par la durée d'affinage. Plus la *Boulette* est affinée, plus elle développe ces caractéristiques, ce que certains auteurs aiment rappeler, par exemple R. J. Courtine [1972] lorsqu'il présente les *Boulettes* comme étant « très odorantes »<sup>13</sup> ou Y. Pirot et M. Wauthier [1980] quand ils écrivent qu'« après quelques jours, [...] son arôme est beaucoup plus prononcé et son goût plus piquant. »<sup>14</sup>. La littérature ne manque pas sur ce sujet<sup>15</sup>.

Enfin, le seul ingrédient autorisé qui peut être intégré dans la préparation de la *Boulette* et qui est susceptible d'en modifier l'arôme est le poivre (Cf. « Liste positive des ingrédients auxiliaires technologiques liée à la fabrication de la *Boulette* » du cahier technique des charges). Lorsqu'il est présent, son arôme se perçoit très aisément. Ceci en fait une caractéristique gustative reconnue déjà au 19<sup>e</sup> siècle par Ph. Vander Maelen – puis par d'autres auteurs<sup>16</sup> – qui rapporte que le « fromage dit *boulette* » est une « espèce de fromage blanc assaisonné de sel et de poivre » [1832]<sup>17</sup>.

### 2.6.2.2. Historique

Historiquement, des mentions anciennes et explicites concernant la fabrication de la *Boulette* ou de son commerce ont pu être relevées, notamment les six exemples ci-dessous :

- [1454-1455] : dans les comptes de l'Hôpital Saint-Nicolas de Nivelles, il est fait mention de « bolettes » [boulettes] achetées pour 10 patards<sup>18</sup> ;
- [1501-1502] : dans ces mêmes comptes, apparait une somme versée pour l'achat de plusieurs « boulettes »<sup>19</sup> ;
- [24 février 1658] : dans les comptes du grand hôpital de la ville de Huy, un achat d'une « demi-livre de fromage de *bolette* » est effectué<sup>20</sup> ;

<sup>12</sup> *Ave-et-Auffe* dans VANDER MAELEN Ph., *Dictionnaire géographique de la province de Namur*, Bruxelles, 1832, p. 16 (Cf. Annexe 3).

<sup>13</sup> *Boulette de Charleroi*, dans COURTINE R. J., *Dictionnaire des fromages, fromages*, op. cit., p. 36-37 (Cf. Annexe 23).

<sup>14</sup> PIROT Y. et WAUTHIER M., *La fabrication du fromage...*, op. cit., p. 15 (Cf. Annexe 13) ; PIROT Y. et NAGANT M., *Un excellent plateau...*, op. cit., p. 19 (Cf. Annexe 8).

<sup>15</sup> *La tarte al djote*, dans BOSCHMAN E. et DERNY N., *Le goût des belges*, tome 2, Bruxelles, 2006, p. 12 ; *Boulette de Charleroi*, dans COURTINE R. J., *Dictionnaire des fromages*, op. cit., p. 36-37 (Cf. Annexe 23) ; *Gougères à la boulette de Crau Stofé*, dans DELAHAUT J., *Florilège de recettes wallonnes*, Namur, 2003, p. 23 (Cf. Annexe 27) ; GIRARD S., *Le monde des fromages*, Paris, 1994, p. 199 (Cf. Annexe 26) ; OGER G., *Le Cro-stofé*, op. cit., recette n° 308 (Cf. Annexe 7) ; PIROT Y. et NAGANT M., *Un excellent plateau...*, op. cit., p. 19 (Cf. Annexe 8) ; SERET N., *Rôties à la boulette*, dans *Les meilleures recettes de Wallonie recueillies par Zone verte*, Namur, 1981, recette n° 310 (Cf. Annexe 25) ; SYNDICAT D'INITIATIVE ET DE TOURISME DE LA VILLE DE NIVELLES, *La tarte à l'djote*, dans *Les meilleures recettes de Wallonie recueillies par Zone verte*, Namur, 1981, recette n° 52 (Cf. Annexe 24).

<sup>16</sup> *Boulettes et cassettes*, dans VAN REMOORTERE J., *Le guide Ippa...*, op. cit., p. 304 (Cf. Annexe 15) ; *Casette*, dans PLUME C., *Le livre du fromage...*, op. cit., p. 93 (Cf. Annexe 17) ; ULLUS L., WALTHÉRY F. et WATHELET M., *Coutumes culinaires...*, op. cit., p. 30-31 (Cf. Annexe 20).

<sup>17</sup> *Ave-et-Auffe* dans VANDER MAELEN Ph., *Dictionnaire géographique...*, op. cit., p. 16 (Cf. Annexe 3).

<sup>18</sup> MUSÉE COMMUNAL D'ARCHÉOLOGIE, D'ART ET D'HISTOIRE DE NIVELLES. Archives du CPAS de Nivelles : 1239. *Compte 1454-1455*. Hôpital Saint-Nicolas de Nivelles, 1454-1455. f° 18 verso (Cf. Annexe 1a).

<sup>19</sup> MUSÉE COMMUNAL D'ARCHÉOLOGIE, D'ART ET D'HISTOIRE DE NIVELLES. Archives du CPAS de Nivelles : 1243. *Compte 1501-1502*. Hôpital Saint-Nicolas de Nivelles, 1569. f° 31 verso (Cf. Annexe 1b).

<sup>20</sup> VAN DER MADE R., *Le grand hôpital de Huy : organisation et fonctionnement (1263-1795)*, dans *Anciens pays et assemblées d'états*, t. 20, s. I., 1960, p. 136 (Cf. Annexe 2).

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bêchéye / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1<sup>ère</sup> partie (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b))  
Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 13/23

- [1832] : dans le *Dictionnaire géographique de la province de Namur*, Ph. Vander Maelen rapporte qu'à Ave-et-Auffe (ancienne commune de Rochefort), il était produit essentiellement du beurre et du « fromage dit *boulette* »<sup>21</sup> ;
- [1922] : P. Collet, dans son ouvrage *Nivelles en roman pays de Brabant*, aborde le sujet du folklore culinaire nivellois où il explique que le « fromage de Nivelles » entre dans la composition de la « tâte a l'djote » et des « doubles ». Lorsqu'il donne la recette des « doubles », il préconise l'emploi de « cinq boulettes du fromage local appelé *bêchéye* » ;
- [1987] : dans le livre *Découvrez les fromages belges* présentant plus de trois cent fromages, G. et Y. Bouchez expliquent avec beaucoup de précision le procédé de fabrication des « Boulette » ou « Casette » que l'on trouve dans la province de Namur, ainsi que celui de la *Bêchéye*, la *Casette de Beaumont*, la *Boulette de Huy* et la *Boulette de Romedenne*. Ils apportent également des informations sur les usages de la *Boulette* en cuisine<sup>22</sup>.

### 2.6.2.3. Réputation

Chaque *Boulette* est liée au territoire qui l'a vu naître et donne lieu à des usages entrant dans les pratiques culinaires traditionnelles des populations wallonnes et participant à leur notoriété. Une abondante littérature, consacrée aux produits du terroir et à la cuisine belge, accorde une place non négligeable à ce fromage.

D'une manière générale, les amateurs consomment la *Boulette* étalée sur une tartine de pain à consommer froide ou chaude<sup>23</sup>. C'est ce que l'on appelle en wallon « one tâtene avou [...] dèl bolète », littéralement « une tartine avec de la boulette », un usage qui nous est rapporté par J.-J. Gaziaux, dialectologue, en parlant des habitudes culinaires au pays de Jodoigne en milieu rural<sup>24</sup>. Les tartines peuvent être passées au four, au gril ou à la salamandre<sup>25</sup>, parfois même dorées au-dessus des flammes ou d'un feu de bois avant d'être servies<sup>26</sup>.

De surcroît, la *Boulette* entre comme ingrédient principal dans la *Tâte al Djote* (y compris Tarte mitoyenne et Tarte au fromage) dont l'usage est fait essentiellement dans les environs de Nivelles<sup>27</sup>. Cette tarte est défendue par la « *Confrérie dèl Tâte al Djote* », depuis

<sup>21</sup> Ave-et-Auffe dans VANDER MAELEN Ph., *Dictionnaire géographique...*, op. cit., p. 16 (Cf. Annexe 3).

<sup>22</sup> BOUCHEZ G. ET Y., *Découvrez les fromages belges*, Bruxelles, 1987, p. 115-143.

<sup>23</sup> OGER G., *Le Cro-stofé*, op. cit., recette n° 308 (Cf. Annexe 7) ; PIROT Y. et WAUTHIER M., *La fabrication du fromage...*, op. cit., p. 9-15 (Cf. Annexe 13) ; PIROT Y. et NAGANT M., *Un excellent plateau...*, op. cit., p. 18 (Cf. Annexe 8).

<sup>24</sup> GAZIAUX J.-J., *Parler wallon et vie rurale au pays de Jodoigne à partir de Jauchelette*, Louvain-la-Neuve, 1987, p. 207 (Cf. Annexe 28).

<sup>25</sup> *La Boulette de Huy*, dans ANDROUËT P. et LYON N., *Le guide Marabout des fromages de France et du monde entier*, Verviers, 1978, p. 202 (Cf. Annexe 22) ; *Le toast à la boulette*, dans BOSCHMAN E. et DERNY N., *Le goût...*, op. cit., p. 12 (Cf. Annexe 31) ; *Boulettes et cassettes*, dans VAN REMOORTERE J., *Le guide Ippa...*, op. cit., p. 304 (Cf. Annexe 15) ; *La Ronde des fromages*, dans *Vers l'Avenir*, vendredi 16 juillet 2004, p. 20. (Cf. Annexe 30) ; PIROT Y. et WAUTHIER M., *La fabrication du fromage...*, op. cit., p. 15 (Cf. Annexe 13) ; VANOVERSCHELDE M., *Histoire et recettes de la boulette de ferme*, Maffe, s.d., n. p. (Cf. Annexe 9) ; SERET N., *Rôties à la boulette*, dans *Les meilleures recettes...*, op. cit., recette n° 310 (Cf. Annexe 25).

<sup>26</sup> FOURMOY Y., *La Boulette rôtie*, dans *Les meilleures recettes...*, op. cit., recette n° 309 (Cf. Annexe 6) ; MASSAUX A., *Préparation du fromage à Dion-le-Val et aux environs*, dans *Enquêtes du Musée de la vie Wallonne*, t. 11, op. cit., p. 99 (Cf. Annexe 12) ; *Le toast à la boulette*, dans BOSCHMAN E. et DERNY N., *Le goût...*, op. cit., p. 12 (Cf. Annexe 31).

<sup>27</sup> MASSAUX A., *Préparation du fromage...*, op. cit., p. 99 (Cf. Annexe 12) ; *Au Pays de Geminiacum, un grand choix de quiches et de tartes al djote*, dans WALLONIA NOVA, *Bavay-Tongres, dans les pas des romains*, 1<sup>er</sup> trimestre 2006, p. 40 (Cf. Annexe 32) ; *Boulette*, dans FRANCARD M., GERON G., WILMET R. (e.a.), *Dictionnaire des belgicisms*, op. cit., p. 69 (Cf. Annexe 4) ; *Tarte a l'djote*, dans CLÉMENT G., *Cuisine et folklore*, Bruxelles, 1977, p. 1383 (Cf. Annexe 33) ; DECLERCQ M., *La cuisine traditionnelle belge. L'origine de nos plats les plus savoureux, où les trouver, où les déguster et comment les préparer soi-même*, Bruxelles, 2010, p. 283 ; *Tarte al djote*, dans SOURIS C., *La folle histoire de la cuisine wallonne*, Ottignies-Louvain la Neuve, 1995, p. 163 (Cf. Annexe 43a) ; SYNDICAT D'INITIATIVE ET DE TOURISME DE LA VILLE DE NIVELLES, *La tarte a l'djote*,

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bêchève / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1<sup>ère</sup> partie (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b))  
Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 14/23

1980<sup>28</sup>. Elle propose sa propre recette : la pâte est réalisée avec de la farine de froment, du beurre salé, de la levure fraîche, des œufs et du lait et la makayance (l'appareil) se compose de *Boulette*, d'œuf, de beurre, de bette, d'oignon et de persil<sup>29</sup>. Sur la pâte, on étale la makayance puis la tarte est mise au four. Elle se mange chaude. D'autres recettes sont proposées dans différents ouvrages, comme *Cuisine et Folklore* [1977] de G. Clément<sup>30</sup> ou encore *La cuisine traditionnelle belge* [2010] de M. Declercq<sup>31</sup>, etc.<sup>32</sup>

À Dinant, la *Boulette* est utilisée dans la préparation de la *Flamiche*<sup>33</sup>, une tarte au fromage où, sur une pâte, on étale un appareil composé de *Boulette*, d'œuf et de beurre qu'il faut ensuite mettre au four et servir chaud. Cette tarte est défendue depuis 1956 par la *Confrérie des Quarteniers de la Flamiche*<sup>34</sup>.

L'usage de la *Boulette* en cuisine est infini. D'autres recettes existent : certaines personnes « préfèrent la mélanger à de la 'maquée' fraîche avant de la déguster » [1981]<sup>35</sup> ou encore préparent une farce à base de *Boulette* à mettre dans une crêpe, ce qu'on appelle par exemple les « Doubles binchoises » de Binche [2006]<sup>36</sup>.

La *Boulette* mérite également sa place sur les plateaux de fromages durant les repas. En 2004, J. Delahaut conseille de composer ce plateau avec au moins un fromage à pâte molle comme la *Boulette de Huy*, la *Bêchéve de Nivelles*, la *Casette de Beaumont*<sup>37</sup>. L'Office national des Débouchés agricoles et horticoles ajoute que les boulettes sont des « spécialités typiquement belges qui font les délices des connaisseurs. Ils font belle figure sur le plateau de fromages présentés au dessert »<sup>38</sup>.

En France, la *Boulette / Casette* est reconnue comme étant un fromage belge dans les dictionnaires de fromages. Par exemple, en 1968, C. Plume explique, dans *Le livre du*

dans *Les meilleures recettes...*, op. cit., recette n° 52 (Cf. Annexe 24) ; *Tarte al djote*, dans VAN REMOORTERE J., *Le guide lppa...*, op. cit., p. 99-101 (Cf. Annexe 47).

<sup>28</sup> BOUCHEZ G. ET Y., *Découvrez les fromages belges*, op. cit., p. 123-135 ; *La création de la Confrérie*, dans CONFRÉRIE DEL TÂRTE AL DJOTE, *Confrérie del Tarte al Djote*, <http://www.djote.be/index.php/laconfrerie/lacreation> (consulté le 16 mai 2014).

<sup>29</sup> *La Djote, la recette préconisée par la Confrérie*, dans CONFRÉRIE DEL TÂRTE AL DJOTE, *Confrérie del Tarte al Djote*, <http://www.djote.be/index.php/lecolatre/ladjote> (consulté le 16 septembre 2014) (Cf. Annexe 57).

<sup>30</sup> *Tarte a l'djotte*, dans CLÉMENT G., *Cuisine et folklore*, op. cit., p. 1383 (Cf. Annexe 33).

<sup>31</sup> DECLERCQ M., *La cuisine traditionnelle belge...*, op.cit., p. 287.

<sup>32</sup> *Au Pays de Geminiacum...*, op. cit., p. 40 (Cf. Annexe 32) ; *Tarte al'djotte*, dans SOURIS C., *La folle histoire...*, op. cit., 1995, p. 163 (Cf. Annexe 43a) ; *Tarte a l'Djotte*, dans MARINUS A., *Le folklore belge*, tome 3, Turnhout, s.d., p. 17-18 (Cf. Annexe 36).

<sup>33</sup> *Flamiche*, dans CLÉMENT G., *Cuisine et folklore*, op. cit., p. 1595-1596 (Cf. Annexe 41) ; *Flamiche de Dinant* (n° 162), dans DEDOUAIRE R., *La vraie cuisine wallonne*, s.l., 1995, p. 117 (Cf. Annexe 42) ; *Flamiche de Dinant*, VAN REMOORTERE J., *Le guide lppa...*, op. cit., p. 282 (Cf. Annexe 55) ; *La Casette de Beaumont : comme les boulettes d'antan*, op. cit., p. 29 (Cf. Annexe 14) ; *La Flamiche*, dans MARINUS A., *Le folklore belge*, op. cit., p. 18 (Cf. Annexe 36) ; *La Flamiche dinantaise et la Confrérie des Quarteniers de la Flamiche dinantaise*, dans PROVINCE DE NAMUR, *Spécialités régionales*, s.l.s.d., n.p. (Cf. Annexe 43) ; *Flamiche*, dans SOURIS C., *La folle histoire...*, op. cit., p. 164 (Cf. Annexe 35), VANOVERSCHDELDE M., *Histoire et recettes...*, op. cit., n.p. (Cf. Annexe 9).

<sup>34</sup> *La Casette de Beaumont : comme les boulettes d'antan*, op. cit., p. 28-29 (Cf. Annexe 14) ; SYNDICAT D'INITIATIVE DE DINANT, *Guide pratique de la ville de Dinant*, Dinant, 1994p.55 (Cf. Annexe 57) ; *La Flamiche dinantaise et la Confrérie des Quarteniers de la Flamiche dinantaise*, op. cit., n.p. (Cf. Annexe 43).

<sup>35</sup> *La Casette de Beaumont : comme les boulettes d'antan*, op. cit., p. 28-29 (Cf. Annexe 14).

<sup>36</sup> BOSCHMAN E. et DERNY N., *Le goût...*, op. cit., p. 50.

<sup>37</sup> *Quelques conseils pour réussir un plateau de fromages*, dans DELAHAUT J., *L'Almanach gourmand de l'Ardenne*, Neufchâteau, 2004, p. 70 (Cf. Annexe 51).

<sup>38</sup> OFFICE NATIONAL DES DÉBOUCHÉS AGRICOLES ET HORTICOLES, *Les fromages belges, une délicieuse richesse nationale*, Bruxelles, s.d., p. 15 (Cf. Annexe 52).

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bétchève / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1<sup>ère</sup> partie (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b))  
Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 15/23

*fromage avec le dictionnaire des fromages du monde*, que la « Casette » ou « Boulette » est produite dans la région de Namur<sup>39</sup>, etc.<sup>40</sup>.

Outre une transmission orale de la recette dans le cadre d'une fabrication domestique, le procédé d'élaboration de ce fromage s'est également transmis par écrit avec beaucoup de précision, à la faveur de plusieurs ouvrages spécialisés dans les produits dérivés du lait et de livres de cuisine<sup>41</sup>.

Indépendamment des unes des autres, chaque dénomination a pu acquérir sa propre notoriété.

### **La Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont**

La *Boulette de Beaumont* ou *Casette de Beaumont* a fait l'objet en 1981 d'un article dans le livre *Belgique. Pays du fromage* de l'ONDAH afin d'en expliquer le procédé de fabrication<sup>42</sup>.

Elle est également conseillée pour être présentée sur les plateaux de fromages au moment du repas dans :

- [s.d.] : le livret de l'ONDAH dans *Les fromages belges, une délicieuse richesse nationale*<sup>43</sup> ;
- [1985] : l'article *Un excellent plateau de fromages de Wallonie. Troisième partie* [1985] de Y. Pirot et M. Nagant<sup>44</sup> ;
- [2004] : *L'Almanach gourmand de l'Ardenne* de J. Delahaut<sup>45</sup>.

La *Boulette de Beaumont / Casette de Beaumont* est préconisée dans la réalisation de la Flamiche de Dinant<sup>46</sup> tout comme dans la préparation de la « Crêpe de Beaumont au fromage et au poireau » [2008]<sup>47</sup>.

<sup>39</sup> *Casette*, dans PLUME C., *Le livre du fromage...*, op. cit., p. 93 (Cf. Annexe 17).

<sup>40</sup> ANDROUËT P. et LYON N., *Le guide Marabout des fromages de France et du monde entier*, Verviers, 1978, p. 201 et 202 (Cf. Annexes 22 et 37) ; COURTINE R. J., *Dictionnaire des fromages*, Paris, 1972, p. 61 et 36-37 (Cf. Annexes 16, 23 et 45) ; GIRARD S., *Le monde des fromages*, Paris, 1994, p. 199 (Cf. Annexe 26).

<sup>41</sup> BILLEN C., BODSON B., BUTIL P., *Fagne et Famenne*, Liège, 1988, p. 168 ; BOUCHEZ G. ET Y., *Découvrez les fromages...*, op. cit., p. 115-144 ; *Boulette*, dans FRANCARD M., GERON G., WILMET R. (e.a.), *Dictionnaire des belgicisms*, op. cit., p. 69 (Cf. Annexe 4) ; *Fromage de panier (Stofet)*, dans CLÉMENT G., *Cuisine et folklore*, op. cit., p. 1517 (Cf. Annexe 5) ; *La Boulette de Surice*, dans ASBL LA SURIZÉE, *Surice et Omezée*, Surice, 1995, p. 38 (Cf. Annexe 29) ; *La Casette de Beaumont : comme les boulettes d'antan*, op. cit., p. 28-29 (Cf. Annexe 14) ; *La Ronde des fromages*, op. cit., p.20 (Cf. Annexe 30) ; MASSAUX A., *Préparation du fromage...*, op. cit., p. 96-101 (Cf. Annexe 12) ; OGER G., *Le Cro-stofé*, op. cit., recette n° 308 (Cf. Annexe 7) ; PIROT Y. et NAGANT M., *Un excellent plateau...*, op. cit., p. 11-19 (Cf. Annexe 8) ; PIROT Y. et WAUTHIER M., *La fabrication du fromage...*, op. cit., p. 9-15 (Cf. Annexe 13) ; ULLUS L., WALTHÉRY F. et WATHELET M., *Coutumes culinaires...*, op. cit., p. 30-31 (Cf. Annexe 20) ; VANOVERSCHDELDE M., *Histoire et recettes...*, op. cit., n.p. (Cf. Annexe 9).

<sup>42</sup> *La Casette de Beaumont : comme les boulettes d'antan* in OFFICE NATIONAL DES DÉBOUCHÉS AGRICOLES ET HORTICOLES, *Belgique. Pays du fromage*, Bruxelles, 1981, p. 28-29.

<sup>43</sup> OFFICE NATIONAL DES DÉBOUCHÉS AGRICOLES ET HORTICOLES, *Les fromages belges, une délicieuse...*, op. cit., p. 15 (Cf. Annexe 52)

<sup>44</sup> PIROT Y. et NAGANT M., *Un excellent plateau...*, op. cit. (Cf. Annexe 8).

<sup>45</sup> *Quelques conseils pour réussir un plateau de fromages*, dans DELAHAUT J., *L'Almanach gourmand...*, op. cit., p. 70 (Cf. Annexe 51).

<sup>46</sup> *La Casette de Beaumont : comme les boulettes d'antan*, op. cit., p. 29 (Cf. Annexe 14) ; *Flamiche*, dans SOURIS C., *La folle histoire...*, op. cit., p. 164 (Cf. Annexe 35).

<sup>47</sup> *Crêpe de Beaumont au fromage et au poireau*, dans *Recettes belges de saison*, Bruxelles, 2008 [Chapitre 3] (Cf. Annexe 40).

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bétchève / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1<sup>ère</sup> partie (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b))  
Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 16/23

### **La Boulette de Huy**

Le commerce de la *Boulette de Huy* est attesté au moins depuis 1658 lorsqu'il est fait mention dans les comptes du grand hôpital de la ville de Huy un achat d'une « demi-livre de fromage de *bolette* »<sup>48</sup>.

La forme particulière de la *Boulette de Huy*, allongée ou en forme de cône, lui donne un moyen de se différencier des autres boulettes tout en gardant les mêmes caractéristiques gustatives. Cette particularité est soulignée dans les *Enquêtes du Musée de la Vie wallonne* [1957-1958] où l'on parle de de « petit cône »<sup>49</sup> ainsi que dans *Le guide Marabout des fromages de France et du monde entier* [1979] où on la présente sous forme d'une : « boulette allongée, pesant 250 g et enveloppée de papier sulfurisé. »<sup>50</sup>.

En 1981, L. Ullus, F. Walthéry et M. Wathelet, dans leur livre *Coutumes culinaires au pays de Liège*, après avoir expliqué succinctement le procédé de fabrication de la boulette, soulignent que « de nos jours, Matchot, Stofé, Bizeu, Picèt voire le Pot'Kès ont complètement disparu. Il nous reste encore une 'bolète de Huy' et quelques autres recettes de Pot'kès. »<sup>51</sup>.

En cuisine, la *Boulette de Huy* entre dans la préparation des « Rôties à la boulette » [1981]<sup>52</sup> et de la « Crêpe de Beaumont au fromage et au poireau » [2008]<sup>53</sup>. L'ONDAH conseille de la présenter sur un plateau de fromages dans son livret *Les fromages belges, une délicieuse richesse nationale* [s.d.]<sup>54</sup> tout comme J. Delahaut dans *L'Almanach gourmand de l'Ardenne* [2004]<sup>55</sup>.

### **La Boulette de Namur ou Crau Stofé**

La fabrication de la *Boulette de Namur / Crau Stofé* dans la province de Namur est attestée depuis le 19<sup>e</sup> siècle via le constat que fait Ph. Vander Maelen dans le *Dictionnaire géographique de la province de Namur* [1832]. En effet, il rapporte qu'à Ave-et-Auffe (ancienne commune de Rochefort), il était produit essentiellement du beurre et du « fromage dit boulette ; espèce de fromage blanc assaisonné de sel et de poivre, que l'on a exposé dans un lieu sec à la fermentation pour lui communiquer un goût sui generis, très recherché des habitants »<sup>56</sup>.

Un siècle plus tard, en 1968, C. Plume explique que la « Casette » ou « Boulette » est produite dans la région de Namur<sup>57</sup>. Quant à R. J. Courtine, dans son *Dictionnaire des fromages* [1972], il précise que la *Boulette* est un fromage « vendu dans la région de

<sup>48</sup> VAN DER MADE R., *Le grand hôpital de Huy : organisation et fonctionnement (1263-1795)*, dans *Anciens pays... op. cit.*, p. 136 (Cf. Annexe 2).

<sup>49</sup> *Enquêtes du Musée de la Vie wallonne*, tome 8, n° 85-92, Liège, décembre 1957-janvier 1958, p. 101 (Cf. Annexe 19).

<sup>50</sup> *La Boulette de Huy*, dans ANDROUËT P. et LYON N., *Le guide Marabout...*, op. cit., p. 202.

<sup>51</sup> ULLUS L., WALTHÉRY F. et WATHELET M., *Coutumes culinaires...*, op. cit., p. 30-31 (Cf. Annexe 20).

<sup>52</sup> SERET N., *Rôties à la boulette*, dans *Les meilleures recettes de Wallonie recueillies par Zone verte*, Namur, 1981, recette n° 310 (Cf. Annexe 25).

<sup>53</sup> *Crêpe de Beaumont au fromage et au poireau*, dans *Recettes belges... op. cit.* [Chapitre 3] (Cf. Annexe 40).

<sup>54</sup> OFFICE NATIONAL DES DÉBOUCHÉS AGRICOLES ET HORTICOLES, *Les fromages belges, une délicieuse...*, op. cit., p. 15 (Cf. Annexe 52).

<sup>55</sup> *Quelques conseils pour réussir un plateau de fromages*, dans DELAHAUT J., *L'Almanach gourmand...*, op. cit., p. 70 (Cf. Annexe 51).

<sup>56</sup> *Ave-et-Auffe* dans VANDER MAELEN Ph., *Dictionnaire géographique...*, op. cit., p. 16 (Cf. Annexe 3).

<sup>57</sup> *Casette*, dans PLUME C., *Le livre du fromage...*, op. cit., p. 93 (Cf. Annexe 17).

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bêchève / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1<sup>ère</sup> partie (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b))  
Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 17/23

Namur »<sup>58</sup>. Elle est également mentionnée dans l'article *Un excellent plateau de fromages de Wallonie. Troisième partie* [1985] de Y. Pirot et M. Nagant<sup>59</sup>.

En 1994, S. Girard avance l'idée que les caractéristiques (probablement l'odeur et la forme) de la *Boulette de Namur / Crau Stofé* et la *Boulette de Romedenne*, des « spécialités belges », « ne sont pas sans rappeler leurs homologues du nord de la France, de Cambrai ou d'Avesnes »<sup>60</sup>.

Le procédé de fabrication de la *Boulette de Namur / Crau Stofé* a été expliqué à plusieurs reprises :

- [1977] : G. Clément, dans son livre *Cuisine et folklore*, donne une recette de « Fromage de panier (Stofet) »<sup>61</sup> ;
- [1981] : Madame Oger donne sa recette du « Cro-Stofé » dans le livre *Les meilleures recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte*<sup>62</sup> ;
- [s.d.] : la S. C. Fermière présente la fabrication de la *Crau Stofé* dans une brochure de huit pages<sup>63</sup>.

La *Boulette de Namur / Crau stofé* entre comme ingrédient dans la traditionnelle *Flamiche de Dinant*<sup>64</sup>. Elle est également utilisée en cuisine dans plusieurs recettes :

- [1989] : les « Carbonades de porc au crô stofé »<sup>65</sup> ;
- [2003] : les « Gougères à la boulette de Crau Stofé » dont les choux sont garnis de sauce Mornay réalisée avec de la Boulette<sup>66</sup> ;
- [s.d.] : La S. C. Fermière de Méan, une productrice de *Crau Stofé*, propose dans sa brochure plusieurs recettes à réaliser dont le « Toast à la boulette », la « Soupe à la boulette » et la « Cascrep » (crêpe farcie à la boulette)<sup>67</sup>.

L'ONDAH conseille de la présenter également sur un plateau de fromages dans son livret *Les fromages belges, une délicieuse richesse nationale* [s.d.]<sup>68</sup>.

### **La Boulette de Nivelles ou Bêchéve**

La *Boulette* à Nivelles fait preuve d'un véritable commerce qui existe déjà dès le Moyen-Âge. En effet, comme il l'a été précisé plus haut, les comptabilités de l'Hôpital Saint-Nicolas de Nivelles font mention d'achat de « bolettes » [boulettes] durant l'année 1454-1455<sup>69</sup>.

<sup>58</sup> Casette, dans COURTINE R. J., *Dictionnaire des fromages*, op. cit., p. 61 (Cf. Annexe 16).

<sup>59</sup> PIROT Y. et NAGANT M., *Un excellent plateau...*, op. cit. (Cf. Annexe 8).

<sup>60</sup> GIRARD S., *Le monde des fromages*, op. cit., p. 199 (Cf. Annexe 26).

<sup>61</sup> *Fromage de panier (stofet)*, dans CLÉMENT G., *Cuisine et folklore*, op. cit., p. 1517.

<sup>62</sup> OGER G., *Le Cro-stofé*, op. cit., recette n° 308

<sup>63</sup> VANOVERSCHELDE M., *Histoire et recettes...*, op. cit., n.p. (Cf. Annexe 9).

<sup>64</sup> VANOVERSCHELDE M., *Histoire et recettes...*, op. cit., n.p. (Cf. Annexe 9).

<sup>65</sup> *Carbonades de porc au crô stofé*, dans *Les meilleures recettes...*, op. cit., recette n° 310 (Cf. Annexe 49).

<sup>66</sup> *Gougères à la boulette de Crau Stofé*, dans DELAHAUT J., *Florilège de recettes...*, op. cit., p. 23 (Cf. Annexe 27).

<sup>67</sup> VANOVERSCHELDE M., *Histoire et recettes...*, op. cit., n. p. (Cf. Annexe 9).

<sup>68</sup> OFFICE NATIONAL DES DÉBOUCHÉS AGRICOLES ET HORTICOLES, *Les fromages belges, une délicieuse...*, op. cit., p. 15 (Cf. Annexe 52).

<sup>69</sup> MUSÉE COMMUNAL D'ARCHÉOLOGIE, D'ART ET D'HISTOIRE DE NIVELLES. Archives du CPAS de Nivelles : 1239. *Compte 1454-1455*. Hôpital Saint-Nicolas de Nivelles, 1454-1455. f° 18 verso (Cf. Annexe 1a).

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bêchéye / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1<sup>ère</sup> partie (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b))  
Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 18/23

Plusieurs « boulettes » sont également achetées en 1501-1502<sup>70</sup>. Les comptabilités de l'Hôpital Saint-Sépulcre de Nivelles font apparaître des mentions d'achat de « deux douzaine de boulettes » puis de « XXX [30] boulettes » en 1521-1522<sup>71</sup> ou encore en 1568-1569 lorsque l'hôpital verse la somme de dix patards à Bertrand le Crassier pour l'achat de « ung fromaige et une boulette et ung cuclin »<sup>72</sup>.

Sur le plan culinaire, la *Boulette de Nivelles / Bêchéye* est mise en valeur par la *Târte al Djote*, une spécialité de Nivelles. Celle-ci participe encore aujourd'hui à la notoriété de cette boulette<sup>73</sup>.

D'autres plats sont réalisés avec la *Boulette de Nivelles / Bêchéye*, comme en témoignent quelques attestations parmi d'autres :

- [1922] et [1987] : les « Doubles », des crêpes chaudes farcies<sup>74</sup> ;
- [1987] : les « Colaüs », des tartines de pain sur laquelle on a étalé du fromage puis que l'on fait revenir dans une poêle<sup>75</sup> ;
- [2010] : la « Croquette à la boulette de Nivelles » est mentionnée par M. Francard, linguiste et professeur à l'Université catholique de Louvain<sup>76</sup>.

En 2004, J. Delahaut conseille de la présenter sur un plateau de fromages dans son livre *L'Almanach gourmand de l'Ardenne*<sup>77</sup>.

### **La Boulette de Romedenne**

En cuisine, la *Boulette de Romedenne* entre avant tout dans la composition de la *Flamiche de Dinant*<sup>78</sup>. D'une manière plus simple, dans le *Guide Ippa de la cuisine régionale de la Belgique* [1994], J. Van Remoortere préconise de l'étaler sur une tranche de pain doré au

<sup>70</sup> MUSÉE COMMUNAL D'ARCHÉOLOGIE, D'ART ET D'HISTOIRE DE NIVELLES. Archives du CPAS de Nivelles : 1243. *Compte 1501-1502*. Hôpital Saint-Nicolas de Nivelles, 1569. f° 31 verso (Cf. Annexe 1b).

<sup>71</sup> MUSÉE COMMUNAL D'ARCHÉOLOGIE, D'ART ET D'HISTOIRE DE NIVELLES. Archives du CPAS de Nivelles : 2032. *Compte 1521-1522*. Hôpital Saint-Sépulcre de Nivelles, 1521-1522. f° 6 verso (Cf. Annexe 1c).

<sup>72</sup> MUSÉE COMMUNAL D'ARCHÉOLOGIE, D'ART ET D'HISTOIRE DE NIVELLES. Archives du CPAS de Nivelles : 2036. *Compte 1568-1569*. Hôpital Saint-Sépulcre de Nivelles, 1568-1569. f° 5 recto (Cf. Annexe 1d).

<sup>73</sup> *Bêchéye*, dans ANDROUËT P. et LYON N., *Le guide Marabout...*, op. cit., p. 201 (Cf. Annexe 37) ; APAQ-W, *Les produits laitiers en Wallonie*, s.l.n.d., p. 26 ; *La tarte al djote*, dans BOSCHMAN E. et DERNY N., *Le goût...*, op. cit., p. 70 ; *Tarte a l'djotte*, dans CLÉMENT G., *Cuisine et folklore*, op. cit., p. 1383 (Cf. Annexe 33) ; COLLET P., *Nivelles en roman pays de Brabant*, Nivelles, 1922, p. 13-17 (Cf. Annexe 38) ; COLLET P. et DESPRET E., *Le folklore brabançon*, n° 31 et 32, Bruxelles, 1926, p. 162 ; DECLERCQ M., *La cuisine traditionnelle belge...*, op. cit., p. 283 et 287 ; *Au Pays de Geminiacum...*, op. cit., p. 40 (Cf. Annexe 32) ; *Tarte al djotte*, dans SOURIS C., *La folle histoire...*, op. cit., p. 163 (Cf. Annexe 34) ; SYNDICAT D'INITIATIVE ET DE TOURISME DE LA VILLE DE NIVELLES, *La tarte a l'djote*, dans *Les meilleures recettes...*, op. cit., recette n° 52 (Cf. Annexe 24) ; *Tarte al djote*, dans VAN REMOORTERE J., *Le guide Ippa...*, op. cit., p. 99-101 (Cf. Annexe 39) ; *Tarte a l'Djotte*, dans MARINUS A., *Le folklore belge*, op. cit., p. 17-18 (Cf. Annexe 36).

<sup>74</sup> BOUCHEZ G. ET Y., *Découvrez les fromages...*, op. cit., p. 128-129 ; COLLET P., *Nivelles en roman...*, op. cit., p. 13-17 (Cf. Annexe 46) ; COLLET P. et DESPRET E., *Le folklore brabançon*, op. cit., p. 162 ; *Double nivelloise*, dans CLÉMENT G., *Cuisine et folklore*, op. cit., p. 1517.

<sup>75</sup> BOUCHEZ G. et Y., *Découvrez les fromages...*, op. cit., p.129 ; COLLET P., *Folklore culinaire nivellois. La Tarte à l'Djotte et les Doubles*, dans *Nivelles en roman pays de Brabant*, Nivelles, 1922, p. 14.

<sup>76</sup> *Boulette*, dans FRANCARD M., GERON G., WILMET R. (e.a.), *Dictionnaire des belgicisms*, op. cit., p. 69 (Cf. Annexe 4).

<sup>77</sup> *Quelques conseils pour réussir un plateau de fromages*, dans DELAHAUT J., *L'Almanach gourmand...*, op. cit., p. 70 (Cf. Annexe 51).

<sup>78</sup> ANDRIEU DELILLE J. et J., *Cuisine belge, 200 recettes du terroir*, Bruxelles-Louvain la Neuve, 2005, p. 172 (Cf. Annexe 44) ; *Boulette de Romedenne* dans COURTINE R. J., *Dictionnaire des fromages, fromages*, op. cit., p. 37 (Cf. Annexe 45) ; *Flamiche*, dans CLÉMENT G., *Cuisine et folklore*, op. cit., p. 1595-1596 (Cf. Annexe 41) ; *Flamiche de Dinant* (n° 162), dans DEDOUAIRE R., *La vraie cuisine...*, op. cit., p. 117 (Cf. Annexe 42) ; *Flamiche de Dinant*, dans VAN REMOORTERE J., *Le guide Ippa...*, op. cit., p. 282 (Cf. Annexe 46) ; *Flamiche dinantaise*, dans DELAHAUT J., *L'Almanach gourmand...*, op. cit., p. 26 (Cf. Annexe 47) ; *Flamiche*, dans SOURIS C., *La folle histoire...*, op. cit., p. 164 (Cf. Annexe 35).

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bétchève / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1<sup>ère</sup> partie (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b))  
Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 19/23

four<sup>79</sup>. Elle est également intégrée dans la recette du « Toast ardennais » [1994] où elle est mélangée au *Jambon d'Ardenne IGP*<sup>80</sup>.

La *Boulette de Romedenne* est mentionnée dans l'article *Un excellent plateau de fromages de Wallonie. Troisième partie* [1985] de Y. Pirot et M. Nagant<sup>81</sup> et dans le *Dictionnaire des belgicisms* de M. Francard [2010]<sup>82</sup>.

Plusieurs dictionnaires des fromages reconnaissent la *Boulette de Romedenne* comme étant un fromage belge :

- [1972] : dans le *Dictionnaire des fromages*, R. J. Courtine fait la description de la « Boulette de Romedenne » en expliquant qu'il s'agit d'un fromage « gras et fort », très « prisé »<sup>83</sup> ;
- [1994] : S. Girard compare les caractéristiques (probablement l'odeur et la forme) de la *Boulette de Namur / Crau Stofé* et la *Boulette de Romedenne*, des « spécialités belges », en soulignant qu'elles « ne sont pas sans rappeler leurs homologues du nord de la France, de Cambrai ou d'Avesnes »<sup>84</sup>.

#### **La Boulette de Surice**

La *Boulette de Surice* était mise en avant chaque année à Philippeville lors de la « Fête 1900 », entre 1977 et 1980, un événement rappelant le folklore de la fin du 19<sup>e</sup> et du début du 20<sup>e</sup> siècle où, pendant la procession, un char faisait défiler des vendeuses de boulettes en tenue traditionnelle portant un panier à la main. On dit d'elle que c'est une « spécialité tellement connue dans le cadre régional qu'elle vaut souvent aux habitants du village le surnom de 'fromagers' »<sup>85</sup>. Le guide *Vélodécouverte de la province de Namur* [2003] fait aussi remarquer que Surice est « célèbre pour sa 'boulette', un fromage très typé que tout gastronome digne de ce nom doit avoir goûté au moins une fois dans sa vie »<sup>86</sup>.

Tout comme la *Boulette de Romedenne*, la *Boulette de Surice* est intégrée à la *Flamiche de Dinant*<sup>87</sup>. Elle entre également dans les recettes des « Canapés aux pommes de terre » et le « Gâteau de pomme de terre aux champignons des bois et sa garniture à la boulette » [1998] présentées par C. Vanoorbeek<sup>88</sup> ainsi que dans la recette des « Pommes de terres farcies à la 'Boulette de Surice' » [2004]<sup>89</sup>.

<sup>79</sup> *Boulettes et cassettes*, dans VAN REMOORTERE J., *Le guide Ippa...*, op. cit., p. 304 (Cf. Annexe 15).

<sup>80</sup> *Le toast à la boulette*, dans BOSCHMAN E. et DERNY N., *Le goût...*, op. cit., p. 12 (Cf. Annexe 31).

<sup>81</sup> PIROT Y. et NAGANT M., *Un excellent plateau...*, op. cit. (Cf. Annexe 8).

<sup>82</sup> FRANCARD M., GERON G., WILMET R. (e.a.), *Dictionnaire des belgicisms*, Bruxelles, 2010, p. 69 (Cf. Annexe 4).

<sup>83</sup> COURTINE R. J., *Dictionnaire des fromages*, op. cit., p. 36-37 et 61.

<sup>84</sup> GIRARD S., *Le monde des fromages*, op. cit., p. 199 (Cf. Annexe 26).

<sup>85</sup> ASBL LA SURIZÉE, *Surice...*, op. cit., p. 95 (Cf. Annexes 21 et 29).

<sup>86</sup> LEGROS J.-P., *Vélodécouverte de la province de Namur. 30 circuits à vélo au Pays des Vallées*, Tielt, 2003, p. 157 (Cf. Annexe 55).

<sup>87</sup> APAQ-W, *Les produits laitiers...*, op. cit., p. 26 ; ASBL LA SURIZÉE, *Surice...*, op. cit., p. 38 (Cf. Annexe 29) ; *Flamiche*, dans CLÉMENT G., *Cuisine et folklore*, op. cit., p. 1595-1596 (Cf. Annexe 41) ; *Flamiche dinantaise*, dans DELAHAUT J., *L'Almanach gourmand...*, op. cit., p. 26 (Cf. Annexe 47) ; *La Ronde des fromages*, op. cit., p. 20 (Cf. Annexe 30) ; MARINUS A., *Le folklore belge*, op. cit., p. 18 (Cf. Annexe 36) ; SYNDICAT D'INITIATIVE DE DINANT, *Guide pratique...*, op. cit., p. 55 (Cf. Annexe 57) ; *Flamiche*, dans SOURIS C., *La folle histoire...*, op. cit., p. 164 (Cf. Annexe 48).

<sup>88</sup> Recettes proposées dans le cadre de l'exposition « Champignon des bois » en 1995 par l'asbl Champi Info : *Canapés aux pommes de terre et Gâteau de pommes de terre*, dans VANOORBEEK C., *Carte du restaurant Expo-Resto Champignon des bois*, 1995 (Cf. Annexe 50).

<sup>89</sup> *La Ronde des fromages*, op. cit., p.20 (Cf. Annexe 30).

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bétchève / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1<sup>ère</sup> partie (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b))  
Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 20/23

En 1998, la Foire de Libramont a remis dans la catégorie « Fromage » un Coq de Cristal à la *Boulette de Surice* dont le producteur était M. Burniaux<sup>90</sup>.

En 2004, cette même boulette est mise en avant dans un article sur les fromages à pâte fraîche publié dans le journal *Vers l'Avenir* dans lequel M. Burniaux explique sa méthode de fabrication. D'une manière plus générale, ce document insiste sur l'intérêt de promouvoir la *Boulette* : « ne pas perdre une tradition et un fleuron du patrimoine alimentaire de nos régions »<sup>91</sup>.

En 2014, la *Boulette de Surice* est mentionnée comme ingrédient entrant dans la composition du plat « La boulette de Surice en chapelure de pain d'épices, sur un toast de pain au levain maison et salade de fruits secs » présenté dans le menu du terroir du restaurant l'Épicurien (Romerée)<sup>92</sup>.

### 2.6.3. Lien causal

Dans l'aire géographique présentée au point 2.3., la fabrication du beurre est liée à la production de *Boulette*. En effet, suite à la fabrication du beurre, le fabricant récupère le lait écrémé, un produit qui peut être valorisé de diverses manières : l'alimentation des veaux et des porcs, la fabrication de fromages et parfois pour l'alimentation humaine<sup>93</sup>. Dans ce cas-ci, c'est la fabrication du fromage, et plus particulièrement de la *Boulette*, qui a été préférée<sup>94</sup>. Pour se fournir en lait écrémé, le producteur de *Boulette* pouvait récolter et transformer lui-même, dans sa ferme, le lait entier provenant de son exploitation ou bien faire appel à une laiterie coopérative pour la transformation. Si le producteur ne disposait pas d'exploitation laitière, alors il achetait le lait écrémé directement aux laiteries. Dès la fin du 19<sup>e</sup> siècle, les propriétaires de vaches laitières approvisionnaient les laiteries coopératives en lait entier afin qu'elles en retirent la crème pour la fabrication du beurre. Les producteurs pouvaient récupérer le lait écrémé pour leur usage personnel<sup>95</sup>. Par exemple, dans le sud de l'Entre-Sambre-et-Meuse, au Pays des Rièzes et des Sarts, toute une industrie laitière s'était formée et créait un réel réseau ; si bien que l'on pouvait compter l'ouverture de sept laiteries dans cette zone, entre 1885 et 1897, dont trois à Cul-des-Sarts, une à Couvin, trois dans la région de Chimay<sup>96</sup>. Cette expansion de l'industrie laitière se justifie essentiellement par la conversion de bocages et de forêts, consacrés initialement à l'industrie métallurgique, en prairies propices à l'élevage au milieu du 19<sup>e</sup> siècle<sup>97</sup>.

Ensuite, la *Boulette* est étroitement liée à la zone de production par son rattachement à la localité où elle est produite. En effet, au terme « boulette », on y associe le nom du lieu de production du fromage. C'est ainsi que plusieurs dénominations existent même si les

<sup>90</sup> *La Ronde des fromages*, op. cit., p.20 (Cf. Annexe 30).

<sup>91</sup> *La Ronde des fromages*, op. cit., p.20 (Cf. Annexe 30).

<sup>92</sup> *À la carte*, dans *Restaurant l'Épicurien*, <http://www.restaurant-epicurien.be/index.php?page=carte> (consulté le 16 septembre 2014) (Cf. Annexe 55).

<sup>93</sup> MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ÉTAT, *Monographie agricole de la région de l'Ardenne*, Bruxelles, 1899, p. 75 et 80 ; MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ÉTAT, *Monographie agricole de la région du Condroz*, Bruxelles, 1900, p. 80 ; MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ÉTAT, *Monographie agricole de la région limoneuse et sablo-limoneuse*, Bruxelles, 1901, p. 204.

<sup>94</sup> PIROT Y. et NAGANT M., *Un excellent plateau...*, op. cit., p. 11 (Cf. Annexe 8).

<sup>95</sup> MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ÉTAT, *Monographie agricole de la région de l'Ardenne*, op. cit., p. 80-90 ; MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ÉTAT, *Monographie agricole de la région du Condroz*, op. cit., p. 76 et 96-97 ; MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ÉTAT, *Monographie agricole de la région limoneuse...*, op. cit., p. 236-239 ; VAN MOL J.-J., *Le lait et ses dérivés : origines et essor d'une industrie*, Virroinval, 2005, p. 105-150.

<sup>96</sup> BRICHOT F., *Les Laiteries Thomas Philippe*, dans *Au pays des Rièzes et des Sarts*, n° 144, 1999, p. 194-206 ; VAN MOL J.-J., *Le lait...*, op. cit., p. 105-150.

<sup>97</sup> VAN MOL J.-J., *Le lait...*, op. cit., p. 105-150.

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bêchéye / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1<sup>ère</sup> partie (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b))  
Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 21/23

spécificités sont communes : la « Boulette de Beaumont » / « Casette de Beaumont », la « Boulette de Huy », la « Boulette de Namur » / « Crau Stofé », la « Boulette de Nivelles » / « Bêchéye », la « Boulette de Romedenne » et la « Boulette de Surice ».

De plus, la réputation des différentes dénominations est véhiculée par les ouvrages et la presse spécialisés dans la fromagerie, par exemple G. et Y. Bouchez, *Découvrez les fromages belges* [1987] ou encore l'article de Y. Pirot et M. Wauthier, *La fabrication du fromage « boulette » ou « casette »*, publié dans la revue *Le lait et nous* de l'ONDAH en 1980. Les différentes spécialités culinaires développées dans certaines villes comme la *Tâte al Djote* et la *Flamiche de Dinant* ont également participé à la réputation de ces *Boulettes* tout comme les nombreuses recettes énoncées au point 2.6.2. Cela met en évidence que l'utilisation de la *Boulette* s'est très bien ancrée, et depuis longtemps, dans les pratiques culinaires wallonnes. Elles participent à la réputation et à la notoriété de ce fromage. Par exemple, la *Tâte al Djote* ne peut être dissociée de la *Boulette de Nivelles / Bêchéye*, tout comme la *Flamiche de Dinant* qui ne peut être de la *Boulette de Surice* et de la *Boulette de Romedenne*.

Enfin, en 2009, la production est estimée à 33 tonnes au moins par an<sup>98</sup>. Généralement, ce produit est vendu directement à la ferme. Il est également disponible sur les marchés locaux et dans les fromageries. En grande surface, le consommateur peut trouver au moins une des six *Boulettes*<sup>99</sup>.

Il en résulte donc une reconnaissance de la *Boulette* étayée par les éléments suivants :

- 1° dans l'aire géographique, l'activité laitière est encore présente et la valorisation du lait écrémé passe toujours par la production de *Boulette*, ce depuis au moins le Moyen-Âge ;
- 2° chaque boulette porte le nom de la localité où elle est produite d'où les différentes dénominations existantes à l'heure actuelle ;
- 3° chaque boulette fait l'objet d'une appropriation en cuisine ; les nombreuses recettes, plus ou moins connues, en témoignent.

## 2.7. Structure de contrôle

Le contrôle du **respect du cahier des charges avant la mise sur le marché** de la *Boulette*, est assuré par un (ou plusieurs) organisme(s) de contrôle agissant en tant qu'organisme(s) de certification indépendant(s) (OCI) du produit, conformément à l'article 37, § 1<sup>er</sup>, 1<sup>er</sup> alinéa, second tiret du règlement (UE) n° 1151/2012.

Un seul OCI a brigué, avec l'accord et le soutien de l'Association des Producteurs de *Boulette*, la responsabilité du contrôle de la bonne application du cahier des charges : la s.p.r.l. PROMAG. Cet organisme sera agréé par la Région wallonne par le ministre de l'agriculture lorsque l'enregistrement des dénominations sera acquis.

Coordonnées :

**S.P.R.L. PROMAG**

Novalis Science Park

Rue de la Science, 8

B - 6900 MARCHE-EN-FAMENNE

Tél. : +32 (0)84 84 03 20

<sup>98</sup> Étude menée en 2009 par Ch. Van Gelderen auprès des producteurs de Boulette situés dans l'aire géographique définie au point 2.3. du présent cahier des charges dans le cadre de la demande de reconnaissance en tant qu'Indication géographique protégée pour le compte de la Direction de la Qualité de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources et de l'Environnement (DGARNE) du Service public de Wallonie (SPW).

<sup>99</sup> *Fromages wallons*, dans MATCH, *Match Wépion*, <http://www.match-wepion.be/magasin-namur/fromages-namur-supermarche-wepion.php> (consulté le 25 juillet 2014) (Cf. Annexe 53).

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bétchève / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1<sup>ère</sup> partie (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b))  
Groupement demandeur - Cahier des charges (Règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 22/23

Fax : +32 (0)84 84 03 24

Courriel : [info@promag.be](mailto:info@promag.be)

Web : <http://www.promag.be>

L'agrément de cet organisme certificateur sera accordé conformément aux dispositions en matière de certification et de contrôle prévues :

- 1° à l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012 ;
- 2° aux articles 75 à 83 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales ;
- 3° par la norme EN ISO/IEC 17020 spécifiant les exigences générales relatives aux organismes procédant aux inspections et la norme EN ISO/IEC 17065 spécifiant les exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits. L'accréditation selon ces normes est réalisée par l'organisme belge d'accréditation BELAC - Service public fédéral Économie, P.M.E., Classes moyennes et Énergie).

L'**autorité compétente** chargée de la supervision du travail de l'(des) OCI (ainsi que de la mise en application en Région wallonne du règlement (UE) n° 1151/2012) se situe au niveau régional : il s'agit de la Direction de la Qualité de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement (DGO3) du Service public de Wallonie (SPW).

## 2.8. Règles spécifiques d'étiquetage

*Outre le respect de la réglementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions particulières suivantes sont d'application :*

- 1° les **dénominations** visées à l'article 3, § 2, ne sont **pas traduites**. Elles sont reproduites **intégralement** telles qu'enregistrées ;
- 2° **une seule dénomination**, choisie parmi les dénominations enregistrées et en bonne adéquation avec le lieu de fabrication de la Boulette, figure sur l'étiquette. Le synonyme enregistré de la dénomination peut apparaître entre parenthèses, accolé à la dénomination. Tout nouveau choix de dénomination effectué par un producteur est soumis à l'approbation du service ;
- 3° **l'utilisation de l'abréviation « IGP »** peut être remplacée par la mention « Indication géographique protégée » écrite en toutes lettres ;
- 4° le **diamètre du logo européen** correspondant à l'IGP **peut être diminué jusqu'à 10 mm** sur demande explicite du producteur ou du conditionneur en raison de la taille parfois réduite des étiquettes figurant sur le produit. Cette dérogation est demandée à l'OCI et est octroyée avec l'accord du service ;
- 5° la **distance minimale autorisée** entre la **dénomination** enregistrée et toutes **autres mentions** telles qu'une marque commerciale, une dénomination de vente, une mention apportée pour préciser une qualité particulière du produit, est équivalente à **au moins une fois la hauteur** de capitale du plus grand caractère utilisé dans la dénomination visée à l'article 3, § 2. Cette dérogation s'explique par la taille parfois réduite des étiquettes.
- 6° la **mise en place d'une charte graphique spécifique** à l'IGP, faisant l'objet d'une étiquette séparée apparaissant dans le champ visuel immédiat de l'étiquette principale, est autorisée. La charte est validée par l'OCI ;

7° les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage :

- a) « Fromage maigre au lait cru », accompagné de la teneur en matière grasse exprimée en grammes de matière grasse par 100 grammes de produit (% MG) ;
- b) lorsque du poivre est ajouté au produit : la liste complète des ingrédients :  
« Ingrédients : lait écrémé, (ferments lactiques), (présure), sel, poivre, eau » ;
- c) « A conserver à maximum 7 °C ». (art. 18).

## 2.9. Exigences communautaires, nationales ou régionales

**Aucune exigence particulière** à respecter en vertu de dispositions communautaires, fédérales ou régionales n'est à mentionner dans le cas des *Boulettes*.

La réglementation la plus spécifique qui s'applique est celle relative aux indications géographiques. Elle est rappelée ci-dessous.

### 2.9.1. Exigences communautaires

Règlement (UE) n° 1151/2012 du Conseil du 21 novembre 2012 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

En ce qui concerne les **contrôles officiels** prévus à l'**article 36** du même règlement, les **autorités nationales** suivantes sont compétentes :

- 1° contrôles **avant** (et après) **mise sur le marché du produit** - réglementation relative à la **sécurité alimentaire** : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) du Service public fédéral Santé publique, Sécurité alimentaire et Environnement ;
- 2° contrôles **avant** (et après) **mise sur le marché du produit** - réglementation relative à l'**étiquetage des denrées alimentaires** : AFSCA ;
- 3° contrôles **après mise sur le marché du produit** - réglementation relative à l'**étiquetage en général**, aux **pratiques commerciales**, à la **protection du consommateur** : Direction générale Contrôles et Médiation du Service public fédéral Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie.

### 2.9.2. Exigences régionales

- 1° Arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales ;
- 2° Arrêté ministériel du 14 juillet 2016 portant application de l'arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales.

***Boulette de Beaumont ou Casette de  
Beaumont***

***Boulette de Huy***

***Boulette de Namur ou Crau Stofé***

***Boulette de Nivelles ou Bétchève***

***Boulette de Romedenne***

***Boulette de Surice***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

En qualité d'

INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)

(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012)

## **ANNEXES**

Annexe 1 : Cahier technique des charges

Annexe 2 : Carte de l'aire géographique de production

Annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la  
*Boulette*

Annexe 4 : Statuts et règlement d'ordre intérieur de l'Association des Producteurs  
de *Boulette*

***Boulette de Beaumont ou Casette de  
Beaumont***

***Boulette de Huy***

***Boulette de Namur ou Crau Stofé***

***Boulette de Nivelles ou Bétchève***

***Boulette de Romedenne***

***Boulette de Surice***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

En qualité d'

INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)

(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012)

**ANNEXE 1**

**Cahier technique des charges**

Association des Producteurs de *Boulette*

***Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont***

***Boulette de Huy***

***Boulette de Namur ou Crau Stofé***

***Boulette de Nivelles ou Bétchève***

***Boulette de Romedenne***

***Boulette de Surice***

**Indications géographiques protégées (IGP)**

**CAHIER TECHNIQUE DES CHARGES**

## Chapitre 1<sup>er</sup>. - Dispositions générales

### Article 1<sup>er</sup>. Définitions

Aux fins du présent cahier technique des charges, l'on entend par :

- 1° **la Boulette** : la dénomination générale pour l'ensemble des six dénominations visées à l'article 3, § 2, du présent cahier technique des charges ;
- 2° **le caillage** : l'opération traditionnelle aboutissant à la séparation des constituants du lait en deux parties, l'une solide (le caillé) et l'autre liquide (le lactosérum) ;
- 3° **le degré Dornic (°D)** : la mesure d'acidité correspondant à 0,1 g d'acide lactique par litre ;
- 4° **la DLC** : la date limite de consommation ;
- 5° **l'ensemencement** : l'action qui consiste à ajouter des ferments lactiques dans le lait pour développer certaines fermentations spécifiques ;
- 6° **la fabrication** : la suite des traitements opérés sur la matière première, comprenant les phases suivantes, dans l'ordre chronologique :
  - a) **l'ensemencement** du lait ;
  - b) **le caillage** du lait ;
  - c) **le tranchage du caillé** ;
  - d) **l'égouttage** ;
  - e) **le pressage** ;
  - f) **l'émiettage** (émiettement) **du caillé** ;
  - f) **la fermentation** ;
  - g) **le salage** ;
  - h) **le façonnage** ;
- 7° **l'indication géographique protégée (IGP)** : la dénomination qui répond à la définition de l'« indication géographique » mentionnée dans la réglementation européenne relative aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires et qui est protégée en vertu de cette réglementation ;
- 8° **le lait cru** : le lait n'ayant pas été chauffé à plus de 40 °C avant emprésurage ou n'ayant pas été soumis à un traitement d'effet équivalent ;
- 9° **le lait de mélange** : le lait issu d'un mélange de laits provenant de fermes différentes ;
- 10° **l'organisme certificateur indépendant (OCI)** : le tiers indépendant chargé de la certification de la conformité des produits aux exigences du présent cahier technique des charges ;
- 11° **le producteur** : l'opérateur réalisant les opérations de fabrication ;
- 12° **la présure** : la substance organique responsable de la coagulation du lait ;

13° **le sérum de fromagerie (levain)** : le sérum de la préparation précédente utilisé comme levain pour la préparation biologique du lait ;

14° **le service** : la Direction de la Qualité du Département du Développement de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement du Service public de Wallonie.

## **Article 2. Description générale du produit**

La *Boulette* est un **fromage au lait de vache de type fromage frais, maigre, fermenté, obtenu à partir de lait cru et écrémé.**

## **Article 3. Dénominations**

§ 1<sup>er</sup>. Le fromage porte le nom de « Boulette » car il est façonné à la main en petites boules.

§ 2. Les dénominations géographiques suivantes peuvent être utilisées :

1° *Boulette de Beaumont* ou *Casette de Beaumont* ;

2° *Boulette de Huy* ;

3° *Boulette de Namur* ou *Crau Stofé* ;

4° *Boulette de Nivelles* ou *Bètchèye* ;

5° *Boulette de Romedenne* ;

6° *Boulette de Surice*.

## **Article 4. Aire géographique**

Afin de pouvoir bénéficier de l'une des dénominations mentionnées à l'article 3, § 2, le produit doit être fabriqué<sup>1</sup> dans l'aire géographique comprenant les **entités communales** suivantes :

1° province du Brabant wallon :

- a) Genappe ;
- b) Ittre ;
- c) Nivelles ;
- d) Villers-la-Ville ;

2° province de Hainaut :

- a) Aiseau-Presles ;
- b) Beaumont ;

---

<sup>1</sup> Voir définition de la « fabrication » à l'article 1<sup>er</sup>.

- c) Braine-le-Comte ;
- d) Charleroi ;
- e) Châtelet ;
- f) Chimay ;
- g) Courcelles ;
- h) Ecaussines ;
- i) Erquennes ;
- j) Farciennes ;
- k) Fleurus ;
- l) Froidchapelle ;
- m) Gerpennes ;
- n) Ham-sur-Heure ;
- o) Les-Bons-Villers ;
- p) Merbes-le-Château ;
- q) Momignies ;
- r) Montignies-le-Tilleul ;
- s) Nalinnes ;
- t) Pont-à-Celles ;
- u) Seneffe ;
- v) Sivry-Rance ;
- w) Thuin ;

3° province de Namur :

- a) Andenne ;
- b) Anhéé ;
- c) Assesse ;
- d) Beauraing ;
- e) Cerfontaine ;
- f) Ciney ;
- g) Couvin ;
- h) Dinant ;
- i) Doische ;
- j) Floreffe ;
- k) Florennes ;
- l) Fosses-la-Ville ;
- m) Gesves ;
- n) Hamois ;
- o) Hastière ;
- p) Havelange ;
- q) Houyet ;
- r) Jemeppe-sur-Sambre ;
- s) Mettet ;
- t) Namur ;
- u) Ohey ;
- v) Onhaye ;
- w) Philippeville ;

- x) Profondeville ;
  - y) Rochefort ;
  - z) Sambreville ;
  - aa) Sombreffe ;
  - bb) Somme-Leuze ;
  - cc) Viroinval ;
  - dd) Walcourt ;
  - ee) Yvoir ;
- 4° province de Luxembourg : Marche-en-Famenne ;
- 5° province de Liège :
- a) Amay ;
  - b) Clavier ;
  - c) Héron ;
  - d) Huy ;
  - e) Marchin ;
  - f) Modave ;
  - g) Wanze.

## **Chapitre II. - Fabrication**

### **Section 1<sup>ère</sup>. - Matière première, ingrédients et auxiliaires technologiques**

#### **Article 5. Matière première**

§ 1<sup>er</sup>. La matière première de la *Boulette* est du **lait cru de vache, filtré, écrémé à la sortie de la traite, non homogénéisé, à l'exclusion de tout lait de mélange.**

§ 2. Le lait ne doit avoir subi aucun autre traitement que l'écrémage ; tout additif est interdit.

#### **Article 6. Ingrédients et auxiliaires technologiques**

Les ingrédients et auxiliaires technologiques autorisés sont présentés dans la **liste positive** figurant à l'annexe 1.

### **Section 2. - Fabrication**

#### **Article 7. Procédés de fabrication**

§ 1<sup>er</sup>. Il existe **deux procédés de fabrication** de la *Boulette* qui se différencient essentiellement lors de l'opération de caillage du lait :

- 1° la fabrication **avec adjonction de présure** ;
- 2° la fabrication **avec chauffage du caillé**.

§ 2. Les modalités spécifiques de fabrication de la *Boulette avec chauffage du caillé* figurent dans les **articles bis**.

#### **Article 8. Ensemencement du lait**

§ 1<sup>er</sup>. L'ensemencement en flore lactique est recommandé.

§ 2. Sont autorisés pour la préparation biologique du lait :

- 1° l'ensemencement avec un ferment industriel (ferment du commerce souvent lyophilisé), directement dans le lait ou par préparation dans le lait la veille de la fabrication ;
- 2° le sérum de fromagerie.

#### **Article 9. Caillage du lait dans la fabrication avec adjonction de présure**

§ 1<sup>er</sup>. Lors du caillage du lait, seule l'utilisation de la présure est autorisée. Le dosage de la présure varie de 5 à 10 ml / 100 litres de lait, pour une présure de référence de 520 mg de chymosine (caillage à dominance lactique).

§ 2. La durée de caillage est de minimum 10 heures et peut aller jusqu'à 36 heures. L'acidité Dornic du sérum est comprise entre 50 et 55 °D et le pH du caillé est inférieur à 4,6. La température du local se situe entre 15 et 24 °C.

§ 3. L'objectif du caillage est d'obtenir un équilibre acide lactique / présure permettant un égouttage optimum du caillé afin d'assurer la bonne évolution de celui-ci pendant la suite des opérations. Lorsque le sérum surnage et que la structure du caillé est cassante, le caillage du lait est terminé.

#### **Article 9 bis. Caillage du lait dans la fabrication avec chauffage du caillé**

§ 1<sup>er</sup>. La durée de l'acidification du lait est de maximum 48 heures. L'acidité Dornic du sérum est comprise entre 50 et 55 °D et le pH est inférieur à 4,6. La température du local se situe entre 15 et 24 °C.

§ 2. Lorsque le lait est acidifié, celui-ci est **chauffé** à une température **ne dépassant pas 65 °C**, pendant **moins de dix minutes**, afin d'obtenir le caillé souhaité. La source de chaleur est alors éteinte, pour **éviter la pasteurisation**.

#### **Article 10. Tranchage du caillé**

Le tranchage du caillé est autorisé dans la fabrication avec adjonction de présure.

## **Art. 11. Egouttage du caillé dans la fabrication avec adjonction de présure**

L'égouttage du caillé consiste à éliminer un maximum de sérum avant l'égouttage mécanique. Il s'effectue dans une étamine, une passoire ou un chinois à température ambiante (entre 15 et 24 °C) ; la durée de l'égouttage est de **10 à 48 heures** selon l'appréciation du fromager.

## **Article 11 bis. Egouttage dans la fabrication avec chauffage du caillé**

L'égouttage du caillé consiste à éliminer un maximum de sérum avant l'égouttage mécanique. Il s'effectue dans une étamine, une passoire ou un chinois à température ambiante (entre 15 et 24 °C) ; la durée de l'égouttage est de **maximum 24 heures** selon l'appréciation du fromager.

## **Art. 12. Pressage**

L'égouttage mécanique est réalisé par pressage. Le caillé reste dans l'étamine (ou la passoire ou le chinois) afin d'ôter le sérum et d'obtenir un caillé sec et cassant. La **durée** de cette opération est laissée **à l'appréciation du fromager** et s'effectue à température ambiante (entre 15 et 24 °C).

## **Art. 13. Emiettage du caillé**

§ 1<sup>er</sup>. L'émiettage du caillé permet de transformer la masse du caillé en grains assez fins. Il s'effectue à la main, ou à l'aide d'auxiliaires mécaniques ou électriques.

§ 2. La masse de grains de caillé est disposée dans des bacs en vue de la fermentation.

## **Art. 14. Fermentation**

§ 1<sup>er</sup>. La fermentation doit avoir lieu **entre 15 et 24 °C**.

§ 2. La masse de grains est retournée au minimum une fois par jour afin de permettre une **bonne aération**.

§ 3. La durée de fermentation peut varier de **2 à 5 jours**. Elle arrive à terme quand le produit présente une texture granuleuse et agglomérée, légèrement collante, blanche à l'intérieur avec un début de jaunissement à l'extérieur.

## **Art. 15. Salage et façonnage**

§ 1<sup>er</sup>. Avant d'être façonnés en *Boulettes*, les grains de caillé sont **légèrement** salés, à raison de **10 à 20 g / kg**.

§ 2. Seul l'ajout de poivre est autorisé.

## Chapitre III. - Commercialisation et étiquetage

### Article 16. Emballage et stockage

§ 1<sup>er</sup>. Après le façonnage, les *Boulettes* sont emballées en vrac ou individuellement dans un film alimentaire et / ou dans un papier paraffiné.

§ 2. Les *Boulettes* sont conservées au frigo à une température inférieure à 7 °C, pendant deux semaines maximum. Dès que la *Boulette* est refroidie, la chaîne du froid est maintenue.

### Article 17. Présentation à la vente

§ 1<sup>er</sup>. Au terme de la fabrication, la *Boulette* peut se présenter sous différentes formes :

- 1° **ronde**, en forme de boule, la plus classique ;
- 2° **aplatie et boudinée**, sorte de petit parallélépipède aux angles arrondis ;
- 3° **conique**, en forme de cône tronqué.

§ 2. Le **poids** moyen est de **200 g** pour la vente aux particuliers, mais peut atteindre un poids supérieur quand la *Boulette* est destinée à la boulangerie. Particulièrement, la *Boulette* est vendue en lot de 500 g pour la production de la flamiche de Dinant et peut se vendre en vrac pour correspondre aux diverses demandes.

§ 3. Au moment de la **mise en vente**, la *Boulette* doit être âgée de **5 jours minimum**, à compter depuis le premier jour de fabrication.

### Article 18. Etiquetage

Outre le respect de la réglementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions particulières suivantes sont d'application :

- 1° les **dénominations** visées à l'article 3, § 2, ne sont **pas traduites**. Elles sont reproduites intégralement telles qu'enregistrées ;
- 2° **une seule dénomination**, choisie parmi les dénominations enregistrées et en bonne adéquation avec le lieu de fabrication de la *Boulette*, figure sur l'étiquette. Le synonyme enregistré de la dénomination peut apparaître entre parenthèses, accolé à la dénomination. Tout nouveau choix de dénomination effectué par un producteur est soumis à l'approbation du service ;
- 3° l'**utilisation de l'abréviation « IGP »** peut être remplacée par la mention « Indication géographique protégée » écrite en toutes lettres ;

- 4° le **diamètre du logo européen** correspondant à l'IGP **peut être diminué jusqu'à 10 mm** sur demande explicite du producteur ou du conditionneur en raison de la taille parfois réduite des étiquettes figurant sur le produit. Cette dérogation est demandée à l'OCI et est octroyée avec l'accord du service ;
- 5° la **distance minimale autorisée** entre la **dénomination** enregistrée et toutes **autres mentions** telles qu'une marque commerciale, une dénomination de vente, une mention apportée pour préciser une qualité particulière du produit, est équivalente à **au moins une fois la hauteur** de capitale du plus grand caractère utilisé dans la dénomination visée à l'article 3, § 2. Cette dérogation s'explique par la taille parfois réduite des étiquettes.
- 6° la **mise en place d'une charte graphique spécifique** à l'IGP, faisant l'objet d'une étiquette séparée apparaissant dans le champ visuel immédiat de l'étiquette principale, est autorisée. La charte est validée par l'OCI ;
- 7° les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage :
- « Fromage maigre au lait cru », accompagnée de la teneur en matière grasse exprimée en grammes de matière grasse par 100 grammes de produit (% MG) ;
  - lorsque du poivre est ajouté au produit : la liste complète des ingrédients : « Ingrédients : lait écrémé, (ferments lactiques), (présure), sel, poivre, eau » ;
  - « A conserver à maximum 7 °C ».

## **Chapitre IV. - Caractéristiques du produit fini**

### **Article 19. Caractéristiques physico-chimiques**

A la fin de la fabrication, la *Boulette* présente les caractéristiques physico-chimiques suivantes :

- 1° **acidité (pH) : maximum 5,5** ;
- 2° **teneur en matière sèche** (sur produit non dégraissé) : **minimum 30 %** ;
- 3° **teneur en matières grasses** : **maximum 2,0 %** par rapport à la matière fraîche sur le produit fini ;
- 4° **teneur en sel** : **maximum 2,0 %** par rapport à la matière fraîche sur le produit fini.

### **Article 20. Caractéristiques organoleptiques**

Pour répondre à l'appellation, la *Boulette* présente les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessous :

- 1° **aspect visuel** : la *Boulette* est un fromage sans croûte, de couleur blanche, à la texture légèrement granuleuse et souple. Après quelques jours de maturation, la *Boulette* « grasse » : il se forme une pellicule transparente et jaune sur la couche extérieure, et l'intérieur devient vitreux.
- 2° **texture** : lorsque la *Boulette* est jeune, sa texture est granuleuse, sèche et friable. Lorsqu'elle s'affine, elle devient onctueuse et crémeuse.
- 3° **odeur** : au début de la maturation, la *Boulette* dégage une odeur de fermenté lactique agréable. Avec le temps, elle prend une odeur caractéristique rappelant celle de la ferme.
- 4° **goût** : à cinq jours, elle présente un goût acide ainsi qu'une impression de sécheresse en bouche. Lorsqu'elle mûrit, cette acidité disparaît, elle devient plus crémeuse.

## Chapitre V. - Contrôle et certification

### Article 21. Organisme(s) certificateur(s) et plan de contrôle

§ 1<sup>er</sup>. Un (ou plusieurs) OCI est (sont) désigné(s) pour réaliser, sans rupture, tout au long de la filière, les contrôles prévus depuis la production jusqu'à la distribution de la *Boulette*.

§ 2. L'(les) OCI applique(nt) le **plan minimum de contrôle** figurant à l'annexe 2 ; il(s) détermine(nt) les types de documents et d'analyses assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système.

### Article 22 : Contrôle du respect des critères organoleptiques

Afin de contrôler et de garantir la qualité et la typicité organoleptique de la *Boulette*, un **test de dégustation**, portant sur l'ensemble de la production, est organisé **une fois par an** par l'(les) OCI.

Le test peut déboucher sur des recommandations, voire d'éventuelles sanctions, à destination des producteurs.

Les caractéristiques organoleptiques présentées à l'article 20 servent de base à l'évaluation des produits.

L'organisation, le fonctionnement du test et la composition précise du **jury de dégustation** sont définis dans un règlement d'ordre intérieur rédigé par l'(les) OCI et préalablement soumis à l'approbation du service. Ce règlement comprend, notamment, la méthode de prélèvement des échantillons, une grille d'évaluation et de cotation pour le jury, ainsi qu'une grille de sanctions. L'évaluation et la cotation se basent sur une liste de défauts définis en regard des caractéristiques énoncées à l'article 20. Le jury est composé d'un collège de producteurs de *Boulette* et d'un collège de professionnels du goût (notamment : scientifiques, techniciens de l'agroalimentaire, critiques gastronomiques, restaurateurs, etc., reconnus pour leur

expertise en évaluation sensorielle). Le vote du collège des producteurs intervient à hauteur de 60 % dans le résultat final. Les producteurs de *Boulette* ne faisant pas partie de l'association des Producteurs de *Boulette*, sont invités à participer au collège des producteurs, proportionnellement à leur importance numérique dans la production totale. Un membre du service est invité comme observateur.

### **Article 23. Contrôle de la traçabilité du produit**

L'(les) OCI met(tent) en place un système de contrôle de la traçabilité du produit. Ce système est basé sur le système obligatoire de traçabilité (autocontrôle). Il passe par un bilan des matières entrantes et sortantes (matières premières versus produit fini), un contrôle des registres de production des producteurs et un contrôle de l'étiquetage des produits.

## **Annexe 1**

### **Liste positive<sup>1</sup> des ingrédients et auxiliaires technologiques liée à la fabrication de la *Boulette***

- lait cru et écrémé de vache ;
- ferments lactiques ;
- présure ;
- sel ;
- poivre ;
- eau.

---

<sup>1</sup> Tout ce qui ne figure pas explicitement dans cette liste est interdit.

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont, Boulette de Huy, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Nivelles ou Bétchève, Boulette de Romedenne, Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Cahier technique des charges

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Annexe 2 - Plan minimum de contrôle - Page 1/4

## Annexe 2

### Plan minimum de contrôle pour la certification de la *Boulette* avec adjonction de présure

| Type de contrôle / Critère   | Fréquence minimum cahier des charges et OCI | Cahier des charges       | Mode d'inspection                       |
|--|---|--------------------------|---|
| <b>CONDITIONS GENERALES</b>  |   |                          |   |
| Type de fromage ( <i>Boulette</i> , vache, frais, fermenté, lait cru, lait écrémé)               | 1 / fabricant / an                          | Art. 2                   | Inspection de terrain                   |
| Façonnage manuel, fermier, dénomination  | 1 / fabricant / an                          | Art. 3                   | Inspection de terrain                   |
| Aire géographique / appartenance à la zone IGP   | 1 / fabricant à l'inscription               | Art. 4 § 1 à 7           | Inspection administrative et de terrain |
| <b>FABRICATION AVEC EMPRESURAGE</b>  |   |                          |   |
| Matière première (lait cru, de vache, filtré, écrémé, non homogénéisé, non mélangé, issu traite) | 1 / fabricant / an                          | Art. 5 § 1 <sup>er</sup> | Inspection de terrain                   |
| Seule opération autorisée : écrémage, pas d'additifs   | 1 / fabricant / an                          | Art. 5 § 2               | Inspection de terrain                   |
| Ensemencement (éventuelle, bactérie lactique, ferment industriel, direct ou préparation, sérum)  | 1 / fabricant / an                          | Art. 8                   | Inspection de terrain                   |
| Caillage du lait (présure, dosage)   | 1 / fabricant / an                          | Art. 9 § 1 <sup>er</sup> | Inspection de terrain, mesure           |
| Durée acidification, degré acidité, pH, température du local,                                    | 1 / fabricant / an                          | Art. 9 § 2               | Inspection de terrain, mesure           |
| Fin du caillage  | 1 / fabricant / an                          | Art. 9 § 3               | Inspection de terrain, mesure           |
| Tranchage  | 1 / fabricant / an                          | Art. 10                  | Inspection de terrain, mesure           |

**Boulette de Beaumont ou Cassette de Beaumont, Boulette de Huy, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Nivelles ou Bétchève, Boulette de Romedenne, Boulette de Surice**

Indications géographiques protégées (IGP)

Cahier technique des charges

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Annexe 2 - Plan minimum de contrôle - Page 2/4

| Type de contrôle / Critère  | Fréquence minimum cahier des charges et OCI | Cahier des charges        | Mode d'inspection   |
|---|---|---------------------------|---|
| Egouttage naturel (température, durée)                            | 1 / fabricant / an                          | Art. 11                   | Inspection de terrain   |
| Egouttage mécanique (manuel, mécanique, électrique)               | 1 / fabricant / an                          | Art. 12                   | Inspection de terrain   |
| Emiettage (manuel, mécanique, électrique)                         | 1 / fabricant / an                          | Art. 13                   | Inspection de terrain   |
| Fermentation (température, aération, durée)                       | 1 / fabricant / an                          | Art. 14                   | Inspection de terrain, mesure   |
| Salage, façonnage, ajout de poivre                                | 1 / fabricant / an                          | Art. 15                   | Inspection de terrain   |
| <b>CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI</b>                           |   |                           |   |
| Forme, poids, aspect visuel                                       | 1 / fabricant / an                          | Art. 17 § 1 et 2          | Inspection de terrain, mesure   |
| Caractéristiques physico-chimiques (pH, teneur en sel)            | 1 / fabricant / an                          | Art. 19                   | Inspection de terrain, mesure<br>Prélèvement,<br>analyse sous-traitance |
| Caractéristiques organoleptiques (visuel, odeur, goût, texture)   | 1 / fabricant / an                          | Art. 20                   | Test de dégustation   |
| <b>COMMERCIALISATION ET ETIQUETAGE</b>                            |   |                           |   |
| Conditionnement, température de conservation                      | 1 / fabricant / an                          | Art. 16 § 1 <sup>er</sup> | Inspection de terrain, mesure   |
| Etiquetage  | 1 / fabricant / an                          | Art. 18                   | Inspection administrative et de terrain                                 |
| Chaîne du froid, délai de mise en vente                           | 1 / fabricant / an                          | Art. 16 § 2 et 17 § 3     | Inspection de terrain, mesure   |
| <b>DIVERS</b>   |   |                           |   |
| - Registre des réclamations (exigence BELAC pour l'accréditation) | 1 / fabricant / an                          | -                         | Inspection terrain  |

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont, Boulette de Huy, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Nivelles ou Bétchève, Boulette de Romedenne, Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Cahier technique des charges

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Annexe 2 - Plan minimum de contrôle - Page 3/4

**Plan minimum de contrôle pour la certification de la *Boulette* avec chauffage du caillé**

| Type de contrôle / Critère   | Fréquence minimum cahier des charges et OCI | Cahier des charges           | Mode d'inspection                       |
|--|---|------------------------------|---|
| <b>CONDITIONS GENERALES</b>  |   |                              |   |
| Type de fromage ( <i>Boulette</i> , vache, frais, fermenté, lait cru, lait écrémé)               | 1 / fabricant / an                          | Art. 2                       | Inspection de terrain                   |
| Façonnage manuel, fermier, dénomination  | 1 / fabricant / an                          | Art. 3                       | Inspection de terrain                   |
| Aire géographique / appartenance à la zone IGP   | 1 / fabricant à l'inscription               | Art. 4 § 1 à 7               | Inspection administrative et de terrain |
| <b>FABRICATION AVEC EMPRESURAGE</b>  |   |                              |   |
| Matière première (lait cru, de vache, filtré, écrémé, non homogénéisé, non mélangé, issu traite) | 1 / fabricant / an                          | Art. 5 § 1 <sup>er</sup>     | Inspection de terrain                   |
| Seule opération autorisée : écrémage, pas d'additifs   | 1 / fabricant / an                          | Art. 5 § 2                   | Inspection de terrain                   |
| Ensemencement (éventuelle, bactérie lactique, ferment industriel, direct ou préparation, sérum)  | 1 / fabricant / an                          | Art. 8                       | Inspection de terrain                   |
| Durée acidification, degré acidité, pH, température du local,                                    | 1 / fabricant / an                          | Art. 9 bis § 1 <sup>er</sup> | Inspection de terrain, mesure           |
| Chauffage (température et durée)   | 1 / fabricant / an                          | Art. 9 bis § 2               | Inspection de terrain, mesure           |
| Egouttage naturel (température, durée)   | 1 / fabricant / an                          | Art. 11 bis                  | Inspection de terrain                   |
| Egouttage mécanique (manuel, mécanique, électrique)  | 1 / fabricant / an                          | Art. 12                      | Inspection de terrain                   |
| Emiettage (manuel, mécanique, électrique)  | 1 / fabricant / an                          | Art. 13                      | Inspection de terrain                   |
| Fermentation (température, aération, durée)  | 1 / fabricant / an                          | Art. 14                      | Inspection de terrain, mesure           |
| Salage, façonnage, ajout de poivre   | 1 / fabricant / an                          | Art. 15                      | Inspection de terrain                   |

**Boulette de Beaumont ou Cassette de Beaumont, Boulette de Huy, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Nivelles ou Bétchève, Boulette de Romedenne, Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Cahier technique des charges

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Annexe 2 - Plan minimum de contrôle - Page 4/4

| Type de contrôle / Critère                                      | Fréquence minimum cahier des charges et OCI | Cahier des charges        | Mode d'inspection   |
|---|---|---------------------------|---|
| <b>CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI</b>                         |   |                           |   |
| Forme, poids, aspect visuel                                     | 1 / fabricant / an                          | Art. 17 § 1 et 2          | Inspection de terrain, mesure   |
| Caractéristiques physico-chimiques (pH, teneur en sel)          | 1 / fabricant / an                          | Art. 19                   | Inspection de terrain, mesure<br>Prélèvement,<br>analyse sous-traitance |
| Caractéristiques organoleptiques (visuel, odeur, goût, texture) | 1 / fabricant / an                          | Art. 20                   | Test de dégustation   |
| <b>COMMERCIALISATION ET ETIQUETAGE</b>                          |   |                           |   |
| Conditionnement, température de conservation                    | 1 / fabricant / an                          | Art. 16 § 1 <sup>er</sup> | Inspection de terrain, mesure   |
| Etiquetage  | 1 / fabricant / an                          | Art. 18                   | Inspection administrative et de terrain                                 |
| Chaîne du froid, délai de mise en vente                         | 1 / fabricant / an                          | Art. 16 § 2 et 17 § 3     | Inspection de terrain, mesure   |
| <b>DIVERS</b>   |   |                           |   |
| Registre des réclamations (exigence BELAC pour l'accréditation) | 1 / fabricant / an                          | -                         | Inspection terrain  |

***Boulette de Beaumont ou Casette de  
Beaumont***

***Boulette de Huy***

***Boulette de Namur ou Crau Stofé***

***Boulette de Nivelles ou Bétchève***

***Boulette de Romedenne***

***Boulette de Surice***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

En qualité d'

INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)

(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012)

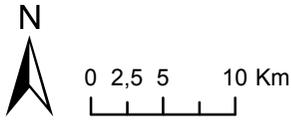
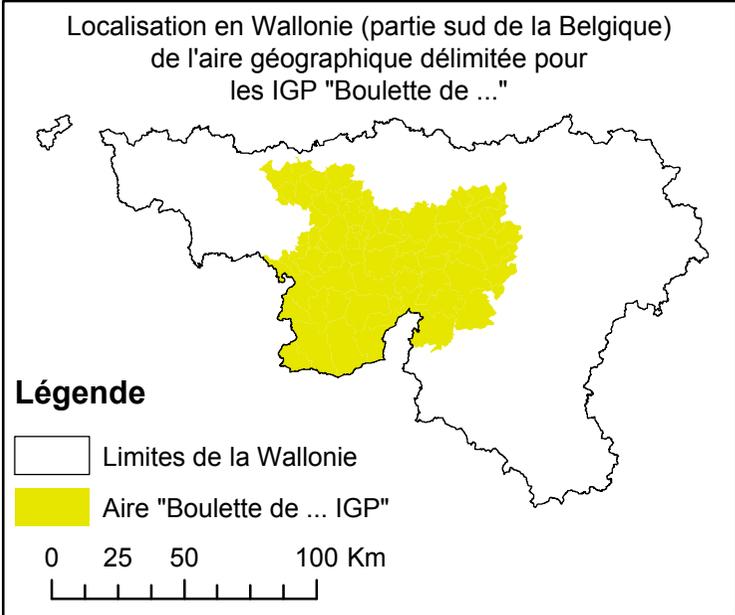
**ANNEXE 2**

**Carte de l'aire géographique de production**

Aire géographique délimitée pour les Indications géographiques protégées (IGP) "Boulette de Nivelles ou Bétchève, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Namur ou Crau Stofé et Boulette de Huy"

**Légende**

- Ville / village à l'origine d'une dénomination
- Sambre, Meuse
- Commune



Source: Bd\_ref DGARNE  
 Auteur: Direction des Surfaces Agricoles  
 Date de la création : 2015  
 Système de projection: Lambert belge 72

***Boulette de Beaumont ou Casette de  
Beaumont***

***Boulette de Huy***

***Boulette de Namur ou Crau Stofé***

***Boulette de Nivelles ou Bétchève***

***Boulette de Romedenne***

***Boulette de Surice***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

En qualité d'

INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)

(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012)

**ANNEXE 3**

**Bibliographie - documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la**

***Boulette***

## **ANNEXE 3.1.**

### **Bibliographie**

À la carte, dans *Restaurant l'Épicurien*, <http://www.restaurant-epicurien.be/index.php?page=carte> (consulté le 16 septembre 2014).

ANDRIEU DELILLE J. et J., *Cuisine belge, 200 recettes du terroir*, Bruxelles – Louvain la Neuve, 2005.

ANDROUËT P. et LYON N., *Le guide Marabout des fromages de France et du monde entier*, Verviers, 1978.

ASBL LA SURIZÉE, *Surice et Omezée*, Surice, 1995.

*Au Pays de Geminiacum, un grand choix de quiches et de tartes al djote*, dans WALLONIA NOVA, *Bavay-Tongres, dans les pas des romains*, 1<sup>er</sup> trimestre 2006.

BILLEN C., BODSON B. et BUTIL P. (e.a.), *Fagne et Famenne*, Liège, 1988.

BOSCHMAN E. et DERNY N., *Le goût des belges*, tome 2, Bruxelles, 2006.

CLÉMENT G., *Cuisine et folklore*, Bruxelles, 1977.

COLLET P., *Folklore culinaire nivellois. La Tarte à l'Djote et les Doubles*, dans *Nivelles en roman pays de Brabant*, Nivelles, 1922.

CONFRÉRIÛE DÈL TÀRTE AL DJOTE :

- *Histoire de la Tarte al Djote*, <http://www.djote.be/index.php/latarte>, (consulté le 16 mai 2014) ;
- *La Djote, la recette préconisée par la Confrérie*, <http://www.djote.be/index.php/lecolatre/ladjote> (consulté le 16 septembre 2014).

COURTINE R. J., *Dictionnaire des fromages*, Paris, 1972.

DECLERCQ M., *La cuisine traditionnelle belge. L'origine de nos plats les plus savoureux, où les trouver, où les déguster et comment les préparer soi-même*, Bruxelles, 2010.

DEDOUAIRE R., *La vraie cuisine wallonne*, s.l., 1995.

DELAHAUT J., *Florilège de recettes wallonnes*, Namur, 2003.

DELAHAUT J., *L'Almanach gourmand de l'Ardenne*, Neufchâteau, 2004.

*Enquêtes du Musée de la Vie wallonne*, tome 8, n° 85-92, Liège, janvier 1957-décembre 1958.

FRANCARD M., GERON G., WILMET R. (e.a.), *Dictionnaire des belgicisms*, Bruxelles, 2010.

*Fromages wallons*, dans MATCH, *Match Wépion*, <http://www.match-wepion.be/magasin-namur/fromages-namur-supermarche-wepion.php> (consulté le 25 juillet 2014).

GAZIAUX J.-J., *Parler wallon et vie rurale au pays de Jodoigne à partir de Jauchelette*, Louvain-la-Neuve, 1987.

GIRARD S., *Le monde des fromages*, Paris, 1994.

*La Ronde des fromages*, dans *Vers l'Avenir*, vendredi 16 juillet 2004.

LEGROS J.-P., *Vélocouverte de la province de Namur. 30 circuits à vélo au Pays des Vallées*, Tielt, 2003.

*Les meilleures recettes de Wallonie recueillies par Zone verte*, Namur, 1981.

LES PRODUITS LAITIERS, *Un monde de fromage* :

- <http://www.produits-laitiers.com/fromage/boulette-de-cambrai/> (consulté le 4 novembre 2013) ;
- <http://www.produits-laitiers.com/fromage/boulette-de-la-pierre-qui-vire/> (consulté le 4 novembre 2013).

MARINUS A., *Le folklore belge*, tome 3, Turnhout, s.d.

MASSAUX A., *Préparation du fromage à Dion-le-Val et aux environs*, dans *Enquêtes du Musée de la vie Wallonne*, t. 11, 43<sup>e</sup> année, n° 121-124, janv.-déc. 1966 [publication d'un texte écrit avant 1949].

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ÉTAT :

- *Monographie agricole de la région de l'Ardenne*, Bruxelles, 1899 ;
- *Monographie agricole de la région du Condroz*, Bruxelles, 1900 ;
- *Monographie agricole de la région limoneuse et sablo-limoneuse*, Bruxelles, 1901.

MUSÉE COMMUNAL D'ARCHÉOLOGIE, D'ART ET D'HISTOIRE DE NIVELLES :

- Archives du CPAS de Nivelles : 1239. *Compte 1454-1455*. Hôpital Saint-Nicolas de Nivelles, 1454-1455. f° 31 verso ;
- Archives du CPAS de Nivelles : 1243. *Compte 1501-1502*. Hôpital Saint-Nicolas de Nivelles, 1569. f° 31 verso ;
- Archives du CPAS de Nivelles : 2032. *Compte 1521-1522*. Hôpital Saint-Sépulcre de Nivelles, 1521-1522. f° 6 verso ;
- Archives du CPAS de Nivelles : 2036. *Compte 1568-1569*. Hôpital Saint-Sépulcre de Nivelles, 1568-1569. f° 5 recto.

OFFICE NATIONAL DES DÉBOUCHÉS AGRICOLES ET HORTICOLES, *Belgique. Pays du fromage*, Bruxelles, 1981.

OFFICE NATIONAL DES DÉBOUCHÉS AGRICOLES ET HORTICOLES, *Les fromages belges, une délicieuse richesse nationale*, Bruxelles, s.d.

PIROT Y. et NAGANT M., *Un excellent plateau de fromages de Wallonie. Troisième partie*, dans OFFICE NATIONAL DU LAIT ET DE SES DÉRIVÉS, *Le lait et nous*, n° 4, 1985.

PIROT Y. et WAUTHIER M., *La fabrication du fromage « boulette » ou « cassette »*, dans OFFICE NATIONAL DU LAIT ET DE SES DÉRIVÉS, *Le lait et nous*, n° 4, 1980.

PLUME C., *Le livre du fromage avec le dictionnaire des fromages du monde*, Paris, 1968.

PROVINCE DE NAMUR, *Spécialités régionales*, s.l.s.d.

*Recettes belges de saison*, Bruxelles, 2008.

SOURIS C., *La folle histoire de la cuisine wallonne*, Ottignies-Louvain la Neuve, 1995.

SYNDICAT D'INITIATIVE DE DINANT, *Guide pratique de la ville de Dinant*, Dinant, 1994.

TASSET F., *L'alimentation traditionnelle en 1900. Étude de la dialectologie et de folklore*, Liège, 1973.

ULLUS L., WALTHÉRY F. et WATHELET M., *Coutumes culinaires au pays de Liège*, Bruxelles-Paris, 1981.

VAN DER MADE R., *Le grand hôpital de Huy : organisation et fonctionnement (1263-1795)*, dans *Anciens pays et assemblées d'États*, t. 20 (APAE), Louvain-Paris, 1960.

VANDER MAELEN Ph., *Dictionnaire géographique de la province de Namur*, Bruxelles, 1832.

VAN MOL J.-J., *Le lait et ses dérivés : origines et essor d'une industrie*, Viroinval, 2005.

VANOORBEEK C., *Carte du restaurant Expo-Resto Champignon des bois*, 1995.

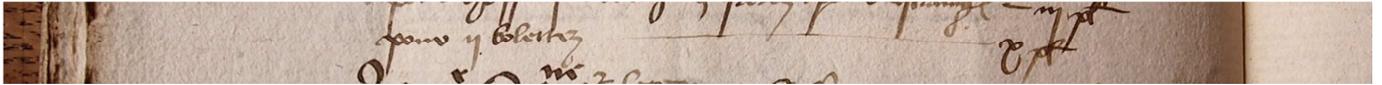
VANOVERSHELDE M., *Histoire et recettes de la boulette de ferme*, Maffe, s.d. [Brochure de 8 pages].

VAN REMOORTERE J., *Le guide Ippa de la cuisine régionale en Belgique*, Tielt, 1994.

## ANNEXE 3.2

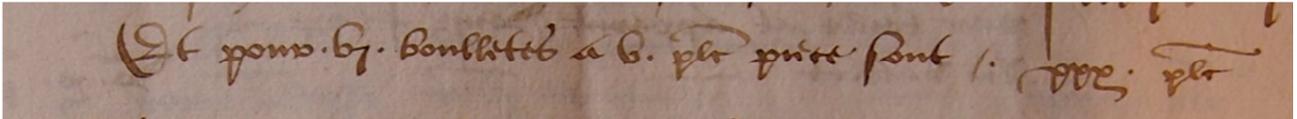
### Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la Boulette

**Annexe 1a** : MUSÉE COMMUNAL D'ARCHÉOLOGIE, D'ART ET D'HISTOIRE DE NIVELLES. Archives du CPAS de Nivelles : 1239. *Compte 1454-1455*. Hôpital Saint-Nicolas de Nivelles, 1454-1455. f° 31 verso.



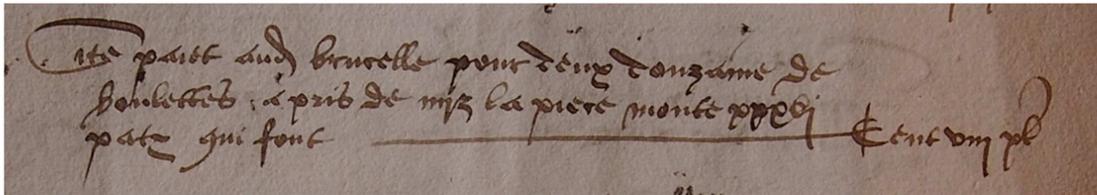
« pour II bolettes »

**Annexe 1b** : MUSÉE COMMUNAL D'ARCHÉOLOGIE, D'ART ET D'HISTOIRE DE NIVELLES. Archives du CPAS de Nivelles : 1243. *Compte 1501-1502*. Hôpital Saint-Nicolas de Nivelles, 1501-1502. f° 31 verso.

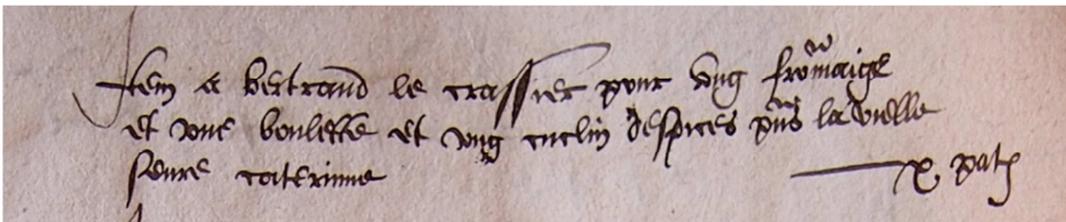


« Et pour VI boulettes à V plc pièce sont »

**Annexe 1c** : MUSÉE COMMUNAL D'ARCHÉOLOGIE, D'ART ET D'HISTOIRE DE NIVELLES. Archives du CPAS de Nivelles : 2032. *Compte 1521-1522*. Hôpital Saint-Sépulcre de Nivelles, 1521-1522. f° 6 verso.



**Annexe 1d** : MUSÉE COMMUNAL D'ARCHÉOLOGIE, D'ART ET D'HISTOIRE DE NIVELLES. Archives du CPAS de Nivelles : 2036. *Compte 1568-1569*. Hôpital Saint-Sépulcre de Nivelles, 1568-1569. f° 5 recto.



**Annexe 2** : VAN DER MADE R., *Le grand hôpital de Huy : organisation et fonctionnement (1263-1795)*, dans *Anciens pays et assemblées d'États*, t. 20 (APAE), Louvain-Paris, 1960, p. 136.

(11) A.C.H., *Onze Hommes*, Ordonnances, 1636-1646, f° 134 v° : 16 janvier 1643. — Le 24 février 1658, ordre au maître de l'Hôpital de donner vingt setiers de wassen à transformer en pains à distribuer aux pauvres de la paroisse Saint-Severin enfermés dans les caves et de donner à chacun, en outre, une demi-livre de fromage de *bolette*, *Id.*, Ordonnances, 1657-1660, p. 127. — Voir aussi, 13 mars 1658, *Ibid.*, p. 131.

**Annexe 3** : *Ave-et-Auffe* dans VANDER MAELEN Ph., *Dictionnaire géographique de la province de Namur*, Bruxelles, 1832, p. 16.

beaucoup d'écrevisses. Les productions animales sont : la laine, le beurre, le miel, la cire et le fromage dit *boulette*; espèce de fromage blanc, assaisonné de sel et de poivre, que l'on a exposé dans un lieu sec à la fermentation, pour lui communiquer un goût *sui generis*, très-recherché des habitants du pays.

**BOULETTE** [bulet] n. f.

Fromage à pâte molle salée, sans croûte, qui est fait à partir de lait écrémé de vache; celui-ci, en caillant, forme des grumeaux (appelés *matons*\*) qui sont mis sous presse, émiettés puis placés dans un pétrin pour une fermentation spontanée de deux à trois jours; à l'issue de celle-ci, le fromage est salé et conditionné en boulettes de 200 à 400 grammes. *Il faut compter une boulette par tarte al djote*\*. — Nom du produit

commercialisé. *Boulette de Romedenne. Croquette à la boulette de Nivelles.*

► *Boulette* connaît une vitalité élevée et stable dans les provinces de Namur et du Brabant wallon, mais n'est guère en usage ailleurs, sauf pour désigner le produit commercialisé. — Également employé dans le Nord-Pas-de-Calais.

► En France, on connaît la *boulette d'Avesnes*, mais cet usage est lié au produit commercialisé. — Dans le domaine de l'alimentation, le fr. de référence enregistre *boulette* avec le sens de "petite boule façonnée à la main": *boulette de viande, boulette de pâte* (mais non de fromage). Voir *boulet*\*.



**FROMAGE DE PANIER**  
(*Stofet*) ● On emploie le lait écrémé que l'on fait bouillir. Quand il est tiède, on délaye dans une tasse une pincée de présure pour 8 litres de lait. On le met dans un pot à beurre qui a été rincé avec du vinaigre, si le pot n'a déjà pas été employé à cet usage. Quand le lait est pris, on le laisse égoutter dans un panier et lorsqu'il est bien égoutté, on le met dans un petit sac entre deux grosses pierres pendant vingt-quatre heures. On l'introduit alors tel qu'il se trouve dans un vase et on l'y laisse pendant deux jours. Puis,

on le défait dans un large récipient, on le sale et on le laisse séjourner pendant deux jours encore; ces diverses prescriptions étant bien observées, on mélange le fromage et on le tasse dans un panier que l'on place à la cave après l'avoir couvert de feuilles de noyer.

Quand on veut avancer le fromage, on humecte d'eau tiède le côté qu'on désire entamer, puis on place le panier dans un endroit sec. Ce fromage, pour être bon, ne doit pas se faire avant le 15 octobre. Provenances renommées : Marcinelle, Loverval et Joncret près Charleroi, Nalinnes près Walcourt, Dave près Namur, etc.

## 309. LA BOULETTE RÔTIE

Madame Yvonne FOURMOY de Ransart.

**INGRÉDIENTS :**  
1 boulette de ferme  
beurre  
un pain rassis entier.

La boulette de ferme est un fromage gras, fabriqué à base de lait écrémé, on le trouve seulement en hiver soit à peser dans les bonnes crèmeries soit à la ferme. Si le hasard vous conduit un jour sur la grand-route de Charleroi-Beaumont, je connais une petite ferme Thulisienne où on la trouve commé "dans l'temps". Chaque ménage possédait alors son feu au charbon mais comme les feux au bois ne sont pas rares à notre époque on peut très bien réussir la boulette rôtie.

Il faut un feu au bois ou au charbon, un pain rassis entier, de la boulette de ferme et du beurre. Vous préparez votre feu pour que les braises soient bien rouges au moment de la cuisson, après avoir enlevé le croûton du pain, vous étendez la boulette sur la mie, vous retournez alors le pain et avec une fourchette piquée dans la croûte inférieure pour ne pas vous brûler les doigts, vous maintenez le pain verticalement, la boulette au dessus des braises, il faut environ 30 secondes pour que la tartine soit bien dorée. A l'aide d'un couteau à pain, vous coupez un cm. d'épaisseur et vous recouvrez d'une bonne noisette de beurre qui fond facilement avec la chaleur. Une bonne bière brune du pays : Trappiste ou Abbaye d'Aulne, à défaut, un p'tit coup de rouge et voilà de quoi meubler une soirée d'hiver en famille ou entre amis, ça vaut la peine d'essayer et vous direz comme moi : autour d'un feu de bois, la boulette est si bonne qu'on s'en lèche les doigts.

Madame BAR-PIEFORT de Aiseau nous a envoyé la même recette. Il lui arrive cependant de couper les tranches de pain à l'avance et de les passer au griles.  
Madame RIGLETTI-MARLIER d'Uccle (sa grand-mère, dont elle tient sa recette, est de Gosselies), coupe le pain en tranches, le beurre, l'enduit de boulette, rajoute une autre couche de beurre et fait griller au four.

## 308. LE CRO-STOFÉ

**Madame G. OGER de Andoy-Wierde.**

*J'ai 80 ans et je fais encore régulièrement un fromage dont je tiens la recette de ma mère.*

*Nous avons une petite ferme et nous utilisons le lait écrémé pour faire du fromage dont le "cro-stofé ou boulette."*

*A présent j'utilise du lait écrémé qui provient de la ferme voisine.*

Pour 10 litres de lait écrémé, une cuillerée à café de présure (à acheter en pharmacie). Mélanger et laisser bien cailler.

L'égoutter dans une étamine et le presser pour évacuer le reste de liquide, le passer au tamis ou au passe-vite.

Placer le fromage bien étalé dans un récipient vaste, le couvrir avec un grand essuie ou un linge bien propre.

Laisser le récipient dans un endroit sec et un peu chaud (par exemple à proximité d'une cheminée). Laisser dans cet état plusieurs jours et aller constater l'évolution du fromage régulièrement. Mélanger de temps en temps pour alléger. Toujours recouvrir avec le linge propre. Après plusieurs jours, le fromage graisse et peut s'agglomérer.

Saler, poivrer et faire des boulettes de 300 à 400 grammes. Ce fromage peut se tartiner et se manger jeune. Chaque jour il bonifie et devient de plus en plus coulant et piquant.

Certains l'aiment particulièrement à ce stade.



**N. PROVIS de Profondville appelle ce fromage "boulette de Namur". Quand ce fromage est réparti en boulettes, elle l'emballage dans des feuilles de noyer ou du papier parchemin.**

p. 11 :

La récolte du lait et/ou de la crème par les entreprises industrielles était encore souvent presque inexistante. La plupart des producteurs fabriquaient et vendaient du beurre de ferme, ils disposaient donc de lait écrémé qu'ils valorisaient notamment par la production et la vente de fromage de ferme: maquée fraîche et boulette de ferme.

D'autre part, la vente, à cette époque, par les détaillants dans les communes rurales, de produits laitiers y compris les fro-

p. 18



*L'embaras du choix: entre une bonne tartine à la boulette ou cassette et un délicieux toast avec ce fromage, que choisir ? bien sûr... les deux.*

p. 19 :

#### Remarques

Selon l'exploitant de l'entreprise concernée, les matons de laiterie employés seuls ne permettraient pas d'obtenir la maturation souhaitée pour préparer ce type de fromage. Il faut à cet effet des matons de ferme qui apportent leur flore microbienne naturelle indispensable à la fermentation 'spontanée'. Le goût du fromage serait influencé par l'alimentation des vaches laitières; il serait plus piquant et aurait plus d'arôme pendant la période de pâturage. Les deux fabricants fermiers reconnaissent aussi que l'alimentation hivernale des vaches peut agir sur le goût de la boulette; le foin, les betteraves fourragères, les tourteaux conviennent, mais il faut éviter les ensilages et les drêches.

#### Appellations

Ce fromage est généralement vendu sous la dénomination de BOULETTE ou CASSETTE, à laquelle est associé le nom de la région ou de l'endroit où il est fabriqué ou commercialisé; c'est ainsi que nous avons relevé diverses appellations, telles que: boulette de ROMEDENNE, boulette des FAGNES, boulette de HUY, cassette de BEAUMONT, cassette de NAMUR... Mais dans nos villages où, jadis, la production et la consommation de ce fromage étaient courantes, c'est son nom typique du terroir wallon que beaucoup lui garderont: le 'CRAU-STOFFE'.

#### Commercialisation et consommation

En général, ce fromage est vendu immédiatement après la fabrication. Certains aiment le consommer aussitôt, c'est-à-dire à l'état frais. D'autres, au contraire, préfèrent attendre quelques jours avant de le déguster, car la maturation se poursuit: déballée et placée dans un endroit frais, la boulette 'engraisse'; il se forme d'abord tout autour une pellicule et la masse prend un aspect de plus en plus vitreux. Après quelques jours, le fromage est complètement 'gras', son arôme est beaucoup plus prononcé et son goût plus piquant. C'est pourquoi on l'appelle aussi la boulette grasse. Quand la maturation est plus avancée encore, le fromage devient coulant et aussi très odorant. Certains vrais amateurs, qui ne souffrent ni d'un nez trop délicat ni de papilles gustatives trop sensibles, ne voudraient pas s'en régaler plus tôt.

## Histoire et recettes de la boulette de ferme



S. C. fermière de Méan  
rue chérombou, 9  
5374 MAFFE  
086/322343

C'est grâce à sa Grand-mère que Marc Vanovershelde, fromager de la coopérative fermière de Méan, a appris à reproduire la véritable recette de la boulette en respectant les méthodes traditionnelles de fabrication.

### B) La fabrication de la boulette

- Le produit de départ est le lait écrémé (maigre). Il doit "cailler" durant 24 heures à 20°. Ensuite, on égoutte le caillé pour obtenir un "pressin".



Photo n°2 : égouttage

- Ce pressin est alors émietté en "grains de riz" et déposé dans des bacs en hêtre ("pétrin").

- Lors de la fermentation qui peut durer 48 heures, la température du grain peut atteindre 40°.

### A) Histoire de la boulette

Ce fromage est connu déjà depuis longtemps. Bien avant l'apparition des laiteries, les fermiers ne possédaient que quelques vaches. Pour subvenir aux besoins de la famille, ils fabriquaient le beurre à partir de la crème du lait. C'est l'écémage qui permet la séparation entre la matière grasse (crème) et le lait écrémé. Ce dernier, appelé aussi petit lait, était valorisé par sa transformation en maquées et en boulettes.

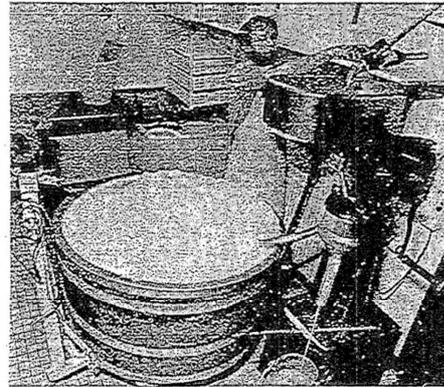


Photo n°1 : écrémage

Les frigos n'existant pas à l'époque, la très longue durée de conservation de la boulette était un avantage important.

C'est donc un des plus anciens fromages wallons.

Suivant les régions, elle a son caractère et une appellation propre : boulette de Huy, boulette de Romedenne, cassette de Beaumont, cassette de Namur, fromage de Bruxelles,...

Mais dans nos villages où jadis, la production et la consommation de ce fromage étaient courantes, c'est le nom du terroir wallon que beaucoup lui garderont : le "crau stofé"



Photo n°3 : fermentation : à droite après 24 heures  
à gauche après 48 heures

- Après l'assaisonnement, on mélange le tout une dernière fois avant la pesée et la mise en boule.



Photo n°4 : mise en boule



Photo n°3 : fermentation : à droite après 24 heures  
à gauche après 48 heures

- Après l'assaisonnement, on mélange le tout une dernière fois avant la pesée et la mise en boule.



Photo n°4 : mise en boule

### C) Composition

|                    |        |
|--------------------|--------|
| 1) -eau            | 60‰    |
| - matières sèche   | 40 ‰   |
| - protéines        | 37‰    |
| - matières grasses | 0,45 ‰ |
| - sels             | 2‰     |

- 2) La matière sèche est donc composée de :
- matières grasses 1,2 ‰

La boulette est donc un fromage particulièrement maigre.

### Le fromage le plus maigre : "li Crau stofé"



### D) Recettes

#### 1) La flamiche

Pâte levée:

- 300 gr de farine
- 20 gr de levure
- 60 gr de beurre de ferme
- 1 oeuf de ferme
- 1 pincée de sel

Garniture :

- 13 oeufs
- 250 gr de beurre de ferme
- 500 gr de Crau stofé
- sel et poivre

- Mélanger la levure (delayée dans un peu de lait tiède) à la farine.
- Ajouter l'oeuf battu, le beurre, la pincée de sel et un peu d'eau de manière à avoir une pâte bien souple.
- Pétrir sans la durcir et faire lever pendant 30 minutes.
- Etendre la pâte avec le rouleau et la déposer dans la platine.
- Piquer avec la fourchette le centre de la platine et faire relever 10 minutes à four doux.
- Mélanger les 13 oeufs, y ajouter la boulette émietée et le beurre coupé en morceaux.
- Assaisonner.
- Verser cette garniture sur la tarte.
- Faire cuire au four à 185° pendant 20 minutes
- Servir très chaud avec un bon verre de bourgogne rouge.

#### 2) La tarte à l'djote

(pâte à pain comme pour la flamiche)

Garniture de légumes : bettes, persil, ciboulette, un oignon.

Il faut employer une boulette bien à point.

- Mélanger à cette boulette un oeuf, un peu de lait, une noix de beurre, les légumes finement hachés, sel et poivre.
- Etendre cette composition sur la pâte et passer au four à 180° pendant 20 minutes.
- La tarte doit prendre une teinte bien dorée.
- Manger chaud avec un petit verre de bourgogne rouge.

#### 3) Toast à la boulette

- Tartiner une boulette bien faite sur une bonne tranche de pain.
- Parsemer quelques fines herbes sur le fromage (échalotes ou ciboulette) et passer au four.
- A la sortie du four, faire fondre une noisette de beurre

#### 4) Soupe à la boulette

- 1 boulette
- 6 blancs de poireaux
- 1 l de lait
- beurre, persil, sel et poivre
- Faire rissoler les poireaux finement hachés dans du beurre.
- Ajouter 1/2 l d'eau et 1 l de lait.
- Laisser cuire 20 minutes à feu doux.
- Ajouter la boulette, le persil puis bien passer (ne pas faire bouillir).

#### 5) La cascrep

- Pâte à crêpe sans sucre
- 2 oeufs
- Sel et poivre
- Beurre ramolli
- Lait
- Préparer une pâte à crêpes sans sucre mais en remplaçant la farine ordinaire par de la farine de sarrasin.
- Faire des crêpes très fines et les plus grandes possible.
- Laisser refroidir.
- Pendant ce temps, préparer dans un plat la boulette avec 2 jaunes d'oeufs, les blancs battus en neige, sel, poivre, beurre ramolli et un peu de lait pour obtenir une pâte crémeuse.
- Mettre cette farce sur une crêpe et recouvrir avec une autre crêpe.
- Réchauffer la double crêpe dans une poêle.
- Manger chaud en ajoutant du beurre.

Bon appétit !



UN MONDE  
DE FROMAGE

## Boulette de Cambrai

★★★★★ MOYENNE DES INTERNAUTES



### QU'EST-CE QUE C'EST?

Comme la Boulette d'Avesnes, celle de Cambrai est une pâte molle fabriquée à partir de babeurre (résidu du beurre) et de Maroilles non affinés, aromatisée de fines herbes et de poivre et façonnée à la main. Elle se consomme fraîche ou affinée.

### SAVEUR ET PETITE HISTOIRE

Sa texture est tendre et friable, sa saveur est prononcée. C'est un fromage très aromatique et persistant en bouche.

### CARACTÉRISTIQUES

| Caractéristique        | Valeur   |
|------------------------|--|
| Présentation           | D'aspect lisse et légèrement humide en surface, la Boulette de Cambrai est de couleur crème tachetée par les arômes dans toute la pâte. Son odeur est lactique assortie de celle des aromates. |
| Région                 | Nord-Pas-de-Calais   |
| Département            | Nord   |
| Type de lait           | Pur Vache  |
| Famille                | Autre  |
| Taille                 | 7 à 8 cm à la base, hauteur 9 à 10 cm  |
| Poids                  | 200 à 300 g  |
| Forme                  | Malaxée à la main forme de poire   |
| Taux de matière grasse | 28%  |



UN MONDE  
DE FROMAGE

## Boulette de la Pierre qui vire

★★★★★ MOYENNE DES INTERNAUTES



### QU'EST-CE QUE C'EST?

Le boulette de la Pierre-qui-Vire est un fromage qui tire son nom d'une localité située dans sa zone de production de Pierre-qui-Vire situé près de Saint-Léger-Vauban, dans le Morvan.

Il s'agit d'un fromage d'abbaye, fabriqué par les moines bénédictins du monastère Saint-Marie. Elle se présente sous la forme de boulette quasi sphérique de 7,5 cm de diamètre, pesant entre 150 et 200 g. C'est un fromage à pâte fraîche qui est roulé dans des herbes, il ne subit pas d'affinage.

### SAVEUR ET PETITE HISTOIRE

Fromage fondant à la saveur fraîche acidulée, accompagnée d'arômes de fines herbes dominants.

### CARACTÉRISTIQUES

| Caractéristique        | Valeur  |
|------------------------|---|
| Autre appellation      | boule aux herbe   |
| Producteur             | Abbaye de la Pierre qui vire  |
| Présentation           | Surface lisse et humide sans croûte, blanche tachetée de vert. La pâte est identique. |
| Région                 | Bourgogne   |
| Département            | Yonne   |
| Type de lait           | Pur Vache   |
| Famille                | Frais   |
| Taille                 | ø 5 à 7cm   |
| Poids                  | 150 g à 200g  |
| Forme                  | boule   |
| Signe de qualité       | Label AB  |
| Taux de matière grasse | 28%   |

soire, restent entiers, en dépit des produits auxquels on les mélange.

Laissée assez longtemps dans la terrine ou le saladier, la *makêye* ne tarde pas à s' *rècrauchi* (s'engraisser). Elle devient alors *craus stofé*, fromage gras appétissant.

Lorsque ce fromage est fort gras, comme à la saison chaude, il coule à la façon du « sirop » : on l'appelle *dè rote-tot-seû* (du « marche-tout-seul »). Cette dénomination pittoresque est aussi employée plaisamment pour désigner les fromages qui fourmillent de vers. On doit donc les préserver de l'atteinte des mouches.

On préparait aussi autrefois dans les fermes un fromage gras qu'on logeait dans des moules rectangulaires appelés *fêchèles* (français « faisselles »), d'après Philomène Bauduin née à Tilly en 1836 (communication en 1907). Comparer la figure 540 du *Dict. Liég.*, où le fromager est cubique.

Il semble que dans ce cas on utilisait le caillé mélangé à de la crème, égoutté dans un linge, pressé et repétri de nouveau avec de la crème avant d'en garnir les moules.

Dans quelques fermes assez rares (Sart-Risbart), on faisait de temps à autre de la tarte au *craus stofé*. On la mangeait chaude, soit au sortir du four, soit après avoir été réchauffée dans le coffre de la cuisinière.

C'était la même tarte que la spécialité nivelloise, moins les herbes (l'épinard bette) qui lui ont valu le nom de *taute al djote* [à Nivelles *târte al djote*].

On se servait de *craus stofé* et, ainsi qu'il sera dit plus loin, du *pot'kês'*, pour faire *dès fêmes* (des femmes) ou *dès madames*.

On désignait de la sorte les savoureuses rôties. On coupe une tranche de pain assez épaisse, bien recouverte de fromage gras; on la place au-dessus d'un feu clair, sur un gril, le fromage tourné vers le feu. A défaut de gril, on présente la tranche piquée au bout d'un couteau ou d'une fourchette à la flamme du foyer. *Ça frîse* (cela frit), *ça d'vét à klokètes brênes-nwèrasses* (cela donne de petites vessies brunes-noirâtres), comme quand on met du beurre au feu. Si le feu était trop ardent ou l'opérateur maladroit, le fromage gouttait dans le foyer et il donnait une flamme et de la fumée. Le fromage se couvrait ainsi d'une *tène cote* (mince pellicule), comme les *Welsch rarebit* (croûtons au fromage) au sortir de la friture.

L'opération terminée on étendait du beurre sur le fromage. La rôtie avait un aspect appétissant; elle était *cafloriye* (mordorée) comme une tarte au fromage qui sort du four. Est-ce à cause de ces floraisons brunâtres qu'on appelle ces rôties des *fêmes* ou des *madames* ?

## la fabrication du fromage «boulette» ou «cassette»

Y. PIROT, Ingénieur-Chef de Service  
M. WAUTHIER, Ingénieur-Technicien principal  
O.N.L. Bureau régional de Namur

La fabrication de ce fromage était autrefois très répandue dans les fermes de notre région.

La récolte du lait et/ou de la crème par les entreprises industrielles étant inexistante ou presque, la plupart des détenteurs de vaches laitières fabriquaient et vendaient du beurre de ferme; ils disposaient donc de lait écrémé qu'ils valorisaient notamment par la production et la vente de fromage: maquée fraîche et boulette de ferme.

Les personnes qui habitaient au village avant 1940 se souviendront également, qu'à cette époque, la vente par les détaillants dans les communes rurales, de produits laitiers y compris les fromages, était encore très limitée ou quasi nulle; la plupart des magasins d'alimentation n'y disposaient d'ailleurs pas d'un réfrigérateur permettant la conservation des produits pouvant s'altérer par la chaleur. Peu de villageois se rendaient en ville pour faire des achats de denrées alimentaires; la possession d'une voiture était alors l'exception.

En ce temps-là, c'était donc encore à la ferme que les gens des villages s'approvisionnaient en produits laitiers, et, parmi les fromages, la boulette occupa une place importante.

Mais, depuis lors, bien des changements ont marqué les dernières décennies. D'abord, la récolte auprès des producteurs par les entreprises laitières progressa, se généralisa partout: les fournitures de crème au début furent petit à petit remplacées par celles de lait. Ces dernières constituent actuellement dans le pays, et dans notre province en particulier, la grosse majorité des livraisons aux laiteries. Ces fournisseurs ne disposent donc plus de lait écrémé.

Le nombre de fabricants de beurre de ferme a fortement régressé.

Les progrès techniques et industriels furent importants et rapides dans la plupart des domaines, et, notamment, dans celui de la commercialisation des produits alimentaires: aujourd'hui, au village comme en ville, tous les détaillants, à quelques exceptions près, sont équipés d'un réfrigérateur et offrent à leur clientèle une gamme plus ou moins étendue de fromages.

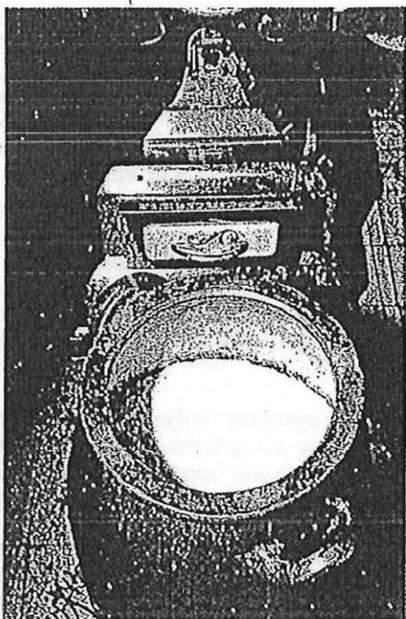
Le nombre des détenteurs de vaches laitières a diminué sensiblement d'année en année; par contre, le cheptel laitier dans les exploitations s'est accru proportionnellement. La main-d'œuvre dans les fermes s'est raréfiée et coûte de plus en plus cher, or la préparation de la boulette ne

s'est pas mécanisée, comme l'ont fait beaucoup d'autres opérations; elle exige toujours un travail manuel important.

En raison de cette évolution technique et économique, de plus en plus de producteurs abandonnèrent la fabrication de ce fromage. La régression, continue et sans doute irréversible, des préparateurs de ce produit naturel, s'est poursuivie jusqu'à ce jour pour n'en laisser, à l'heure actuelle, qu'un nombre très limité. Parmi ces derniers, certains, friands de ce fromage, en continuent la production pour leur consommation personnelle et quelques uns seulement pour la vente.

Afin de nous documenter sur cette activité, nous avons rendu visite à trois fabricants-vendeurs, probablement les plus importants à notre connaissance, de notre province. Deux d'entre eux détiennent des vaches laitières: ils fabriquent et vendent du beurre de ferme et utilisent le lait écrémé pour la préparation de la boulette. Le troisième, dont la production est la plus importante, est une petite entreprise qui ne dispose pas de lait écrémé, mais achète des «mattons» ou «pressins» (caillé pressé), préparés à la ferme et à la laiterie. Son fromage est vendu principalement sous la dénomination de «cassette». Dans la suite de cet article, nous détaillons la méthode de fabrication em-

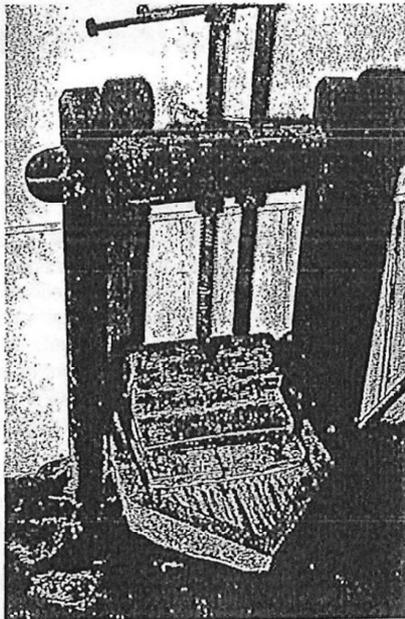
1. Coagulation (du lait écrémé) dans un pot en grès.



2. Filtration du caillé.



3. Presse à caillé (à fromage).



ployée par chacun d'eux.

La boulette ou cassette est un fromage à pâte molle, fermentée, obtenu à partir de lait écrémé. Ainsi que vous le constaterez ci-après, son mode de préparation peut comporter des différences plus ou moins importantes, selon les fabricants. Comme il s'agit d'une production artisanale, mise au point par chacun de ceux qui préparent ce fromage, fruit de l'expérience acquise parfois depuis plusieurs générations dans une même famille, plutôt que du résultat d'étude théorique, il est normal de trouver des variantes dans les méthodes utilisées.

## I. FABRICATION DE LA BOULETTE A LA FERME

### Premier fabricant

**Cagulation:** Le lait écrémé est versé dans des pots en grès d'une capacité de 25 à 30 litres. Dans chaque pot on ajoute 4 à 5 gouttes de présure (achetée en pharmacie); il n'y a aucune addition de ferment lactique. Les pots sont placés dans un local où règne une température constante de 20 à 25°C. Après  $\pm$  24 heures on obtient un caillé assez ferme (Photo 1).

**Filtration:** A ce moment, on filtre le caillé sur une étamine en toile de lin, posée sur un récipient à fond perforé (Photo 2).

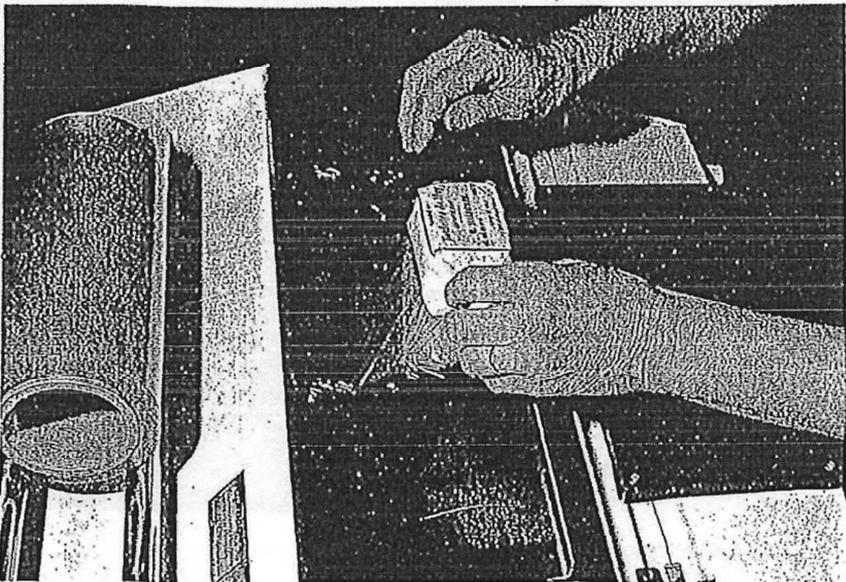
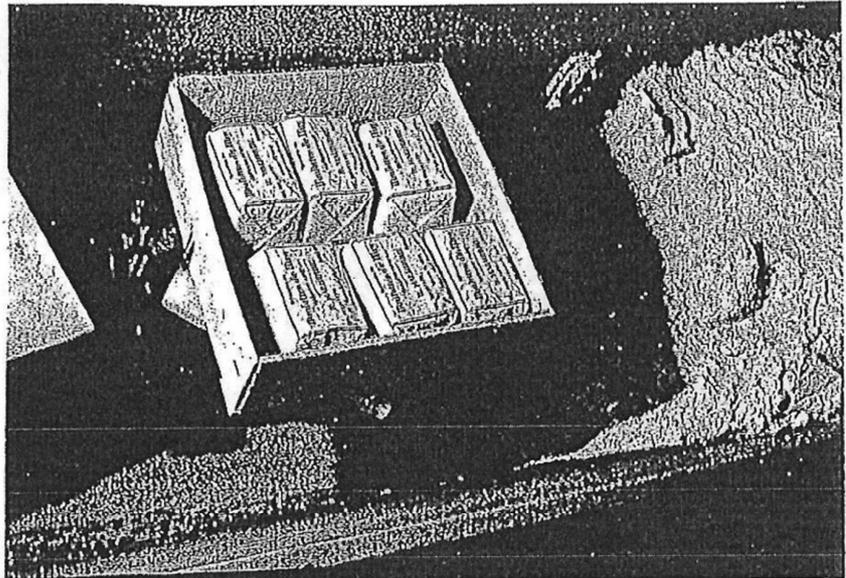
**Egouttage:** On laisse ensuite s'égoutter le caillé dans l'étamine pendant 4 à 5 heures.

**Préssage:** Plusieurs caillés égouttés sont rassemblés dans une toile solide et pressés pendant 24 heures. Sous presse, le caillé diminue de volume d'au moins 50%. Le produit ainsi obtenu s'appelle un «pressin»; sa hauteur varie de 10 à 12 cm et son poids de 10 à 12 kg.

20 kg de caillé égoutté donnent environ 10 kg de caillé pressé. La production, chez ce fabricant, est d'un pressin tous les deux jours. La photo 3 nous montre une presse plus que centenaire, qui a bien mérité son repos actuel et sa photo dans notre revue.

**Émiettage:** En attendant l'émiettage, qui a lieu une fois par semaine, les pressins sont conservés en cave, recouverts d'un linge. Ils sont alors émiettés à la main sur un tamis assez fin, placé au-dessus d'un pétrin en bois (bois blanc - bouleau). Le contenu en caillé émietté du pétrin est d'environ 30 kg.

**Maturation:** La fermentation du caillé dans le pétrin commence aussitôt après



5. Boulettes emballées (papier parchemin).  
6. Emballage sous feuille en plastique.

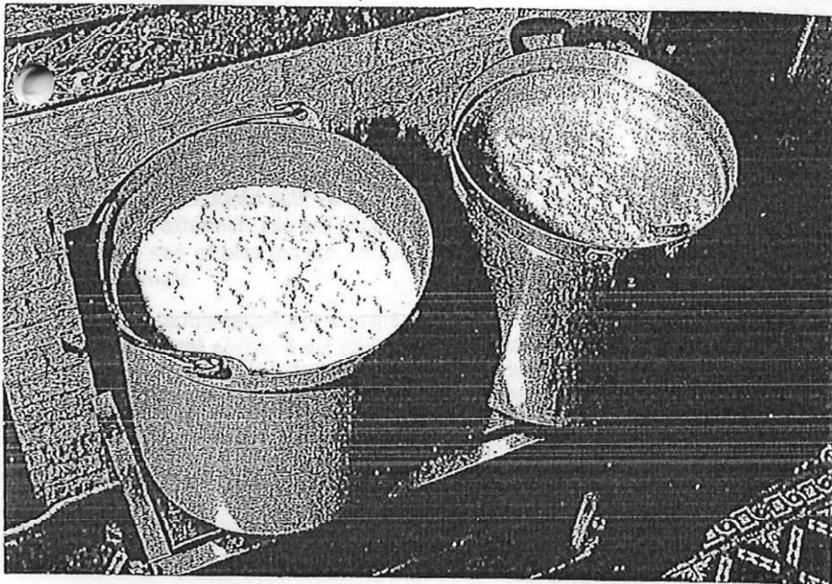
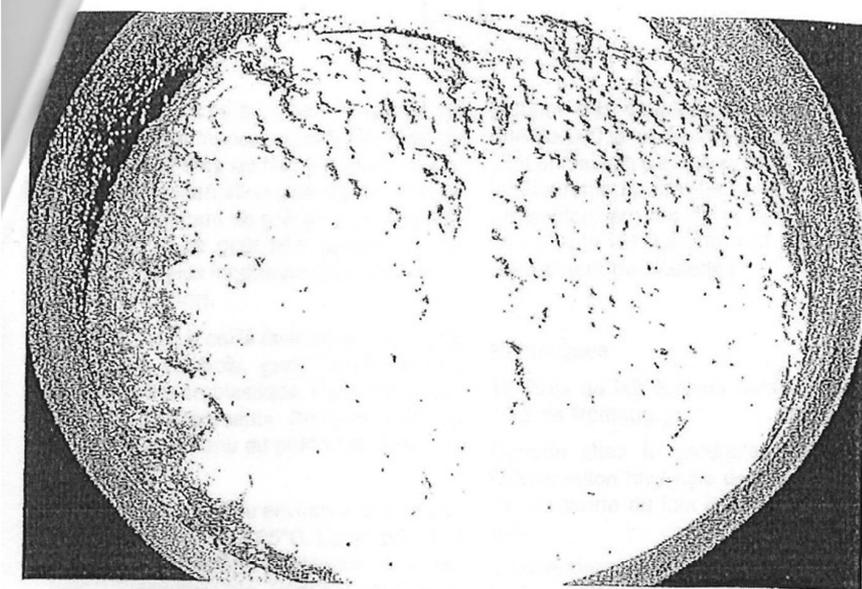
l'émiettage et dure environ 48 heures, à une température minimum de 20°C. Durant cette période, le caillé est mélangé deux à trois fois, afin d'uniformiser la fermentation, car la partie supérieure «engraisse» plus rapidement.

**Salage:** Lorsque la maturation est jugée à point (durée de  $\pm$  2 jours), on ajoute du sel de cuisine (2 à 3%).

**Malaxage:** La masse est ensuite malaxée pendant  $\pm$  45 minutes, dans un malaxeur mécanique. La mécanisation de cette opération permet un émiettage supplémentaire et réalise un salage plus uniforme que le malaxage manuel, lequel avait aussi l'inconvénient d'être plus long et de constituer un travail assez pénible.

**Pesage et façonnage:** Le produit (fromage) est alors pesé; on prépare des boulettes de 250 gr, qui sont façonnées manuellement pour leur donner une forme parallélépipédique (Photo 4 sur couverture). Ces mottes sont ensuite mises sur une planche dans une pièce fraîche, où elles séjournent jusqu'au lendemain, pour leur permettre de sécher.

**Emballage:** Les mottes sont finalement emballées en papier parchemin (Photo 5) et logées dans des caissettes en plastique en vue de la vente. Ce producteur a fait tout récemment l'acquisition d'un appareil lui permettant d'ajouter un second emballage, constitué d'une feuille en plastique, assurant ainsi au fromage une meilleure et plus longue conservation (Photo 6).



Coagulation (du lait écrémé) en cuve (en plastique).  
Cuisson du caillé.

### Remarques

Le nettoyage des pots en grès est fait à l'eau tiède, uniquement, à l'exclusion de tout détergent ou désinfectant.

Après chaque utilisation, les pots sont vidés complètement; on n'emploie donc pas de sérum ou de caillé de la veille comme ferment pour la préparation suivante. Lors de l'usage de pots neufs, il faut ajouter deux à trois fois plus de présure.

Les pressins fabriqués en été (période de forte lactation) peuvent être conservés dans un congélateur et utilisés en hiver. Leur décongélation dure 48 heures et leur fermentation est plus lente. Aussi, en pratique, en hiver on mélange 20 kg de pressin frais avec 10 à 15 kg de pressin décongelé.

Selon le producteur, le goût du fromage serait uniforme durant toute l'année moyennant certaines précautions concernant l'alimentation hivernale des vaches: dans son exploitation, elles sont nourries, l'hiver, avec du foin, des betteraves fourragères et des tourteaux, à l'exclusion notamment d'ensilages et de drèches.

### Second fabricant

La méthode suivie par ce producteur s'écarte assez sensiblement de celle décrite ci-dessus.

**Coagulation:** Le lait écrémé est versé dans une cuve en plastique d'une capacité de 70 litres, contenant du caillé de la fabrication précédente (Photo 7). Il n'y a pas

d'addition de présure comme dans le cas vu plus haut; on n'ajoute pas non plus de ferment lactique. La coagulation est ici plus rapide.

En cours de journée, on retire une quantité de caillé (par exemple 50%), que l'on remplace par du lait écrémé frais. Le soir, on répète la même opération, en utilisant le lait écrémé immédiatement après l'écrouissage, pour profiter de sa température.

La coagulation a lieu dans une pièce où règne une température de 20 à 25°C; elle est d'autant plus rapide que la quantité de caillé enlevé de la cuve est plus faible. Par exemple, si à un certain volume de caillé on ajoute un volume égal de lait écrémé, la coagulation se fait en une heure à une heure et demie. Il n'est pas nécessaire de mélanger le caillé et le lait écrémé ajouté.

Lorsque le ferment vieillit, la cuve est vidée complètement, et l'on renouvelle le ferment. Dans ce but, on laisse coaguler naturellement du lait écrémé dans une cruche pendant une nuit à environ 25°C. Le contenu de la cruche est alors versé dans la cuve et on y ajoute du lait écrémé. Le soir, on complète le contenu de la cuve avec du lait écrémé frais, et l'on obtient ainsi, pour le lendemain, la coagulation de toute la masse.

**Cuisson:** Le caillé retiré de la cuve est soumis à une cuisson lente dans une marmite de 20 litres, à une température de  $\pm 85^\circ\text{C}$  pendant une durée variable: 2 heures sur un poêle à mazout, 1 heure sur un appareil de chauffage au gaz (Photo 8).

Cette opération est nécessaire pour obtenir un caillé dur, du fait qu'il n'y a pas eu d'addition de présure.

**Filtration:** La masse est ensuite filtrée sur une toile de lin posée sur un seau.

**Pressage:** Sans égouttage préalable, le caillé est mis sous presse pendant environ 2 heures à une pression constante. La presse est constituée d'un corps en marbre et d'un poids en pierre de 40 kg (Photo 9). Après pressage, on obtient un «pressin» de  $\pm 3$  kg (Photo 10).

En attendant l'émiettage, qui a lieu une fois par semaine, les pressins sont conservés dans la pièce dans des sacs en plastique. Ceux-ci, contrairement aux sacs en toile, permettent de garder les pressins à l'abri de l'air et empêchent ainsi tout début de fermentation.

**Émiettement:** L'émiettage des pressins se fait au moyen d'un appareil électrique du genre hache-viande, grand modèle (Photo 11). Une bonne cuisson du caillé donne un pressin bien sec, ce qui permet

un émiettage très fin. Selon la qualité du caillé, les grumeaux seront très fins ou plus gros (grains de riz). Un grain fin assure une fermentation plus rapide et meilleure, permettant de préparer un fromage plus sec et de goût plus apprécié. Une maturation plus longue produit un fromage à goût plus fort.

**Maturation:** Le caillé émietté est mis dans un pétrin en bois, garni intérieurement d'une feuille en plastique. Pour obtenir un bon «engraissement» (fermentation) du produit, le contenu du pétrin doit être d'au moins 30 kg.

La fermentation dure environ 3 jours à une température de 20 à 25°C. La température de la pièce doit être maintenue aussi régulière que possible. Pendant ce délai la masse doit être mélangée deux fois par jour afin de l'aérer. Le tassement doit être évité. Une nappe, couvrant le pétrin, assure une protection et favorise le maintien d'une température convenable. Une bonne maturation exige à la fois air et chaleur. Pour une même température dans la pièce, la durée peut varier suivant le temps à l'extérieur: elle est plus courte par temps sec et plus longue par temps froid et humide.

Lorsque la fermentation est terminée, la masse est plutôt sèche; il est nécessaire d'y ajouter de l'eau tiède (5 à 6 litres pour 30 kg) pour obtenir une pâte convenable.

**Salage:** C'est à ce moment qu'a lieu l'addition de sel de cuisine à raison de 2%.

**Pétrissage:** Cette opération, faite manuellement, répartit le sel et homogénéise la pâte.

**Émiettement:** Après pétrissage, on

façonne des boulettes de forme cylindrique de 200 gr et de 400 gr, qui sont aussitôt emballées dans un papier comportant intérieurement une feuille en plastique protectrice, en vue de la commercialisation (Photo 12). La photo 13 présente un assortiment de boulettes.

#### Remarques

12 litres de lait écrémé donnent environ 1 kg de fromage.

Comme chez le producteur précédent, l'alimentation hivernale des vaches laitières comporte du foin et exclut les ensilages.

En attendant la vente, qui a lieu en général le jour même de la fabrication ou au plus tard le lendemain, les boulettes sont conservées en cave.

## II. FABRICATION DE LA BOULETTE OU CASSETTE PAR UNE ENTREPRISE

Comme nous l'avons déjà signalé, ce troisième fabricant ne détient pas de vaches laitières, mais achète des «mattons» ou «pressins» préparés soit à la ferme, soit par l'industrie laitière.

Il s'agit d'une petite entreprise, occupant quelques personnes, et où le travail se fait également en grande partie manuellement. La quantité de fromage fabriqué y est relativement importante et les points de vente sont assez bien dispersés dans la province et même en dehors.

**Stockage des mattons:** En attendant leur utilisation, les mattons de ferme achetés sont conservés dans des sacs en plastique fermés et placés dans une pièce fraîche. Ils peuvent également être stockés dans un congélateur en été (période de plus forte production à la ferme) pour être utilisés en hiver. Les mattons de laiterie, dont la production est plus régulière, sont conservés sous emballage plastique en frigo, où ils peuvent se garder quatre semaines et davantage.

**Mélange et émiettage:** Au moment de la fabrication du fromage, les mattons de ferme et ceux de laiterie sont mélangés, selon une proportion choisie (par exemple, 50%), dans un pétrin en bois (sapin). (Photo 14). Ils sont d'abord émiettés assez grossièrement à la main en se servant d'un tamis placé au dessus du pétrin.

**Maturation:** Elle débute aussitôt après l'émiettage et durera  $\pm$  48 heures, dans une pièce où la température est voisine de 20°C. Pendant ce temps, la masse doit être mélangée. La durée de la fermentation est influencée par la température extérieure; elle démarre plus lentement lorsqu'on emploie des mattons décongelés. La photo 15 nous montre la masse dans le pétrin, après fermentation.

**Salage:** Lorsque la maturation est terminée, on procède au salage en ajoutant  $\pm$  2% de sel de cuisine, que l'on répartit convenablement dans la masse.

**Broyage:** Le fromage est ensuite passé dans un broyeur en vue d'écraser les grains, d'affiner la pâte et d'améliorer la répartition du sel.

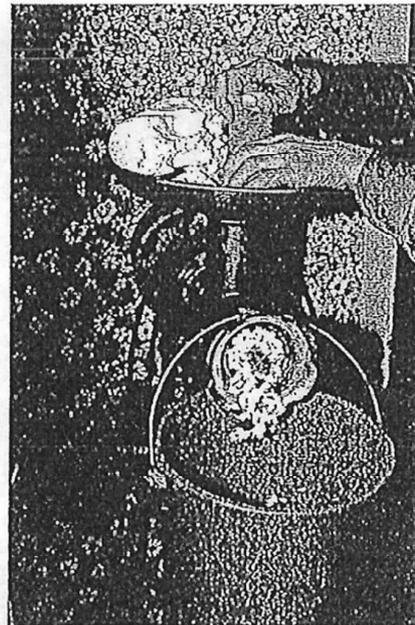
Le broyeur se compose de deux rouleaux



9



10



11

de granit vert, tournant en sens inverse. A la sortie du broyeur, le «film» est recueilli dans un bac en plastique (Photo 16).

**Malaxage:** Le produit est alors malaxé manuellement; au cours de cette opération on ajoute un peu d'eau.

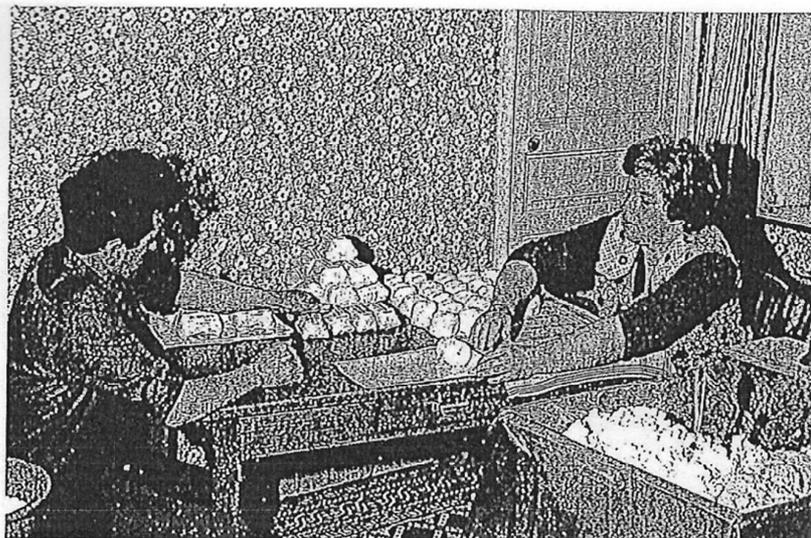
**Conditionnement:** Le fromage est finalement pesé puis façonné en boulettes de 160 gr de forme cylindrique ou de 320 gr de forme conique, qui sont aussitôt emballées dans du papier parchemin. Toutes ces opérations sont manuelles.

Pour la vente dans les grands magasins, on ajoute, grâce à un appareil approprié, un second emballage constitué d'une feuille en plastique (Photo 17).

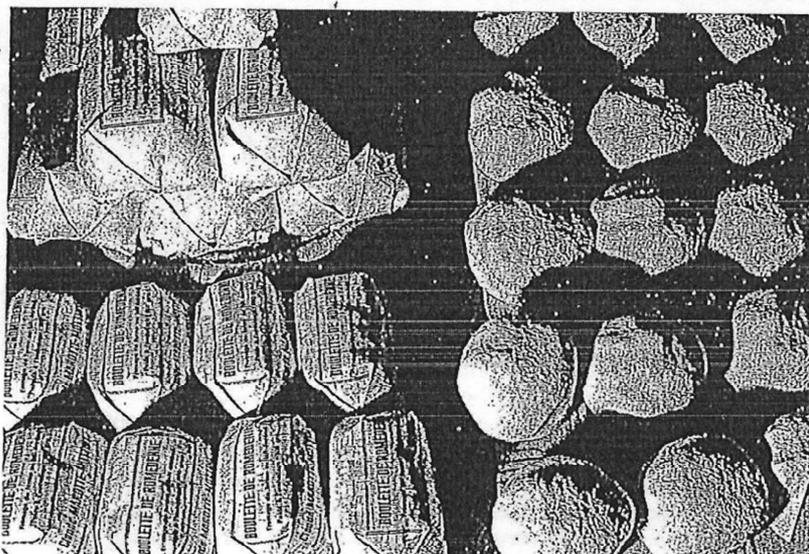
En vue du transport les boulettes sont rangées dans des calssettes en plastique.

Le fromage ainsi préparé par cette entreprise porte la dénomination de «cassette».

La photo 18 offre un assortiment des fromages préparés par ce fabricant, tandis que la photo 19 donne une vue d'ensemble de la salle de travail.



12

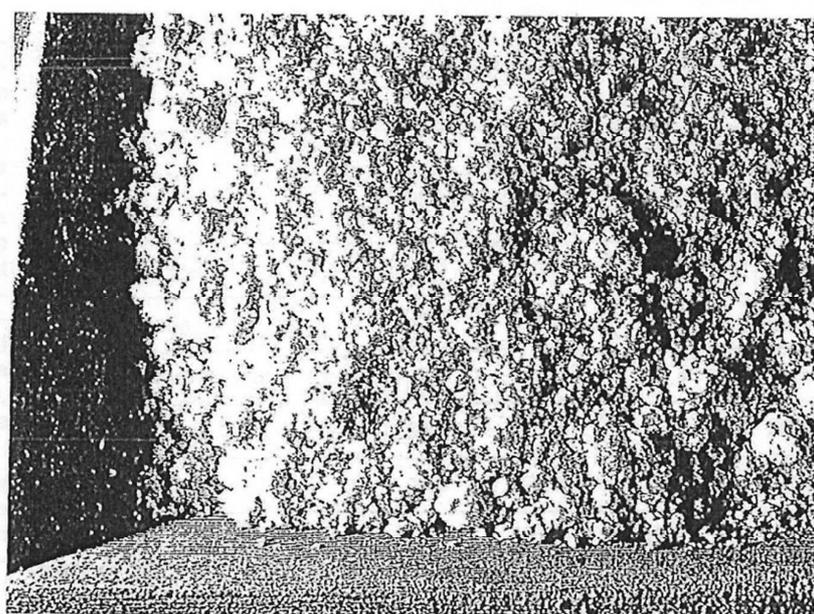


13

- 9. Pressage du caillé.
- 10. Pressins.
- 11. Émiettage du caillé.
- 12. Façonnage et emballage des boulettes.
- 13. Assortiment de boulettes.
- 14. Caillé dans le pétrin, avant l'émiettage
- 15. Caillé fermenté dans le pétrin.

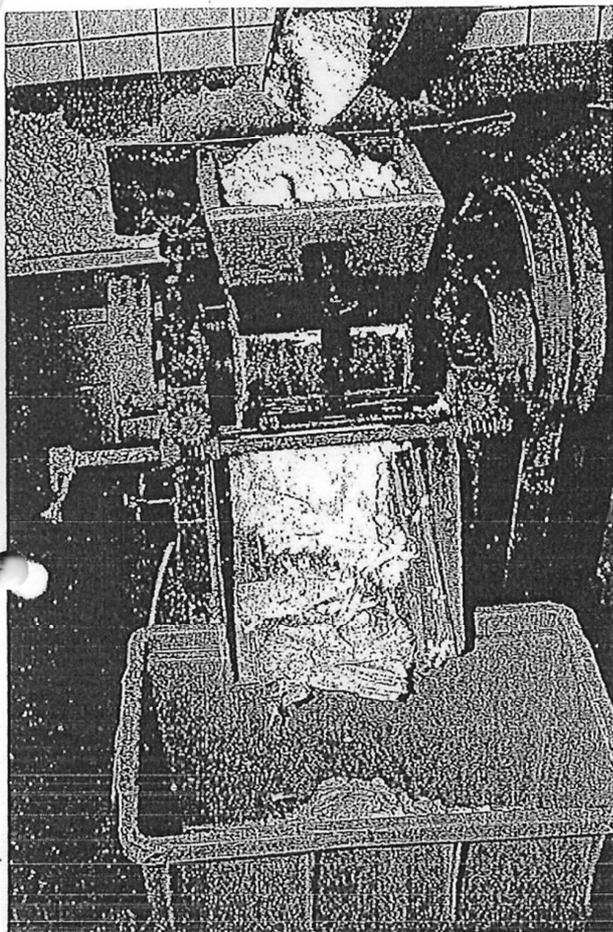


14

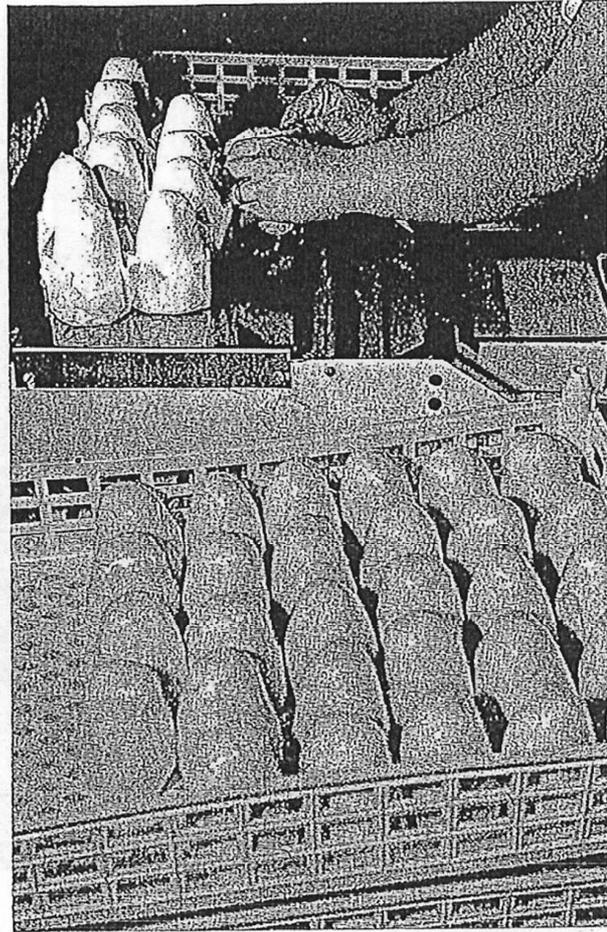


15

13



16



17

### Remarques

Ici également, le matériel est toujours nettoyé à l'eau chaude uniquement, sans emploi de détergent ou de désinfectant.

Les récipients en plastique ne sont jamais utilisés pour la maturation du caillé.

L'alimentation des vaches laitières est signalée également comme facteur influençant le goût du fromage, qui serait plus piquant et aurait plus d'arôme pendant la période de pâturage.

Nous espérons, avec les trois méthodes plus ou moins différentes, décrites ci-dessus, avoir fourni aux lecteurs de cet article une vue satisfaisante sur la fabrication de ce type de fromage qui, rappelons-le, est et reste avant tout une production artisanale. Des variantes de préparation régionales, locales, voire individuelles existent certainement; les rechercher toutes, ce qui serait d'ailleurs une tâche bien difficile, pour les mentionner dans cet exposé ne nous a pas paru nécessaire.

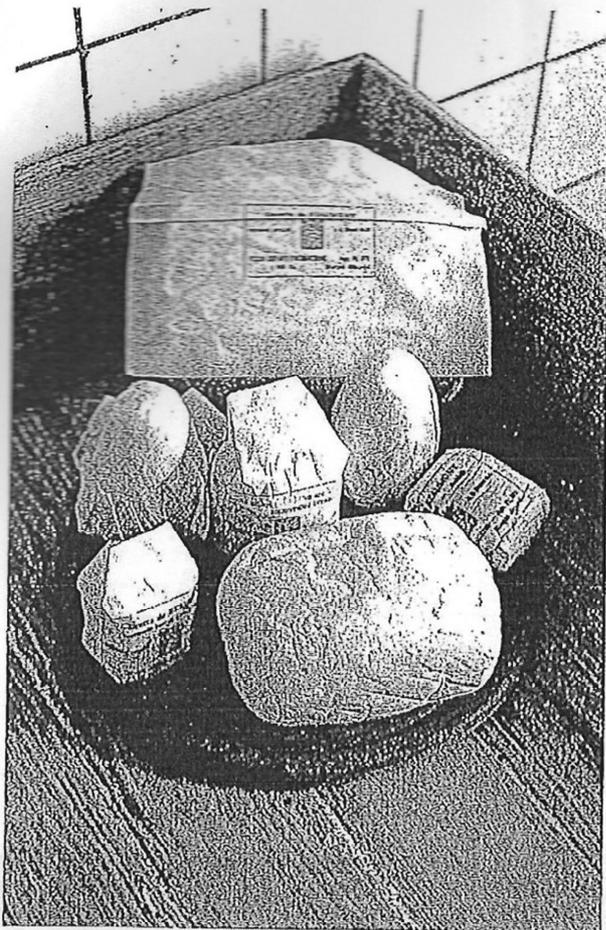
Toutefois, avant de clore ce chapitre, nous nous attarderons un instant sur quelques points intéressants le sujet traité, à savoir: la composition, les appellations, la commercialisation et la consommation de la boulette ou cassette.

### Composition

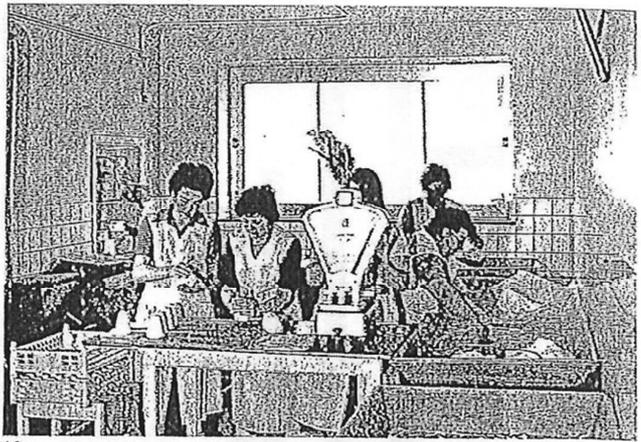
Nous avons demandé à notre laboratoire de faire l'analyse chimique de trois échantillons de ce fromage et d'un «matton»; nous en donnons, à titre indicatif, les ré-

sultats (en %) dans le tableau ci-dessous: Comme vous le constatez, la boulette ou cassette est bien un fromage malgré ayant une teneur très faible en matière grasse.

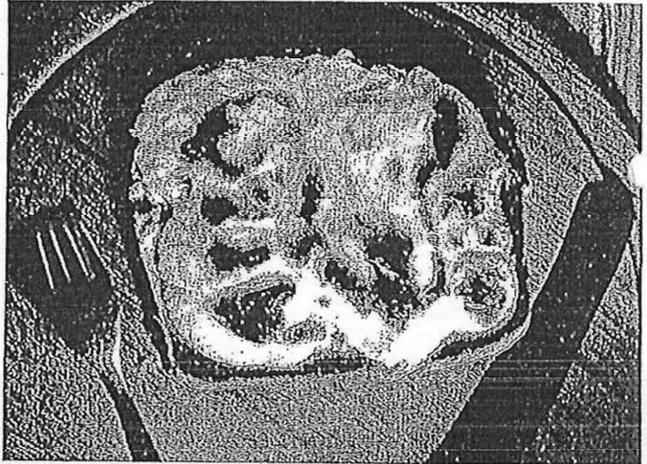
| Analyses                     | Echantillons |              |              |                 |
|------------------------------|--------------|--------------|--------------|-----------------|
|                              | Fromage n° 1 | Fromage n° 2 | Fromage n° 3 | Matton laiterie |
| Matière grasse               | 1,0          | 0,45         | 0,45         | 0,45            |
| Matière sèche                | 40,8         | 28,9         | 32,2         | 40,2            |
| Matière grasse, % mat. sèche | 2,5          | 1,6          | 1,4          | 1,1             |
| Eau                          | 59,2         | 71,1         | 67,8         | 59,8            |
| Matière non grasse           | 99,0         | 99,55        | 99,55        | 99,55           |
| Eau % mat. non grasse        | 59,8         | 71,4         | 68,1         | 60,1            |
| Sel                          | 2,33         | 2,20         | 2,15         | —               |



18



19



20

### Appellations

Ce fromage est généralement vendu sous la dénomination de **BOULETTE** ou **CASSETTE**, à laquelle est associé le nom de la région ou de l'endroit où il est fabriqué ou commercialisé: c'est ainsi que nous avons relevé dans notre province diverses appellations telles que: boulette de HUY, boulette de ROMEDENNE, boulette des FAGNES, cassette de BEAUMONT, cassette de NAMUR.

Mais dans nos villages où, jadis, la production et la consommation de ce fromage étaient courantes, c'est son nom typique du terroir wallon que beaucoup lui gardent: le «**CRAU STOFFE**».

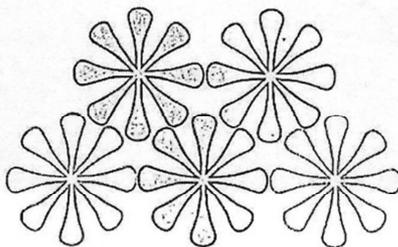
quelques jours, le fromage est complètement «gras», son arôme est beaucoup plus prononcé et son goût plus piquant. C'est pourquoi on l'appelle aussi la boulette grasse.

Etendue sur une tranche de pain, puis dorée au four, sous le grill, et beurrée, elle ravira sûrement les gourmets (Photo 20).

En intervenant pour une bonne part dans sa préparation, elle contribue également à la réputation d'une tarte, bien connue dans notre région: la délicieuse flamiche de DINANT.

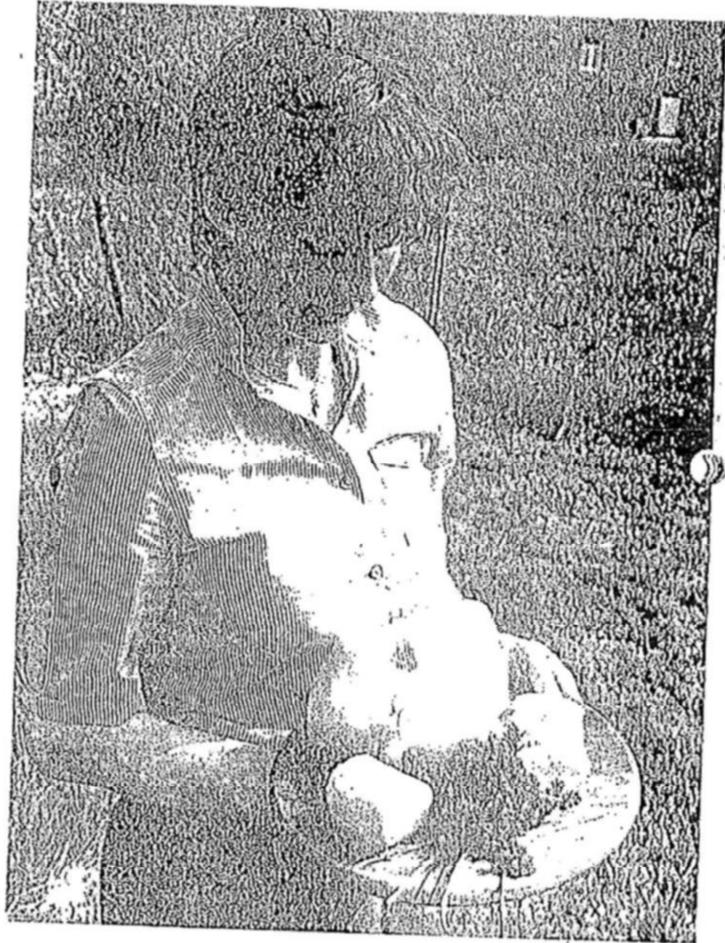
### Commercialisation et consommation

En général, ce fromage est vendu immédiatement après sa fabrication. Certains aiment le consommer aussitôt, c'est-à-dire à l'état frais. D'autres préfèrent attendre quelques jours avant de le déguster car la maturation se poursuit: déballée et placée dans un endroit frais, la boulette «engraisse»; il se forme d'abord tout autour une pellicule transparente, la masse devient de plus en plus vitreuse. Après



- 16. Broyage du fromage.
- 17. Emballage sous feuille en plastique.
- 18. Assortiment de fromages.
- 19. Vue d'ensemble de la salle de travail.
- 20. Délicieuse tartine au fromage grillé.

## La casette de Beaumont : comme les boulettes d'antan



Mme Lechat présente ses « boulots » et ses « pointus » : de la vraie casette de Beaumont.

● Ouvrez n'importe quel dictionnaire de fromages : on vous y parle des boulettes — celles d'Avesnes, de Thiérache, de Canibrai — comme autant de spécialités typiques du nord de la France. Mais — et on ne le sait certes pas assez — en Thiérache (belge) et dans une grande partie de la province de Namur (celle qui jouxte la frontière française, au sud-est de la Meuse) on retrouve encore — parfois en cherchant un tantinet — des boulettes fermières « bien de chez nous » qui, toutes, ont leurs caractéristiques et leurs particularités propres.

**E** LLES n'ont en commun, entre elles et avec les spécialités françaises, qu'une saveur puissante, brutale, vraiment corsée, qui réclame de ceux qui les dégustent des papilles gustatives vraiment blindées.

— La fabrication de ces boulettes, confie Mme Lechat, qui exploite dans la région une petite fromagerie artisanale « comme au bon vieux temps », diffère complètement de celle de tous les autres fromages. En effet, elles sont préparées au départ

de maton (1), qui n'est autre que le résultat d'un lait écrémé non présuré, cuit et pressé.

Le maton se présente comme une pâte molle composée d'une multitude de petits grains. On la place dans de longs bacs en bois de sapin du Nord, où elle subit, à température ambiante, une fermentation spontanée (20°). Au bout d'une journée de « travail », cette fermentation s'arrête d'elle-même. La masse ainsi obtenue, et qui a été brassée en cours de transformation, passe ensuite entre deux rouleaux en caoutchouc, en vue d'écraser les grains. La pâte lisse ainsi obtenue est montée en « boulots », comme on les appelle dans le Namurois — sortes de petits parallépipèdes aux angles arrondis — ou en « pointus », c'est-à-dire en forme de cônes irréguliers et tronqués. L'affinage de ces « boulots » et « pointus » ne se fait pas à la fromagerie, mais directement chez les consommateurs, qui laissent les boulettes mûrir suivant leur goût.

(1) Le terme « maton » est d'origine inconnue. Raimbert de Paris, dans sa chanson de geste « La chevalerie Ogier », en fait déjà état. En allemand, maton se dit « matte » et en flamand « matten ».

— Jadis, explique Mme Lechat, cet affinage se faisait dans de petites faïsselles en osier, au fond garni de feuilles de noyer. On les suspendait dans les cuisines ou tout simplement dehors, à l'abri des intempéries, et on laissait faire le temps. Les fermiers disaient d'ailleurs que, pour qu'une boulette soit bonne, il fallait « laisser passer les bêtes », c'est-à-dire qu'il fallait laisser aux bactéries le temps d'accomplir leur action.

Pour le connaisseur, du moins, la boulette ne se consomme jamais avant une bonne quinzaine. A ce moment, le fromage est devenu tout jaune et coulant. Il semble fortement gras, alors qu'il ne comporte pratiquement pas de matières grasses.

En existait-il, naguère, de ces boulettes, dans le Namurois ? Dans la plupart des cas, il s'agissait de fromages de fabrication fermière, dont le goût variait suivant la préparation, l'origine du lait, l'époque de l'année... Bref, il en allait des boulettes comme du vin : chaque terroir avait sa saveur particulière. On trouvait la boulette de Cul-des-Sarts, la boulette de Romedienne, la boulette de Huy, la cassette de Beaumont. Aujourd'hui, il est bien malaisé de se procurer certaines de ces (vraies) spécialités.

Mme Lechat, quant à elle, continue à préparer la cassette de Beaumont comme les fermiers d'antan. Comment en fait-il autrement ? Sa fabrication est (presque) confidentielle : de 35 à 40 tonnes par an. De quoi tout juste contenter une clientèle d'habités qui, dans le Borinage, à Charleroi et

dans la région de Liège, apprécient au plus haut point ce type de spécialité. Parmi ceux-ci, il faut compter les amateurs de « flamiche », cette tarte chaude au fromage que l'on ne trouve pratiquement que dans la région de Dinant (2). On la confectionne, en effet, au départ de boulettes. La recette en est des plus simples : il suffit de déposer sur la pâte un mélange homogène contenant, à parts égales, de la boulette bien affinée (au minimum quinze jours), des œufs et du beurre, et de passer au four très chaud. D'autres consommateurs, qui n'apprécient pas outre mesure la fragrance piquante de la boulette, préfèrent la mélanger à de la « maquée » fraîche avant de la déguster. Si vous passez dans la région, peut-être aurez-vous la chance de voir (s'il ne pleut pas !) des boulettes engraisser sur les appuis de fenêtres de certaines fermes du Namurois. N'hésitez pas à en acheter, si la chose est possible. Dégustez-les ensuite, mûries, suivant votre goût, avec de la bière ou, mieux, avec un verre de bon pèkèt, ce genièvre wallon assez léger. Vous ne le regretterez pas : c'est une expérience — oh combien ! — qui compte dans la vie d'un gourmet !

(2) Où une confrérie gastronomique, les « Quarteniers de la Flamiche », défend, avec ardeur, cette excellente (et consistante !) spécialité locale.

**Annexe 15 :** Boulettes et cassettes, dans VAN REMOORTERE J., *Le guide Ippa de la cuisine régionale en Belgique*, Tielt, 1994, p. 304.

**BOULETTES ET CASSETTES**

L'extrême sud-ouest de la province de Namur porte le nom de Thiérache belge. Du point de vue géologique, cette région appartient à l'Ardenne. Là, dans certaines fermes, on utilise le petit-lait pour fabriquer un fromage maigre — d'une faible teneur en matière grasse — présentant une pâte douce légèrement salée et poivrée. Ce fromage entièrement artisanal requiert un travail important. S'il a la forme d'une boule, on l'appelle «boulette», mais s'il est aplati, il s'appellera «cassette».

Les connaisseurs ne le dégusteront jamais avant qu'il ne soit âgé de quelques semaines. Il présente alors une couleur jaune et, parce qu'il est devenu coulant, il prend un aspect gras, ce qui est pourtant loin d'être le cas.

Dans certaines fermes de la zone de production, on peut, du moins par beau temps, voir ces boulettes en train de mûrir sur les appuis de fenêtre. Ne laissez pas passer cette chance d'en acheter, car la production de ce fromage délicieusement relevé est très limitée. Il se vend en boîte sous des feuilles de noyer. La «boulette de Romedienne» pèse 200 ou 400 g. On déguste ce fromage étalé sur un morceau de pain et doré au four avec une bière ou mieux encore un verre de «pèket», le délicieux genièvre de Wallonie.

**Annexe 16 :** Cassette, dans COURTINE R. J., *Dictionnaire des fromages*, Paris, 1972, p. 61 [Collection « Les dictionnaires de l'homme du XX<sup>e</sup> siècle »].

**Cassette** (Belgique). — **Vache**. Dit aussi **Boulette**, ce fromage à pâte douce légèrement salée et poivrée est pétri à la main en forme de boulette. Il est vendu dans la région de Namur en petits paniers d'osier, d'où son nom de Cassette.

Annexe 17 : CAssETTE, dans PLUME C., *Le livre du fromage avec le dictionnaire des fromages du monde*, Paris, 1968, p. 93.

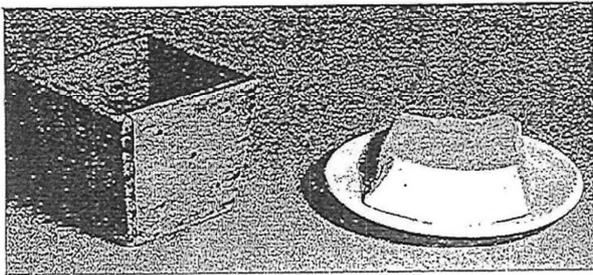
▼CASSETTE. Belgique. Le CAssette ou Boulette est fabriqué dans la région de Namur. Sa pâte douce est salée et poivrée. Sa forme de boulette est donnée par pétrissage à la main. Il est vendu en petits paniers d'osier ou enveloppé dans des feuilles de noyer.

Annexe 18 : TASSET F., *L'alimentation traditionnelle en 1900. Étude de la dialectologie et de folklore*, Liège, 1973, p. 85.

Ce type de fromage blanc paraît être le même que la bolète de Dion-lé-Val ou que la cassète de Chaxtres, Sart-Risbaut et Tourinnes St-Lambert, dont parle l'abbé A. MASSAUX (a): "On faisait très souvent du fromage, des espèces de petits pains de forme ronde ou conique appelés bolètes ou cassètes. On les faisait au bon lacha (bon lait), ou scramé (écrémé) ou au bûré (babeurre) (...). Pour les conserver sèches, on les plaçait dans un courant d'air. Autrefois, on les voyait alignées sur la tablette extérieure des fenêtres de l'étage, largement ouvertes, hors d'atteinte des enfants et des animaux".

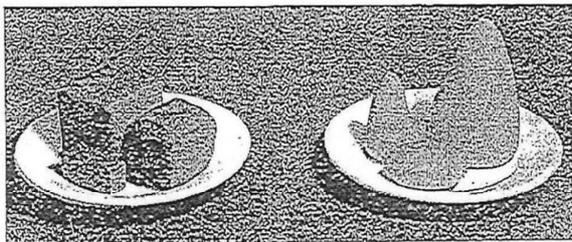
Annexe 19 : *Enquêtes du Musée de la Vie wallonne*, tome 8, n° 85-92, Liège, janvier 1957-décembre 1958, p. 100-101.

— 100 — Liège



Une forme à makéye (caillebotte) et une makéye. Collections du Musée, Nos A. 54574/C. 16782, 2792.

en l'occurrence au Pays de Herve (1); — sur une assiette creuse (qui, pour la présentation au magasin, devrait être surmontée d'une cloche) : 3 fromages de Herve (liég. *froumadjes di Hève*), spécialité très connue, fabriquée sur le plateau de Herve (suivant des procédés aujourd'hui de plus en plus rapides, assez éloignés de la technique primitive); il y en a de poids différents : ici le cube de dimension moyenne est un *r'mo(u)dou* ou *r'moùdou* (littéralement « retrait



A gauche, fromages de Herve; à droite, *picèt* de Fléron, *bolète* de Huy, *boulète* de Charleroi. Collections du Musée, Nos A. 54570/C. 1914, 3378, 2791, 2515.

(1) Noter que notre nom de *makéye* s'est répandu également dans le voisinage germanique flamand et rhénan (depuis le Limbourg jusqu'à Cologne et Düsseldorf); comparez *stoffei* usité à Arlon et à Luxembourg.

— 101 —

[trait une seconde fois], nom ancien du fromage de première qualité qu'on faisait avec le lait de la seconde partie de la traite, généralisé aujourd'hui pour tout cube de 7 à 8 cm. de côté); le plus volumineux est un « gros », le plus petit une « bouchée » (1915); ajoutons qu'on distingue aussi les « herves » d'après leur composition et leur préparation (« crème » ou « pur bon », « écrémé » ou « maigre », « piquant » ou *fléran* [c.-à-d. puant], plus salé, et « doux », peu salé et peu séché) (1); — sur une autre assiette, 3 autres fromages : un *picèt* de Fléron (*bizeû* à Thimister, comme à Liège, etc.), présenté ici sous forme ronde aplatie, fromage fait avec du lait aigre ou de la *makéye* non réussie, additionnée de sel ou de poivre et mise à sécher, susceptible de se conserver pour l'hiver et même plus longtemps, mais qu'il faut mouliner et mouiller pour en user (1916); et deux autres fromages se gardant secs, dits « boulettes », quoique se présentant ici sous forme de cônes (variante fréquente de la *boulette* plate au-dessous, sorte de petite meule), le plus petit cône figurant la *bolète* de Huy, de composition assez analogue au *bizeû* liégeois, et le plus grand, une *boulette* du pays de Charleroi (1915); — deux paniers en osier avec anse, un grand et un petit, contenant du *pot'kès* des environs de Huy (dit sur place *poskète*, fém.; ailleurs *pot'hèse* ou *pot'hèse*, surtout en Hesbaye), fromage entassé en pot, « engraisé » et épicé à la manière du « pot-kaas » ou fromage de pot du pays flamand et hollandais, se gardant humide (1915).

Sur un plat ovale, un « jambon de fête », entièrement garni d'une résille de papier de soie (rouge ici), ornée d'une chenille (également rouge) et de franges blanches confectonnées dans le même papier (garniture dite *twèlète* « toilette », la partie entourant le manche formant la *frazète* « fraisette »), présentation des jours de fête, spécialement lors de la fête paroissiale, à Liège (1915).

(1) La renommée du « fromage de Herve » (qu'on fabrique naturellement aussi dans la partie germanique du plateau de Herve) débordé vers le nord et l'est les limites linguistiques et politiques : le nom de *r'modou* a été emprunté par les parlers germaniques du voisinage immédiat; quant au *heverlingskäs* ou *hieverlengesche kès* (= fromage de *hévurlin*, c.-à-d. de Hervien), on le connaît jusqu'à Trèves et Luxembourg; il a pour synonyme *limburger kès* « fromage limbourgeois » (la plus grande partie du Pays de Herve faisant partie jadis du duché de Limbourg), répandu dans une aire rhénane fort vaste.

vien, et était additionnée de sel et de poivre, puis mise à sécher. Elle se gardait en général jusqu'à l'hiver, époque à laquelle elle était consommée moulue et mouillée. D'autres fabriquaient la bolète commé une simple caillebotte. Mais dès qu'elle était égouttée, ils la passaient à la presse à fromage. Cette dernière était façonnée dans un seul bloc de pierre de taille évidé, le fond était rainuré de manière à laisser s'écouler le liquide par une petite buse se profilant à l'extérieur. Un couvercle de pierre (une dizaine de kilos) pressait le fromage enfermé dans une étamine. Il y restait jusqu'au lendemain. Il était ensuite retiré de la presse, émietté très finement, mis dans un plat, recouvert d'un drap blanc et enfin placé dans un endroit chaud. Le meilleur endroit, selon certains fabricants, était au pied du... lit... sous les couvertures, car précisaient-ils, *lorsqu'on vient de se lever, il y fait encore bien chaud*<sup>20</sup>. Après quelques temps, la bolète était... à point. Elle pouvait alors être salée et poivrée. On la débitait en quarts et en demi-kilos auxquels on donnait la forme de briques ou de petits clochers (cônes).

De nos jours, Matchot, Stofé, Bizeu, Picèt, voire le Pot'kès ont complètement disparus. Il nous reste encore une « bolète de Huy » et quelques recettes de Pot'kès.



Entre 1977 et 1980 se situe une époque importante du folklore local. Avec son char typique, ses paysans friands de *péket* et ses ambassadrices vendeuses de boulette, Surice n'était pas peu fier de grossir le défilé de la "Fête . 1900" de Philippeville.

**Annexe 22** : *La Boulette de Huy*, dans ANDROUËT P. et LYON N., *Le guide Marabout des fromages de France et du monde entier*, Verviers, 1978, p. 202.

### **BOULETTE DE HUY**

Assez semblable au précédent mais souvent fabriqué en laiterie avec du lait pasteurisé. C'est une boulette allongée, pesant 250 g et enveloppée de papier sulfurisé.

Ces fromages, comme les cassettes de Dinant et de Namur, se consomment surtout chauds sur du pain, et mieux encore des « pistolets », petits pains ronds à pâte levée : étendre le fromage sur le pain en couche assez épaisse, bien répartie, et passer sous le gril jusqu'à ce qu'il commence à fondre. Servir aussitôt, faire quelques entailles en croix et ajouter un morceau de beurre salé.

**Annexe 23** : *Boulette de Charleroi*, dans COURTINE R. J., *Dictionnaire des fromages*, Paris, 1972 [Collection « Les dictionnaires de l'homme du XX<sup>e</sup> siècle »], p. 36-37.

#### **Boulette d'Avesnes** (Flandre). — *Vache*.

Fait de petit-lait fermier ou, industriellement, de fromages de Maroilles blancs. Affiné durant au moins trois mois, la croûte lavée à la bière. Sa pâte est additionnée de fines herbes et d'épices.

La Boulette d'Avesnes est, dans les fermes, mise à sécher et à dorer au soleil, sur des planches clouées en haut des fenêtres.

Fromage à pâte molle valable toute l'année, mais particulièrement de septembre à juin. Mat. grasse, 50 p. 100.

#### **Boulette de Cambrai** (Cambrésis). — *Vache*.

Même type que la Boulette d'Avesnes, mais la pâte n'est pas affinée. Simplement relevée de poivre, estragon et persil. Mat. grasse, 45 p. 100. (V. *Caffuts*.)

#### **Boulette de Charleroi** (Belgique). — *Vache*.

Même type que les précédents,

36

comprenant plusieurs variétés, toutes très odorantes.

... pierre-qui-Vire (Bourgo-

# RECETTE CLASSIQUE

## 52. LA TARTE A L'DJOTE

Communiquée par le Syndicat d'Initiative et de Tourisme de la Ville de Nivelles.

*Ce plat nivellois, célèbre dans le monde des gastronomes, est semblable aux peuples heureux : il n'a pas d'histoire ou guère.*

*On sait cependant qu'il faut remonter très haut dans le passé de la cité pour en trouver les premières mentions et que les abbesses de Sainte Gertrude n'ont pas dédaigné d'en régler la recette. On constate aussi qu'il y a plusieurs siècles déjà, on allait déguster la 'tarte à l'djote' dans une auberge de Monstreux qui, auparavant dénommée "A la Verte", s'appelait "A la Verte Tarte".*

*On sait encore que le fromage de Nivelles qui entre dans la composition de ce mets, avait acquis une renommée enviable puisque tous les ans, la ville en offrait un certain nombre au Chancelier du Brabant et qu'en 1544, on en présentait à Bruxelles, une demi-douzaine à la reine de France.*

*La "tarte à l'djote" se présente sous trois aspects correspondant sans doute aux trois variétés de gourmets qui composent la population "aclote" : la tarte au fromage, la tarte à l'djote proprement dite, ou tarte verte, dont le fromage est additionné de fines herbes ; et, enfin, pour les gourmets raffinés, la tarte dite "mitoyenne", moitié tarte au fromage, moitié tarte verte.*

### INGRÉDIENTS :

*pâte pétrie comme pour le pain avec un peu de lait en un peu de beurre  
une poignée d'herbes : bette, persil,  
ciboule et petits oignons en prop. égales*

*fromage gras préparé en boulettes et  
vendu à Nivelles (1 par tarte moyenne)  
sel et poivre si l'on veut  
1 œuf, lait, beurre.*

Il faut employer un fromage bien 'à point' ; s'il n'est pas assez 'fait', il ne se délaie ni ne fond assez bien et reste parfois 'crayeux' ; s'il est trop avancé, il devient trop coulant et piquant. Incorporer à la boulette de fromage, en mélangeant intimement, un œuf, un peu de lait, une noix de beurre, une poignée des herbes suivantes, finement hachées : bette, persil, ciboule et petits oignons en proportions sensiblement égales.

Étendre cette composition sur la pâte à tarte, et passer au four jusqu'à ce que la tarte prenne une teinte très dorée (plutôt bien cuite que pas assez).

Et voilà votre tarte verte ou 'à l'djote' proprement dite.

On prépare également la même tarte sans addition de fines herbes pour obtenir la tarte au fromage simple, dite jaune.

De même, 'la mitoyenne' s'obtient en étendant sur la moitié de la pâte du fromage additionné de fines herbes, et du fromage simple sur l'autre moitié ; la tarte est donc verte et jaune, moitié-moitié. Cette tarte, qu'elle soit verte, jaune ou mitoyenne, est servie sortant du four, sur une assiette chauffée et couverte d'un bon morceau de beurre (une grosse noix). Avant le découpage, piquer avec les dents de la fourchette le dessus de la tarte, pour y faire pénétrer le beurre. Certaines personnes y ajoutent du sel et du poivre fin, selon les goûts. Manger chaud. La boisson d'accompagnement : une bonne bière wallonne.

Note : le terme 'djote' signifie spécialement en wallon nivellois 'bette' et non 'choux' comme dans d'autres régions wallonnes. La bette ('beta vulgaris') est la poirée de nos potagers.

**Annexe 25** : SERET N., *Rôties à la boulette*, dans *Les meilleures recettes de Wallonie recueillies par Zone verte*, Namur, 1981, recette n° 310.

## 310. RÔTIES À LA BOULETTE

**Madame Nelly SERET de Neuville-en-Condroz.**

*Si les français chantent les louanges de leurs fromages, nous pouvons en faire autant des nôtres : nous en avons d'incomparables, par exemple : la célèbre boulette de Huy, que l'on trouve dans toutes les bonnes maisons (du moins dans la région liégeoise). Achetez-en donc une et laissez-la mûrir pendant 3 ou 4 jours, elle aura alors pris toute sa saveur et son odeur ! Il ne faut pas y prendre garde sauf si l'on a le nez trop chatouilleux auquel cas, on peut se servir d'une pince à linge ! Voici comment procéder :*

### INGRÉDIENTS :

*une boulette  
pain*

*beurre  
 fines herbes éventuellement.*

Travailler la boulette mûrie avec un peu de beurre dans une assiette profonde, avec une fourchette. Avec des tranches de pain, faites des rôties à peine saisies (pas trop grillées), tartinez-les grassement avec le mélange de boulette et de beurre auquel on ajoute (selon les goûts, des fines herbes hachées finement.

Par-dessus, mettre quelques noisettes de beurre, porter au four chaud ; les laisser gratiner jusqu'au moment où l'on voit se former sur le dessus des "soflètes", c'est-à-dire des bulles qui crèvent sitôt formées.

Comme c'est à manger chaud, il vaut mieux les faire au fur et à mesure de l'appétit.

**Annexe 26** : GIRARD S., *Le monde des fromages*, Paris, 1994, p. 199.

### AUTRES SPÉCIALITÉS BELGES



L'autre "grand" fromage belge porte le nom de Brusselsekaas (fromage de Bruxelles), et c'est également une pâte molle à croûte lavée, assez forte et aromatique, d'une saveur caractéristique, très salée, et dont la fabrication est particulièrement complexe, surtout pendant l'affinage en cave humide. Les boulettes de Namur, de Charleroi ou de Romedenne ne sont pas sans rappeler leurs homologues du nord de la France, de Cambrai ou d'Avesnes. Mais les Belges ne consomment pas que des fromages "qui puent". En témoigne la tradition des fromages d'abbaye, comme

## Gougères à la boulette de Crau Stofé

La gougère est une entrée en pâte à chou au fromage. Elle est souvent présente lors des dégustations de vin. D'habitude, le fromage (souvent du gruyère) est inclus dans la pâte à chou. Ici, on fait d'une part la pâte à chou et d'autre part une sauce Mornay ce qui réunit la délicatesse de deux goûts. Le Crau Stofé est un fromage au goût puissant de la région de Dinant. Tout autre fromage régional, à pâte dure, convient évidemment.

### Pour 30 gougères, environ

1/4 de litre d'eau  
75 g de beurre  
150 g de farine  
3 œufs entiers  
1 jaune d'œuf  
110 g de fromage à pâte dure (Vieux Chimay; Li vi Cinsy ou autre) râpé

### Pour la sauce Mornay

5 dl de lait  
40 g de beurre  
40 g de farine  
60 g de boulette de ferme (Crau Stofé)  
1 jaune d'œuf  
Sel, poivre du moulin  
Salade et sirop de Liège

### Pour les gougères

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Mettre l'eau et le beurre dans une casserole. Saler et poivrer. Porter à ébullition.
3. Retirer du feu. Ajouter la farine. Bien mélanger avec une spatule en bois.
4. Remettre sur le feu et laisser dessécher la pâte durant quelques secondes, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux parois.
5. Mettre la pâte dans un saladier et ajouter deux œufs battus à la spatule, puis le jaune et enfin le fromage à pâte dure choisi.
6. Soit avec une poche munie d'une douille, soit avec une deux cuillères, déposer une trentaine de choux sur une platine beurrée.
7. Battre l'œuf restant et dorer les choux au pinceau. Rayer le dessus avec une fourchette mouillée.
8. Cuire les choux durant 8 à 10 minutes au four. À la fin, entrouvrir la porte pour laisser s'échapper l'humidité.
9. Enlever les choux et les laisser refroidir sur une grille à tarte.

### Pour la sauce Mornay

1. Faire chauffer le beurre et la farine sur feu doux. Laisser refroidir.
2. Faire bouillir le lait. En verser la moitié en un coup sur le roux froid. Mélanger hors du feu avec un fouet.
3. Ajouter le reste du lait doucement en continuant à remuer. Saler et poivrer (attention! le fromage qu'on va ajouter est déjà salé!)

### 2. LES REPAS AU FIL DES HEURES (1)

§ 124. Le matin, vers 6 h, on prend le petit déjeuner, on bwèt l' (ou s') café. On mindje one tårtène (2) avou dël confêtêre, dël sêro<sup>n</sup>pe 'sirop' ou avec du fromage préparé par la ménagère : dè stofè 'fromage frais', dël bolète 'fromage à la pie' ou dè frêmadje 'fromage à préparation complexe' (3).

### La boulette de Surice

Spécialité tellement connue dans le cadre régional qu'elle vaut souvent aux habitants du village le surnom de "fromagers". La boulette est un fromage grâce auquel est née la non moins célèbre flamiche de Dinant. Pour la fabriquer, on écrème du lait auquel on ajoute de la présure (sorte de ferment). On laisse cailler. La maquée est ensuite placée dans un sac de toile placé dans un pressoir en pierre pendant une bonne journée. On en sort des rondelles, puis on les tamise à la main afin de provoquer une fermentation avant salage.

Toujours vendu à l'heure actuelle, ce fromage a été l'ambassadeur du village pendant les nombreuses éditions des Fêtes 1900 de Philippeville.

# La Ronde des fromages

VENDREDI 16 JUILLET 2004  
VERS L'AVENIR

## Le point

● Nous entamons notre ronde des fromages par les pâtes fraîches.

● Notre périple nous emmène à Surice, à Chimay et à Gozée.

● La boulette et la maquée sont sans conteste les vedettes du secteur.

● Nous vous suggérons une petite recette, à conserver !

## Bonnes adresses

● **Champirol**, Marcel Burniaux, rue de la Brasserie 20 - 5600 Surice, 082/67 77 05. Fabrication de la « Boulette de Surice » et de fromage de chèvre.

● **Moulin Henrot**, Xavier et Vinciane Leroy/Vaessen, Moulin Henrot 4 - 6460 Chimay, 060/21 19 03. Fabrication de beurre, maquée, boulette de Chimay et tarte à maion.

● **Ferme du Pavé**, Alain Boudrez, rue de Thuin 50 - 6534 Gozée, 071/51 64 13 ou 51 69 81. Fabrication de beurre et de neuf sortes de fromages frais.

Textes et photos  
de Vincent PINTON

GASTRONOMIE (1) • Les pâtes fraîches

# La boulette, un délice à affiner

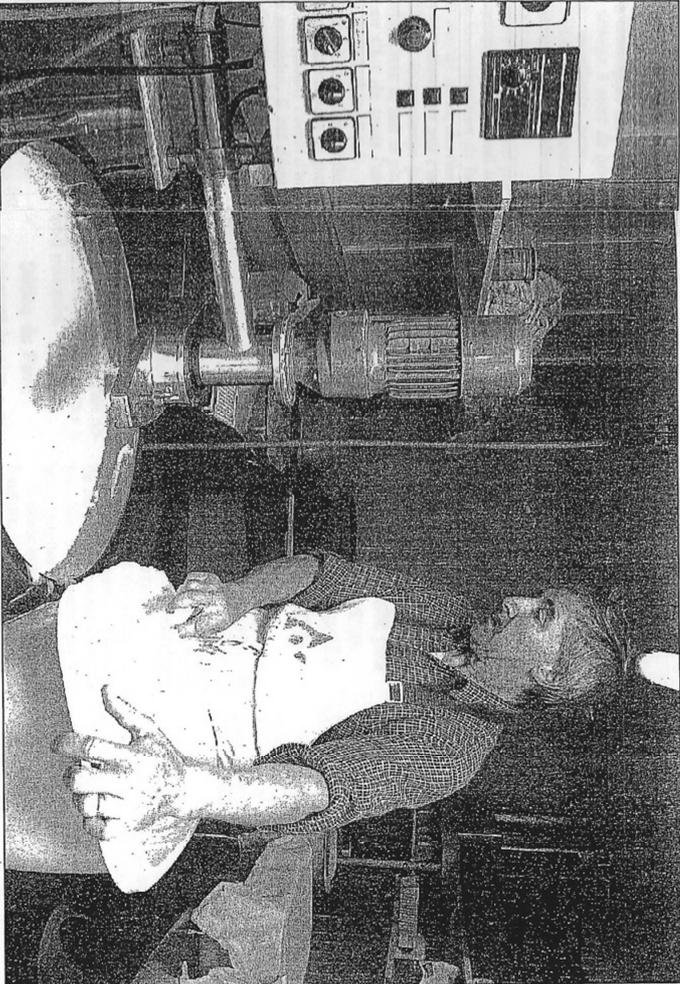
Qu'elle soit de Romedenne ou de Surice, de Chimay ou de Gozée, la boulette demeure le fromage à pâte fraîche le plus répandu.

OMME l'adjectif qui les qualifie, les fromages à pâte fraîche sont d'autant plus appréciés à cette saison pour leur fraîcheur.

C'est par eux que nous allons débuter notre série estivale consacrée à ce sujet. Pour ce premier, et le plus complètement possible, nous avons rencontré trois producteurs, que nous avons volontairement choisis dans les sous-régions de l'Entre-Sambre-et-Meuse que sont le Pays de Philippeville, celui de Chimay et la Thudinie.

Démarrons sans plus tarder notre tour des régions fromagères par le charmant village de Surice, où est fabriquée la fameuse boulette. Pour nous la décrire et nous expliquer son processus de fabrication, nous avons rencontré Marcel Burniaux, de la ferme Champirol : « La boulette est fabri-

quée au départ du lait cru du terroir qui est écristé subtil au caillé à basse température (25°C) pendant 24 heures. Ce caillage s'effectue à partir des ferments propres à la ferme et sans apport extérieur, nous a-t-il expliqué. On y ajoute tout de même juste ce qu'il faut de présure pour donner du goût au fromage et pour que le caillé présente une certaine tenue.



C'est avant tout pour perpétuer la tradition que Marcel Burniaux a repris la fabrication du fromage.

La masse est ensuite égouttée afin que le sérum se sépare du caillé. Douze heures plus tard, lorsque cette opération est réalisée, elle est mise sous presse, pour obtenir une masse ferme, que l'on va pouvoir tamiser pour obtenir une sorte de

farine à gros grains. L'égrenage de ce pressé va provoquer une seconde fermentation à température contrôlée de 30°C, qui va développer son goût et son arôme si particulier.

Dès cet appoint, le produit sera sale-ain de façon à poursuivre la fermentation. Il sera emballé et prêt à être commercialisé.

La boulette peut se consommer fraîche ou affinée. C'est une question de goût.

### Un patrimoine

Lors de notre rencontre, Marcel Burniaux nous a avoué avoir repris la fabrication de la

boulette en 1986, surtout dans le but de ne pas perdre une tradition et un fleuron du patrimoine alimentaire de nos régions.

Ses efforts ont porté leurs fruits, puisque la boulette de Surice a obtenu un Coq de Cristal à la Foire de Libramont en 1998. Le beurre de ferme Champirol a également été primé de 1996 à 1999. C'est dire si la matière première est de qualité.

La boulette de Surice est commercialisée dans une quin-zaine d'épiceries situées dans le triangle Dinant-Philippeville-Martembourg ainsi qu'au point de vente Champirol. Nous avons demandé au producteur quel était le profil de la clientèle intéressée par ce genre de produit : « Nous avons des clients de tous les âges mais la plupart sont des clients fidèles d'une quarantaine d'années, qui prennent plaisir à manger des produits d'une certaine qualité », constate Marcel Burniaux.

Les fins gourmets ressentiront une différence entre différentes boulettes. Cela est tout à fait normal, puisque chacune est fabriquée à partir d'un lait différent et dans un environnement différent. La nouveauté du bétail et la saison de l'année font également varier le goût de ce fromage qui fleurit bon le terroir.

Vendredi prochain  
Les fromages  
à pâte mi-dure

VA 330452

# De la maquée labellisée à Chimay

Au Moulin Henriot, à Chimay, Vinciane et Xavier Leroy-Vaessen produisent une délicate maquée CLA & OMEGA 3.

DESURICE, nous descendons vers le Moulin Henriot, à Chimay, où Vinciane et Xavier Leroy-Vaessen proposent plusieurs produits dérivés du bon lait tiré de leur soixantaine de vaches laitières.

Si le beurre constitue la spécialité de la maison, il fabrique également de la boulette de Chimay, de la tarte à maion, sur demande, ainsi qu'une délicate maquée, particulièrement appréciée à cette saison.

Dans le processus de fabrication de la boulette, que nous avons expliqué ci-dessus, la maquée constitue le stade précé-



guide, il suffit d'ajouter de la présure au lait écrémé, de faire

caillier et dégotter », nous a expliqué Xavier Leroy.

Ce qui distingue certainement les crèmes du Moulin Henriot à leurs semblables, c'est que leurs produits sont certifiés CLA & OMEGA 3.

Xavier Leroy nous a expliqué ce que signifie ce nouveau label de qualité : « Les CLA (acides linoléiques conjugués) et les Oméga 3 sont de bons acides, excellents pour la santé, mais, malheureusement, peu présents dans notre alimentation moderne.

Nous savons également que l'alimentation de l'animal influence la composition du lait et de la viande. Ainsi, des éleveurs ont découvert que c'est avec l'herbe de printemps que la vache donne le lait le plus riche en CLA de toute l'année », nous a-t-il expliqué.

« Grâce à une alimentation 100 % végétale à base de céréales de blé, nous obtenons des produits européens, il est donc possible d'obtenir, tout

au long de l'année, un lait compatible à celui du lait de printemps », a-t-il poursuivi. Xavier Leroy fait partie de la cinquantaine de producteurs wallons dont les produits laitiers peuvent se targuer d'arborez ce logo.

C'est en effectuant plusieurs tournées par semaine à travers tout le Pays de Chimay que les Leroy-Vaessen évaluent la majeure partie de leur production. Quelques produits sont également mis en dépôt dans deux épiceries, tandis que les plus fins gourmets viennent directement s'approvisionner à la ferme, dès que le fromage est facilement commercialisable.

Terminons notre visite au Moulin Henriot en ajoutant qu'il s'agit d'un site d'exception, situé à moins d'un kilomètre du centre-ville.

Une source d'eau potable traverse le site, également gîte rural où il doit certainement faire bon se ressourcer.

## Neuf sortes de fromages frais à Gozée !

Depuis plus d'un demi-siècle, des produits laitiers sont fabriqués à la Ferme du Pavé, à Gozée. Cette tradition se poursuit encore, avec neuf produits !

EST en Thuidine, et plus particulièrement à Gozée, que nous achèverons notre première balade fromagère estivale. Nous nous arrêtons à la Ferme du Pavé, où sont fabriqués jusqu'à neuf sortes de fromages frais.

Alain Boudrez poursuit cette activité, qu'il a héritée de ses ancêtres, en compagnie de sa mère et de son amie. Il nous a décrit ses différentes spécialités : « Le premier fromage que nous produisons est la maquée matigée ; c'est le point de départ de tous les autres fromages, a-t-il déclaré. Si l'on presse, on l'on déglace et qu'on laisse macérer la ma-



A Gozée, Alain Boudrez perpétue la tradition ancestrale.

VA 330460

quée quelques jours, une petite croûte va se former et l'on obtient la « boulette qui pue », a-t-il poursuivi.

### Délice du Pavé

Le fromage le plus connu de la sécte est certainement le Délice du Pavé. « C'est une sorte de « Philadelphia » auquel on a ajouté un peu de crème fraîche », nous a expliqué Alain Boudrez. Ce fromage nature se déclina en deux nouvelles sortes selon qu'on y ajoute sel, poivre, persil et fines herbes ou de l'aïl. La Ferme du Pavé produit également du bon beurre. « Lorsqu'on fait le beurre, on se profite pour fabriquer un fromage au lait battu que l'on a tout simplement appelé « bon beurre » à partir du bon lait sans encore fabriquer le Beurre belge ni le Beurre de la région, en saison. Tous ces fromages sont conditionnés et un point de vente à



Boulettes, maquées et autres fromages frais sont autant de produits délicieux qui sont aussi fabriqués chez nous.

VA 330463

## La boulette en cuisine

Préparez vos papilles !

La boulette, ça ne se dégluste pas que sur une tartine. Pour vous, une petite recette à conserver...

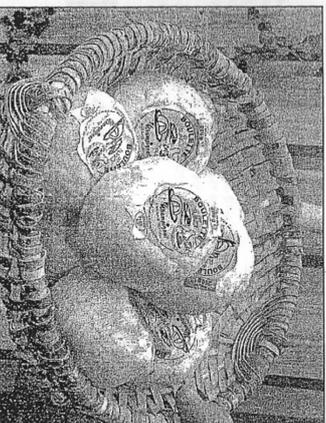
### Recette

Voici une recette de Cécile Van Oorbeek, animatrice en cuisine au Terroir, les pommes de terre farcies à la « Boulette de Surire ».

Préparation : 8 pommes de terre, 200 gr de « Boulette de Surire », un petit bouquet de persil, quelques brins de ciboulette, échalotes, sel, poivre et ail.

Préparation : cuisez les pommes de terre en pelure, de préférence au four. Mélangez la chair de celles-ci avec la boulette, le persil, la ciboulette, les échalotes et l'aïl.

Assaisonnez le tout. Farcez les pommes de terre et passez au grill. Bon appétit !



La boulette de Surire ne se dégluste pas que sur une tartine. Des recettes peuvent également être réalisées à base de ce fromage. 330461

## Le toast à la boulette



Savez-vous ce qu'est une salamandre ? Il y a plusieurs réponses à cette bête question. La première, la plus évidente et la moins utile au goût des Belges, est que la salamandre est un amphibien urodèle vivipare qui se déplace en marchant et non en faisant des bonds comme ses autres copains amphibiens. C'est moche pour elle, mais comme je le disais si justement il y a quelques lignes, on s'en tape un peu. La Salamandre est aussi une tour bien connue des habitants de Beaumont, charmante bourgade du Sud du Hainaut, ancienne place forte tenant son nom de Bellus Mons et qui connut, il y a quelques siècles, le douloureux épisode des Trois Auvergnats. Certes, en matière de goût, Beaumont pourrait paraître tout aussi inutile que la salamandre susnommée au goût des Belges. Erreur ! Car Beaumont est aussi la patrie du macaron. Cherchez dans les pages du *Goût des Belges*, vous verrez. La salamandre, cher Yves, ceci est un message personnel à l'usage unique d'un de mes camarades chef multiétouillé de notre beau royaume. Cher Yves, écrivais-je, la salamandre est aussi une sorte de chalumeau plat utilisé en cuisine pour dorer et gratiner. Cet ustensile de cuisine tiendrait son nom de l'animal mythique utilisé en héraldique qui aurait la capacité de résister au feu. Bon, maintenant que c'est écrit dans un livre,

tu vas me croire à la fin ? Merci, *by the way*, tu as perdu ton pari, mais on se téléphone tout à l'heure pour en parler. Ceci dit, cette troisième et dernière illustration de la salamandre est celle qui me concerne le plus. Mes parents, il y a une grosse trentaine d'années, c'est-à-dire un joli paquet déjà, ont ouvert un restaurant au milieu de nulle part. À LA CAMPAGNE. En majuscules, hein. La campagne dans la conception rousseauiste de la chose. La nature, les oiseaux, les bons sauvages, et j'en oublie. Puisque de campagne il était question, les produits locaux devaient être mis en avant. Moi qui suis, en quelque sorte, un témoin objectif de l'évolution gastronomique de ces décennies, je puis affirmer qu'aujourd'hui, avec l'évolution d'une certaine agriculture, la chose est devenue presque impossible. Mais bon, revenons à mes parents. Ils voulaient du beurre de ferme, de la crème fraîche de ferme (la tronche des clients quand elle floculait dans le café), des œufs de cane, d'oie, de poule du village et j'en passe et des meilleures.

Jusqu'à la boulette. Ce fameux fromage à base de lait de vache que l'on élabore dans toute une partie de la Wallonie. Pardon, élaborait, voyez plus haut pourquoi. Ce fromage se présente sous forme de demi-boule, avec de gros grains et une odeur un rien brutale, virile même. Pour pouvoir la mettre en avant, mon père a eu l'idée géniale d'ajouter à ce fromage de la crème fraîche, des œufs, un peu de paprika et du poivre, avant de taper le magma sur des morceaux de pain. La combinaison était ensuite passée à la salamandre, sur le côté de laquelle j'admire mes boutons acnéiques adolescents tout en profitant de la douce chaleur qu'elle irradiait. La salamandre, pas ma peau. Le toast était proposé aux clients avant d'entamer la dégustation des fromages de chèvre du village. Mais ça c'est encore une autre histoire. Vu le nombre d'années qu'a duré ce rituel et le nombre hebdomadaire de clients, on peut considérer que le toast à la boulette fait partie du goût d'un sacré paquet de Belges.

## Au Pays de Geminiacum, un grand choix de quiches et de tartes al d'jote...

L'asbl "Le Pays de Geminiacum" contribue à la promotion des produits de goût des 20 villages des communes de Pont-à-Celles et de Les Bon Villers. Ils sont en général fabriqués dans les fermes environnantes ou par des particuliers.

On y trouve diverses sortes d'huile d'olive, des pots de miel et de confiture, des bières spéciales. Nous nous sommes intéressés plus particulièrement à deux spécialités plutôt rares : la quiche et la tarte al d'jote.

Paul et Alain Blanchart sont frères. Paul est devenu maître dans l'art des quiches à Obaix. Il prépare artisanalement une trentaine de variétés de sa spécialité. Certaines sont disponibles toute l'année : la quiche "Lorraine", la quiche aux trois fromages, la quiche au chèvre frais, cresson, romarin... Pour fabriquer ses "saisonniers", Paul attend le bon moment. Il propose ainsi, selon les saisons, des quiches aux champignons des bois ou aux asperges vertes, par exemple.

Alain est l'un des onze fabricants labellisés pour la tarte

al d'jote. C'est lui qui fournit les trois principaux restaurants de la grand-place de Nivelles. Ce privilège n'est pas sans conséquence sur le goût de sa tarte : il est calculé pour ne pas effrayer les touristes... Certains ne jurent que par un goût fort de fromage. Mais la saveur des tartes d'Alain surprendra déjà suffisamment ceux qui testent la spécialité pour la première fois ! Son secret, c'est la boulette de Nivelles, fabriquée presque exclusivement à Pont-à-Celles.

La tarte al d'jote est verte ou mitoyenne (verte et jaune). La couleur verte vient des légumes que l'on ajoute au fromage : bettes, oignons et persil. La bette est un légume plutôt rare. Là aussi, A. Blanchart a trouvé de petits producteurs chez qui il fait ses réserves...

### **Pour aller plus loin :**

Ces produits et beaucoup d'autres sont disponibles au magasin de l'asbl "Pays de Geminiacum", place de Liberchies, 7 - 6238 Liberchies.

Tél. 071/84 05 71

Web : [www.geminiacum.be](http://www.geminiacum.be)

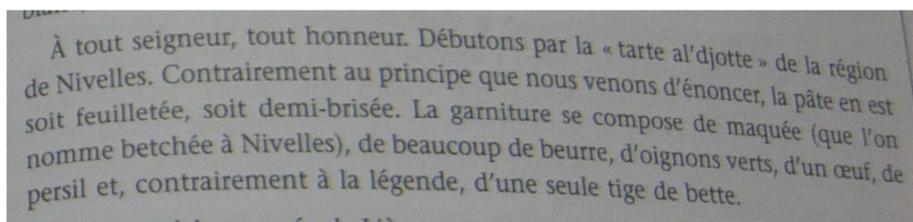


### TARTE A L'DJOTTE

● Spécialité de Nivelles où on la déguste les jours de kermesse principalement. Préparez une pâte brisée ou une pâte levée fine, c'est-à-dire riche en œufs et en beurre, mais la pâte brisée est préférable. Il faut vous procurer le fromage dit « Betchée ». Dans un bol, mettez deux boulettes de ce fromage, ajoutez 100 gr. de beurre bruni à la poêle, travaillez le tout et ajoutez-y le hachis suivant : des petits oignons verts, des tiges de bette, du persil, le tout haché bien finement. Assaisonnez de sel et d'un peu de poivre, ajoutez un œuf et mélangez bien de manière à ce que les herbes soient bien incorporées au fromage et au beurre. Gar-

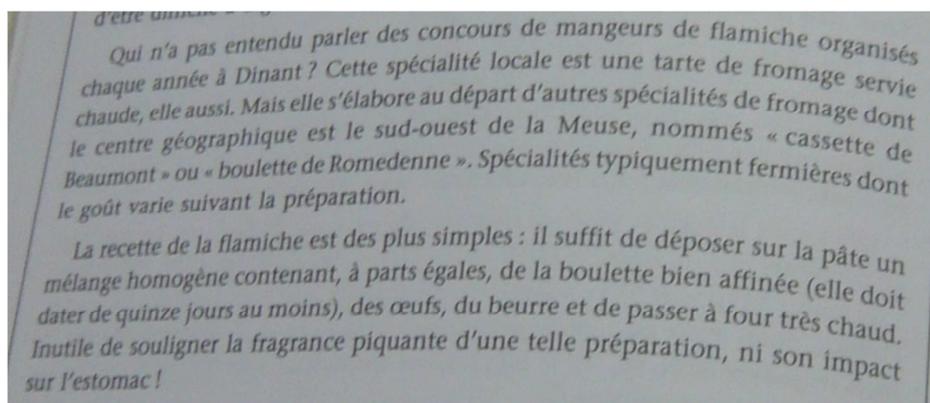
nissez une ou deux platines à tartes beurrées, avec la pâte brisée et étendez-y le fromage aux fines herbes. Faites cuire au four chaud et à la sortie du four, étendez sur chaque tarte du beurre salé, en le faisant pénétrer dans le fromage. Servez chaud. Ne regardez pas au beurre car un vieux proverbe nivellois dit que « personne n'a jamais strauiné avé du bûre » (personne ne s'est jamais étranglé avec du beurre).

**Annexe 34** : *Tarte al'djotte*, dans SOURIS C., *La folle histoire de la cuisine wallonne*, Ottignies-Louvain la Neuve, 1995, p. 163.



À tout seigneur, tout honneur. Débutons par la « tarte al'djotte » de la région de Nivelles. Contrairement au principe que nous venons d'énoncer, la pâte en est soit feuilletée, soit demi-brisée. La garniture se compose de maquée (que l'on nomme betchée à Nivelles), de beaucoup de beurre, d'oignons verts, d'un œuf, de persil et, contrairement à la légende, d'une seule tige de bette.

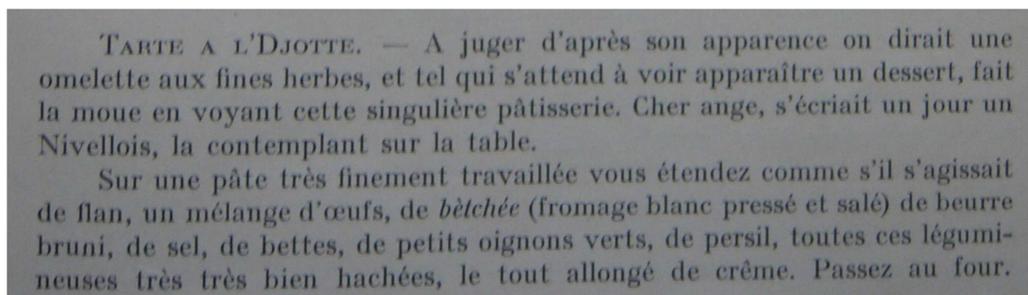
**Annexe 35** : *Flamiche*, dans SOURIS C., *La folle histoire de la cuisine wallonne*, Ottignies-Louvain la Neuve, 1995, p. 164.



Qui n'a pas entendu parler des concours de mangeurs de flamiche organisés chaque année à Dinant ? Cette spécialité locale est une tarte de fromage servie chaude, elle aussi. Mais elle s'élabore au départ d'autres spécialités de fromage dont le centre géographique est le sud-ouest de la Meuse, nommés « cassette de Beaumont » ou « boulette de Romedenne ». Spécialités typiquement fermières dont le goût varie suivant la préparation.

La recette de la flamiche est des plus simples : il suffit de déposer sur la pâte un mélange homogène contenant, à parts égales, de la boulette bien affinée (elle doit dater de quinze jours au moins), des œufs, du beurre et de passer à four très chaud. Inutile de souligner la fragrance piquante d'une telle préparation, ni son impact sur l'estomac !

**Annexe 36** : *Tarte a l'djote*, dans MARINUS A., *Le folklore belge*, tome 3, Turnhout, s.d., p. 17-18.



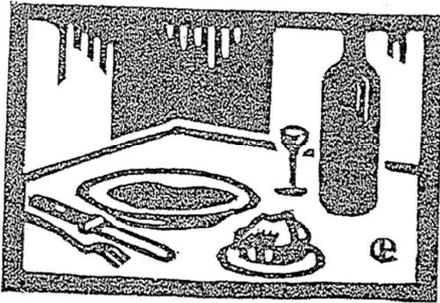
TARTE A L'DJOTTE. — A juger d'après son apparence on dirait une omelette aux fines herbes, et tel qui s'attend à voir apparaître un dessert, fait la moue en voyant cette singulière pâtisserie. Cher ange, s'écriait un jour un Nivellois, la contemplant sur la table.

Sur une pâte très finement travaillée vous étendez comme s'il s'agissait de flan, un mélange d'œufs, de *bêchée* (fromage blanc pressé et salé) de beurre bruni, de sel, de bettes, de petits oignons verts, de persil, toutes ces légumineuses très très bien hachées, le tout allongé de crème. Passez au four.

**Annexe 37** : *Betchée*, dans ANDROUËT P. et LYON N., *Le guide Marabout des fromages de France et du monde entier*, Verviers, 1978, p. 201.

#### **BETCHÉE**

Fromage nivellois avec lequel, en principe, la tarte à l' djotte doit être faite. Cette spécialité du pays de Jean de Nivelles est une pâte levée emplie de fromage, beurre, oignon, persil et feuilles de bettes, le tout haché finement et mélangé. Au sortir du four on étend un morceau de beurre sur la tarte car, d'après Gaston Clément, « personne n'a jamais strané avé du bure » (personne ne s'est jamais étranlé avec du beurre).



## FOLKLORE CULINAIRE NIVELLOIS (1).

### LA TARTE À L' DJOTE ET LES DOUBLES

Le touriste qui visite la capitale du Roman Pays de Brabant, commence généralement par gagner la grand'place et par saluer, au sommet de sa tourelle, Jean de Nivelles, le jaquemart de cuivre, dont la réputation légendaire a fait le tour de la terre. Il visite ensuite la collégiale de Sainte-Gertrude et son cloître vénérable qui poursuit, autour d'un jardin silencieux, un rêve presque millénaire. S'il est patient et débrouillard, ce touriste tente de se faire ouvrir les portes du Musée Archéologique, où

(1) Extrait du Bulletin Officiel du *Touring-Club de Belgique*. (15 septembre 1924), p. 426.

13

XVIII<sup>e</sup> siècle, ne manquaient point de déguster la « tarte à l'djote » en même temps que leurs vieux vins, dans les petits « pavillons à bourgogne » que chacun possédait, au milieu d'un jardin, dans quelque faubourg. Et maintenant encore, et plus que jamais, il n'est pas de Nivellois qui, établi au dehors, se sente le courage de passer un mois sans revenir — entre deux trains — savourer cette sorte de pâtisserie rustique dont se délecta son enfance.

Si le fromage local est à la base de ces spécialités qui occupent, à juste titre, une place d'honneur dans le folklore culinaire wallon, il ne faut pas oublier que les « doubles » diffèrent complètement de la « tarte à l'djote », tant par leur aspect extérieur que par la saison pendant laquelle on les déguste. Les « doubles » se font l'hiver, exactement de la Toussaint à Pâques; la « tarte à l'djote », elle, ne se fait que l'été, de Pâques au dimanche qui précède la « ducace » d'octobre. Telle est la tradition, à laquelle il arrive parfois que l'on fasse « à la demande générale » un petit accroc.

La « tarte à l'djote » se présente sous trois aspects, correspondant sans doute aux trois variétés de gourmets qui composent la population acloite : la tarte au fromage, la « tarte à l'djote » proprement dite, ou tarte verte, dont le fromage est additionné de fines herbes (1); et enfin, pour les gourmets raffinés, la tarte dite « mitoyenne », moitié tarte au fromage, moitié tarte verte.

Voici du reste les recettes de ces mets, recettes qui m'ont été dictées, sur un ton de confiance, par une spécialiste renommée de la « tarte à l'djote », dont je ne pourrais citer le nom sans blesser sa proverbiale modestie.

#### Recette pour cinq « doubles » :

Se servir d'un poêle chauffé au bois. Préparer une pâte

(1) Le terme « djote » signifie spécialement, en wallon nivellois, « bette », et non « choux », comme dans d'autres régions wallonnes. La bette (*beta vulgaris*) est la poirée de nos potagers.

15

des souvenirs locaux évoquent le passé fastueux de la petite cité brabançonne; puis il va au parc de la Dodaine, voir la flèche de Sainte-Gertrude mirer son image renversée dans une pièce d'eau bordée de peupliers penchés. Enfin s'il est poète, il se surprend à flâner, au gré de leurs détours, dans les petites rues qui enchevêtrent leurs lignes sinieuses autour de la grand'place.

Mais il n'aura point tout vu, et surtout il n'aura pas pénétré l'âme de Nivelles, s'il ne s'est attablé dans un des cabarets accueillants d'où s'échappe, chaque dimanche et chaque lundi, après 17 heures, le fumet délicieux de la tarte à l'djote ou des doubles, sortant du four, brûlantes et arrosées de beurre fondu. Ce n'est qu'après avoir goûté de ces spécialités culinaires, que notre touriste pourra dire qu'il connaît Nivelles un peu plus intimement.

\* \*

Ces plats nivellois, célèbres dans le monde des gastronomes, sont semblables aux peuples heureux : ils n'ont pas d'histoire. Ou guère. On sait cependant qu'il faut remonter très haut dans le passé de la cité pour en trouver les premières mentions, et que les abbesses de Sainte-Gertrude n'ont pas dédaigné d'en réglementer la recette. On constate aussi qu'il y a plusieurs siècles déjà, on allait déguster la « tarte à l'djote » dans une auberge de Monstreux, qui, actuellement dénommée à la Verte, s'appelait en réalité *À la Verte Tarte*. On sait encore que le fromage de Nivelles, qui entre dans la composition de ces mets, devait avoir acquis une renommée enviable, puisque, tous les ans, la ville en offrait un certain nombre au chancelier du Brabant et qu'en 1544 on en présentait, à Bruxelles, une demi-douzaine à la reine de France.

Il est bien évident que les bourgeois « acloits » (1) du

(1) Sobriquet légendaire des Nivellois.

14

faite de cinq petites tasses de farine fine de sarrasin, deux tasses d'eau, trois tasses de lait bouilli, un peu de levure et un œuf (y compris le blanc préalablement battu en neige).

Prendre cinq boulettes du fromage local appelé *bêchêe* et bien « fait »; y ajouter un œuf et quatre ou cinq petites tasses de lait bouilli et tiède. Mélanger pour obtenir un tout bien homogène.

Sur deux poêles ou deux platines de tôle bien graissées, étendre la pâte pour faire deux crêpes, dont on cuit légèrement une des faces seulement. Etendre ensuite sur une des autres faces non cuites une couche du fromage préparé comme il est dit ci-dessus; retourner sur ce fromage l'autre crêpe. Cuire enfin, sur ses deux faces, cette double crêpe. Servir sur une assiette préalablement enduite de beurre. Recouvrir d'une bonne noix de beurre fondu un peu salé et manger très chaud.

#### Recette pour deux « têtes à l'djote » :

Préparer de la pâte pétrie comme pour la tarte aux fruits, et composée de farine fine, de lait, de beurre et d'œufs.

Préparer le fromage de la façon suivante : deux boulettes, deux œufs entiers, deux petites tasses de lait, deux noix de beurre. Bien mélanger. A la moitié du fromage ainsi préparé, ajouter une petite poignée des herbes suivantes, finement hachées : petits oignons, ciboule, persil, bette. Etendre sur une des deux une couche de fromage, et sur l'autre, une couche du fromage additionné d'herbes.

Pour obtenir deux « mitoyennes », étendre la moitié de chaque mélange sur la moitié de chacune des deux tartes.

Cuire dans un four de boulanger ou dans un fourneau de cuisine, jusqu'à ce que les tartes prennent un aspect doré. Servir très chaud, avec une bonne noix de beurre légèrement salé.

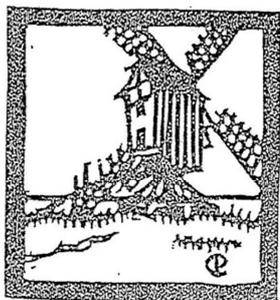
Il est inutile d'ajouter que si les tartes peuvent être réchauffées — ce qui leur fait perdre du reste la moitié de leur saveur — les « doubles » ne s'accroissent nullement

16

de pareil traitement et doivent être mangées dès leur sortie du four.

Telles sont les recettes fameuses des célèbres spécialités nivelloises. Loin de moi l'intention de décourager les lectrices de ce bulletin qui voudraient tenter l'expérience. Elles la réussiront sans aucun doute... Mais elles ne m'en voudront point et ne m'accuseront pas de sacrifier à quelque obscur esprit de clocher, si je leur affirme que les « doubles » et la « tarte à l'djote » n'ont vraiment toutes leurs qualités qu'à Nivelles ; et que c'est dans une des rares tavernes qui s'en font une spécialité jalousement exploitée qu'il convient de les déguster, le dimanche ou le lundi, dans l'atmosphère requise, après le coucher du soleil, entre chien et loup...

Paul COLLET.



17

**Annexe 39** : *Tarte al djote*, dans VAN REMOORTERE J., *Le guide Ippa de la cuisine régionale en Belgique*, Tielt, 1994, p. 99-101.

#### TARTE AL DJOTE

Cette tarte relevée au passé

respectable est encore préparée et vendue de nos jours à Nivelles et ses environs. Dans le dialecte nivellois, le mot «djote» désigne une betterave et non pas un chou comme dans d'autres régions de Wallonie. Cette betterave ou «beta vulgaris» est devenue par sélection le légume que nous appelons bette.

Dans les temps anciens, la tarte al djote était un véritable cadeau princier. Chaque année, la ville de Nivelles en offrait un certain nombre au chancelier du Brabant. Lors de la bénédiction de la nouvelle abbaye en 1046, elle fut servie en abondance à l'empereur germanique Henri III et en 1544, six tartes al djote furent offertes en cadeau de bienvenue à Eléonore d'Autriche, sœur de l'empereur Charles Quint, qui devint reine de France par son mariage avec François Ier.



«Tarte al djote»: la fierté de Nivelles.

A Monstreux, un quartier de Nivelles, une auberge fut célèbre il y a des siècles pour sa tarte al djote «bi t'chaude, bi blete, qu'el bure desglete» (si chaude et si tendre que le beurre en dégouline).

Actuellement, une confrérie nivelloise veille jalousement sur la recette ancestrale de la tarte al djote. Chaque année, elle attribue un label de qualité aux commerçants, boulangers et restaurateurs qui mettent en vente la véritable tarte al djote. En réalité, il existe trois sortes de tarte al djote:

- celle dans laquelle le fromage de Nivelles, la Boulette, tient la première place;
- la tarte verte: des herbes aromatiques sont ajoutées au fromage;
- la tarte mitoyenne: entre la

tarte au fromage et la tarte verte.

Commencez par réaliser une pâte brisée. Prenez 450 g de farine, 280 g de beurre, 1 œuf, 70 g de lait, une pincée de sel et une pincée de sucre. Mélangez tous les ingrédients assez rapidement pour que la pâte ne soit trop compacte. Emballée dans une feuille de plastique, cette pâte peut se conserver deux semaines dans le réfrigérateur. Abaissez une partie de la pâte à un demi-centimètre et foncez-en un ou deux moules à tarte.

#### Garniture

- 2 «boulettes» de fromage de Nivelles, que l'on appelle «bêchéye». Le fromage doit être à point: s'il n'est pas

assez fait, il reste granuleux et ne fond pas bien; s'il l'est trop, il sera trop piquant et trop liquide.

- 200 g de beurre, dont 100 g de beurre salé
- quelques petits oignons
- des bettes (leur quantité dépend de la grandeur des feuilles)
- quelques feuilles de persil
- 1 œuf
- sel et poivre

Faites brunir 100 g de beurre (non salé) et ajoutez le fromage, les oignons hachés, les bettes et le persil.

Salez, poivrez, ajoutez l'œuf et mélangez soigneusement le tout.

Remplissez le(s) moule(s) à tarte et faites dorer pendant environ 10 minutes dans un four à 220° C.

Au sortir du four, parsemez la tarte de noisettes de beurre salé et servez chaud.

Comme boisson, vous avez le choix entre un vin rouge corsé, une gueuze ou une trappiste.

#### TARTE AU STOFÉ

Le «stofé» n'est rien d'autre que du fromage blanc maigre.

À Wavre, ce fromage sert à confectionner de la tarte. La recette qui suit est très ancienne. Elle est prévue pour confectionner cinq tartes d'un diamètre de 26 cm et d'une hauteur de 2,5 cm.

#### Pour la pâte

- 1 kg de farine
- 300 g de beurre
- 50 g de saindoux

- 70 g de levure de boulangerie
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de sucre fin cristallisé
- 6 œufs
- 250 g de crème
- un peu d'eau tiède
- une pincée de sel

#### Pour la garniture

- 500 g de compote de pommes
- 1 kg de fromage blanc maigre bien égoutté
- 3 macarons
- 125 g d'amandes pilées
- 500 g de sucre fin cristallisé
- 100 g de beurre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 250 g de crème
- 10 œufs
- un verre à liqueur de rhum
- 1 à 2 cuillères à soupe de farine

Faites tremper les macarons dans le rhum dès la veille.

#### Préparation de la pâte

Mettez la farine dans un plat et creusez une fontaine. Dispersez-y le sel, le sucre et le sucre vanillé. Délayez la levure dans un peu d'eau tiède et versez-la dans la fontaine. Mélangez, puis ajoutez le beurre et le saindoux ramollis, les œufs et la crème. Pétrissez une pâte homogène et laissez-la lever pendant une demi-heure. Abaissez la pâte à une épaisseur de quelques millimètres et foncez-en les tourtières.

#### Finition

Couvrez les fonds de tarte d'une couche de compote de pommes.

## Crêpe de Beaumont au fromage et au poireau

### INGREDIENTS

#### Pour la pâte :

- 250 ml de lait écrémé ou demi-écrémé
- 125 g de farine, de préférence un mélange de farine normale et de farine de sarrasin (50/50)
- 1 œuf
- 1 cs d'huile ou de margarine 100% végétale
- 12,5 g de levure
- Une pointe de sel

#### Pour la farce :

- 400 g de poireaux
- 200 g de fromage par ex. Boulette de Huy, Cassette de Beaumont, ...

### PRÉPARATIFS

Mettez la farine dans un plat et mélangez-la avec le jaune d'œuf poivre et le sel. Tout en remuant, ajoutez le lait et la levure. Laissez reposer la pâte. Nettoyez entre temps les poireaux, coupez-les en fines lamelles et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

### PRÉPARATION

Cuisez 4 grandes crêpes et répartissez sur les crêpes les poireaux et le fromage. Salez et poivrez. Roulez les crêpes et faites-les gratter au four jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.

### CONSEILS & ASTUCES



- Préparez des crêpes en plus et surgélez-les. Vous pouvez facilement les servir comme lunch ou comme collation.
- Utilisez de la pâte prête à l'emploi ou des crêpes précuites.



- Cette recette est idéale pour utiliser des restes de légumes.
- Cette recette peut également être déclinée en version « sucrée » en remplaçant les légumes par des fruits, par exemple.



### LA FLAMICHE ● On

connaît ce fameux gâteau au fromage qui tous les ans à Dinant donne lieu à un concours entre les gros mangeurs qui, comme à Nivelles pour la tarte à l'djotte et les doubles, doivent faire montre d'une capacité d'estomac, pour engouffrer le plus de morceaux de tarte faite de pâte plus ou moins légère, et couverte de fromage du pays. Cela donne lieu à des scènes dignes de Rabelais et très amusantes. Cependant si Dinant revendique la paternité de la Flamiche, il paraît que ce gâteau si on peut l'appeler ainsi a des ancêtres dans les contrées du Nord de la France. Par exemple on trouve sous le nom de Flamiche, dans le répertoire culinaire du Nord, une couque plate faite de farine de seigle, de sarrasin et de froment, le tout pétri avec du lait et cuit au four de boulanger. Les Picards font une tarte avec de la pâte levée, et garnie de poireaux et dans les mêmes régions on fait une sorte de tarte avec la pâte à pain, qui est cuite au four mais sans aucune garniture, puis à la sortie du four on y étale une copieuse ration de beurre pour

la déguster toute chaude. Le nom de Flamiche proviendrait de ce que la cuisson de cette tarte a lieu durant que le bois brûle encore dans le four, et produit des flammes, d'où flammèche ou flamiche. Mais la flamiche est connue également dans les régions vinicoles, c'est une tarte garnie de fromage de camembert et de brie, ou plus loin un gâteau sucré parfumé au cognac ou au rhum. Jules Favre dans son magnifique dictionnaire de la cuisine, nous renseigne que la flamiche est, d'après Burgiard, un gâteau appelé Flamus, et fait d'une pâte genre feuilletage que l'on garnit avec un mélange de fromage blanc gras de Brie ou de Camembert, avec du beurre et des œufs, et que l'on tourne exactement comme on le fait pour la pâte feuilletée. Après le tourage, on découpe la pâte en forme de petits bâtons que l'on cuit au four. Qu'en conclure ? Rien d'autre que de dire que l'on peut très bien faire des gâteaux qui se ressemblent peut-être par les ingrédients, et qui peuvent porter un nom similaire également, mais que l'on ne peut enlever à une contrée la coutume et les fêtes dont on entoure la dégustation d'un de ces produits. Et c'est bien le cas pour la Flamiche de Dinant, dont j'ignore l'origine, qui remonte probablement à bien loin. Ce qui est, c'est que chaque année, les Flamicheurs sont présents pour tâcher d'enlever la palme au gagnant précédent. Voici la recette telle qu'elle me fut donnée par une Dinantaise, ce n'est peut-être pas la véritable, mais on sait qu'il est très difficile de dire qu'une recette de plat de terroir est la bonne, chaque ménagère y ajoutant l'une ou l'autre chose, qui peut changer le goût. Confectionnez une pâte avec 250 gr. de farine, au milieu de laquelle vous aurez mis quatre œufs, un bon morceau de beurre, une pincée de sel et le tout pétri avec du lait pour en faire une pâte pas trop ferme qu'après avoir laissé reposer, vous aplatissez à un demi-centimètre d'épaisseur pour en garnir la ou

les platines bien beurrées. D'autre part, mélangez soigneusement 150 gr. de fromage de Romedenne avec 150 gr. de beurre et 3 œufs, étalez le mélange sur la pâte et faites cuire au four. Se mange chaude avec un verre de bourgogne.

### 162 – Flamiche de Dinant (Gâteau au fromage)

Préparez une pâte avec 250 gr de farine, où vous formez au milieu une fontaine, vous y cassez quatre œufs, un morceau de beurre, une pincée de sel, vous pétrissez le tout avec du lait légèrement tiède, vous en faites une pâte pas trop ferme, que vous laissez reposer un bon moment (telle que l'on vous présente la recette dans la région). Vous reprenez la pâte ainsi reposée et vous l'aplatissez à un demi-centimètre d'épaisseur. Vous en garnissez les platines, beurrées au préalable et vous laissez à nouveau reposer.

Vous pouvez également employer une pâte feuilletée.

Pour la garniture, préparez 150 gr de crème fraîche, 250 gr de Romedenne, 2 jaunes d'œufs, poivre, sel et 30 gr de beurre. Faites légèrement tiédir votre crème, ajoutez le fromage coupé en lamelles et hors du feu, les jaunes d'œufs, poivrez et salez. Versez cette préparation sur le fond de tarte. Parsemez de morceaux de beurre et faites cuire à four chaud environ 30 minutes. Servez chaud ou tiède avec du vin de Bourgogne.

La Flamiche représente un gâteau au fromage, chaque année, Dinant organise le concours du "Flamicheur" ou le plus gros mangeur de flamiche.

Le gagnant sera celui qui mangera plus de flamiche, que le "Flamicheur" précédent.

**Annexe 43 :** *La Flamiche dinantaise et la Confrérie des Quarteniers de la Flamiche dinantaise*, dans PROVINCE DE NAMUR, *Spécialités régionales*, s.l.s.d., n.p.

**LA FLAMICHE DINANTAISE**  
et  
**LA CONFRERIE DES QUARTENIERS DE LA FLAMICHE DINANTAISE**

LA FLAMICHE (spécialité dinantaise) est une merveilleuse tarte à base de fromage gras (boulette) et d'œufs. Elle se déguste très chaude (dès sa sortie du four), avec un bon verre de Bourgogne.

**Sa composition :**  
250 gr de beurre  
500 gr de fromage gras (boulette)  
12 œufs  
pâte à pain très mince  
sel, poivre

**Le TOURNOI DE LA FLAMICHE**  
Il a lieu le premier samedi de septembre de chaque année.  
Il met en compétition les mangeurs de Flamiche durant 45 minutes.  
Le record toute catégorie qui a été établi est, jusqu'à ce jour de 12 morceaux, soit une tarte et 2 morceaux !

La Confrérie des Quarteniers de la Flamiche Dinantaise (C.Q.F.D.), qui organise annuellement ce tournoi, se réunit trois fois l'an (en avril, en septembre et en décembre).  
Le quartenier était jadis l'officier préposé à la garde d'un quartier.

Lors de ces réunions, on intronise les nouveaux Quarteniers, après quoi a lieu une "disnée" au cours de laquelle on mange la Flamiche, arrosée de Bourgogne.

Rappelons pour les amateurs de Flamiche, qu'il est possible d'en déguster à Dinant, au cours de la première semaine de septembre dans deux pâtisseries de la Ville.  
Certains restaurants présentent cette spécialité toute l'année.

**Annexe 44 :** ANDRIEU DELILLE J. et J., *Cuisine belge, 200 recettes du terroir*, Bruxelles – Louvain la Neuve, 2005, p. 172.

**FLAMICHE DE DINANT**

**INGRÉDIENTS** pour 4 à 6 personnes

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| Pâte brisée                        | 150 g de beurre |
| 200 g de fromage gras de Romedenne | 4 œufs          |
| 1/4 l de lait                      | sel, poivre     |
|                                    | 100 g de crème  |

**ACCOMPAGNEMENT**  
une bière locale la Copère

**PRÉPARATION**

Abaissier la pâte au rouleau. En garnir une tourtière beurrée et farinée. Piquer le fond de la tarte avec une fourchette.  
La mettre 5 minutes à four chaud sans la préparation au fromage. La sortir.  
Dans un grand bol, malaxer fromage, beurre, œufs, lait.  
Goûter et rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre.  
Déposer ce mélange sur le fond de tarte.  
Mettre à four moyen (180°) et laisser cuire 30 à 40 minutes.  
Sortir et servir tiède.

**Annexe 45** : *Boulette de Romedenne* dans COURTINE R. J., *Dictionnaire des fromages*, Paris, 1972, p. 37 [Collection « Les dictionnaires de l'homme du XX<sup>e</sup> siècle »].

**Boulette de Romedenne** (Belgique). — **Vache**. C'est un village près de Dinant. Ce fromage est comparable à la Boulette de Charleroi, gras et fort. On en fait notamment une tarte, la flamiche, en garnissant une tourtière foncée de pâte à pain très mince d'un mélange de 1 500 g de beurre, 500 g de boulette, 10 œufs, du poivre et du sel. Il existe à Dinant un concours annuel des mangeurs de flamiche, et la Boulette de Romedenne est très prisée.

**Annexe 46** : *Flamiche de Dinant*, dans VAN REMOORTERE J., *Le guide Ippa de la cuisine régionale en Belgique*, Tielt, 1994, p. 282.

282 PROVINCE DE NAMUR

**FLAMICHE DE DINANT**

Le mot «flamiche» vient de la «miche que l'on cuisait jadis au four chauffé au bois pendant que le bois brûlait encore en produisant des flammèches».

La flamiche de Dinant est un des fleurons de la gastronomie régionale wallonne. Elle est cuite dans un moule d'un diamètre de 30 à 35 cm et d'une hauteur d'environ 3 cm.

- 500 g de pâte à pain améliorée
- 250 g de beurre
- 500 g de Boulette de Romedenne
- 13 œufs pour un moule de 30 cm de diamètre (15 œufs pour un diamètre de 35 cm)
- sel et poivre

Foncez le moule à tarte d'une très mince couche de pâte. Etalez-y le fromage. Répartissez des noisettes de beurre à la surface. Mixez ou battez les œufs, ajoutez du sel et assez bien de poivre et versez les œufs sur le fromage. Laissez cuire pendant 20 minutes dans un four à environ 220° C. Servez au sortir du four. Sachez que la flamiche n'apprécie pas les courants d'air. La boisson d'accompagnement par excellence sera un Côte de Beaune, de préférence un Savigny.

*Flamiche de Dinant: un des fleurons de la gastronomie régionale wallonne.*



## Flamiche dinantaise

La flamiche est une spécialité dinantaise qui daterait du Moyen Âge. Le mot serait dérivé des « flammèches » qui se développent dans le four à bois. La flamiche ne se faisait qu'en certaines circonstances et elle se commandait chez le boulanger. Elle doit se manger chaude, sitôt sortie du four. Assez curieusement, elle servait de dessert aux chanoines car elle prépare merveilleusement le palais à la dégustation du... bourgogne !

Pour une tarte

Pâte levée (maison ou achetée toute faite)

6 œufs

125 g de beurre de ferme salé

250 g de fromage de boulette (fromage de Romedenne)

Il doit être gras, fait depuis plus de trois jours et légèrement salé.

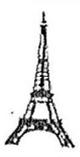
1. Garnir la platine à tarte préalablement graissée. Piquer. Laisser reposer.
2. Mélanger les œufs, y ajouter le fromage émietté et le beurre découpé en morceaux. Saler légèrement. Mettre ce mélange sur la pâte.
3. Faire cuire à 210° pendant trente minutes.

Servir très chaud avec un verre de bon bourgogne.

Annexe 48 : SYNDICAT D'INITIATIVE DE DINANT, Guide pratique de la ville de Dinant, Dinant, 1994, p. 54-54.

Pâtisserie  
**"La Merysienne"**  
 FERAGE Didier  
 Flamiche sur commande toute l'année  
 Couques de Dinant et de Rins  
 19, rue Grande  
 5500 DINANT  
 Tél. 082/22.30.33

 **La Fougasse**  
 Spécialiste des gâteaux de cérémonie en glace  
 pièces montées, flamiches...  
 Route de Givet 9 - NEFFE  
 Tél. (082) 22 25 24

 Friture - Restaurant  
**La Tour Eiffel**  
 20, rue de la Station  
 5500 Dinant  
 082/22.41.02  
 Menu à partir de 420 Frs  
 Spécialités moules maison  
 Jour de fermeture: le lundi  
 Congé annuel: Février  
 ouvert de 11 à 22 h  
 sans interruption

Le magasin aux achats raisonnés  
 Vous nous trouverez entre autres à:  
 Dinant, rue des Alouettes  
 Ciney, avenue Schlögel X.  
 Wépion, chée de Dinant  
  
 SA ALDI  
 PARC INDUSTRIEL DES ISNES  
 5032 GEMBLoux  
 TEL. 081/56.44.11

### LA FLAMICHE

La FLAMICHE, tarte dinantaise faite à base de fromage gras (boulette de ROMEDENNE) et d'œufs, se déguste chaude et accompagnée d'un vin de Bourgogne.

Cette spécialité de la cité des Copères est mise à l'honneur par la Confrérie des Quarteniers de la Flamiche (C.Q.F.D.) qui a été créée en 1956 et dont le but essentiel est "de faire connaître les spécialités et les charmes de la région dinantaise ainsi que les traditions culinaires régionales".

Cette Confrérie organise d'ailleurs 3 "dîners" de dégustation par année où la flamiche est réellement mise à l'honneur.

Il est possible de déguster la flamiche lors de la braderie de DINANT qui a lieu chaque année, à partir du premier week-end du mois de septembre et durant toute cette semaine.

Toute l'année, sur commande:

- Boulangerie - Pâtisserie DUMONT, rue Sax, 24 à Dinant - Tél.: 082/22 23 79
- Boulangerie - pâtisserie LA MERYSIENNE, FERAGE Didier, rue Grande, 19 - Tél. 082/22 30 33 (annonce p. 54)
- Boulangerie - pâtisserie LA FOUASSE, FERAGE Pierre, route de Givet, 9 à Neffe (Dinant) - Tél. 082/22 25 24 (annonce p. 54)
- Boulangerie - pâtisserie GIGOT, successeur PIROT, Rue Léopold, 8 - Tél. 082/22 22 09 (annonce p. 50)
- Boulangerie - pâtisserie TARTORI, rue Grande, 72 - Tél. 082/22 57 72

### DE "FLAMICHE"

De FLAMICHE, Dinantse taart vervaardigd op basis van vette kaas (boulette van ROMEDENNE) en eieren, wordt warm gegeten met daarbij een bourgogne-wijn.

Deze specialiteit van de stad van de Copères wordt in ere gehouden door de vereniging "Confrérie des Quarteniers de la Flamiche" (C.Q.F.D.), die is opgericht in 1956 en waarvan het hoofddoel is: "de specialiteiten en de betovering van de omgeving van Dinant verspreiden alsook de culinaire streektradities".

Deze vereniging organiseert trouwens 3 "dîners" (Flamichediners) per jaar waarop de flamiche werkelijk eer wordt aangejaan.

Tijdens de jaarlijkse braderij van Dinant (telkens gehouden vanaf het eerste weekeinde van september en gedurende de hele week) is het mogelijk de Flamiche te gaan proeven.

Het hele jaar door op bestelling:

- Bakkerij en banketbakkerij DUMONT, rue Sax, 24 te Dinant - Tel.: 082/22 23 79
- Bakkerij en banketbakkerij "LA MERYSIENNE", FERAGE Didier, rue Grande, 19 - Tel. 082/22 30 33 (blz. 54)
- Bakkerij en banketbakkerij "LA FOUASSE", FERAGE Pierre, Route de Givet, 9 te Neffe (Dinant) - Tel. 082/22 25 24 (blz. 54)
- Bakkerij en banketbakkerij GIGOT, (PIROT), rue Léopold, 8 - Tél. 082/22 22 09 (blz. 50)
- Bakkerij en banketbakkerij TARTORI, rue Grande, 72 - Tel. 082/22 57 72

**Annexe 49** : Carbonades de porc au crô stofé, dans *Les meilleures recettes de Wallonie recueillies par Zone verte*, Namur, 1981, recette n° 49.

## 49. CARBONADES DE PORC AU CRÔ STOFÉ

### INGREDIENTS

*fines tranches de porc  
 crô stofé ou Herve  
 tranches de lard fumé*

*échalotes  
 poivre  
 beurre*

*Quand on tuait le cochon chez les voisins, c'était réjouissance chez nous aussi. Entr'autres choses, nous avions des carbonades. Et, figurez-vous, c'était des tranches de viande et non de gros morceaux comme on présente maintenant cette catégorie. J'ai eu la curiosité de regarder dans un vieux dictionnaire et voici la définition de carbonade: manière d'apprêter les viandes en les faisant griller sur des charbons. "Mettre les tranches de jambon à la carbonade". Et j'ai aussi lu à escalope: "assaisonnement pour accommoder du lapin ou du lièvre". Allez vous y retrouver!*

*Bref, il s'agissait de fines tranches de porc qui, cuites à la poêle, risquaient d'être trop sèches. Alors, elles étaient quelquefois présentées de cette façon: recouvertes de crô stofé ou de Herve, pliées en deux, le fromage à l'intérieur, posées sur des tranches de lard fumé, recouvertes d'échalotes hachées, poivrées et mises au four. Arrosées régulièrement de beurre pendant la cuisson.*

*Le fond était déglacé avec de l'eau (c'est meilleur avec du vin blanc).*



## Canapés aux pommes de terre

### Ingrédients:

- 4 belles p-d-t. (charlotte) de calibre identique
- 3 c-à-s d'huile d'olive

### Comment faire?

Nettoyez soigneusement les pommes-de-terre et brossez-les; Faites les cuire dans l'eau salée ± 10 min.; Laissez refroidir et coupez-les en tranches ovales d'1 bon cm d'épaisseur en gardant la peau; Badigeonnez-les d'huile et posez-les sur une plaque huilée; Garnissez 4 rondelles avec un mélange de boulette, beurre et jambon émincé; les 4 autres rondelles avec le chèvre et un peu de miel au-dessus; Passez-les au grill, elles doivent être bien dorées; Garnissez les autres rondelles avec la truite fumée et les œufs de saumon.

### Garniture:

- 1 petit fromage de chèvre
- 2 filets de truite fumée
- 1/2 boulette de Surice
- 1 tranche de jambon fermier
- 1 petit pot d'œufs de saumon
- 1 c-à-s de miel

A servir à l'apéritif.

## Gâteau de pommes de terre

aux champignons des bois et sa garniture à la boulette

### Ingrédients:

- 500 gr de p-d-t (désirées)
- 300 gr de pleurotes
- 1 oignon; de l'ail
- 30 gr de beurre
- 1/4 de bouillon de volaille
- sel; poivre
- 3 œufs
- 50 gr de gruyère râpé
- 1 boulette de Surice
- beurre, pain grillé (4 tranches)

### Comment faire?

Cuisez les pleurotes dans un peu de beurre; Epluchez les pommes de terre, l'oignon et l'ail. Emincez-les et faites-les revenir dans un peu de beurre ajoutez le bouillon et laissez cuire ± 25 min.

Egouttez et réduisez en purée ainsi que les pleurotes; Joignez les œufs entiers battus et le fromage râpé; Beurrez un moule à Savarin et versez la préparation, couvrez d'une feuille d'aluminium et faites cuire au four 30 min.; démoulez; Garnissez votre pain grillé de beurre et de boulette puis faites les dorer; Garnissez le plat avec un peu de salade frisée et les toastés aux fromages.

Cécile VANOORBEEK

Animatrice en cuisine du terroir.  
Formante à la Tronchole.

## La carte du restaurant

Ouvert dès le vendredi 25 à 18h jusqu'au dimanche 27 à 17h

### Entrées:

- Champignon! sur toast
- Anguille aux 14 saveurs
- Balloine aux œufs durs

### Porage

- Soupe d'ilekève

### Plats chauds

- Omelette aux pleurotes
- Jambonneau poché au foin et à la champisauce
- Ragoût chasseur à la mosane
- Poulet fermier sauce "cristalline"
- Tournedos forestier
- Mignon de bœuf sauce poivrade

### Fromage

- Notre "Caj de cristal" en pâte

### Desserts

- Songe des forêts d'automne
- Pavé surtois
- Glace

Une proposition de Cécile suite à une table gourmande dans le bar de Louis Villancs "La Cuisine Villancs"

Réservations vivement conseillées et souhaitées  
au Champ-Saint: 082/67 77 05

Expo-Resto  
Champignon des bois



Menu

**Annexe 51 :** *Quelques conseils pour réussir un plateau de fromages*, dans DELAHAUT J., *L'Almanach gourmand de l'Ardenne*, Neufchâteau, 2004, p. 70.

#### Quelques conseils pour réussir un plateau de fromages.

Quelle joie pour les yeux et le palais qu'un joli plateau de fromages! Créer une harmonie de goûts pour faire plaisir à chacun doit être une de vos premières préoccupations. Présentez plusieurs sortes de fromages sur votre plateau et disposez-les en cercle en fonction de leur saveur, du plus doux au plus corsé, du mou au dur et du jeune et frais au vieux et mûr. Prévoyez 200 g de fromage par personne pour un buffet fromages et 80 à 100 g par personne s'il s'agit d'un dessert fromage.

Pour mieux illustrer ce conseil, nous avons sélectionné pour vous sept types de fromages.

- 1- une pâte molle fraîche, plutôt douce (Boulette de Huy, Bêché de Nivelles, Brie frais, Casette de Beaumont)
- 2- une croûte fleurie (Bouquet des Moines, Fleur de Fagnes...)
- 3- un fromage à pâte demi-dure (Val-Dieu, Chimay, Orval...)
- 4- une pâte dure (Fagnar, Ardennetal, Vieux système)
- 5- un bleu, plus goûteux (Bleu de Franchimont)
- 6- un chèvre, un peu plus corsé
- 7- et pour finir une croûte lavée, beaucoup plus corsée (Herve, Trou d'Sottai, Boû d' Fagne...)

Vous pouvez accompagner votre plateau de fromages avec quelques fruits, comme des pommes, des poires, des noix, un petit fanion piqué dans chaque fromage avec son nom et, pourquoi pas, quelques fleurs qui agrémenteront encore l'éclat de votre plateau.

**Annexe 52 :** OFFICE NATIONAL DES DÉBOUCHÉS AGRICOLES ET HORTICOLES, *Les fromages belges, une délicieuse richesse nationale*, Bruxelles, s.d., p. 15.

**Les Princ'Jean, Bouquet des Moines, Boulette de Huy et de Namur, Casette de Beaumont :** des spécialités typiquement belges qui font les délices des connaisseurs. Ils font belle figure sur le plateau de fromages présentés au dessert.

**Annexe 53 :** *Fromages wallons*, dans MATCH, *Match Wépion*, <http://www.match-wepion.be/magasin-namur/fromages-namur-supermarche-wepion.php> (consulté le 25 juillet 2014).



Accueil Qui sommes-nous Produits Produits Régionaux

## Fromages Wallons

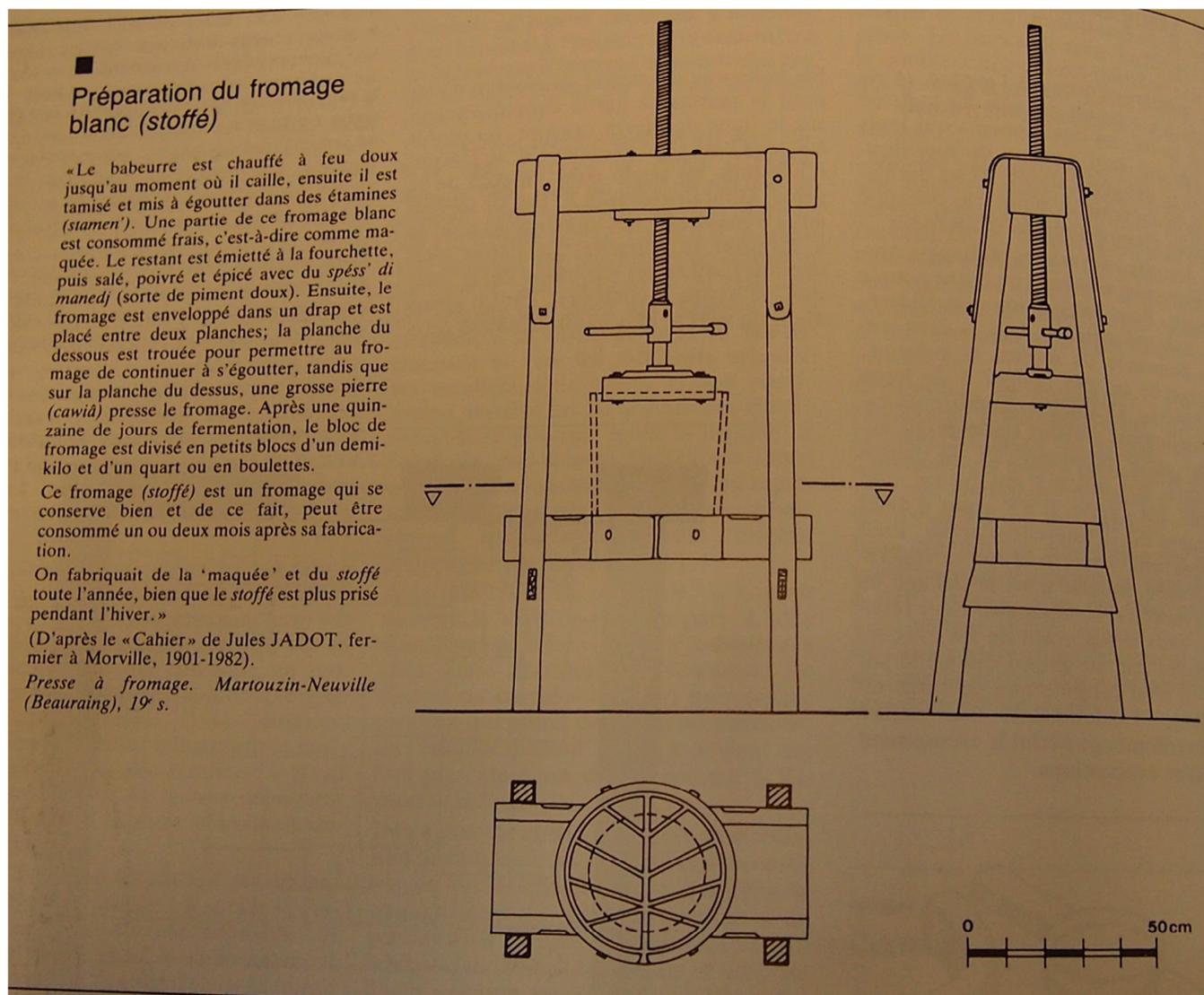


Notre gamme de produits laitiers ne cesse de s'agrandir. Vous trouverez des yaourts (maigres et entiers) en pots de 150 grammes et 500 grammes, du beurre et de la crème fraîche issus de la Fromagerie des Ardennes.

### Nos fromages wallons sont une pure merveille

- le Petit Lathuy et Li pitit rossé de la fromagerie des Ardennes
- le Falaën de la ferme fromagère de Chertin
- le Crau stofé, le Moëllon, le Calendroz, le Chevrin, le Picoleur et la Folie Bergère de la fromagerie du Gros-chêne
- L'Ovifat et le Petit Fagnard de la fromagerie Troufleur
- Le Flocon, le petit Mouligneau et le Daible du Mouligneau de la ferme du Mouligneau
- Le Rompi, le Bergerin et le Caprin de la ferme du Chemin Châtaigne
- La mozzarella de bufflonne Buffl'Ardenne de l'élevage Cornelissen
- ...

Annexe 54 : Préparation du fromage blanc (stoffé), dans BILLEN C., BODSON B. ET BUTIL P. (e.a.), *Fagne et Famenne*, Liège, 1988, p. 168.



Annexe 55 : À la carte, dans Restaurant l'Épicurien, <http://www.restaurant-epicurien.be/index.php?page=carte> (consulté le 16 septembre 2014).

# Restaurant l'Épicurien

Accueil

Menu du marché

A la carte

Les vins

Contact

Notre menu du terroir

31.00 EUR

- La boulette de Surice en chapelure de pain d'épices, sur un toast de pain au levain maison et salade de fruits secs

-La potée au jambonneau du chef

-pommes jonagold caramélisées aux amandes

**Annexe 56 :** LEGROS J.-P., *Vélocouverte de la province de Namur. 30 circuits à vélo au Pays des Vallées*, Tielt, 2003, p. 157.

Transitant par **Omezée**, un autre village du bout du monde, l'itinéraire rejoint à Franchimont la **vallée de la Chinelle**, un affluent **de l'Hermeton**, et revient à Romedenne en passant par **Surice**, célèbre pour sa «**boulette**», un **fromage** très typé que tout gastronome digne **de ce nom se doit d'avoir goûté au moins une fois dans sa vie**.

**Annexe 57 :** *La Djote, la recette préconisée par la Confrérie*, dans CONFRÉRIE DÈL TÂRTE AL DJOTE, *Confrérie dèl Târtè al Djote*, <http://www.djote.be/index.php/lecolatre/ladjote> (consulté le 16 septembre 2014).



## la Djote

la recette préconisée par la Confrérie ... en images !

### les ingrédients

pour 12 tartes de 19 cm de diamètre

#### 1. pour la pâte

950 g de farine de froment + 50 g pour « sécher » la pâte  
250 à 300 g de beurre salé  
40 g de levure fraîche (à délayer dans du lait tiède)  
4 œufs entiers + 2 jaunes d'œuf  
30 g de sel (1 bonne cuiller à soupe)  
20 cl de lait

#### 2. pour la makayance

2,4 kg de bétchêye (fromage de type « boulette de Nivelles »)  
150 g de feuilles de bette (sans les cardes)  
75 g de persil haché (sans les tiges)  
4 oignons blancs de la grosseur d'une noix (+/- 150 g)  
9 œufs entiers  
8 g de poivre blanc (2 cuillers à café)  
450 gr de beurre de ferme salé fondu (couleur noisette foncée)  
4 g de sel (1 cuiller à café)



après avoir émietté le fromage, s'il n'est pas assez fait, on le laisse «graisser» près d'une source de chaleur en le remuant régulièrement  
il doit obtenir une belle couleur dorée  
à bien surveiller et plus particulièrement par temps orageux !

### la préparation

#### 1. la pâte



tamiser la farine pour la rendre plus légère  
mélanger le sel à la farine  
délayer la levure dans le lait tiède (et une pincée de sucre), la laisser germer  
former une « fontaine », y verser les 4 œufs entiers et les 2 jaunes d'œuf



mélanger le beurre, consistance « pommade »  
dans la farine, verser la levure



travailler la farine délicatement afin d'y incorporer le tout  
bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse



séparer la pâte en boulots de 180 g pour des platines de 21 cm de Ø ou en boulots de 150 g pour des platines de 19cm de Ø  
laisser lever les pâtons sous un linge sec, à l'abri des courants d'air et près d'une source de chaleur

## 2. la makayance



séparer les feuilles de persil de leurs tiges  
laver les bettes et le persil et les essorer



nettoyer les oignons



mélanger le fromage émiétté avec les 9 œufs entiers et le beurre fondu chaud  
(couleur noisette foncée)



en dernière minute, hacher finement les légumes (bettes, persil, oignons) à la main,  
éviter le robot



malaxer le fromage avec les légumes, le sel et le poivre  
rectifier l'assaisonnement si nécessaire

## 3. les platines



au rouleau, abaisser les pâtons au diamètre extérieur des platines



foncer délicatement la pâte dans les platines bien beurrées



piquer le fond de chaque tarte à l'aide d'une fourchette



étaler la makayance sur une épaisseur de +/- 8 mm



cuire +/- 10 minutes à four préchauffé à 200°C jusqu'à ce que la croûte soit dorée,  
éviter de brunir le fromage par une cuisson trop longue  
après cuisson, retirer immédiatement les tartes des platines et les déposer sur des  
claires afin de pouvoir sécher

## le service



servir les tartes bien chaudes nappées de beurre de ferme salé  
bon appétit ...

***Boulette de Beaumont ou Casette de  
Beaumont***

***Boulette de Huy***

***Boulette de Namur ou Crau Stofé***

***Boulette de Nivelles ou Bétchève***

***Boulette de Romedenne***

***Boulette de Surice***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

En qualité d'

INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)

(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8, § 1<sup>er</sup>, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012)

**ANNEXE 4**

**Statuts et règlement d'ordre intérieur de l'Association des  
Producteurs de *Boulette***

|  |
|--|
| <b>Association des Producteurs de Boulette</b><br><b>- Statuts -</b> |
|--|

### **Chapitre 1<sup>er</sup>. Constitution et objet de l'Association de fait**

**Art. 1<sup>er</sup>.** Il a été créé, le 23 mars 2009, l'Association de fait :

*« Association des Producteurs de Boulette ».*

**Art. 2.** L'Association a son siège à l'Ecole Technique provinciale d'Agriculture (ETPA) de Ciney, Domaine de Saint-Quentin à Ciney.

**Art. 3.** La durée de l'Association n'est pas limitée dans le temps.

**Art. 4.** L'Association a pour objet :

- le bon usage du produit ;
- la défense du concept d'Indication géographique protégée au sens du règlement (CE) n° 510/2006, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires, dans l'Union européenne et dans le monde ;
- soit la protection, le développement et la valorisation du fromage « Boulette ».

### **Chapitre 2. Admission à l'Association de fait**

**Art. 5.** Pour être membre de l'Association, il faut :

- être producteur de *Boulette*, ou impliqué de manière directe dans la filière de production (y compris l'encadrement technique), de commercialisation et de valorisation du produit ;
- adhérer au cahier des charges de l'IGP *Boulette* ;
- être en ordre de cotisation ; celle-ci est fixée à vingt euros (20,00 €) par an.

### **Chapitre 3. Fonctions de Président, Vice-Président, Secrétaire et Trésorier**

**Art. 6.** §1<sup>er</sup>. La présidence et la vice-présidence sont assurées par deux producteurs. En cas d'absence motivée du Président, celui-ci peut donner procuration au Vice-Président.

§2. La durée du mandat de Président est de 3 ans. La durée du mandat de Vice-Président est de 2 ans pour le 1<sup>er</sup> mandat et de 3 ans pour les mandats suivants, ceci afin de créer une alternance.

**Art. 7.** Les fonctions de Secrétaire et de Trésorier sont assurées par des représentants des projets d'encadrement technique de l'ETPA et du Centre pour l'Agronomie et l'Agro-industrie de la Province du Hainaut (CARAH).

## **Chapitre 4. Composition et fonctionnement du Comité**

**Art. 8.** L'Association est administrée par un Comité composé de six membres au minimum.

**Art. 9.** Le nombre de représentants des producteurs est toujours supérieur ou égal au nombre de représentants de l'encadrement technique.

**Art. 10.** Le Comité se compose de :

- un Président (Producteur) ;
- un Vice-Président (Producteur) ;
- un Secrétaire (ETPA ou CARAH) ;
- un Trésorier (ETPA ou CARAH) ;
- un représentant de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement (DGARNE) (membre observateur) ;
- deux membres producteurs.

**Art. 11.** En cas de réunion urgente, le Comité est prévenu par téléphone et par courrier.

**Art. 12.** Le Comité élabore et prend les décisions nécessaires ou utiles à la bonne marche de l'Association et à la réalisation de ses objectifs.

**Art. 13.** Les décisions du Comité sont prises à la majorité simple des voix. En cas de parité, la voix du Président est prépondérante à l'égard des autres membres du Comité.

**Art. 14.** Le Comité se réunit de manière régulière (au moins trois fois par an).

**Art. 15.** Il est impératif que chaque compte-rendu des séances du Comité fasse l'objet d'un procès verbal qui est :

- rédigé et lu par le Secrétaire,
- approuvé par le Comité et signé par le Président, ou à défaut par le Vice-Président,
- enregistré avec la convocation dans un registre, celui-ci pouvant être à tout moment consulté par les membres de l'Association.

**Art. 16.** Les décisions du Comité, exprimées sous forme de procès verbaux des réunions, sont envoyées aux membres de l'Association en règle de cotisation.

## **Chapitre 5. Budget**

**Art. 17.** L'exercice social commence le 1<sup>er</sup> janvier et se termine le 31 décembre.

**Art. 18.** Le Comité élit deux vérificateurs aux comptes.

**Art. 19.** Le Comité de l'Association rend compte de sa gestion à chaque réunion.

**Art. 20.** L'engagement de chaque membre du Comité est strictement limité au montant de sa cotisation annuelle.

## Chapitre 6. Assemblée générale

**Art. 21.** Après un an de fonctionnement se tient une Assemblée générale afin de faire le bilan de l'année écoulée et de définir les objectifs pour l'année suivante. Ensuite, l'Assemblée générale se tient une fois par an. En cas d'urgence ou de problème particulier, le Comité peut convoquer l'Assemblée générale pour une réunion extraordinaire.

## Chapitre 7. Démission et révocation

**Art. 22.** Pour être valable, une démission doit être signifiée par écrit et envoyée au Président.

**Art. 23.** Pour que sa démission soit valable, le Président doit la signifier par écrit et l'envoyer au Secrétaire. Celui-ci convoque une réunion du Comité au cours de laquelle il est procédé à un vote afin de distribuer les mandats.

**Art. 24.** Les membres qui ne respectent pas le cahier des charges « IGP Boulette » ou qui ne satisfont plus aux conditions d'admission dans l'Association de fait peuvent être révoqués par l'Assemblée générale sur proposition du Comité.

## Chapitre 8. Liquidation de l'Association de fait

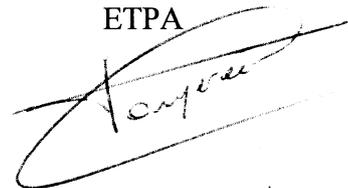
**Art. 25.** En cas de dissolution décidée par l'Assemblée générale, la destination du patrimoine de l'Association, après liquidation des créances éventuelles, est fixée lors de la dernière Assemblée générale.

Le Président

Le Vice – Président

Le Trésorier  
CARAH

Le Secrétaire  
ETPA



Marcel BURNIAUX

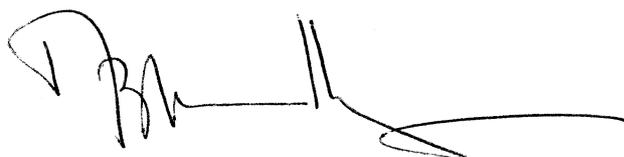
Anne DE VRIESE

Céline DUMONT

Constance

Les Membres

FAMERÉE



Marie BARBIER



Valérie GALET.

# **Association des producteurs de *Boulette*** **- Règlement d'ordre intérieur -**

## **Chapitre 1<sup>er</sup>. Généralités**

**Art. 1<sup>er</sup>.** Ce règlement d'ordre intérieur règle l'entente entre les membres de l'Association et le Comité en complément aux statuts.

**Art. 2.** Toute modification au présent règlement d'ordre intérieur nécessite une décision à la majorité simple des membres présents d'une Assemblée générale ordinaire ou extraordinaire.

## **Chapitre 2. Comité**

**Art. 3.** Les membres du Comité sont ceux prévus par les statuts ; ils veillent de façon collégiale à la gestion générale de l'Association.

**Art. 4.** Au cours de leur mandat, les membres du Comité sont guidés par l'intérêt général de l'Association.

**Art. 5.** Le Comité peut, s'il le désire, installer des commissions d'étude dont il fixera l'objet.

**Art. 6.** Aucun engagement financier n'est pris par les membres sans l'accord préalable du trésorier.

**Art. 7.** Pour la garantie des dépenses réalisées par l'Association, il faut obligatoirement :

- un compte dans un organisme financier ;
- quatre spécimens de signatures de commissaires qui ont été désignés par le Comité pour répondre des dépenses de l'Association ;
- deux des quatre signatures sont obligatoires pour qu'une dépense supérieure à 50 € puisse être honorée.

**Art. 8.** Les projets de dépenses sont présentés au Comité et approuvés par celui-ci.

**Art. 9.** Les candidatures au Comité sont présentées par écrit au Président par le candidat, un mois au moins avant l'Assemblée générale.

**Art. 10.** Chaque mandataire possède une voix.

## **Chapitre 3. Composition**

**Art. 11.** Les membres du Comité qui sont absents à trois séances, consécutives ou non, au cours d'une année, sont considérés comme démissionnaires s'ils ne peuvent invoquer le cas de force majeure.

**Art. 12.** §1<sup>er</sup>. La révocation d'un membre du Comité ne peut se faire qu'après un vote secret au sein du Comité.

§2. Pour que le vote soit valable, il faut réunir trois quarts des voix des membres présents.

**Art. 13.** §1<sup>er</sup>. Toute réunion du Comité fait l'objet d'une convocation avec le détail de l'ordre du jour.

§2. Cette convocation est expédiée dix jours au moins avant la réunion.

**Art. 14.** §1<sup>er</sup>. Les convocations sont faites par écrit et comportent l'ordre du jour.

§2. Le Comité ne peut délibérer que sur les objets qui y sont inscrits sauf dans les cas d'extrême urgence.

§3. Le Comité ne peut délibérer que si la majorité de ses membres est présente. Si elle a été réunie sans s'être trouvée en nombre, elle peut, après nouvelle convocation, délibérer sur les objets portés pour la seconde fois à l'ordre du jour quel que soit le nombre de membres présents.

**Art. 15.** §1<sup>er</sup>. Il est impératif :

- que l'invitation et le procès-verbal des réunions soient conservés dans un registre ;
- que chaque résumé des séances du Comité soit lu par le Secrétaire, approuvé par le Comité et signé par le Président.

§2. Ces documents peuvent être à tout moment consultés par tous les membres au siège de l'Association.

**Art. 16.** Le Président de l'Association reçoit l'ordre du jour préalablement aux membres.

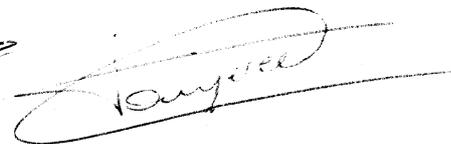
**Art. 17.** Tout cas non prévu par le présent règlement est soumis au Comité et résolu par lui.

Le Président

Le Vice - Président

Le Trésorier  
CARAH

Le Secrétaire  
ETPA



Marcel BURVIAUX

Anne DE VRIESE

Céline DUTONT

Caroline  
FAMEREE

Ce règlement d'ordre intérieur a été ratifié le .....  .....



Horace BARBIER

2



Valérie GALET.

***Boulette de Beaumont ou Casette de  
Beaumont***

***Boulette de Huy***

***Boulette de Namur ou Crau Stofé***

***Boulette de Nivelles ou Bétchèye***

***Boulette de Romedenne***

***Boulette de Surice***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

en qualité d'

INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)

(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Seconde partie

Document unique

(art. 6, § 1<sup>er</sup>, art. 7, § 1<sup>er</sup> et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)

## DOCUMENT UNIQUE

« BOULETTE DE BEAUMONT » ou « CASSETTE DE BEAUMONT » / « BOULETTE DE HUY » /  
« BOULETTE DE NAMUR » ou « CRAU STOFÉ » / « BOULETTE DE NIVELLES » ou  
« BÊCHEYE » / « BOULETTE DE ROMEDENNE » / « BOULETTE DE SURICE »

N° UE:

AOP ( ) IGP (X)

### 1. DÉNOMINATIONS

« Boulette de Beaumont » ou « Casette de Beaumont » / « Boulette de Huy » / « Boulette de Namur » ou « Crau Stofé » / « Boulette de Nivelles » ou « Bêchève » / « Boulette de Romedenne » / « Boulette de Surice »

### 2. ETAT MEMBRE OU PAYS TIERS

Belgique

### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

#### 3.1. Type de produit

Classe 1.3. - Fromages

#### 3.2. Description des produits portant les dénominations visées au point 1

Ce fromage porte le nom général de « Boulette » car il est façonné à la main en petites boules. La Boulette est un fromage au lait de vache de type fromage frais, maigre, fermenté, obtenu à partir de lait cru et écrémé, dont le mode de fabrication tout à fait typique et traditionnel est issu d'une recette ancestrale et artisanale.

Au terme de la fabrication, la Boulette peut se présenter sous différentes formes :

- ronde, en forme de boule, la plus classique ;
- aplatie et boudinée, sorte de petit parallélépipède aux angles arrondis ;
- conique, en forme de cône tronqué.

Le poids moyen est de 200 g pour la vente aux particuliers, mais peut atteindre un poids supérieur quand la Boulette est destinée aux boulangeries. Particulièrement, la Boulette est vendue en lot de 500 g pour la production de la Flamiche de Dinant et peut se vendre en vrac pour correspondre aux diverses demandes.

C'est un fromage sans croûte, de couleur blanche. Après quelques jours de maturation, la Boulette « grasse » : il se forme une pellicule transparente et jaune sur la couche extérieure, et l'intérieur devient vitreux.

A la coupe, on observe que lorsque la Boulette est jeune, sa texture est granuleuse, sèche et friable. Lorsqu'elle s'affine, elle devient souple, onctueuse et crémeuse.

Au début de la maturation, la Boulette dégage une odeur de fermenté lactique agréable. Avec le temps, elle prend une odeur caractéristique rappelant celle de la ferme.

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 plus crémeuse.

Au terme de sa fabrication, la Boulette respecte les caractéristiques physico-chimiques suivantes :

- pH : inférieur à 5,5 ;
- matière grasse : inférieure à 2,0 % du poids frais ;
- matière sèche : supérieure à 30 % (sur produit non dégraissé) ;
- sel : maximum 2,0 % du poids frais.

### **3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

La matière première de la Boulette est du lait cru de vache, filtré, écrémé à la sortie de la traite, non homogénéisé, à l'exclusion de tout lait de mélange. Le lait ne doit avoir subi aucun autre traitement que l'écrémage ; tout additif est interdit.

Dans la mesure où ce fromage relève d'une fabrication relativement simple et artisanale, le nombre d'ingrédients et d'auxiliaires technologiques est limité : lait cru, ferments lactiques, présure, sel, éventuellement poivre et eau.

### **3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)**

-

### **3.5. Etapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

L'entièreté de la fabrication doit se dérouler dans la zone de l'aire géographique délimitée. Par fabrication, on entend la suite des traitements opérés sur la matière première, comprenant les phases suivantes dans l'ordre chronologique :

- l'ensemencement du lait : désigne l'action qui consiste à disséminer des ferments lactiques dans le lait pour développer certaines fermentations spécifiques ;
- le caillage du lait : opération traditionnelle aboutissant à la séparation des constituants du lait en deux parties, l'une solide (le caillé) et l'autre liquide (le lactosérum) ; il s'effectue avec adjonction de présure ou chauffage du caillé ;
- le tranchage du caillé : autorisé dans la fabrication avec adjonction de présure ;
- l'égouttage : consiste à éliminer un maximum de sérum avant l'égouttage mécanique (pressage) ;
- le pressage : processus au cours duquel le caillé, resté dans l'étamine (ou la passoire ou le chinois), est retourné plusieurs fois, afin d'ôter le sérum et d'obtenir un caillé sec et cassant ;
- l'émiettement du caillé : permet de transformer la masse du caillé en grains assez fins ;
- la fermentation : arrive à terme quand le produit présente une texture granuleuse et agglomérée, légèrement collante, blanche à l'intérieur avec un début de jaunissement à l'extérieur ;
- le salage léger des grains de caillé ;
- le façonnage en boulettes.

### **3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.**

-

### **3.7. Règles spécifiques d'étiquetage**

Outre le respect de la réglementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions particulières suivantes sont d'application :

- les dénominations enregistrées ne sont pas traduites ;

***Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bétchève / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice***  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 2de partie (art. 8, § 1er, c), du Règlement (UE) n° 1151/2012)  
Document unique (art. 6, § 1<sup>er</sup>, art. 7, § 1<sup>er</sup> et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 3/7

- une seule dénomination, choisie parmi les dénominations enregistrées et en bonne adéquation avec le lieu de fabrication de la Boulette, figure sur l'étiquette. Le synonyme enregistré de la dénomination peut apparaître entre parenthèses, accolé à la dénomination. Tout nouveau choix de dénomination effectué par un producteur est soumis à l'approbation de l'autorité compétente ;
- le diamètre du logo européen correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm sur demande explicite du producteur ou du conditionneur ;
- la mention « fromage maigre » figure dans l'étiquetage.

#### **4. DÉLIMITATION CONCISE DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE**

L'aire géographique comprend les communes suivantes :

- province du Brabant wallon : Genappe, Ittre, Nivelles, Villers-la-Ville ;
- province de Hainaut : Aiseau-Presles, Beaumont, Braine-le-Comte, Charleroi, Châtelet, Chimay, Courcelles, Ecaussines, Erquelines, Farciennes, Fleurus, Froidchapelle, Gerpennes, Ham-sur-Heure, Les Bons Villers, Merbes-le-Château, Momignies , Montignies-le-Tilleul, Nalinnes, Pont-à-Celles, Seneffe, Sivry-Rance, Thuin ;
- province de Namur : Andenne, Anhée, Assesse, Beauraing, Cerfontaine, Ciney, Couvin, Dinant, Doische, Floreffe, Florennes, Fosses-la-Ville, Gesves, Hamois, Hastière, Havelange, Houyet, Jemeppe-sur-Sambre, Mettet, Namur, Ohey, Onhaye, Philippeville, Profondeville, Rochefort, Sambreville, Sombreffe, Somme-Leuze, Viroinval, Walcourt, Yvoir ;
- province de Luxembourg : Marche-en-Famenne ;
- province de Liège : Amay, Clavier, Héron, Huy, Marchin, Modave, Wanze.

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bétchève / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

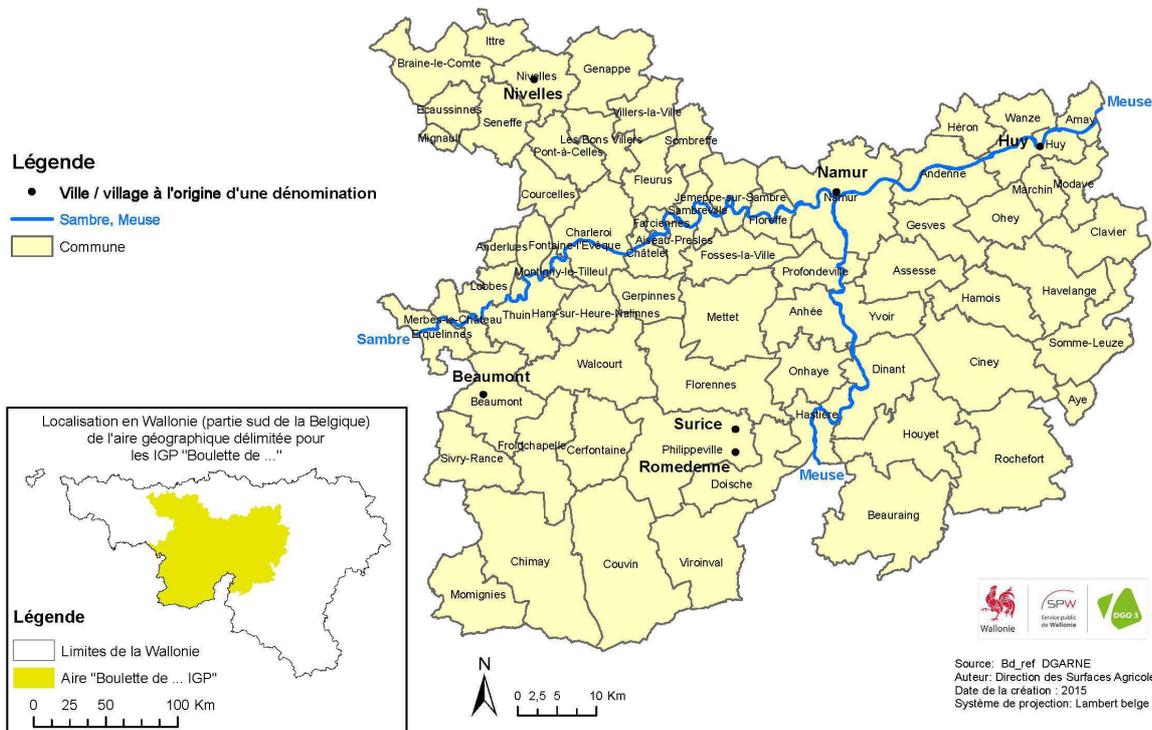
Dossier de demande d'enregistrement - 2de partie (art. 8, § 1er, c), du Règlement (UE) n° 1151/2012  
Document unique (art. 6, § 1<sup>er</sup>, art. 7, § 1<sup>er</sup> et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 4/7

Aire géographique délimitée pour les Indications géographiques protégées (IGP) "Boulette de Nivelles ou Bétchève, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Namur ou Crau Stofé et Boulette de Huy"



## 5. LIEN AVEC L' AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le lien entre les différentes dénominations et l'aire géographique définie est double, fondé sur des facteurs humains et sur une réputation affirmée.

### Facteurs humains

L'aire géographique de la production de la Boulette a un lien profond et séculaire avec l'élevage bovin. La spéculation laitière qui s'est opérée au 19<sup>e</sup> siècle dans les fermes de Belgique n'a fait qu'accentuer cette caractéristique. Le lait récupéré dans les fermes est transformé en beurre, et le lait écrémé qui découle de cette fabrication est, dans ce cas-ci, valorisé par la production de Boulette. Ceci explique sa faible teneur en matière grasse, 2 % du poids, ce qui en fait un fromage tout-à-fait atypique et de haute valeur diététique. Ainsi, la Boulette se différencie des autres fromages de même catégorie (à pâte molle et en forme de boule) comme la Boulette de Cambrai et la Boulette de la Pierre-qui-Vire, composées de 28 % de matières grasses.

Plus la Boulette est affinée, plus elle développe une odeur forte et un goût prononcé voire piquant, rappelant la ferme. L'ajout facultatif de poivre, pratique attestée au moins depuis le 19<sup>e</sup> siècle, renforce ces caractéristiques (*Dictionnaire géographique de la province de Namur* [1832]).

La forme de ce fromage est une spécificité qui lui a donné son nom, « boulette », terme défini comme étant « une petite boule façonnée à la main » (*Dictionnaire des belgicisms* [2010]). Actuellement, les producteurs procèdent encore de cette même façon.

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bêchève / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 2de partie (art. 8, § 1er, c), du Règlement (UE) n° 1151/2012  
Document unique (art. 6, § 1<sup>er</sup>, art. 7, § 1<sup>er</sup> et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 5/7

Chaque Boulette est liée au territoire qui l'a vu naître. En effet, au terme « boulette », est associé le nom du lieu de production. Ainsi, plusieurs dénominations existent, même si les spécificités sont communes : « Boulette de Beaumont » ou « Casette de Beaumont » / « Boulette de Huy » / « Boulette de Namur » (aussi appelée « Crau Stofé »), « Boulette de Nivelles » (aussi appelée « Bêchève ») / « Boulette de Romedenne » / « Boulette de Surice ».

### **Histoire et réputation**

Historiquement, des mentions anciennes et explicites concernant la commercialisation et la fabrication de Boulette ont pu être relevées dès la fin du Moyen Age.

La réputation des Boulettes est véhiculée par plusieurs ouvrages et articles publiés dans la presse spécialisée belge, par exemple G. et Y. Bouchez, *Découvrez les fromages belges* [1987] ou encore l'article de Y. Pirot et M. Wauthier, *La fabrication du fromage « boulette » ou « cassette » (Le lait et nous de l'ONDAH [1980])*. A l'international, la Boulette / Casette est reconnue comme étant un fromage belge dans les dictionnaires de fromages publiés en France : *Le livre du fromage avec le dictionnaire des fromages du monde* [1968], *Le guide Marabout des fromages de France et du monde entier* [1978], *Le monde des fromages* [1994].

Leur consommation donne lieu à des usages entrant dans les pratiques culinaires traditionnelles des populations wallonnes, ce qui participe à leur notoriété. Les amateurs consomment la Boulette étalée sur une tartine de pain, servie froide ou chaude. De surcroît, la Boulette entre comme ingrédient principal dans la Tarte al Djote (y compris Tarte mitoyenne et Tarte au fromage) dont l'usage est fait essentiellement dans les environs de Nivelles. Cette tarte est défendue par la Confrérie de la Tarte al Djote, depuis 1980. À Dinant, la Boulette est utilisée dans la préparation de la Flamiche de Dinant, défendue par la Confrérie des Quarteniers de la Flamiche depuis 1956. La Boulette peut également être servie sur un plateau de fromage.

Indépendamment des unes des autres, chaque dénomination a acquis sa propre notoriété.

### ***Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont***

La Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont a fait l'objet d'un article dans le livre *Belgique. Pays du fromage* [1981] de l'ONDAH afin d'en expliquer le procédé de fabrication. Cette boulette entre dans la composition de la Flamiche de Dinant tout comme dans la préparation de la « Crêpe de Beaumont au fromage et au poireau » (*Recettes belges de saison* [2008]).

### ***Boulette de Huy***

Le commerce de la Boulette de Huy est attesté, au moins depuis 1658, dans les comptes du Grand Hôpital de la ville de Huy. Sa forme particulière, allongée ou conique, aux bords arrondis, lui donne un moyen de se différencier des autres Boulettes tout en gardant les mêmes caractéristiques gustatives (*Enquêtes du Musée de la Vie wallonne* [1957-1958], *Le guide Marabout des fromages de France et du monde entier* [1979]). Elle est mentionnée et décrite dans le livre *Coutumes culinaires au pays de Liège* [1981]. En cuisine, cette Boulette entre dans la préparation des « Rôties à la boulette » (*Les meilleures recettes de Wallonie recueillies par Zone verte* [1981]) et de la « Crêpe de Beaumont au fromage et au poireau » (*Recettes belges de saison* [2008]).

**Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bêthèye / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice**  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 2de partie (art. 8, § 1er, c), du Règlement (UE) n° 1151/2012  
Document unique (art. 6, § 1<sup>er</sup>, art. 7, § 1<sup>er</sup> et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 6/7

### ***Boulette de Namur ou Crau Stofé***

La fabrication de la Boulette de Namur ou Crau Stofé est attestée au moins depuis le 19<sup>e</sup> siècle (*Dictionnaire géographique de la province de Namur* [1832]). En effet, ce document rapporte qu'à Ave-et-Auffe, il était produit essentiellement du beurre et du « fromage dit *boulette* ; espèce de fromage blanc assaisonné de sel et de poivre, que l'on a exposé dans un lieu sec à la fermentation pour lui communiquer un goût *sui generis*, très recherché des habitants ». D'autres documents rattachent la production de Boulette à la région de Namur : *Le livre du fromage avec le dictionnaire des fromages du monde* [1968], *Dictionnaire des fromages* [1972], *Le monde des fromages* [1994]. Cette Boulette entre aussi comme ingrédient dans la *Flamiche de Dinant*. Elle est également utilisée en cuisine dans plusieurs recettes, dont celle des « Gougères à la boulette de Crau Stofé » (*Florilège de recettes wallonnes* [2003]).

### ***Boulette de Nivelles ou Bêthèye***

La Boulette à Nivelles fait preuve d'un véritable commerce dès le Moyen-Âge dans les comptabilités de l'Hôpital Saint-Nicolas de Nivelles [1454-1455] ou encore dans les comptabilités de l'Hôpital Saint-Sépulcre de Nivelles [1521-1522]. Sur le plan culinaire, la Boulette de Nivelles ou Bêthèye est mise en valeur dans la Tarte al Djote. Elle entre également dans les recettes des « Doubles », crêpes chaudes farcies (*Nivelles en roman pays de Brabant* [1922]), de la « Croquette à la boulette de Nivelles » (*Dictionnaire des belgicisms* [2010]), etc.

### ***Boulette de Romedenne***

Le *Dictionnaire des fromages* [1972] décrit la « Boulette de Romedenne » comme étant un fromage « gras [par son aspect] et fort », très « prisé ». En cuisine, elle entre avant tout dans la composition de la Flamiche de Dinant. Elle est également intégrée dans la recette du « Toast ardennais » où elle est mélangée au Jambon d'Ardenne IGP (*Le goût des belges* [2006]).

### ***Boulette de Surice***

La Boulette de Surice était mise en avant chaque année à Philippeville lors de la « Fête 1900 », entre 1977 et 1980, rappelant le folklore de la fin du 19<sup>e</sup> et du début du 20<sup>e</sup> siècle où, pendant la procession, un char faisait défiler des vendeuses de boulettes en tenue traditionnelle. On dit d'elle que c'est une « spécialité tellement connue dans le cadre régional qu'elle vaut souvent aux habitants du village le surnom de 'fromagers' » (*Surice et Omezée* [1995]). Le guide *Vélocouverte de la province de Namur* [2003] souligne que Surice est « célèbre pour sa 'boulette', un fromage très typé que tout gastronome digne de ce nom doit avoir goûté au moins une fois dans sa vie ». En 1998, la Foire de Libramont a remis à un producteur de Boulette de Surice le prix du Coq de Cristal, dans la catégorie « Fromage ». En 2004, un article expliquant la méthode de fabrication de cette boulette est publié dans le journal *Vers l'Avenir* [16 juillet 2004]. La *Boulette de Surice* est utilisée dans la confection de la Flamiche de Dinant. En 2014, le restaurant l'Épicurien (Romerée) propose, dans son menu du terroir, le plat « La boulette de Surice en chapelure de pain d'épices, sur un toast de pain au levain maison et salade de fruits secs ».

Outre une transmission orale de la recette dans le cadre d'une fabrication domestique, le procédé d'élaboration de ce fromage s'est également transmis par écrit avec beaucoup de précision, à la faveur de plusieurs ouvrages spécialisés dans les produits dérivés du lait et de livres de cuisine.

***Boulette de Beaumont ou Casette de Beaumont / Boulette de Huy / Boulette de Namur ou Crau Stofé / Boulette de Nivelles ou Bétchève / Boulette de Romedenne / Boulette de Surice***  
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 2de partie (art. 8, § 1er, c), du Règlement (UE) n° 1151/2012)  
Document unique (art. 6, § 1<sup>er</sup>, art. 7, § 1<sup>er</sup> et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 5 - Juin 2017

Page 7/7

Enfin, en 2009, la production est estimée à 33 tonnes au moins par an. De nos jours, ce produit est vendu directement à la ferme ou bien sur les marchés locaux et dans les fromageries. En grande surface, le consommateur peut trouver au moins une des six Boulettes.

---

**Référence à la publication du cahier des charges**

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://agriculture.wallonie.be/aop-igp-stg>