

Communiqué de presse

Herve, Belgique – le 13 août 2025

Terre de fromages rend hommage à ses “super-héros” à la Foire Agricole de Battice

À l’occasion de la Foire Agricole de Battice 2025, Terre de fromages mettra à l’honneur la thématique de cette édition : « *L’agriculteur, mon super-héros !* ». Pour nous, le local est une évidence : le Pays de Herve est une véritable terre de fromages, et 98 % d’un fromage, c’est du lait ! Dans notre filière locale, les éleveurs laitiers sont donc des maillons essentiels.

Sur notre stand, nous rendrons hommage à nos “super-héros” : ces agriculteurs passionnés qui, chaque jour, nous livrent le lait local issu de leurs élevages familiaux. Grâce à eux, nous produisons et affinons nos fromages – Fromage de Herve AOP (unique AOP fromagère belge), fromages de l’Abbaye du Val-Dieu et Meule du Plateau – fièrement vendus en Belgique.

Participer à la Foire de Battice, c’est aussi l’occasion pour nous de rencontrer de nouveaux “super-héros” qui veulent donner du sens à leur métier : rejoindre une fromagerie qui transforme localement leur lait en fromages de terroir, dans une filière durable et porteuse d’avenir. Depuis près de deux ans, nous collectons directement le lait auprès des agriculteurs du Pays de Herve, afin de construire ensemble une filière locale, pérenne et riche de sens.

Venez découvrir sur notre stand (hall des criées – stand22) les portraits d’une partie de nos partenaires et échanger autour d’un verre sur nos projets pour l’avenir.





Terre de fromages S.A. est une PME familiale située au cœur du Plateau de Herve, dans une région de bocages à l'Est de la Belgique. Elle est dirigée par Jean-Marc Cabay, enfant du pays, dont les parents étaient affineurs et les grands-parents fabriquaient du fromage de Herve à la ferme dès 1925.

La fromagerie emploie 75 personnes et transforme le lait d'une trentaine de fermes laitières locales pour une production de 2200 t de fromages et 26 millions de chiffre d'affaires en 2024. Terre de fromages est riche d'une large gamme de plus de trente fromages. La fromagerie compte 3 principaux ateliers de production : un atelier de fromages à pâtes molles, un atelier de fromages à pâtes pressées et un atelier au lait cru des fromages à pâtes pressées cuites.

Principales marques connues produites et affinées sur place : les fromages de l'Abbaye du Val-Dieu, les fromages de Herve AOP L'Exquis, la Meule du Plateau.

Elle tire sa passion du patrimoine fromager régional et de la richesse de sa filière laitière.

Contacts :

Jean-Marc CABAY 0475/ 65 09 24 - jm.cabay@terredefromages.be

Francis BEBRONNE 0479 269 541 – francis.bebronne@terredefromages.be

Terre de Fromages S.A. rue de Charneux 32 B-4650 HERVE

