

*La Fromagerie du Samson*

# VINCENT VERLEYEN, LE SAVOIR-FAIRE MAISON

Photos et Textes : Stephan GRAWEZ

Depuis 2011, Vincent Verleyen dirige la Fromagerie du Samson à Gesves. La reconversion dans la fabrication de fromage bio à base de lait cru vaut à cet ancien collaborateur de la faculté vétérinaire de Liège une reconnaissance bien méritée. Cette année, à la Foire de Libramont, ce passionné créatif et entreprenant a glané quatre premiers prix au concours du Meilleur fromage fermier au lait cru de Wallonie. Chaque année, un à deux petits nouveaux viennent compléter son plateau, déjà garni de près de quarante fromages maison.



#### TRANSFORMATEUR ET FROMAGER.

Vincent n'a pas d'élevage. Il se fournit chez des éleveurs locaux et bio. Il travaille les trois types de lait : vache, chèvre, brebis. *« J'essaie d'établir une relation de confiance avec les producteurs de lait. Je m'engage à leur acheter du lait sans interruption. Nous travaillons toute l'année sans fermer la fromagerie, ce qui leur permet d'avoir toujours un débouché. »* Il estime que son métier est dur, mais les récompenses, comme celle du Prix du Premier Fromager de Belgique obtenue en 2014, constituent un motif de satisfaction.



#### PRODUCTEURS LOCAUX.

Le lait de brebis est récolté une fois par semaine. Ici, à la Bergerie de la Dièle (Assesse), Claire Dewez revend une partie de sa production et transforme aussi pour elle-même le lait de son troupeau d'une centaine de brebis. Le lait de vache vient de Moressée (Somme-Leuze) et de Villers-le-Temple. Pour celui de chèvre, que beaucoup de producteurs transforment eux-mêmes, le fromager se fournit à Ferrières.



#### BIO ET QUALITÉ.

*« On ne peut pas faire du bon fromage avec du mauvais lait »,* sourit Vincent Verleyen. Pour cela, la qualité des fourrages est un critère important. *« Avec un séchoir à foin, cela permet de conserver une meilleure valeur nutritive et d'éviter un trop grand écart selon les saisons. »* La qualité de la race est également un critère. *« Pour le lait de vache, les Montbéliardes sont supérieures. »*



#### MOULAGE ET AFFINAGE.

Après le moulage, vient l'affinage. Une étape importante qui fait trente pour cent de la qualité du produit. Entre la récolte du lait et la vente d'un fromage frais, cela peut prendre de trois à quatre jours. « Des fromages plus affinés allongent évidemment le processus de fabrication. Tout dépend aussi de la demande des clients. »



#### EMPLOI LOCAL.

Avec une équipe de dix personnes, dont quatre équivalents temps plein, la Fromagerie du Samson est aussi un employeur local. « Je mise sur un emploi de qualité et j'essaie de créer un esprit d'équipe. Sans mes collaborateurs, pas de fromagerie ! On s'offre aussi de petits moments de délire pour trouver des noms de fromages originaux. »



#### LE SOURIRE DU CRÉMIER.

S'il est avant tout transformateur et fromager, Vincent propose aussi d'autres produits dans son magasin, comme du comté du Jura ou des salaisons. « Nonante pour cent de notre production de fromages sont vendus dans notre crèmerie. Et depuis 2011, quand j'ai repris la fromagerie, la part de notre production propre est passée de vingt à cinquante pourcent des ventes au magasin. » Une progression qui le ravit.