

Association des Producteurs de *Boulette*

BOULETTE DE NIVELLES* ou *Bètchéye
BOULETTE* ou *CASSETTE DE BEAUMONT
BOULETTE DE SURICE
BOULETTE DE ROMEDENNE
BOULETTE DE FALAEN
BOULETTE DE NAMUR* ou *Crau Stofé
BOULETTE DE HUY

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

en qualité d'

INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)

(Règlement (CE) n°510/2006)

***BOULETTE DE NIVELLES* ou *Bètchéye*
BOULETTE ou *CASSETTE DE BEAUMONT*
BOULETTE DE SURICE
BOULETTE DE ROMEDENNE
BOULETTE DE FALAEN
BOULETTE DE NAMUR ou *Crau Stofé*
*BOULETTE DE HUY***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

en qualité d'

INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)

(Règlement (CE) n°510/2006)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006)

Boulette de Nivelles ou Bètc'héye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006)
Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 1 - Avril 2010

Page 2/26

Table des matières

0. INTRODUCTION	4
0.1. OBJET DU DOSSIER	4
0.2. MOTIVATIONS	4
1. GROUPEMENT DEMANDEUR	5
2. CAHIER DES CHARGES (ART. 4 DU REGLEMENT (CE) N° 510 /2006)	5
2.1. NOM DU PRODUIT	5
2.2. DESCRIPTION DU PRODUIT	6
2.2.1. Généralités	6
2.2.2. Caractéristiques morphologiques	6
2.2.3. Matière première et ingrédients	6
2.2.4. Caractéristiques physico-chimiques	6
2.2.5. Caractéristiques organoleptiques	6
2.2.5.1. Aspect visuel	7
2.2.5.2. Texture	7
2.2.5.3. Odeur	7
2.2.5.4. Goût	7
2.3. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE	7
2.4. PREUVE DE L'ORIGINE ET TRAÇABILITE DU PRODUIT	8
2.5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	9
2.5.1. Matière première et ingrédients	9
2.5.2. Fabrication	9
2.5.2.1. L'ensemencement du lait	9
2.5.2.2. Le caillage du lait dans la fabrication avec adjonction de présure	10
2.5.2.3. Le caillage du lait dans la fabrication avec chauffage du caillé	10
2.5.2.4. Le tranchage du caillé	10
2.5.2.5. L'égouttage du caillé dans la fabrication avec adjonction de présure	10
2.5.2.6. L'égouttage dans la fabrication avec chauffage du caillé	10
2.5.2.7. Le pressage	10
2.5.2.8. L'émiettement du caillé	11
2.5.2.9. La fermentation	11
2.5.2.10. Le salage	11
2.5.3. Conditionnement et présentation à la vente	11
2.6. LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE	11
2.6.1. Spécificités de l'aire géographique	12
2.6.2. La fabrication et la notoriété de la Boulette au cours de l'histoire	13
2.6.3. Spécificités de la Boulette	20
2.6.3.1. Le caractère fermier, lié aux régions et activités agricoles de l'aire géographique	20
2.6.3.2. Le caractère unique, lié à l'une des composantes, au savoir faire et au goût du produit	21
2.6.3.3. Le caractère durable, lié au caractère artisanal et familial de la production	21
2.6.4. Lien causal	22
2.7. STRUCTURE DE CONTROLE	23
2.8. REGLES SPECIFIQUES D'ETIQUETAGE	24
2.9. EXIGENCES COMMUNAUTAIRES, NATIONALES OU REGIONALES	25
2.9.1. Exigences communautaires	25
2.9.2. Exigences régionales	26

<i>Boulette de Nivelles ou Bèchéye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy</i> Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 3/26

ANNEXES

Annexe 1 : Cahier des charges technique

Annexe 2 : Carte de l'aire géographique de production et cartes annexes (spécificités de la zone)

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

Annexe 3.1. Bibliographie

Annexe 3.2. Documents relatifs à la notoriété et à l'histoire de la *Boulette*

Annexe 4 : Documents relatifs à la notoriété des producteurs, statuts et règlement d'ordre intérieur de l'Association des Producteurs de *Boulette* (association de fait)

Annexe 4.1. Notoriété des producteurs

Annexe 4.2. Statuts et règlement d'ordre intérieur de l'Association des Producteurs de *Boulette* (association de fait)

Boulette de Nivelles ou Bèchéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 4/26

0. Introduction

0.1. Objet du dossier

L'objet du présent dossier est la demande de l'enregistrement en qualité d'Indications géographiques protégées (IGP), au sens du règlement (CE) n° 510/2006, des dénominations ***Boulette de Nivelles ou Bèchéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy***, s'appliquant à des fromages (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 5 §3 du Règlement (CE) n° 510/2006 pour une demande d'enregistrement : l'**identification du groupement demandeur** et le **cahier des charges** visé à l'article 4 dudit règlement. Le document unique (point c) de l'article 5 §3), complétant le dossier, est présenté dans la seconde partie.

0.2. Motivations

Au sein du *patrimoine agroalimentaire wallon*, riche et diversifié, il y a des produits dont la reconnaissance en qualité d'Indication géographique protégée s'avère urgente et prioritaire. La *Boulette*, ou plutôt les *Boulettes*, ci-nommées au point 0.1., font partie de ce patrimoine.

Qu'entend-on par *Boulette*? La ***Boulette*** 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**. En l'occurrence, il s'agit d'un fromage au lait cru, fabriqué de manière artisanale, le plus souvent au sein d'exploitations agricoles, selon un savoir-faire issu d'une tradition orale et ancestrale.

Comme l'écrit si justement Y. Pirot dans la revue « Le lait et nous » au sujet de la *Boulette* (n°1, 1985), « *notre région a encore le privilège et peut s'enorgueillir d'avoir pu conserver maintes productions fromagères fortement empreintes des pratiques traditionnelles jalousement gardées. Productions qui ont le mérite - et surtout la reconnaissance du consommateur - d'avoir pu résister au rouleau compresseur de la standardisation et de l'uniformisation. Si nos excellentes spécialités fromagères d'aujourd'hui sont le fruit d'une longue expérience sans cesse améliorée et respectueuse des traditions, leur production actuelle est aussi l'œuvre du savoir-faire et des soins particuliers et attentifs d'artisans amoureux de leur métier.* »

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**. En outre, celles-ci s'inscrivent de plus en plus souvent dans des réseaux de vente de produits fermiers, où la *Boulette* tient le haut du panier car c'est un fromage authentique, fabriqué selon la tradition, et qui a du goût.

Boulette de Nivelles ou Bêchêye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 5/26

- En ce XXI^{ème} siècle, où l'on se préoccupe de bien-être et de **santé**, la *Boulette* occupe une place de plus en plus favorable auprès des consommateurs, quels que soient leur âge et/ou appartenance socio-culturelle. En effet, la *Boulette*, fabriquée à partir de lait écrémé, est un produit **pauvre en matière grasse**, et par conséquent, de haute valeur 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, une protection contre l'usurpation de la recette.
- Et enfin, une autre motivation, et non des moindres, liée aux atouts économiques, sociaux et environnementaux de la *Boulette*, est que la reconnaissance de la *Boulette* en qualité d'IGP permet de contribuer au « **développement durable** ».

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*.

Siège social : Ecole provinciale d'Agriculture et des Sciences de Ciney (EPASC)
(anciennement : Ecole technique provinciale d'Agriculture (ETPA) de Ciney)
Domaine de Saint-Quentin
B-5590 CINEY (Belgique).

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

Mél. : burniauxmarcel@hotmail.com (idem).

Statut : Association de fait.

Composition : 16 producteurs ¹.

2. Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n° 510/2006)

2.1. Nom du produit

La Boulette revêt les appellations suivantes selon l'endroit où le fromage est fabriqué : Boulette de Nivelles ou Bêchêye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy (art. 3 §2)².

Les sept dénominations, qui correspondent à sept aires géographiques différentes, font néanmoins référence à un seul type de fromage bien spécifique : **la Boulette**.

Ce fromage porte le nom de « Boulette » car il est façonné à la main en petites boules. Il peut également porter les noms wallons de « Crau Stofé », « Bêchêye », ou celui de « Casette ». (art. 3 §1er).

Classification : classe 1.3. : Fromages.

¹ Producteur : opérateur réalisant les opérations de fabrication.

² Les articles mentionnés entre parenthèses renvoient aux articles du cahier des charges technique en annexe 1

Boulette de Nivelles ou Bètechéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 6/26

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), dont le mode de fabrication tout à fait typique et traditionnel est issu d'une recette ancestrale et artisanale.

2.2.2. Caractéristiques morphologiques

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 ;*
- *voire actuellement carrée pour la vente en grandes surfaces.*

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 (art.17 §1er et §2).

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 point 1)).

2.2.3. Matière première et ingrédients

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 provient directement de **la ferme** où est fabriquée la Boulette ou d'une ferme voisine située dans un rayon de 40 km. Le lait ne doit avoir subi aucun autre traitement que l'écrémage; tout additif est interdit (art. 5).

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

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

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

2.2.4. Caractéristiques physico-chimiques

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

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

2.2.5. Caractéristiques organoleptiques

Boulette de Nivelles ou Bêthéye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 7/26

Pour répondre à l'appellation, la *Boulette* coupée en tranches présente les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessous.

2.2.5.1. 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.

2.2.5.2. Texture

Lorsque la Boulette est jeune, sa texture est granuleuse, sèche et friable. Lorsqu'elle s'affine, elle devient onctueuse et crémeuse.

2.2.5.3. Odeur

Au début de la maturation, la Boulette dégage une odeur de fermenté lactique agréable. Avec le temps, elle prend l'odeur caractéristique de la protéine modifiée.

2.2.5.4. Goût

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 (art. 20).

2.3. Délimitation de l'aire géographique

La fabrication du fromage de type *Boulette* s'étend sur une aire géographique qui présente des caractéristiques spécifiques au niveau du milieu physique, agricole, historique et humain.

L'aire géographique comprend sept entités régionales contiguës, correspondant aux dénominations locales du fromage, et situées dans les larges bassins fluviaux formés par la Meuse et son affluent la Sambre. Voir **carte** en annexe 2 du présent dossier.

D'un point de vue géographique, la carte se présente de la manière suivante :

- au nord : le pays de Nivelles,
- à l'est : la Hesbaye liégeoise,
- au centre : l'Entre Sambre et Meuse.

Afin de pouvoir bénéficier de l'une des sept dénominations mentionnées à l'article 3, le produit doit être fabriqué³ dans l'aire géographique comprenant les communes suivantes :

1) Boulette de Nivelles (ou « Bêthéye ») :

- Genappe, Ittre, Nivelles, Villers-la-Ville, situées en province du Brabant wallon ;
- Braine-le-Comte, Charleroi, Châtelet, Courcelles, Ecaussines, Farciennes, Fleurus, Les Bons Villers, Montignies-le-Tilleul, Pont-à-Celles, Seneffe, situées en province de Hainaut ;
- Jemeppe-sur-Sambre, Sambreville, Sombreffe, situées en province de Namur ;

2) Boulette ou Casette de Beaumont :

Aiseau-Presles, Beaumont, Chimay, Erquelinnes, Froidchapelle, Gerpennes, Ham-sur-Heure - Nalinnes, Merbes-le-Château, Momignies, Sivry-Rance, Thuin, situées en province de Hainaut ;

³ Voir définition de la « fabrication » à l'article 1^{er}.

<i>Boulette de Nivelles ou Bèchéyé, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy</i> Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 8/26

3) Boulette de Surice :

Cerfontaine, Couvin, Dinant, Hastière, Philippeville, Viroinval, Walcourt, situées en province de Namur ;

4) Boulette de Romedenne :

Doische, Philippeville, situées en province de Namur ;

5) Boulette de Falaën :

Anhée, Florennes, Mettet, Onhaye, situées en province de Namur ;

6) Boulette de Namur ou Crau Stofé :

- *Andenne, Assesse, Beauraing, Ciney, Floreffe, Fosses-la-Ville, Gesves, Hamois, Havelange, Houyet, Namur, Ohey, Profondeville, Rochefort, Somme-Leuze, Yvoir, situées en province de Namur ;*
- *Marche-en-Famenne, située en province de Luxembourg ;*

7) Boulette de Huy :

Amay, Clavier, Héron, Huy, Marchin, Modave, Wanze, situées en province de Liège. (art. 4).

Au total, l'aire géographique du fromage de type *Boulette* s'étend sur quatre communes de la province du Brabant wallon, vingt-trois communes de la province du Hainaut, trente-deux communes de la province de Namur, sept communes de la province de Liège et une de la Province du Luxembourg.

2.4. Preuve de l'origine et traçabilité du produit

La typicité liée au caractère fermier et artisanal des *Boulettes*, leurs caractéristiques spécifiques ainsi que leur origine géographique, sont garanties selon les dispositions prévues en matière de traçabilité du produit.

L'**origine géographique** de la *Boulette de Nivelles ou Bèchéyé, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy* 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, et certifiée par un **organisme de contrôle indépendant** (l'« Organisme certificateur ») qui certifie la conformité du produit aux exigences du cahier des charges. 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.

*Un (ou plusieurs) organisme(s) de contrôle et de certification indépendant(s) (appelé(s) **Organisme(s) certificateur(s)**) est (sont) désigné(s) pour réaliser, sans rupture, tout au long de la filière, les contrôles prévus depuis la production jusqu'à la distribution. Il(s) assure(nt) également la certification de la conformité du produit aux exigences du présent cahier des charges. L'(les) Organisme(s) certificateur(s) applique(nt) le plan minimum de contrôle figurant à l'annexe 2 du présent cahier des charges ; il(s) détermine(nt) les types de*

Boulette de Nivelles ou Bèchéye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 9/26

documents assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système (art. 21). 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 de Nivelles ou Bèchéye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy*, 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 des charges 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).

En ce qui concerne l'**étiquetage**, en relation avec la traçabilité, *tout étiquetage et mode d'identification fait l'objet d'une approbation préalable de l'Organisme certificateur attitré à la production concernée* (art. 18 §3). Quant à l'étiquette, elle mentionne en plus des indications décrites au cahier des charges, une référence à l'Organisme certificateur attitré au producteur, le nom ou la raison sociale du producteur ou distributeur ainsi que son adresse, et le numéro d'agrément.

2.5. Méthode d'obtention du produit

La méthode d'obtention de cet ancestral fromage wallon 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. La fabrication artisanale respecte le savoir-faire et les principes de la **méthode traditionnelle et locale**, et assure une bonne qualité aux produits obtenus. Les *Boulettes* peuvent donc présenter des caractères spécifiques différents selon les aires géographiques de fabrication.

2.5.1. Matière première et ingrédients

Voir point 2.2.3.

2.5.2. Fabrication

La **fabrication** est définie dans le cahier des charges 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. 1er).

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* :

- la fabrication **avec adjonction de présure**⁴ ;
- la fabrication **avec chauffage du caillé** (art. 7 §1er).

2.5.2.1. L'ensemencement du lait

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

⁴ Présure : substance organique responsable de la coagulation du lait.

Boulette de Nivelles ou Bètchéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 10/26

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 fromagerie⁵ (art. 8).

2.5.2.2. Le caillage du lait dans la fabrication avec adjonction de présure

Le **caillage** est 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).

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 Dornic⁶ 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).

2.5.2.3. 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).

2.5.2.4. Le tranchage du caillé

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

2.5.2.5. 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).

2.5.2.6. 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).

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

⁵ Sérum de fromagerie (levain) : sérum de la préparation précédente utilisé comme levain pour la préparation biologique du lait.

⁶ Degré Dornic (°D) : mesure d'acidité correspondant à 0,1 g d'acide lactique par litre.

Boulette de Nivelles ou Bèchéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 11/26

2.5.2.8. 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).

2.5.2.9. 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).

2.5.2.10. 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. Le conditionnement⁷ et la 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 §1er).*

*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 (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 3 : Bibliographie - Spécificités de l'aire géographique, fabrication et notoriété de la *Boulette* au cours de l'histoire et annexe 4 : Documents de notoriété des producteurs).

L'importance du fromage dans l'alimentation des hommes est évidente depuis la nuit des temps, que ce soit lors d'évocations littéraires, historiques ou de découvertes archéologiques. Le **territoire** concerné par la fabrication de la *Boulette* réunit les *conditions essentielles qui permettent son élaboration* : l'existence ancestrale des *espèces productrices*, les facteurs du *milieu naturel propices à l'élevage*, le *savoir-faire* issu de l'occupation romaine, les *traditions fermières locales et typiques*. Celles-ci ont perpétué et développé une production fromagère, élaborée pour une consommation relativement rapide, en fonction des conditions environnementales. A cet égard, la « *Boulette* », fromage frais fermenté, constituait un plat en soi, mais a également été utilisée comme ingrédient dans la préparation de nombreux autres mets.

Quant au lien de la *Boulette* avec son origine géographique, il est double, à savoir :

⁷ Conditionnement : opération d'emballage du produit fini.

Boulette de Nivelles ou Bèтчéye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 12/26

- 1) un lien aux régions naturelles et agricoles, car il s'agit essentiellement d'un **produit fermier** ;
- 2) un lien à l'**histoire** et à la **culture régionale**, via la **tradition orale (savoir-faire et recettes) et les usages locaux (notoriété)**.

2.6.1. Spécificités de l'aire géographique

L'aire géographique de production de la *Boulette* est délimitée : au nord par le pays de Nivelles, qui s'étend jusqu'au bassin charbonnier de Charleroi, à l'extrême est par une frange de la Hesbaye liégeoise ou la région de Huy, au centre et au sud par la vaste région dite de l'Entre Sambre et Meuse.

- A.** Deux facteurs importants, liés au **milieu naturel**, sont à prendre en considération pour déterminer et caractériser l'aire géographique de production de la *Boulette* : les **régions naturelles et agricoles**, d'une part, et d'autre part, le **bassin hydrographique de la Meuse**, le bassin le plus étendu de Wallonie. Il représente une superficie de 12.355 km² et se compose de sous-bassins formés par de nombreux affluents ou groupes d'affluents, dont le plus important est celui de **la Sambre**. D'ouest en est, l'axe de la Sambre qui rejoint celui de la Meuse à Namur constitue le **sillon Sambre et Meuse**, au sud duquel se profile une région caractéristique : l'Entre Sambre et Meuse.

Du nord au sud, l'aire géographique est successivement traversée par les **régions agricoles** suivantes : la zone limoneuse, le Condroz, la région herbagère de la Fagne, la Famenne et une frange du nord-ouest de l'Ardenne, des **zones d'herbages vouées à l'élevage**, essentiellement **bovin**.

- B.** **Au nord du sillon Sambre et Meuse**, l'aire géographique de la *Boulette* occupe principalement la *Moyenne Belgique*, une région naturelle dont l'altitude s'élève entre 50 et 200 m, qui inclut les *bas-plateaux de Hainaut, de Brabant et de Hesbaye*. Il s'agit de la **zone limoneuse** où l'on rencontre les terres les plus fertiles. Elle comprend la **Hesbaye liégeoise, la Hesbaye brabançonne, la Hesbaye namuroise et la région hennuyère**. A l'ouest, la contrée est largement ouverte par la double vallée de la Haine et de la Sambre, où se situent les grands bassins charbonniers.

En plus des grandes cultures de céréales, de betteraves sucrières et de pommes de terre, l'élevage y est également important et orienté essentiellement vers les **spéculations bovines, viandeuses et laitières**. C'est dans cette région qu'est produite la *Bèтчéye* ou *Boulette de Nivelles*.

- C.** **Au sud du sillon Sambre et Meuse**, se dessine la vaste région de **l'Entre Sambre et Meuse**. De tout temps, l'Entre Sambre-et-Meuse, zone agricole moins richement dotée que la zone limoneuse, a été une région **d'élevage et de production laitière**, concentrée sur de petites superficies. A noter qu'il s'agit d'une production laitière de moindre importance qu'en région herbagère liégeoise (AOP *Fromage de Herve*) et qu'en Haute Ardenne (AOP *Beurre d'Ardenne*). Dans la région de l'Entre Sambre et Meuse, les agriculteurs diversifient leur production laitière en fabriquant du beurre de ferme, mais également du fromage, et notamment la **Casette de Beaumont, le Crau Stofé (Namur), les Boulettes de Romedenne, de Surice, de Falaën**.

- D.** Cependant, d'un point de vue géographique, **l'Entre Sambre et Meuse ne doit pas être considérée comme une entité homogène, mais comme un agrégat de petites régions spécifiques**.

Au sud de la zone limoneuse, la région agricole du **Condroz** s'étend principalement sur la province de Namur, et dans une moindre mesure sur celles de Liège et du Hainaut. Le Condroz forme de larges ondulations qui s'étendent parallèlement à la Meuse. Au fond de chacun de ces grands plis de terrain coule un petit ruisseau bordé de prairies.

Boulette de Nivelles ou Bêchéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 13/26

C'est une région assez accidentée, constituée de plateaux schisteux entrecoupés de vallées (bancs calcaires), de rivières et de dépressions.

Les prés et prairies recouvrent 40% de la surface agricole ; les plus anciens herbages s'étendaient au fond des vallées. Sur les sols fertiles, on trouve les cultures de céréales, de betteraves sucrières et de plantes fourragères et oléagineuses. L'élevage est essentiellement bovin, de type viandeux ou laitier. Autrefois, la **transformation du laitage à la ferme** se résumait le plus souvent à la production de beurre, de maquée, et de fromage fabriqué à partir du lait écrémé.

La **Famenne**, qui forme la transition entre le Condroz et l'Ardenne, couvre essentiellement les provinces de Namur et de Luxembourg. Le sol est de qualité variable. Les prés et les prairies recouvrent 70% des terres agricoles. L'élevage est essentiellement bovin.

La **Région herbagère de la Fagne** est située sur une partie des arrondissements de Thuin (province de Hainaut) et de Philippeville (province de Namur). Les prés et prairies occupent 80% de la superficie agricole. L'élevage est orienté vers la spéculation bovine.

L'**Extrémité occidentale de l'Ardenne (la Thiérache)** est en grande partie constituée de zones d'herbages vouées à l'élevage, essentiellement bovin. L'exploitation herbagère remplace le plus souvent les champs dans les endroits que n'occupe pas la forêt. Le sol est schisteux et peu profond ; les prés et les prairies recouvrent 90% des terres agricoles. Les fermes sont de petite et moyenne dimension.

2.6.2. La fabrication et la notoriété de la *Boulette* au cours de l'histoire

Les superficies affectées aux divers modes d'occupation et d'utilisation du sol ont lentement évolué au cours du temps, et ces mutations sont révélatrices de l'interaction entre l'homme et son milieu **au cours de l'histoire**, et des changements de société.

Il ne faut pas oublier que la production et la vente de la *Boulette*, appartenant à la famille des fromages à pâtes fraîches, **débuta à la ferme**, et que celle-ci, depuis des temps immémoriaux, faisait partie de l'alimentation quasi quotidienne de la population. Autrefois, dans les contrées de l'aire géographique délimitée, les fermes détenaient un bétail laitier moins nombreux qu'aujourd'hui, mais étaient par contre en nombre plus élevé. La plupart d'entre elles fabriquaient du *beurre*, et disposaient de lait écrémé qu'elles valorisaient en produisant notamment de la *Boulette* (*Crau Stofé* en wallon). Toutefois, au fil du temps, malgré l'industrialisation et la récolte du lait par les laiteries, la *fabrication fermière* de la *Boulette* s'est maintenue à des degrés divers.

Avant le XVIII^{ème} siècle, à part quelques noms très connus et appréciés par une population raffinée, le fromage est considéré comme une *nourriture paysanne et populaire*. On peut lire dans *L'Encyclopédie* : « le fromage fait une partie considérable des aliments du peuple...c'est un objet important de l'économie rustique et domestique ».

A. L'occupation et l'utilisation socio-économique du sol au fil du temps.

A l'époque de l'occupation romaine, le territoire de l'actuelle Wallonie était essentiellement boisé, avec au nord du sillon Sambre et Meuse, la forêt charbonnière, et au sud, la forêt de l'Ardenne. C'est à cette époque qu'ont débuté les **défrichements de forêt**, et l'aménagement de nombreuses petites **clairières**, pour faire place ensuite à l'agriculture, puis aux zones urbaines.

Dans toute la région de l'Entre Sambre et Meuse, les « *villae* » **romaines** (exploitations agricoles) s'implantent dans ces sites, d'une part à proximité de la chaussée Brunehaut, la plus importante des voies romaines, reliant Boulogne à Cologne, dans l'axe du sillon Sambre et Meuse, et d'autre part le long des affluents de la Meuse. Tandis que les hauteurs sont couvertes de vastes étendues boisées, les clairières clairsemées

Boulette de Nivelles ou Bêchéyé, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 14/26

occupent les vallées, et sont à l'origine de la plupart des toponymes et villages actuels, cités au début du Moyen Age. Les fouilles archéologiques opérées en ces endroits attestent d'une activité agricole importante, mais également du travail du fer (forges). Cette double orientation de l'activité humaine, mi-rurale, mi-industrielle, a fortement marqué la vie socio-économique de la région, mais a surtout fixé les traits personnels caractéristiques et la physionomie historique propre de **l'Entre Sambre et Meuse**, perçu comme un **terroir spécifique**.

Les **prairies** prennent place sur les terres essartées, et l'élevage se développe ainsi que la production laitière.

D'après Jean-Philippe Body, « à partir de 69 après J-C, les campagnes changent d'allure. A côté des modestes ou moyennes habitations des petits cultivateurs indigènes et des vétérans avec leurs parcelles, on voit surgir de nouvelles et grandes *villae*, centres d'un vaste domaine. La route de Bavay à Dinant favorisera leur extension dans notre région qui était intensément colonisée. Certaines *villae* continuaient la tradition des fermes des grands propriétaires celtes de la fin de l'âge du fer, les *aedificia*. Les *villae* (fermes isolées) étaient fréquentes et avaient un caractère mixte (agricole et industriel) ; elles prospèrent grâce à l'agriculture, l'élevage, la laine transformée en drap et en manteau à capuchon et à l'industrie métallurgique dans l'Entre Sambre et Meuse (outils, armes et ustensiles divers)... Au **II^{ème} siècle**, la prolifération de petites exploitations rurales (petites *villae*) voit le jour (cultures de céréales, légumes, petit élevage, tissage, production de fer) ».

B. La fabrication fromagère

Dans nos régions, **la fabrication fromagère** était déjà connue dans la **période gallo-romaine** (± 50 à 450 après J.C.) comme en témoignent les égouttoirs à fromage, les faisselles en terre cuite... découverts sur les sites d'anciennes *villae* romaines.

Il est prouvé que l'on écrème le lait, comme en attestent les « écrémoirs » retrouvés en région namuroise dans des tombes romaines, et l'on fabrique des **fromages frais à base de lait caillé**.

Notons qu'au **XIX^{ème}** et au début du **XX^{ème}** siècle, on utilise toujours le même objet sous le nom de *crameû*, terme wallon désignant une « terrine ou un vase en terre cuite vernissée où l'on met le lait pour qu'il crème » (J. Haust).

A l'époque romaine, les « gens de la campagne » préféraient le **caseus recens**, un fromage frais dont le caillé, une fois retiré des faisselles, était salé ou plongé dans de la saumure, et mis à sécher au soleil. Notez que d'après Suétone (Columelle VII 8), le fromage favori d'Auguste était le **caseus bubulus manu pressus**, un fromage de vache pressé et façonné à la main, en forme de *petite boule*.

Si la période romaine a marqué le point de départ d'un peuplement relativement substantiel, au cours du haut Moyen-Age, la population se retire dans les vallées, puis prend progressivement possession du sol durant tout le **Moyen-Age**. A la fin du Moyen-Age, la population vit dans des petits villages concentrés, à courte distance des champs cultivés. Le seigle, l'avoine et l'épeautre étaient l'objet principal des censes et des dimes.

Néanmoins, il faut savoir que la **fabrication de fromage** a pris une extension considérable au Moyen Age, le fromage étant alors devenu un aliment populaire très répandu, comme nous l'apprennent les écrits de cette période de l'histoire. Le lait utilisé à cette époque, et même bien avant, était déjà du lait de vache.

Au début du **XVII^{ème}** siècle, l'économie campagnarde était plutôt de type mixte : culture et élevage.

Boulette de Nivelles ou Bêchéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 15/26

Avant le XVIII^{ème} siècle, à part quelques noms très connus et appréciés par une population raffinée, le fromage est toujours considéré comme une nourriture paysanne et populaire.

Il faut attendre le **XIX^{ème} siècle** et l'importante crise qui secoua l'agriculture pour voir l'élevage du bétail se développer et avec lui, la production laitière se renforcer.

A partir de 1880, la régression, voire la disparition complète en certains endroits, de la culture de l'épeautre, de l'avoine et des cultures fourragères commença avec l'entrée des blés américains en Belgique, et l'utilisation des engrais chimiques. Au début de la crise de **1927**, la majeure partie des terres était transformée en **prairies**, comme le montre la carte des herbages à cette époque. **L'accroissement considérable de la superficie agricole consacrée à l'herbage est l'évènement capital de l'agriculture dans nos régions.**

Comme nous l'apprennent les documents statistiques agricoles, entre 1926 et 1946, les bonds les plus prodigieux s'enregistrent dans le bassin de l'Eau d'Heure (sud-ouest de l'Entre Sambre et Meuse) ; le canton de *Beaumont* est celui qui compte la plus grande superficie d'herbages. Les plus fortes densités se trouvent entre Philippeville et l'Eau d'Heure, où la majorité des communes consacrent 30 à 40% à l'herbage.

L'étendue des prairies pâturées a rapidement gagné du terrain sur l'étendue fauchée.

La possibilité d'écouler aisément les produits laitiers – proximité des petites « **villes marchés** », des **centres industriels** et développement des moyens de transport - encourage les agriculteurs à s'adonner à l'élevage, et si le prix du lait est trop peu rémunérateur, ils fabriquent du beurre de ferme et du fromage. Jusqu'en 1940, **la Boulette, fromage frais à base de lait écrémé**, était vendue dans les fermes, ou sur les marchés les plus proches, au même titre que les autres produits laitiers.

Après 1945, la tendance se renforce, notamment pour les communes de Philippeville, Walcourt, Florennes... mais aussi dans les autres régions. La majorité des détenteurs de vaches laitières qui fabriquent du beurre valorisent le lait écrémé en produisant de la maquée (fromage frais) et de la *Boulette*, vendus à la ferme. **La production est importante.**

D'autre part, les *entreprises laitières* se développent, et les fermiers y livrent leur lait. Ce qui entraîne une diminution de la production de crème, de beurre et de *Boulette*. De plus, le nombre de détenteurs de vaches laitières diminue sensiblement d'année en année, même si le cheptel laitier s'accroît dans les exploitations agricoles. En outre, la main d'œuvre dans les fermes se raréfie et coûte de plus en plus cher, or la préparation de la *Boulette* ne s'est pas mécanisée, elle exige toujours un travail manuel important.

En raison de cette évolution technique, économique et sociale, de plus en plus de producteurs abandonnèrent la fabrication fermière de ce fromage.

Néanmoins, en ce début du **XXI^{ème} siècle**, même si la fabrication de la *Boulette* a fortement diminué, elle n'en a pas pour autant disparu ! Une vingtaine de producteurs subsistent, et s'accordent à dire que non seulement la *Boulette* n'a pas pris une ride, mais qu'elle amorce un renouveau quant à son essor et sa **notoriété**, dans un contexte de développement durable, auprès d'une clientèle à la recherche de produits sains, naturels, authentiques, liés au terroir, et de plus diététiques (fromage naturellement maigre) !

C. La notoriété

Parallèlement à son implantation géographique, la notoriété de la *Boulette* se développe au cours de l'histoire. Faut-il rappeler que la recette, voire le procédé de fabrication et le

Boulette de Nivelles ou Bêchêye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 16/26

savoir-faire, ainsi que son usage, se transmettaient au cours des âges essentiellement par la voie orale. Et comme le langage, et plus spécialement les expressions et dialectes locaux revêtent une importance capitale dans la **tradition orale**, il est donc opportun de se pencher d'abord sur les **origines étymologiques et historiques de certaines dénominations locales**, liées à l'existence et à la notoriété de la *Boulette*.

C.1. La tradition orale et les recettes de Boulette

Selon J. Haust, dans l'ensemble du **monde romanisé**, la Wallonie (nom qui date de 1858), occupe une situation remarquable : c'est la contrée la plus septentrionale qui ait adopté et conservé le *langage des Romains*. Poste avancé de la culture romane, sa destinée séculaire fut de supporter, de deux côtés à la fois, la poussée ininterrompue des Germains et d'être, entre la France et les pays flamands, néerlandais ou bas allemands, le principal **centre d'échange des choses et des mots**. C'est ainsi que l'on a identifié en Wallonie **trois groupes de parlars romans** : à l'ouest (Hainaut occidental), le rouchi, variété du picard ; au sud-est (arrondissement de Virton), le gaumais, variété du lorrain ; enfin, le **wallon** proprement dit, qui comprend tout le reste et qui couvre l'aire la plus étendue. On distingue communément *l'ouest wallon* (Nivelles, Charleroi, Thuin, Chimay,...) ; le *centre-wallon* ou namurois ; *l'est-wallon* (Huy-Waremme), dont le nord comprend le liégeois.

Il faut savoir que les *Boulettes* produites à la ferme ou chez les artisans correspondent à des habitudes et à des goûts alimentaires caractéristiques de chaque région d'origine, et que la recette, voire le procédé de fabrication et le savoir-faire, sont issus de la **tradition**. Elles se réfèrent à des **recettes locales**, généralement transmises par **voie orale**, s'appuyant sur un vocabulaire et des expressions spécifiques à la langue wallonne.

C'est ainsi que le mot wallon « *stofé* », terme ancien existant déjà au **XVII^{ème} siècle**, serait un terme générique synonyme en wallon de « *froumadje* ». Il s'agit d'un fromage frais, mou, égoutté, légèrement pressé et fermenté, qui peut être différent suivant les régions. Le ***craus stofé ou cras stofé*** – certains écrivent aussi ***crau-stoffé*** - désignait la *Boulette* ou la *Casette*.

Le déterminant *crau* ou *cras* signifie « gras » au sens de « vitreux », tandis que *stofé* dérive de l'italien « stufa » (étuve) ; en wallon, toujours selon J. Haust, *stofer* signifie étouffer. Le *stofé* est donc étymologiquement du fromage « étouffé ». On retrouve notamment cette appellation dans le folklore, les croyances et les dictons populaires.

C.2. Les usages

En ce qui concerne **les usages**, tout fermier qui **autrefois** possédait une vache ou deux, produisait du beurre. Il disposait donc de lait écrémé qu'il valorisait en fabriquant soit de la maquée fraîche, soit de la *Boulette*. Les gens du village venaient l'acheter directement à la ferme, quasi au jour le jour, car elle faisait partie du petit déjeuner quotidien. Le fermier déposait aussi une partie de sa production dans le ou les magasins du village, ou chez le grossiste qui allait la vendre, une fois par semaine, au marché le plus proche. Certains fermiers préféraient y aller eux-mêmes, avec, sous le bras ou sur la charrette, de petites caissettes ou un panier en osier, dont le fond était tapissé de *Boulettes* non emballées mais soigneusement recouvertes d'un drap blanc ou de feuilles de noyer. C'est pourquoi on appelait aussi la *Boulette* : « fromage de panier ». Avant 1940 et l'usage du frigo, tout cela se passait surtout l'hiver, voire du 15 octobre au printemps, car l'été la *Boulette* « engraisait », mûrissait trop vite et devenait trop piquante.

Boulette de Nivelles ou Bèтчéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 17/26

De nos jours, la *Boulette* est généralement vendue immédiatement après la fabrication ; le fromage peut être consommé frais ou après quelques jours de maturation.

Déballée et placée sous une cloche, dans un endroit frais - comme le veut l'usage - la *Boulette* « engraisse » (même si elle ne contient presque pas de matières grasses). Il se forme alors tout autour une pellicule transparente. La masse devient de plus en plus vitreuse, et après quelques jours, le fromage est complètement fait. Son arôme est alors beaucoup plus prononcé et son goût plus piquant. Quand la maturation est plus avancée encore, le fromage devient coulant et très odorant. Les vrais amateurs de *Boulette* ne la consomment jamais avant une bonne quinzaine de jours.

Aujourd'hui, la *Boulette* est produite toute l'année. Elle se mange froide, sur une tranche de pain de campagne, mais comme elle se prête à diverses préparations culinaires, on peut aussi la déguster chaude, gratinée sur un toast et agrémentée de beurre de ferme, accompagnée d'une bonne bière régionale. Elle entre également comme ingrédient, de par sa composition particulière, dans la préparation de plats typiques locaux.

C.3. La Production en 2009

Selon les informations fournies par les producteurs de *Boulettes*, lors d'une enquête sur le terrain, on estime que la **quantité totale moyenne** de *Boulettes* produites par semaine en 2009, au sein de l'*aire géographique* susmentionnée au point 2.3., s'élève à 3.400 *Boulettes*, soit 680 kg par semaine, soit **32,64 tonnes par an**. Etant donné que douze litres de lait écrémé sont nécessaires pour fabriquer 1 kg de *Boulettes*, la **quantité de lait écrémé** transformé en *Boulettes* s'élève donc à environ 81,60 hl par semaine, soit **3.916,80 hl par an**.

C.4. Les appellations

Si les *Boulettes* ont chacune leurs particularités, elles ont en commun une saveur corsée et la **même origine : la ferme**. De plus, comme il est stipulé dans le cahier des charges, suivant l'*aire géographique* de production, la *Boulette* revêt **différentes appellations** : *Boulette de Nivelles ou Bèтчéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy*. (art.3 §2) Chaque *Boulette* est liée au territoire qui l'a vu naître, et peut donc donner lieu à des **us et coutumes spécifiques**, à savoir des traditions et une **notoriété**, se perpétuant au cours des ans.

1. La Boulette de Nivelles ou « Bèтчéye ».

L'*aire géographique* de la *Boulette de Nivelles*, territoire habité à l'*époque gallo-romaine*, s'étend sur le sud-ouest de l'actuel Brabant wallon, et l'est de la province de Hainaut, limité au sud par la Sambre.

La **Bèтчéye** ou *Boulette de Nivelles* (recette avec présure) entre dans la composition de la célèbre « **Tarte al djote** ». Cette illustre spécialité de la cité des Aclots est une tarte salée, au fromage (*bèтчéye*) et aux bettes (*djote*). Quant aux « **Doubles de Nivelles** », il s'agit de deux crêpes à la farine de sarrasin, farcies à la *Boulette de Nivelles*, puis poêlées et servies chaudes.

On faisait le commerce de **fromage à Nivelles** dès le XIII^{ème} siècle, si l'on en croit les comptabilités de l'abbaye et des hôpitaux nivellois - achats réguliers de fromages (par unités) pour les rations des malades et des pauvres - lesquels précisaient le cas échéant s'il était mou (« *mol fromaige* ») ou dur. Des mentions de fromage mou (fromage fermenté) apparaissent çà et là, notamment dans un compte daté de 1425. En 1540, une recette de compte de l'abbaye relative à « la *disnée* de la procession sainte Gertrude » mentionne l'achat de fromage et de légumes. On sait *aussi que la Boulette*

Boulette de Nivelles ou Bêchéyé, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 18/26

de Nivelles 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 une demi-douzaine à la reine de France lors d'un voyage à Bruxelles.

La mention la plus ancienne de « *Tarte al djote* », sous son appellation actuelle, remonte à la moitié **du XVIII^{ème} siècle**, dans des décomptes de frais de bouche engagés par le Chapitre Sainte Gertrude de Nivelles.

Mais c'est surtout aux **XIX^{ème} et XX^{ème} siècle** que l'appellation devient courante dans la littérature populaire, la publicité, la presse locale et les guides touristiques, suite à la multiplication des restaurants et des auberges.

Une des plus anciennes **traditions** festives de la ville de Nivelles, autrefois **marché agricole** très important, est la « **fête du quatamaï** », anniversaire commémorant la Consécration de la Collégiale Sainte Gertrude. Chaque année, depuis des temps immémoriaux, le dimanche suivant le 4 mai, les chanoinesses allaient distribuer au personnel et aux pensionnaires des hospices et de l'hôpital de la ville, de succulentes « *Tartes al djote* ». Cette fête traditionnelle a été reprise par la « **Confrérie dèl Târte al djote** » créée en 1980, qui s'attache à promouvoir le patrimoine folklorique, culturel et culinaire de la ville, et qui décerne chaque année, un label de qualité aux meilleures « *tartes al djote* ».

Les Nivellois sont restés fidèles au plat préféré de leurs aïeux, toujours à l'honneur, en toutes circonstances. Ils mangent la *Tarte al djote* toute l'année et la confectionnent le plus souvent le vendredi, ou l'achètent chez le boulanger.

Le **rite gustatif** veut qu'avant de la déguster bien chaude, on pique la tarte avec les dents de la fourchette afin d'y déposer un gros morceau de beurre de ferme salé. Les connaisseurs l'accompagnent d'une bière régionale à fermentation haute, brune ou ambrée. A noter que la plupart des restaurants de l'entité de Nivelles proposent des *Tartes al djote* à leur carte.

2. La Boulette ou Casette de Beaumont.

L'aire géographique de la *Boulette* ou *Casette de Beaumont* couvre la Thiérache belge (sud-ouest de la province de Hainaut) et une grande partie de la province de Namur (celle qui jouxte la frontière française, au sud-est de la Meuse).

Si la majorité des fromagers utilisent actuellement de la présure pour la fabrication de la *Boulette*, dans la région de Beaumont-Chimay, quelques-uns sont restés fidèles à la *recette traditionnelle* qui préconise de **chauffer le caillé**. La texture du fromage est plus lisse (on écrase les grains), et au lieu de le façonner en boules, on lui préfère une forme de petits parallélépipèdes aux angles arrondis (« *Casette* » vient de l'ancien français « casse », qui signifie « petit coffre », voire aussi « boulots »). Jadis, l'affinage se faisait dans de petites faisselles en osier, au fond garni de feuilles de noyer. On les suspendait dans les cuisines ou à la cave, ou tout simplement dehors, à l'abri des intempéries, et on laissait faire le temps, jusqu'à ce que la *Boulette* soit devenue jaune et coulante.

La *Casette de Beaumont* est utilisée dans la confection de la ***Flamiche de Dinant***.

3. La Boulette de Surice.

Spécialité tellement connue dans le cadre régional qu'elle vaut souvent aux habitants du village le surnom de « fromagers ». Autrefois, les sacs de toile étaient placés dans des **pressoirs en pierre** pendant une bonne journée. La *Boulette de Surice* intervient dans la composition de la non moins célèbre « ***Flamiche de Dinant*** ».

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

<i>Boulette de Nivelles ou Bêchéye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy</i> Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 19/26

lors de cette manifestation du folklore local, on pouvait voir un char typique, représentant le village de Surice, escorté de ses ambassadrices, de charmantes vendeuses de *Boulettes* !

4. La *Boulette de Romedenne.*

Le lait écrémé est versé dans une cuve contenant le caillé de la fabrication précédente. La *Boulette* est également utilisée pour la confection de la ***Flamiche de Dinant.***

Il s'agit d'une tarte salée à base de *Boulette* de ferme, de fabrication artisanale, confectionnée à Dinant où se déroule chaque année, le tournoi du plus grand mangeur de flamiche (premier samedi de septembre). Celle-ci jouit d'une longue tradition qui remonterait au Moyen Age. Autrefois, la flamiche était cuite dans un four chauffé au bois, d'où l'origine de son nom : « miche cuite dans la flamme ». C'est une tarte qui se déguste chaude, dès sa sortie du four, accompagnée d'une bière du cru.

Cette spécialité régionale est mise à l'honneur par la *Confrérie des Quarteniers de la Flamiche Dinantaise*, créée en 1955, et gardienne des traditions dinantaises.

5. La *Boulette de Falaën.*

La recette et la méthode de fabrication de la *Boulette de Falaën* proviennent des fermes du Pays de la Mollignée, s'étendant sur le bassin hydrographique de la Mollignée, ayant comme affluents : le Floyon, l'Yves, l'Hermeton.

6. La *Boulette de Namur ou Crau Stofé.*

Tout comme dans les autres régions, la production de la *Boulette de Namur* est très ancienne. Dans le dictionnaire géographique de la province de Namur (1832), la commune de Ave-et-Auffe (canton de Rochefort), bâtie aux bords du ruisseau d'Ave, y est décrite comme un village typique de l'époque et de l'aire géographique correspondante. « *Plusieurs petits vallons sillonnent la commune en tout sens : ils sont parsemés de prairies. On y élève des chevaux pour la culture, des vaches laitières, des porcs et des moutons. 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.* »

Les frigos n'existant pas à l'époque, la longue conservation de la *Boulette* était un avantage important.

Dans nos villages, où jadis la production et la consommation de ce fromage étaient courantes, c'est la dénomination wallonne qui prévaut : le « *Crau Stofé* ».

Recettes à base de *Boulette.*

La soupe namuroise : une soupe composée d'oignons, de blancs de poireaux et de pommes de terre, sur laquelle on ajoute au moment de servir, une tranche de pain grillé au four recouverte d'un mélange de beurre et de *Boulette de Namur*.

Les canapés de Namur : *Boulette de Namur* pétrie avec du beurre, une demi-échalote et du persil haché, étalée sur une tranche de pain passée au four.

7. La *Boulette de Huy.*

Appelée anciennement « pointu » ou *bolète* (en wallon de l'est), la *Boulette de Huy* est un fromage en forme de petit cône tronqué. Il était, dans les années 1900, un fromage à usage familial que l'on pouvait voir égoutter dans des étamines, au pignon des maisons. La plus connue dans la région était la demeure de Marie Sibourg qui venait vendre les produits de sa ferme au marché de Huy.

Boulette de Nivelles ou Bêchéyé, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 20/26

Au XIX^{ème} siècle, quand les fermiers vendaient leurs *Boulettes* au marché de Huy, ils les déposaient dans de grands paniers en osier et simplement recouvertes d'un drap. Mais il était aussi d'usage que les gens du village viennent l'acheter directement à la ferme, quasi au jour le jour, car elle faisait partie du petit déjeuner quotidien.

Aujourd'hui disparue, la *Confrérie de la Boulette de Huy* fut créée en 1983 pour valoriser ce fromage local.

Parmi les fromages proches de la *Boulette de Huy*, il y avait le *pot'kése*. Selon J. Haust, il s'agissait d'un fromage en pot, fait de caillebotte épicée, au goût fort et piquant, renommé dans l'arrondissement de Huy-Waremme, région hesbignonne à vocation rurale ; Waremme était autrefois un marché agricole très important.

Il y avait aussi le *bizeû*, une sorte de fromage blanc graissé, additionné de sel et de poivre, qu'on sèche au soleil sur une claie et qu'on garde pour l'hiver ; quand on veut le consommer, on le moule et on le mouille. Le *bizeû* ressemble à la *bolête de Huy*, qui se garde sèche, tandis que le *pot'kése* est humide. Ces fromages ont aujourd'hui disparu.

2.6.3. Spécificités de la *Boulette*

2.6.3.1. Le caractère fermier, lié aux régions et activités agricoles de l'aire géographique

Indéniablement, le **caractère fermier** du fromage *Boulette* confère à ce dernier une spécificité toute particulière. Les conditions de fabrication (voir cahier des charges), notamment celles concernant la matière première - **le lait** - font référence à des *critères qualitatifs d'origine* et environnementaux qui sont **spécifiques aux exploitations agricoles, ou assimilées comme telles**. *La Boulette 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. (art.2). 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 provient directement de la ferme où est fabriquée la Boulette, ou d'une ferme voisine située dans un rayon de 40 km. (art.5 §1-2)* Cette production s'avère donc inconciliable avec une production de type industriel.

D'autre part, la production de *Boulette* est le plus souvent liée à la production de **beurre de ferme**⁸. Or celles-ci sont depuis des lustres principalement localisées dans les **provinces de Hainaut et de Namur**, elles-mêmes situées dans des zones **agricoles** où les prés et prairies occupent une grande partie des surfaces agricoles, et où l'on pratique généralement l'élevage bovin, viandeux et laitier.

Il faut également savoir que les Wallons achètent trois fois plus de beurre que leurs voisins flamands, et qu'à la fin du XX^{ème} siècle, 80% du beurre de ferme était fabriqué en Wallonie.

Au cours de la **campagne laitière 2008-2009** (1^{er} avril 2008 au 31 mars 2009), **les quantités de beurre de ferme vendues en Belgique**⁹ par les producteurs faisant de la

⁸ En Belgique, on distingue deux sortes de beurre : le **beurre de ferme** et le beurre de laiterie. Le beurre de ferme n'est produit que par l'éleveur de bétail laitier. Il est fabriqué avec la crème du lait cru. Du sel y est souvent ajouté, pour le goût mais aussi pour la conservation. Le **beurre de laiterie** est préparé industriellement avec de la crème pasteurisée, issue de laits de mélange.

⁹ Sources :

Service public de Wallonie - SPW
Direction générale opérationnelle Agriculture,
Ressources naturelles et Environnement - DGARNE
Département des Aides - Direction des Droits et des Quotas

Boulette de Nivelles ou Bètechéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 21/26

vente directe de produits laitiers, s'élèvent à 961.866,43 kg, dont 746.847,01 kg en Wallonie (77,65%), et 215.019,42 kg en Flandre (22,35%). En Wallonie, les provinces de Hainaut et de Namur occupent respectivement les premières (65%) et deuxièmes (21%) places au niveau des ventes.

D'un point de vue sociologique et historique, les comportements en matière de consommation et d'habitudes alimentaires à l'égard du beurre, mais aussi en termes de production, ont toujours été différenciés entre le nord et le sud de la Belgique. En effet, bien que le procédé de fabrication du beurre soit connu depuis plus de 3.000 ans, le beurre est longtemps resté une denrée locale et artisanale que seules les familles aisées pouvaient s'offrir quotidiennement. Ceci s'avère particulièrement vrai en Wallonie, de 1850 à 1945, époque de la prospérité industrielle; les Flamands, moins nantis, consommaient plutôt de la margarine. Ces différences socio-économiques entre le nord et le sud du pays ont influencé les comportements alimentaires en matière de **consommation de beurre de ferme**. Cette différenciation se trouve aujourd'hui renforcée par le fait que la Flandre, qui se caractérise par une agriculture de type intensif, est davantage orientée vers la production industrielle de beurre de laiterie.

De nos jours, malgré une diminution de la production, le beurre de ferme, tout comme la *Boulette*, suscite néanmoins un regain d'intérêt auprès des consommateurs, dû entre autres à une revalorisation de l'image de produits sains et naturels.

2.6.3.2. Le caractère unique, lié à l'une des composantes, au savoir-faire et au goût du produit

Un autre aspect typique de la *Boulette*, en plus de son *mode de fabrication* propre à un fromage fermier au lait cru, et à vrai dire très simple, réside dans l'une de ses principales caractéristiques, à savoir sa **teneur en matière grasse extrêmement faible**. *Le pourcentage de matière grasse de la Boulette est inférieur à 2 % du poids. Son contenu en matière sèche est supérieur à 30 %.* (art. 19 §2). Ceci en fait un **fromage tout à fait unique et atypique**, de haute valeur diététique, très recherché par les gastronomes soucieux de leur santé! A notre connaissance, il n'est comparable à aucun autre fromage fermier, de par sa composition, sa recette, et son goût. La *Boulette* se consomme froide, sur du pain, ou chaude, selon diverses recettes traditionnelles, et entre comme ingrédient, de par sa composition particulière, dans la préparation de plats typiques locaux.

2.6.3.3. Le caractère durable, lié au caractère artisanal et familial de la production

Il semble évident que, dans le contexte agricole actuel (volatilité du prix du lait et des quotas), la transformation du lait en fromages fermiers constitue pour les agriculteurs/producteurs une plus value en terme de **diversification agricole**. La *Boulette*, fromage au lait cru et écrémé, frais et fermenté, essentiellement artisanal et de façonnage manuel, qui est fabriquée de manière complémentaire par rapport au beurre de ferme, produite en *petites quantités, et commercialisée en circuit court par la vente directe ou sur les marchés locaux*, maintient le **contact avec le consommateur**. Quant aux unités de production, elles sont constituées de petites ou moyennes exploitations familiales, ayant pour objectif la liaison au sol et le respect de l'environnement, le maintien et le développement de productions traditionnelles ancrées dans le tissu rural et social,

Boulette de Nivelles ou Bèтчéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 22/26

contribuant de la sorte à l'essor d'une activité économique compatible avec les principes du développement durable.

2.6.4. Lien causal

Quatre éléments sont à prendre en considération pour établir le lien causal entre les caractéristiques de l'aire géographique et la production des *Boulettes* reprises sous les dénominations : ***Boulette de Nivelles ou Bèтчéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy*** :

- le milieu naturel,
- **l'interaction de l'homme et du milieu naturel** au cours de l'histoire, à l'origine des **régions agricoles**,
- les régions agricoles propices à la production fromagère,
- l'émergence d'un type de production fromagère aux mains d'un savoir-faire spécifique, soumis aux contingences d'un type d'exploitation agricole caractéristique : *les Boulettes et leur identité propre*.

A. Le milieu naturel et son influence sur les activités agricoles, la production fromagère et plus particulièrement celle de la *Boulette*

Les **régions naturelles** incluses dans l'ensemble de l'aire géographique de production des *Boulettes*, et le **bassin hydrographique de la Meuse**, y compris le sous-bassin de la **Sambre**, sont les éléments majeurs qui caractérisent le milieu naturel de l'aire géographique. En effet, d'ouest en est, l'axe de la Sambre qui rejoint celui de la Meuse à Namur constitue le **sillon Sambre et Meuse**, au sud duquel se profile une région caractéristique : l'Entre Sambre et Meuse.

Or, il s'avère que cet axe du sillon Sambre et Meuse a eu une influence déterminante sur le cours de l'histoire économique et sociale, et plus particulièrement « agricole », de l'aire géographique concernée.

De tout temps, l'homme a tenté, en fonction de ses moyens, d'adapter et d'aménager les milieux naturels à son impératif de subsistance. C'est ainsi qu'à l'époque de **l'occupation romaine**, ont débuté les **défrichements de forêt**, et l'aménagement de nombreuses petites **clairières**, pour faire place ensuite à l'agriculture, puis aux zones urbaines. Dans toute la région de l'Entre Sambre et Meuse, les « **villae** » **romaines** (exploitations agricoles) s'implantent dans ces sites, d'une part à proximité de la chaussée Brunehaut, dans l'axe du sillon Sambre et Meuse, et d'autre part le long des affluents de la Meuse. Dans les vallées, les clairières clairsemées se prêtent à une activité agricole importante, mais également au travail du fer (forges). Les **prairies** prennent place sur les terres essartées, et l'élevage se développe ainsi que la **production laitière**. Voilà vraisemblablement les prémices des futures régions agricoles qui nous intéressent, et des activités fermières y afférentes.

Dans nos régions, la **fabrication fromagère** était déjà connue dans la **période gallo-romaine** (± 50 à 450 après J.C.), comme en témoignent les égouttoirs à fromage, les faisselles en terre cuite... retrouvés sur les sites d'anciennes villae romaines.

Au cours du haut Moyen Age, la population se retire dans les vallées, puis prend progressivement possession du sol durant tout le **Moyen - Age**. La **fabrication de fromage** a pris une extension considérable durant cette période.

Boulette de Nivelles ou Bèтчéye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 23/26

Il faut attendre le **XIX^{ème} siècle** et l'importante crise qui secoua l'agriculture pour voir l'élevage du bétail se développer et, avec lui, la production laitière se renforcer.

Au début de la crise de **1927**, la majeure partie des terres était transformée en **prairies**. **L'accroissement considérable de la superficie agricole consacrée à l'herbage est l'évènement capital de l'agriculture dans nos régions, et l'étendue des prairies pâturées a rapidement gagné du terrain sur l'étendue fauchée.**

Après 1945, la majorité des détenteurs de vaches laitières qui fabriquent du beurre valorisent le lait écrémé en produisant de la maquée (fromage frais) et de la **Boulette**, vendues à la ferme. **La production est importante.**

Néanmoins, en ce **début du XXI^{ème} siècle**, même si la fabrication de la *Boulette* a fortement diminué, elle n'en a pas pour autant disparu !

Parallèlement à son implantation géographique, la **notoriété de la Boulette** se développe au cours de l'histoire. Faut-il rappeler que la recette, voire le procédé de fabrication et le savoir-faire, ainsi que son usage, se transmettaient au cours des âges essentiellement par la voie orale. Comme chaque *Boulette* est liée au territoire qui l'a vu naître, elle acquiert une identité propre et peut donc donner lieu à des *us et coutumes spécifiques*, se perpétuant au cours des ans. Les meilleurs exemples de pérennité de leur *notoriété ancestrale* sont associés à la **Tarte al djote**, fabriquée avec de la *Bèтчéye* ou *Boulette de Nivelles*, et la **Flamiche de Dinant**, confectionnée à partir de la *Casette de Beaumont* ou des *Boulettes de Romedenne et de Surice*, deux spécialités traditionnelles locales bien connues au-delà de la Belgique, et régulièrement valorisées par leurs Confréries respectives.

B. Les régions agricoles de l'aire géographique et la production de Boulettes

Au nord du sillon Sambre et Meuse, se situe la *Moyenne Belgique*, une région naturelle dont l'altitude s'élève entre 50 et 200 m, qui inclut les bas-plateaux de Hainaut, de Brabant et de Hesbaye. Il s'agit de la **zone limoneuse** où l'on rencontre les terres les plus fertiles. En plus des grandes cultures, l'élevage y est également important et orienté essentiellement vers les **spéculations bovines**, viandeuses et **laitières**. C'est dans cette région qu'est produite la **Bèтчéye** ou **Boulette de Nivelles**.

Au sud du sillon Sambre et Meuse, se dessine la vaste région de **l'Entre Sambre et Meuse**. Celle-ci comprend les **régions agricoles** suivantes : le Condroz, la région herbagère de la Fagne, la Famenne et une frange du nord-ouest de l'Ardenne, des **zones d'herbages vouées à l'élevage**, essentiellement **bovin**. De tout temps, l'Entre Sambre-et-Meuse, zone agricole moins richement dotée que la zone limoneuse, a été une région **d'élevage et de production laitière**, concentrée sur de **petites superficies**. Dans la région de l'Entre Sambre et Meuse, les agriculteurs diversifient leur production laitière en fabriquant du beurre de ferme, mais également du fromage, et notamment la **Casette de Beaumont, le Crau Stofé, les Boulettes de Romedenne, de Surice, de Falaën**.

En résumé, le **caractère fermier** de la *Boulette*, en tant que fromage issu d'un savoir faire typiquement agricole, localisé et ancestral, et le **caractère « maigre »** de la *Boulette*, lié à sa composante principale: le lait écrémé, sont tous deux liés à la *fabrication de beurre de ferme*. Cette **liaison étroite entre deux productions fermières**, le beurre de ferme et la *Boulette*, elles – mêmes liés à l'aire géographique, est tout à fait **unique**.

La fabrication des Boulettes est donc intimement liée à leurs berceaux d'origine.

2.7. Structure de contrôle

<i>Boulette de Nivelles ou Bêchêye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy</i> Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 24/26

Le **contrôle du respect du cahier des charges avant la mise sur le marché** de la *Boulette de Nivelles ou Bêchêye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy*, est assuré par un (ou plusieurs) organisme(s) de contrôle agissant en tant qu'organisme(s) de certification du produit, conformément à l'article 11 §1^{er}, 1^{er} alinéa, second tiret du règlement (CE) n°510/2006.

Un seul organisme certificateur 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 a été agréé par la Région wallonne par l'arrêté du Gouvernement wallon du 9 juin 2011 (publication au Moniteur belge du 21 juin 2011) reconnaissant les dénominations « Boulette de Nivelles ou Bêchêye », « Boulette ou Casette de Beaumont », « Boulette de Surice », « Boulette de Romedenne », « Boulette de Falaën », « Boulette de Namur ou Crau Stofé », « Boulette de Huy » en qualité d'Indications géographiques.

Coordonnées de l'Organisme certificateur :

S.P.R.L. PROMAG

Parc d'activités économiques d'Aye
Rue Féher, 1
B - 6900 - MARCHE - EN - FAMENNE
Tél. : +32 (0)84 46 03 46
Fax : +32 (0)84 46 03 47
Courriel : info@promag.be

Statuts publiés au Moniteur Belge le 22 décembre 2005.

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

- à l'article 11 du règlement (CE) n°510/2006 ;
- à la section 3 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 25 septembre 2003 portant application du décret du 7 septembre 1989 concernant l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne ainsi que la mise en application en Région wallonne des règlements (CEE) n°2081/92 et n°2082/92 ;
- par la norme NBN EN ISO/IEC 17020 spécifiant les exigences générales relatives aux organismes procédant aux inspections et la norme NBN EN 45011 / guide ISO/IEC 65 A 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 Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie).

L'**autorité compétente** chargée de la **supervision** du travail de l'Organisme certificateur (ainsi que de la mise en application en Région wallonne du règlement (CE) n° 510/2006) 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 du Service public de Wallonie.

2.8. Règles spécifiques d'étiquetage

Tout produit bénéficiant de l'appellation est étiqueté dès l'emballage.

L'étiquetage du produit comporte la dénomination enregistrée, qui correspond à l'aire géographique de fabrication du produit, le logo européen de l'Indication géographique

Boulette de Nivelles ou Bêchêye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 25/26

protégée (IGP) (dans le même champ de vision que la dénomination), une référence à l'Organisme certificateur - mentionné à l'article 21 du cahier des charges- attribué au producteur.

Tout étiquetage et mode d'identification fait l'objet d'une approbation préalable de l'Organisme certificateur attribué à la production concernée.

En plus des indications reprises ci-dessus, l'étiquetage mentionne :

- *la sous-dénomination (apparaissant de manière à ne pas tromper le consommateur sur la dénomination protégée) le cas échéant ;*
- *le nom ou la raison sociale du producteur ou distributeur ainsi que son adresse ;*
- *le numéro d'agrément ;*
- *la quantité nette ;*
- *la DLC¹⁰ ;*
- *la mention « A conserver <7°C » ;*
- *la mention « Maigre » accompagnée du pourcentage en matière grasse sur poids frais (ce dernier point étant indiqué explicitement) ;*
- *s'il y a ajout de poivre : la mention « Ingrédients : lait écrémé, sel, ferments lactiques et poivre.*

Dans le cas de la fabrication avec adjonction de présure, l'étiquetage mentionne également « Fromage maigre au lait cru » (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 (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 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 10** du même règlement, les **autorités nationales** suivantes sont compétentes :

- contrôles **avant** (et après) **mise sur le marché du produit** - réglementation relative à la **sécurité alimentaire** (notamment règlements (CE) n° 178/2002, 852, 853 et 854/2004 - arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire + réglementation verticale) : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) du Service public fédéral Santé publique, Sécurité alimentaire et Environnement ;
- contrôles **avant** (et après) **mise sur le marché du produit** - réglementation relative à l'**étiquetage des denrées alimentaires** (notamment Directive 2000/13/CE - arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées,

¹⁰ DLC : date limite de consommation

<i>Boulette de Nivelles ou Bèchéye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy</i> Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 26/26

arrêté royal du 17 avril 1980 modifiant l'arrêté royal du 27 juillet 1978 fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires + réglementation verticale) : AFSCA ;

- contrôles **après mise sur le marché du produit** - réglementation relative à l'**étiquetage en général**, aux **pratiques commerciales**, à la **protection du consommateur** (notamment Directive 2005/29/CE - loi du 6 avril 2010 relative aux pratiques du marché et à la protection du consommateur, en particulier les articles 119 à 122 + réglementation verticale) : Direction générale Contrôles et Médiation du Service public fédéral Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie.

2.9.2. Exigences régionales

Décret du 7 septembre 1989 concernant l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne ainsi que la mise en application en Région wallonne des règlements (CE) n°2081/92 et n°2082/92 ;

Arrêté du Gouvernement wallon du 25 septembre 2003 portant application du décret du 7 septembre 1989 concernant l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne ainsi que la mise en application en Région wallonne des règlements (CE) n° 2081/92 et n° 2082/92.

***BOULETTE DE NIVELLES* ou *Bètchéye*
BOULETTE ou *CASSETTE DE BEAUMONT*
BOULETTE DE SURICE
BOULETTE DE ROMEDENNE
BOULETTE DE FALAEN
BOULETTE DE NAMUR ou *Crau Stofé*
*BOULETTE DE HUY***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

en qualité d'

INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)

(Règlement (CE) n°510/2006)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006)

ANNEXES

- Annexe 1 : Cahier des charges technique
- Annexe 2 : Carte de l'aire géographique de production et cartes annexes (spécificités de la zone)
- Annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la *Boulette*
 - Annexe 3.1. Bibliographie
 - Annexe 3.2. Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la *Boulette*
- Annexe 4 : Notoriété des producteurs, statuts et règlement d'ordre intérieur de l'Association des Producteurs de *Boulette* (association de fait)
 - Annexe 4.1. Notoriété des producteurs
 - Annexe 4.2. Statuts et règlement d'ordre intérieur de l'Association des Producteurs de *Boulette* (association de fait)

Association des Producteurs de *Boulette*

***BOULETTE DE NIVELLES* ou *Bètchéye*
BOULETTE ou *CASSETTE DE BEAUMONT*
BOULETTE DE SURICE
BOULETTE DE ROMEDENNE
BOULETTE DE FALAEN
BOULETTE DE NAMUR ou *Crau Stofé*
*BOULETTE DE HUY***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

en qualité d'

INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)

(Règlement (CE) n°510/2006)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/20 06)

ANNEXE 1

Cahier des charges technique

Association des Producteurs de *Boulette*

Boulette de Nivelles ou Bètchéye
Boulette ou Casette de Beaumont
Boulette de Surice
Boulette de Romedenne
Boulette de Falaën
Boulette de Namur ou Crau Stofé
Boulette de Huy

Indications géographiques protégées (IGP)

CAHIER DES CHARGES TECHNIQUE

Boulette de Nivelles ou Bèтчéye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier des charges technique		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 2 / 10

Chapitre 1^{er} : Dispositions générales

Article 1^{er}. Définitions

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

- **fabrication** : 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 ;
- **producteur** : l'opérateur réalisant les opérations de fabrication ;
- **lait cru** : le lait n'ayant pas été chauffé à plus de 40 °C ou n'ayant pas été soumis à un traitement d'effet équivalent ;
- **lait de mélange** : le lait issu d'un mélange de laits provenant de fermes différentes ;
- **ensemencement** : l'action qui consiste à disséminer des ferments lactiques dans le lait pour développer certaines fermentations spécifiques ;
- **présure** : la substance organique responsable de la coagulation du lait ;
- **sérum de fromagerie (levain)** : le sérum de la préparation précédente utilisé comme levain pour la préparation biologique du lait ;
- **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) ;
- **degré Dornic (°D)** : la mesure d'acidité correspondant à 0,1 g d'acide lactique par litre ;
- **DLC** : la date limite de consommation.

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

§1er. Ce fromage porte le nom de « *Boulette* » car il est façonné à la main en petites boules. Il peut également porter les noms wallons de « *Crau Stofé* », « *Bèтчéye* », ou celui de « *Casette* ».

§2. La *Boulette* revêt les appellations suivantes selon l'endroit où le fromage est fabriqué :

- *Boulette de Nivelles ou Bèтчéye* ;
- *Boulette ou Casette de Beaumont* ;
- *Boulette de Surice* ;
- *Boulette de Romedenne* ;
- *Boulette de Falaën* ;
- *Boulette de Namur ou Crau Stofé* ;

<i>Boulette de Nivelles ou Bètchéye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy</i> Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier des charges technique		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 3 / 10

- *Boulette de Huy*.

Article 4. Aire géographique

Afin de pouvoir bénéficier de l'une des sept dénominations mentionnées à l'article 3, le produit doit être fabriqué ¹ dans l'aire géographique comprenant les **communes suivantes** :

1) *Boulette de Nivelles* (ou « *Bètchéye* ») :

- Genappe, Ittre, Nivelles, Villers-la-Ville, situées en province du Brabant wallon ;
- Braine-le-Comte, Charleroi, Châtelet, Courcelles, Ecaussines, Farciennes, Fleurus, Les Bons Villers, Montignies-le-Tilleul, Pont-à-Celles, Seneffe, situées en province de Hainaut ;
- Jemeppe-sur-Sambre, Sambreville, Sombreffe, situées en province de Namur ;

2) *Boulette ou Casette de Beaumont* :

Aiseau-Presles, Beaumont, Chimay, Erquelines, Froidchapelle, Gerpinnes, Ham-sur-Heure - Nalinnes, Merbes-le-Château, Momignies, Sivry-Rance, Thuin, situées en province de Hainaut ;

3) *Boulette de Surice* :

Cerfontaine, Couvin, Dinant, Hastière, Philippeville, Viroinval, Walcourt, situées en province de Namur ;

4) *Boulette de Romedenne* :

Doische, Philippeville, situées en province de Namur ;

5) *Boulette de Falaën* :

Anhée, Florennes, Mettet, Onhaye, situées en province de Namur ;

6) *Boulette de Namur ou Crau Stofé* :

Andenne, Assesse, Beauraing, Ciney, Floreffe, Fosses-la-Ville, Gesves, Hamois, Havelange, Houyet, Namur, Ohey, Profondeville, Rochefort, Somme-Leuze, Yvoir, situées en province de Namur ;
Marche-en-Famenne, située en province de Luxembourg ;

7) *Boulette de Huy* :

Amay, Clavier, Héron, Huy, Marchin, Modave, Wanze, situées en province de Liège.

¹ Voir définition de la « fabrication » à l'article 1^{er}.

Boulette de Nivelles ou Bèchéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier des charges technique		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 4 / 10

Chapitre II : Fabrication

Section 1^{ère} : Matière première, ingrédients et auxiliaires technologiques

Article 5. Matière première

§1er. 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 provient directement de la ferme où est fabriquée la *Boulette* ou d'une ferme voisine située dans un rayon de 40 km.

§3. 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 du présent cahier des charges.

Section 2 . Fabrication

Article 7. Procédés de fabrication

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

- la fabrication **avec adjonction de présure** ;
- 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

§1er. L'**ensemencement** en flore lactique est recommandé.

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

- 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 ;
- le sérum de fromagerie.

Boulette de Nivelles ou Bèchéye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier des charges technique		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 5 / 10

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

§1er. 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

§1er. 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.

Boulette de Nivelles ou Bèchéyé, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier des charges technique		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 6 / 10

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. Emiettement du caillé

§1er. 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.

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

Art. 14. Fermentation

§1er. 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

§1er. 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

§1er. 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.

<i>Boulette de Nivelles ou Bêchéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy</i> Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier des charges technique		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 7 / 10

Article 17. Présentation à la vente

§1er. 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 ;
- voire actuellement carrée pour la vente en grandes surfaces.

§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.

§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

§1er. Tout produit bénéficiant de l'appellation est étiqueté dès l'emballage.

§2. L'étiquetage du produit comporte la dénomination enregistrée qui correspond à l'aire géographique de fabrication du produit, le logo européen de l'Indication géographique protégée (IGP) (dans le même champ de vision que la dénomination), une référence à l'Organisme certificateur - mentionné à l'article 21 du présent cahier des charges - attribué au producteur.

§3. Tout étiquetage et mode d'identification fait l'objet d'une approbation préalable de l'Organisme certificateur attribué à la production concernée.

§4. En plus des indications reprises aux paragraphes 1 à 4 du présent article, l'étiquetage mentionne :

- la sous-dénomination (apparaissant de manière à ne pas tromper le consommateur sur la dénomination protégée) le cas échéant ;
- le nom ou la raison sociale du producteur ou distributeur ainsi que son adresse ;
- le numéro d'agrément ;
- la quantité nette ;
- la DLC ;
- la mention « A conserver à une température < 7°C » ;
- la mention « Maigre » accompagnée du pourcentage en matière grasse sur poids frais (ce dernier point étant indiqué explicitement) ;
- s'il y a ajout de poivre : la mention « Ingrédients : lait écrémé, sel, ferments lactiques et poivre ».

<i>Boulette de Nivelles ou Bèchéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy</i> Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier des charges technique		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 8 / 10

§5. Dans le cas de la fabrication avec adjonction de présure, l'étiquetage mentionne également « Fromage maigre au lait cru ».

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 :

- acidité (pH) : maximum 5,5 ;
- teneur en matière sèche (sur produit non dégraissé) : minimum 30 % ;
- teneur en matières grasses : maximum 2 % par rapport à la matière fraîche sur le produit fini ;
- teneur en sel : maximum 2 % 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 l'odeur caractéristique de la protéine modifiée.

4) Goût

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.

Boulette de Nivelles ou Bèthchêye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier des charges technique		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 9 / 10

Chapitre V : Contrôle et certification

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

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

L'(les) Organisme(s) certificateur(s) applique(nt) le **plan minimum de contrôle** figurant à l'annexe 2 du présent cahier des charges ; il(s) détermine(nt) les types de documents assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système.

L'(les) Organisme(s) certificateur(s) est (sont) accrédité(s) selon la norme EN 45011 pour la certification des produits en application du présent cahier des charges et est (sont) agréé(s) à la même fin par le Gouvernement wallon.

Article 22 : Contrôle du respect des critères organoleptiques

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

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

Les caractéristiques organoleptiques présentées à l'article 20 du présent cahier des charges 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) Organisme(s) certificateur(s) et préalablement soumis à l'approbation de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement - Direction de la Qualité. 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 du présent cahier des charges.

<i>Boulette de Nivelles ou Bèchéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy</i> Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier des charges technique		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 10 / 10

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 de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement - Direction de la Qualité est invité comme observateur.

<i>Boulette de Nivelles ou Bèchéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy</i> Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier des charges technique		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Annexe 1 Page 1/1

Annexe 1

Liste positive des ingrédients et auxiliaires technologiques liée à la fabrication de la *Boulette*

- lait cru ;
- ferments lactiques ;
- présure ;
- sel ;
- poivre ;
- eau.

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

Cahier des charges technique

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 1 - Avril 2010

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	Cahier des charges	Mode d'inspection
CONDITIONS GENERALES			
- 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 §1à7	Inspection administrative et de terrain
FABRICATION AVEC EMPRESSURAGE			
- Matière première (lait cru, vache, filtré, écrémé, non homogénéisé, non mélangé, issu traite)	1 / fabricant / an	Art. 5 §1	Inspection de terrain
- Approvisionnement (Lait du lieu de production ou max. 40 km)	1 / fabricant / an	Art. 5 §2	Inspection de terrain, contrôle administratif
- Seule opération autorisée : écrémage, pas d'additifs	1 / fabricant / an	Art. 5 §3	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	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 Nivelles ou Bèтчéye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy
Indications géographiques protégées (IGP)

Cahier des charges technique

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 1 - Avril 2010

Annexe 2 - Plan minimum de contrôle
Page 2/4

Type de contrôle / Critère	Fréquence minimum cahier des charges	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
- Emiettement (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
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI			
- 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 Prélèvement, analyse sous-traitance
- Caractéristiques organoleptiques (visuel, odeur, goût, texture)	1 / fabricant / an	Art. 20	Test de dégustation
COMMERCIALISATION ET ETIQUETAGE			
- Conditionnement, température de conservation	1 / fabricant / an	Art. 16 §1	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
DIVERS			
- Registre des réclamations (exigence BELAC pour l'accréditation)	1 / fabricant / an	-	Inspection terrain

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

Cahier des charges technique

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 1 - Avril 2010

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	Cahier des charges	Mode d'inspection
CONDITIONS GENERALES			
- 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 §1à7	Inspection administrative et de terrain
FABRICATION AVEC EMPRESSURAGE			
- Matière première (lait cru, vache, filtré, écrémé, non homogénéisé, non mélangé, issu traite)	1 / fabricant / an	Art. 5 §1	Inspection de terrain
- Approvisionnement (Lait du lieu de production ou max. 40 km)	1 / fabricant / an	Art. 5 §2	Inspection de terrain, contrôle administratif
- Seule opération autorisée : écrémage, pas d'additifs	1 / fabricant / an	Art. 5 §3	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	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

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

Cahier des charges technique

Association des Producteurs de *Boulette*

Version 1 - Avril 2010

Annexe 2 - Plan minimum de contrôle
Page 4/4

Type de contrôle / Critère	Fréquence minimum cahier des charges	Cahier des charges	Mode d'inspection
- Egouttage mécanique (manuel, mécanique, électrique)	1 / fabricant / an	Art. 12	Inspection de terrain
- Emiettement (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
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI			
- 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 Prélèvement, analyse sous-traitance
- Caractéristiques organoleptiques (visuel, odeur, goût, texture)	1 / fabricant / an	Art. 20	Test de dégustation
COMMERCIALISATION ET ETIQUETAGE			
- Conditionnement, température de conservation	1 / fabricant / an	Art. 16 §1	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
DIVERS			
- Registre des réclamations (exigence BELAC pour l'accréditation)	1 / fabricant / an	-	Inspection terrain

***BOULETTE DE NIVELLES* ou *Bètchéye*
BOULETTE ou *CASSETTE DE BEAUMONT*
BOULETTE DE SURICE
BOULETTE DE ROMEDENNE
BOULETTE DE FALAEN
BOULETTE DE NAMUR ou *Crau Stofé*
*BOULETTE DE HUY***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

en qualité d'

INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)

(Règlement (CE) n°510/2006)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges


(article 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006)

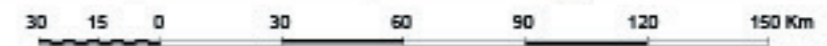
ANNEXE 2

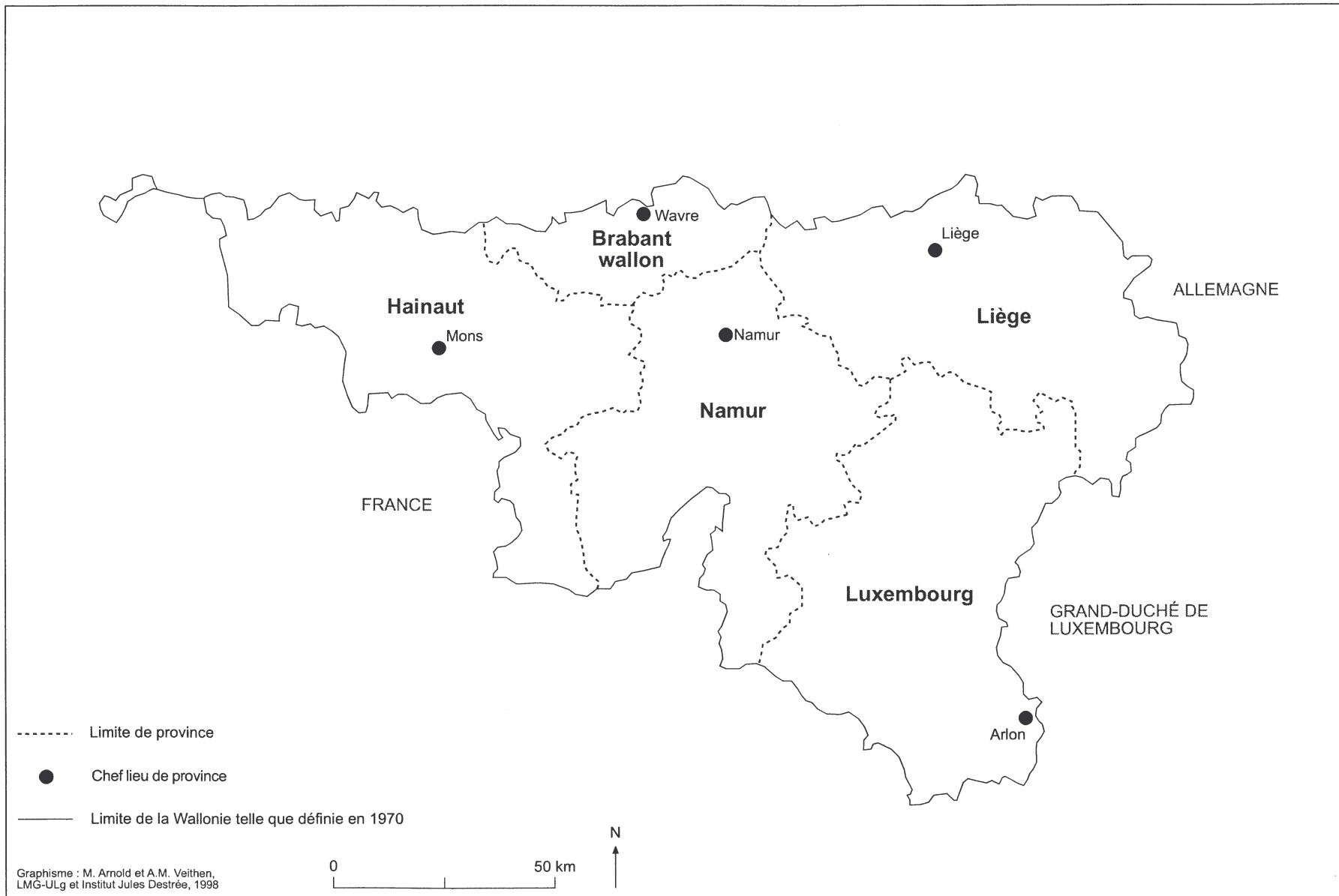
**Carte de l'aire géographique de production et cartes annexes
(spécificités de la zone)**

Carte 1 Wallonie : une région en Europe

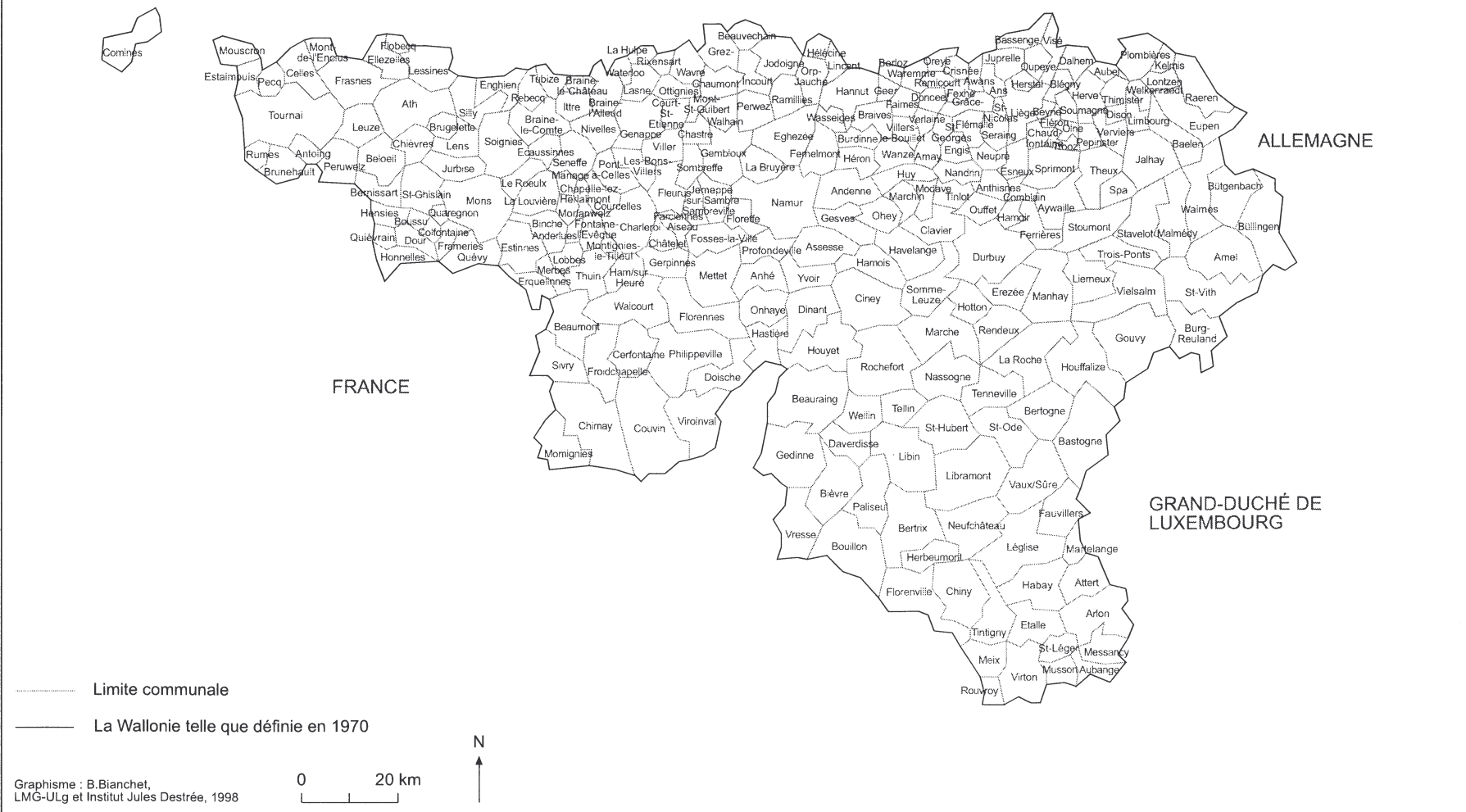


 Agglomération ou ville de plus de 100.000 hab.
ou de plus de 50.000 hab. (en Wallonie et jusqu'à 50 Km de ses limites)
Source : EUROSTAT, base de données GISCO 1996





Voir aussi l'aire géographique du Saucisson d'Ardenne

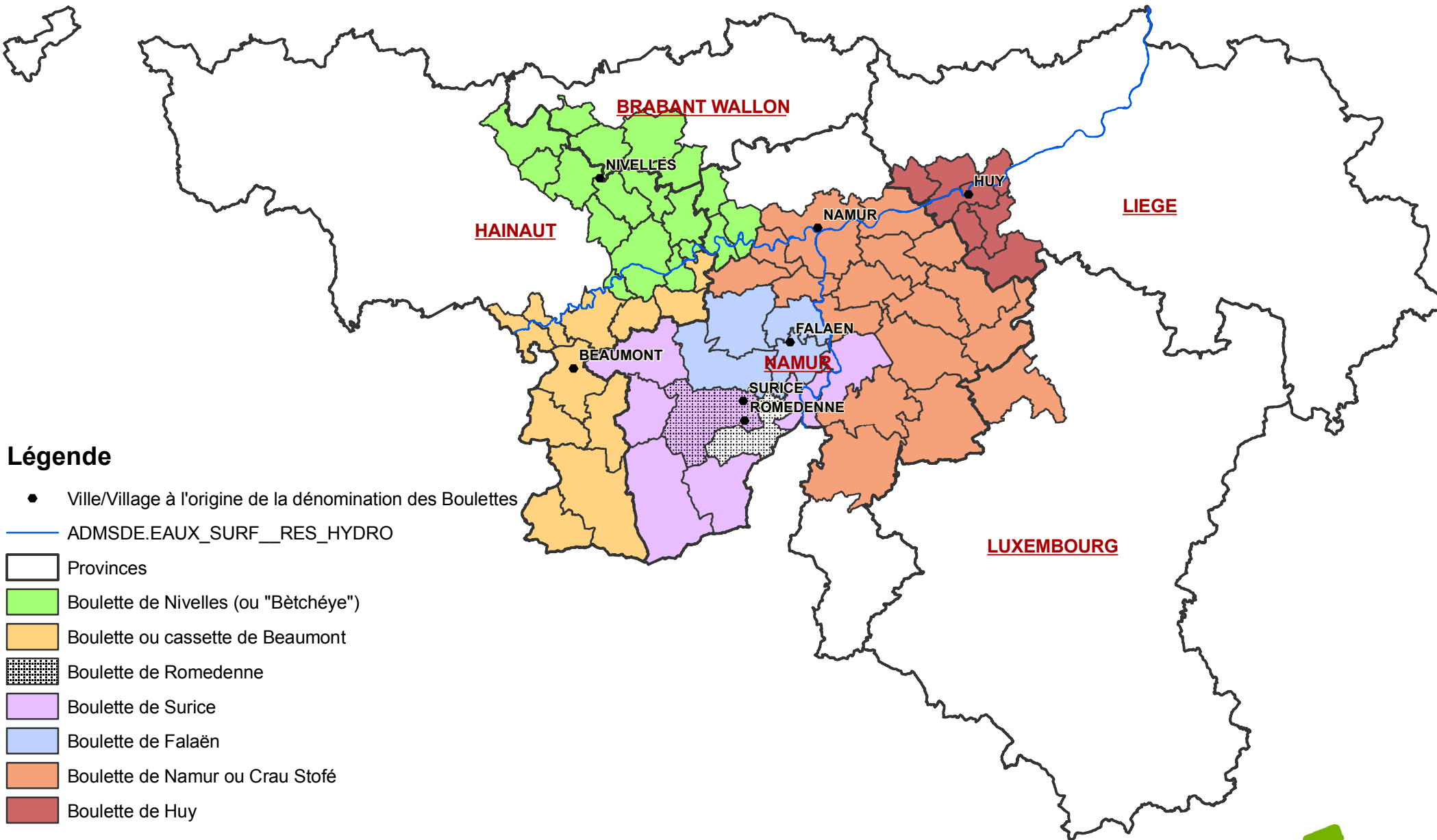




Fond communal avant fusion
(voir aussi la carte des régions
agricoles de Wallonie)

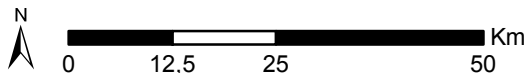
**Aire géographique des produits visés sous les dénominations:
Boulette de Nivelles ou Bètchéye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne,
Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy**

-Carte de la Wallonie, Année 2010 -

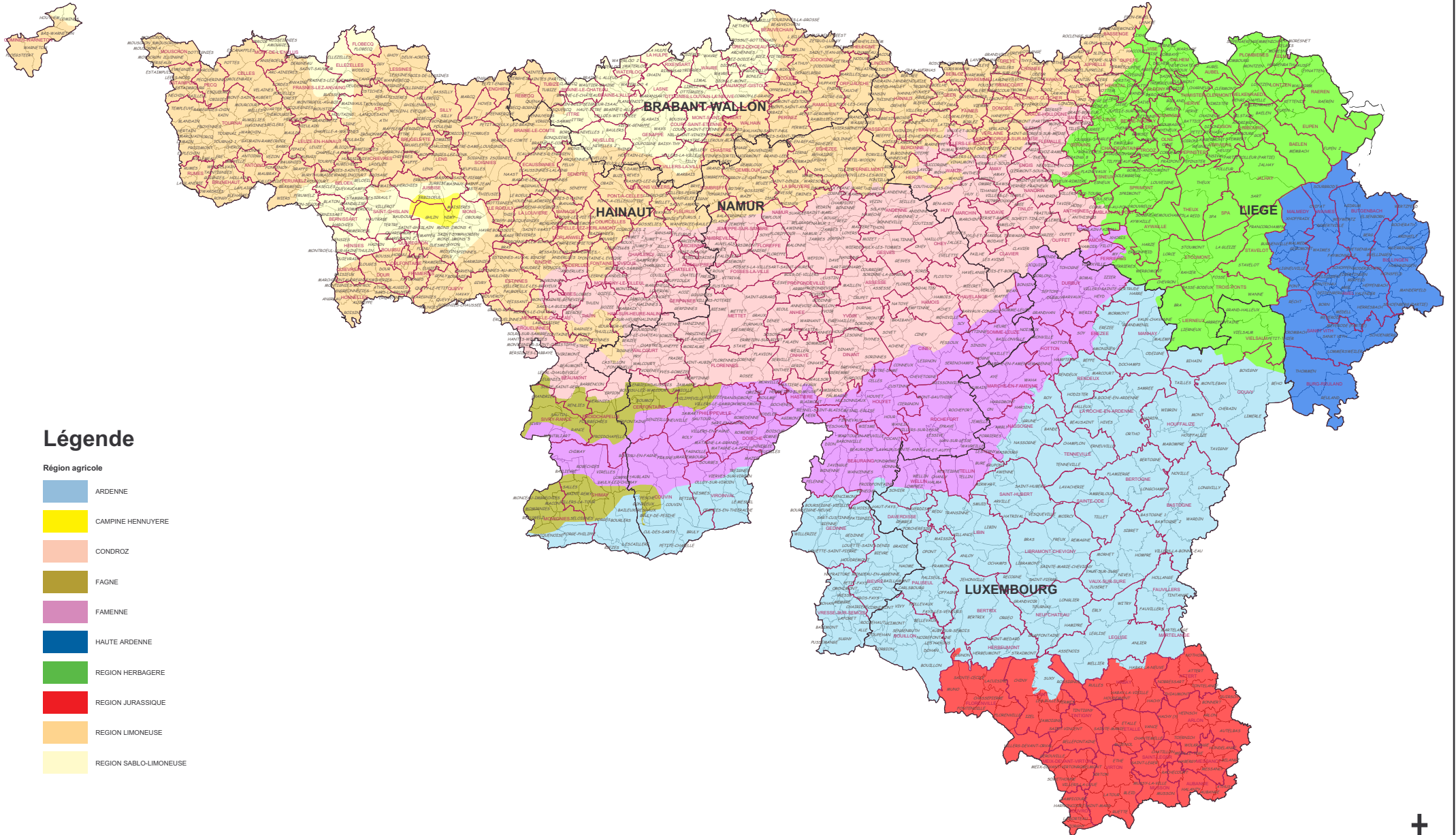


Légende

- Ville/Village à l'origine de la dénomination des Boulettes
- ADMSDE.EAUX_SURF_RES_HYDRO
- Provinces
- Boulette de Nivelles (ou "Bètchéye")
- Boulette ou casette de Beaumont
- Boulette de Romedenne
- Boulette de Surice
- Boulette de Falaën
- Boulette de Namur ou Crau Stofé
- Boulette de Huy



LES REGIONS AGRICOLES DE WALLONIE

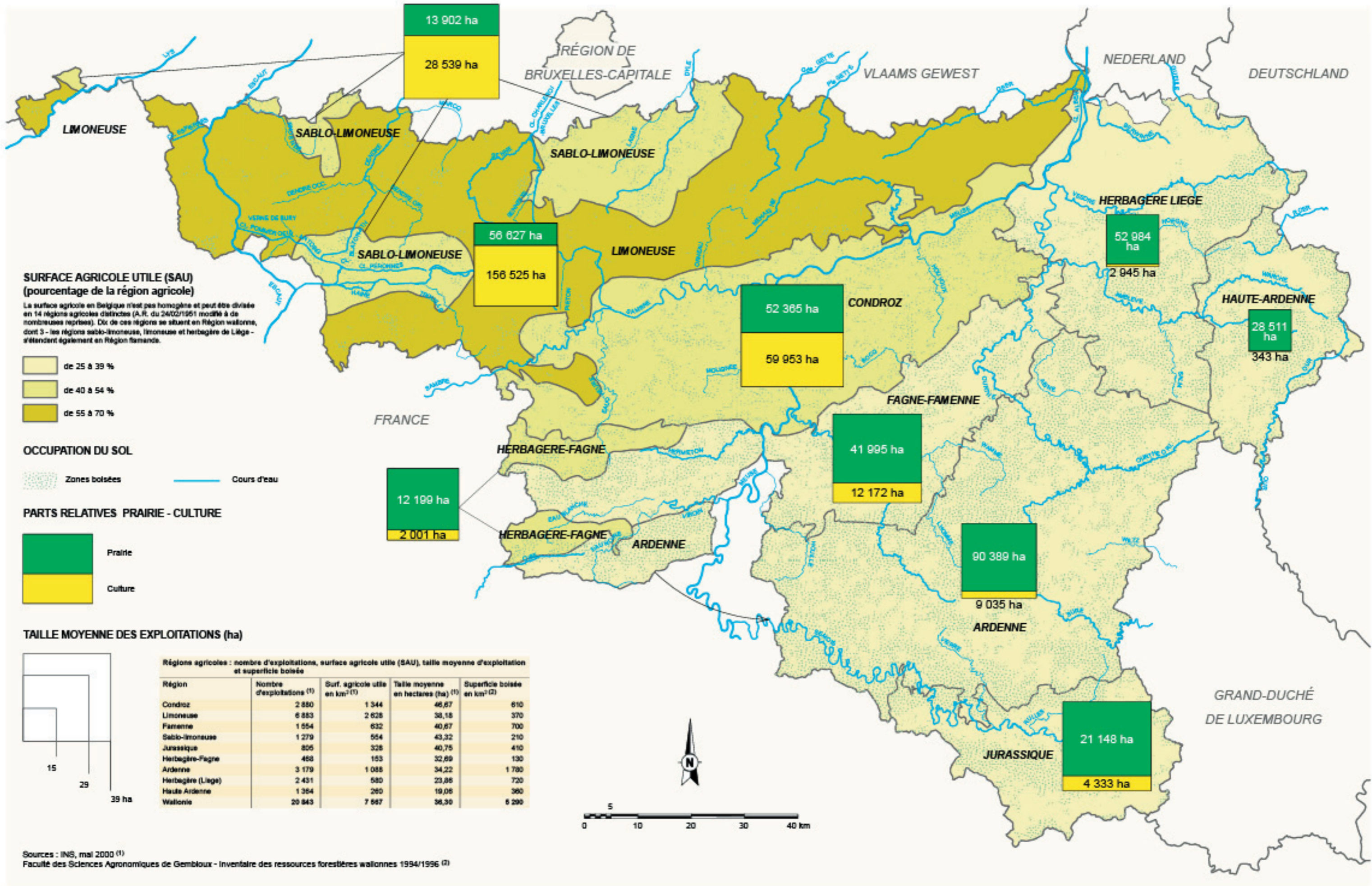


Légende

Région agricole

- ARDENNE
- CAMPINE HENNUYERE
- CONDROZ
- FAGNE
- FAMENNE
- HAUTE ARDENNE
- REGION HERBAGERE
- REGION JURASSIQUE
- REGION LIMONAISE
- REGION SABLO-LIMONAISE





Sources : INS, mai 2000 (1)
 Faculté des Sciences Agronomiques de Gembloux - Inventaire des ressources forestières wallonnes 1994/1996 (2)

***BOULETTE DE NIVELLES* ou *Bètchéye*
BOULETTE ou *CASSETTE DE BEAUMONT*
BOULETTE DE SURICE
BOULETTE DE ROMEDENNE
BOULETTE DE FALAEN
BOULETTE DE NAMUR ou *Crau Stofé*
*BOULETTE DE HUY***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

en qualité d'

INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)

(Règlement (CE) n°510/2006)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006)

ANNEXE 3

Bibliographie - Lien avec l'origine géographique

Annexe 3.1. Bibliographie

Annexe 3.2. Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la
Boulette

Boulette de Nivelles ou Bêchéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006) Annexe 3.1. - Bibliographie		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 1/2

ANNEXE 3.1.

Bibliographie

- Barthélemy, R. ; Sperat- Czar, A. (2001). Fromages du monde. Ed. Hachette, Paris.
- Belleflamme, C. ; Sindic, M. ; Deroanne, C. Transformation des produits laitiers à la ferme. Guide pratique pour la mise en place des autocontrôles. Université de Liège, Gembloux Agro-Bio Tech, Unité de Technologie des Industries agroalimentaires, Laboratoire d'Ingénierie des Procédés et de la Qualité.
- Bequet, A. (1893). Les grands domaines et les villas de l'Entre-Sambre-et-Meuse sous l'empire romain. In *Annales de la Société archéologique de Namur*, tome 20.
- Blanc, N. ; Necessain, A. (1992). La cuisine romaine antique. Grenoble.
- Body, J.-Ph. Silenrieux, son histoire, sa géographie, son économie.
- Bouchez, G. ; Bouchez, Y. (1987). Découvrez les fromages belges. Ed. J.-M. Collet, Bruxelles.
- Bourguignon, P. (1953). Contribution à la géographie régionale de l'Entre-Sambre-et-Meuse condruzien. Cercle des géographes liégeois. In *Bulletin de la Société belge d'Etudes géographiques*, tome 22.
- Clément, G. (1977). Cuisine et folklore. Ed. Le sphinx, Bruxelles.
- Collet, P. (1927). Folklore culinaire nivellois. In *Nivelles en roman pays de Brabant*, Nivelles.
- Courtine, R.J. (1973). Larousse des fromages. Ed. Larousse.
- Decroly, J.-M.; Vandermotten, C. (1995). Wallonie. Atouts et références d'une région. Sous la direction de Joris, F. Gouvernement wallon, Namur.
- Despret, E. (1926). Quelques plats nivellois. In *Le folklore brabançon*, n°31-32, juillet 1926.
- Devillet, C.L. (1993). Les confréries gastronomiques. Ed. Fre Press Belgium.
- Dulieu, P.G. (2006). La voie appienne de la Gaule septentrionale. In *Revue Wallonia nova*, n°1. Ed. Du Confluent.
- Feltz, C. (2006). Quel découpage cartographique pour la gestion territoriale de l'agriculture en Wallonie ? Journée d'étude - Carte numérique des sols de Wallonie, octobre 2006.
- Hasquin, H. (1999). La Wallonie, son histoire. Ed. Luc Pire, Bruxelles.
- Haut, J. (1974). Dictionnaire liégeois. Liège.
- Jouret, G. (1920). La géographie humaine de la Belgique. Bruxelles.
- Lefèvre, M.A. ; Michelotte, P.L. (1935). Les régions d'Entre-Sambre-et-Meuse. In *Bulletin de la Société belge d'Etudes géographiques*, tome 5, n°2.
- Lemaire, G. (1985). A la mode de chez nous. Ed. Labor, Liège.
- Massaux, A. (1966). Préparation du fromage à Dion-le-Val et aux environs. In *Enquêtes du Musée de la Vie wallonne*, tome 11, n°121-124, Liège, janvier-décembre 1966.
- Moulin, L. (2002). Les plaisirs de la table, histoire culturelle du manger et du boire en Europe. Ed. Fonds Mercator, Anvers.
- Nagant, M.; Pirot, Y. (1985). Un excellent plateau de fromages de Wallonie. In *Le lait et nous*, n° 4. Ed. Office national du Lait (ONL), Bruxelles.
- Nagant, M.; Pirot, Y. (1986). La boulette ou Cassette ou le Crau Stoffé. In *Le lait et nous*, n° 4. Ed. Office national du Lait (ONL), Bruxelles.
- Nagant, M.; Pirot, Y. (1987). Les pâtes fraîches. In *Le lait et nous*, n° 1. Ed. Office national du Lait (ONL), Bruxelles.
- Pinon, R. (1980). Contribution à l'étude des fromages en Wallonie. In *Annales du Cercle hutois des Sciences et des Beaux-Arts*, première partie. Huy.
- Pinon, R. (1981). Contribution à l'étude des fromages en Wallonie. In *Annales du Cercle hutois des Sciences et des Beaux-Arts*, deuxième partie. Huy.
- Raucq, P. (1940). Aspects régionaux du Hainaut. Cercle des géographes liégeois. In *Bulletin de la Société royale belge de Géographie*. Liège.

Boulette de Nivelles ou Bêchéyé, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 4 du Règlement (CE) n°510/2006) Annexe 3.1. - Bibliographie		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 2/2

Tasset, F. (1972-1973). L'alimentation traditionnelle en 1900. Etude de dialectologie et de folklore. Université de Liège, Faculté de Philosophie et Lettres.

Tulippe, O. (1939). L'herbage dans l'agriculture belge. In *Travaux du Séminaire de Géographie de l'Université de Liège*, fascicule 66.

Ulens, R. (1920). Le Condroz, sa population agricole au 19^{ème} siècle. In *Mémoires de l'Académie royale de Belgique*, 2^{ème} série, tome 13.

Ulus, L. (1981). Coutumes culinaires au pays de Liège. Ed. Labor.

Van der Made, R. (1960). Le grand hôpital de Huy, organisation et fonctionnement (1263-1795). In *Anciens Pays et Assemblées d'Etats*, tome 20.

Vander Maelen, Ph. ; Dr Meisser (1832). Dictionnaire géographique des provinces de Belgique. Bruxelles.

Van Gelderen, C. (1999). Trésors gourmands de wallonie. Coll. Les beaux livres du patrimoine. Ed. La Renaissance du Livre.

Van Ginderachter, N. (1983). La fabrication du fromage frais. In *Le lait et nous*, n° 3. Ed. Office national du Lait (ONL), Bruxelles.

Comptes de l'Hôpital Saint-Nicolas (septembre 1540). Archives du CPAS de Nivelles, Musée communal de Nivelles, Nivelles.

Comptes de l'Hôpital Saint-Sépulchre (1569 et 1670). Archives du CPAS de Nivelles, Musée communal de Nivelles, Nivelles.

Comptes du Chapitre Sainte-Gertrude de Nivelles (1747). Archives générales du Royaume.

Confrérie dël Târte al Djote (1980-2000). Historique de la djote. Nivelles.

Cuisines et spécialités régionales de Belgique (1981). Ed. Commissariat général au Tourisme.

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

Etude du secteur laitier wallon (2007). Ed. Direction générale de l'Agriculture, Division de la Politique agricole, Ministère de la Région wallonne, Namur.

Guide du Visiteur (1979). Musée de la Vie wallonne. Liège.

Histoire et recettes de la Boulette de ferme. Ed. S.C. La Fermière de Méan, Maffe.

La Cassette de Beaumont : comme les boulettes d'antan (1981). Office national des Débouchés agricoles et horticoles (ONDAH), Bruxelles.

La flamiche (1994). In *Guide pratique de la Ville de Dinant*. Ed. Syndicat d'Initiative de Dinant, Dinant.

Le Beurre. Dossier pédagogique. Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQW).

Les meilleures recettes de Wallonie recueillies par Zone verte (1981). Ed. Radio Télévision belge francophone (RTBF) Namur, Namur.

Les produits laitiers (1989). Ed. Office national du Lait (ONL), Bruxelles.

Liste des fromages belges et de leurs fabricants (1989). In *Le lait et nous*, n°2. Ed. Office national du Lait (ONL), Bruxelles.

Nivelles (1926). In *Folklore brabançon*, n° spécial.

Recettes belges de saison (2008). Ed. Fondation contre le Cancer, Bruxelles.

Surice et Omezée (1995). Asbl La Surizée, Surice.

ANNEXE 3.2.

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

Les documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la *Boulette* sont consultables sur place ou peuvent être obtenus sous forme de copies à l'adresse suivante :

Service public de Wallonie

Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement

Département du Développement

Direction de la Qualité

Chaussée de Louvain, 14

B - 5000 - NAMUR

Tél. : 081 64 96 08 / 17

Mél. : damien.winandy@spw.wallonie.be

***BOULETTE DE NIVELLES* ou *Bètchéye*
BOULETTE ou *CASSETTE DE BEAUMONT*
BOULETTE DE SURICE
BOULETTE DE ROMEDENNE
BOULETTE DE FALAEN
BOULETTE DE NAMUR ou *Crau Stofé*
*BOULETTE DE HUY***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

en qualité d'

INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)

(Règlement (CE) n°510/2006)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 5 §3, a) et b) du Règlement (CE) n°510/2006)

ANNEXE 4

**Notoriété des producteurs et statuts de l'Association des
Producteurs de *Boulette* (association de fait)**

Annexe 4.1. Notoriété des producteurs

Annexe 4.2. Statuts et règlement d'ordre intérieur de l'Association des
Producteurs de *Boulette* (association de fait)

ANNEXE 4.1.

Notoriété des producteurs

Les documents relatifs à la notoriété des producteurs de *Boulette* sont consultables sur place ou peuvent être obtenus sous forme de copies à l'adresse suivante :

Service public de Wallonie

Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement

Département du Développement

Direction de la Qualité

Chaussée de Louvain, 14

B - 5000 - NAMUR

Tél. : 081 64 96 08 / 17

Mél. : damien.winandy@spw.wallonie.be

ANNEXE 4.2.

Statuts et règlement d'ordre intérieur de l'Association des Producteurs de *Boulette* (association de fait)

Les statuts et le règlement d'ordre intérieur de l'Association des Producteurs de *Boulette* sont déposés à l'adresse suivante :

Ecole provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney (EPASC)
(anciennement : Ecole technique provinciale d'Agriculture (ETPA) de Ciney)
Domaine de Saint-Quentin, 14
B - 5590 - CINEY

Tél. : 083 21 20 64 - Fax : 083 21 68 63
Mél. : ecole.agrosciences@province.namur.be

Association des Producteurs de Boulette

- Statuts -

Chapitre 1^{er}. Constitution et objet de l'Association de fait

Art. 1^{er}. 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^{er}. 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^{er} 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^{er} 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

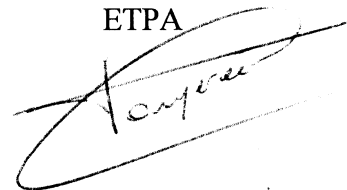
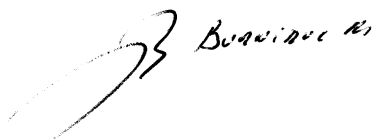
Art. 25. En cas de dissolution décidée par l'Assemblée générale, la destination du patrimoine de l'Association, après liquidation des créances éventuelles, est fixée lors de la dernière Assemblée générale.

Le Président

Le Vice – Président

Le Trésorier
CARAH

Le Secrétaire
ETPA



Marcel BURNIAUX

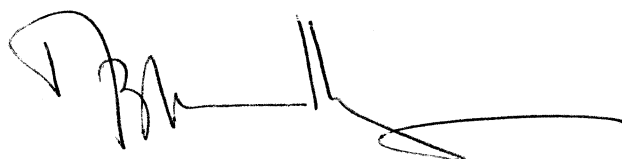
Anne DE VRIESE

Céline DUMONT

Constance

Les Membres

FAMERÉE



Marie BARBIER



Valérie GALET.

Association des producteurs de *Boulette* **- Règlement d'ordre intérieur -**

Chapitre 1^{er}. Généralités

Art. 1^{er}. 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^{er}. 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^{er}. 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^{er}. 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^{er}. 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.

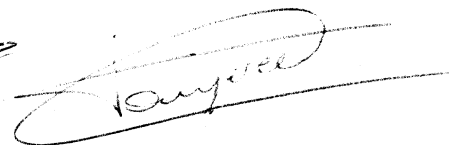
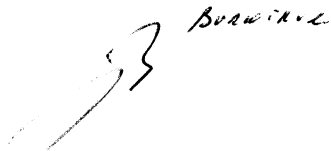
Art. 17. Tout cas non prévu par le présent règlement est soumis au Comité et résolu par lui.

Le Président

Le Vice - Président

Le Trésorier
CARAH

Le Secrétaire
ETPA

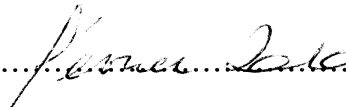


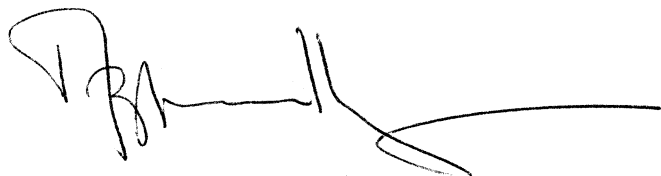
Marcel BURVIEUX

Anne DE VRIESE

Céline DUTONT

Caroline
FAMEREE

Ce règlement d'ordre intérieur a été ratifié le 



Honoré BARBIER

2



Valérie GALET.

Association des Producteurs de *Boulette*

***BOULETTE DE NIVELLES* ou *Bètchéye*
BOULETTE ou *CASSETTE DE BEAUMONT*
BOULETTE DE SURICE
BOULETTE DE ROMEDENNE
BOULETTE DE FALAEN
BOULETTE DE NAMUR ou *Crau Stofé*
*BOULETTE DE HUY***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

en qualité d'

INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)

(Règlement (CE) n°510/2006)

Seconde partie

Document unique

(article 5 §3, c) du Règlement (CE) n°510/2006)

Boulette de Nivelles ou Bêchéye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (art. 5 §3, c) du Règlement (CE) n°510/2006 Document unique (art. 11 et annexe I du Règlement (CE) n°1898/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 1/8

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n°510/2006

« BOULETTE DE NIVELLES » OU « BÊCHEYE », « BOULETTE OU CASSETTE DE BEAUMONT », « BOULETTE DE SURICE », « BOULETTE DE ROMEDENNE », « BOULETTE DE FALAËN », « BOULETTE DE NAMUR » OU « CRAU STOFÉ », « BOULETTE DE HUY »

N°CE :

IGP (X) AOP ()

1. Dénominations

« Boulette de Nivelles » ou « Bêchéye », « Boulette ou Casette de Beaumont », « Boulette de Surice », « Boulette de Romedenne », « Boulette de Falaën », « Boulette de Namur » ou « Crau Stofé », « Boulette de Huy »

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

Les sept dénominations, qui correspondent à sept aires géographiques différentes, font néanmoins référence à un seul type de fromage bien spécifique : **la Boulette**.

Ce fromage porte le nom 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 ;
- voire actuellement carrée pour la vente en grandes surfaces.

Le poids moyen est de 200 g pour la vente aux particuliers, mais peut atteindre un poids supérieur quand les *Boulettes* sont destinées aux boulangeries.

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 l'odeur caractéristique de la protéine modifiée.

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.

Caractéristiques physico-chimiques :

<i>Boulette de Nivelles ou Bêchéyé, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy</i> Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (art. 5 §3, c) du Règlement (CE) n°510/2006) Document unique (art. 11 et annexe I du Règlement (CE) n°1898/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 2/8

Au terme de sa fabrication, le pH de la *Boulette* est inférieur à 5,5 et sa teneur en sel est de maximum 2 % du poids frais. Le pourcentage de matière grasse de la *Boulette* est inférieur à 2 % du poids frais. Son contenu en matière sèche (produit non dégraissé) est supérieur à 30 %.

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 provient directement de la ferme où est fabriquée la *Boulette*, ou d'une ferme voisine située dans un rayon de 40 km. Le lait ne doit avoir subi aucun autre traitement que l'écrémage; tout additif est interdit.

Par *lait cru*, on entend : du lait n'ayant pas subi de traitement thermique supérieur à 40 °C ou tout traitement ayant un effet équivalent.

Par *lait de mélange*, on entend : un mélange de laits issus de fermes différentes.

Dans la mesure où ce fromage d'origine fermière 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. Les ingrédients et auxiliaires technologiques autorisés sont présentés dans une liste positive figurant en annexe du cahier des charges.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

Sans objet.

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) ;
- 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.*

Néant.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Tout produit bénéficiant de l'appellation est étiqueté dès l'emballage.

L'étiquetage du produit comporte la dénomination enregistrée, qui correspond à l'aire géographique de fabrication du produit, le logo européen de l'Indication géographique protégée (IGP) (dans le même champ de vision que la dénomination), une référence à l'Organisme certificateur.

En plus des indications reprises ci-dessus, l'étiquetage mentionne :

<i>Boulette de Nivelles ou Bêthéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy</i> Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (art. 5 §3, c) du Règlement (CE) n°510/2006) Document unique (art. 11 et annexe I du Règlement (CE) n°1898/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 3/8

- la sous-dénomination (apparaissant de manière à ne pas tromper le consommateur sur la dénomination protégée) le cas échéant ;
 - le nom ou la raison sociale du producteur ou distributeur ainsi que son adresse ;
 - le numéro d'agrément ;
 - la quantité nette ;
 - la DLC (date limite de consommation) ;
 - la mention « A conserver <7°C » ;
 - la mention « Maigre » accompagnée du pourcentage en matière grasse sur poids frais (ce dernier point étant indiqué explicitement) ;
 - s'il y a ajout de poivre : la mention « Ingrédients : lait écrémé, sel, ferments lactiques et poivre. Dans le cas de la fabrication avec adjonction de présure, l'étiquetage mentionne également « Fromage maigre au lait cru ».
- Tout étiquetage et mode d'identification fait l'objet d'une approbation préalable de l'Organisme certificateur.

4. **Délimitation concise de l'aire géographique**

L'aire géographique comprend sept entités régionales contiguës, correspondant aux dénominations locales du fromage, et situées dans les larges bassins fluviaux formés par la Meuse et son affluent la Sambre. Au total, l'aire géographique du fromage de type *Boulette* s'étend sur soixante - sept communes, à savoir quatre communes de la province du Brabant wallon, vingt-trois communes de la province du Hainaut, trente-deux communes de la province de Namur, sept communes de la province de Liège et une de la province du Luxembourg.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de la *Boulette* avec son aire géographique est double, à savoir :

- un lien aux régions naturelles et agricoles, car il s'agit essentiellement d'un produit fermier ;
- un lien à l'histoire et à la culture régionale, via la tradition orale (savoir-faire et recettes) et les usages locaux (notoriété).

5.1. *Spécificités de l'aire géographique*

Deux facteurs importants, liés au **milieu naturel**, sont à prendre en considération pour déterminer et caractériser l'aire géographique de production de la *Boulette* : les **régions naturelles et agricoles**, d'une part, et d'autre part, le **bassin hydrographique de la Meuse**, le bassin le plus étendu de Wallonie. Il représente une superficie de 12.355 km² et se compose de sous-bassins formés par de nombreux affluents ou groupes d'affluents, dont le plus important est celui de **la Sambre**. D'ouest en est, l'axe de la Sambre qui rejoint celui de la Meuse à Namur constitue le **sillon Sambre et Meuse**, au sud duquel se profile une région caractéristique : **l'Entre Sambre et Meuse**.

Cependant, *d'un point de vue géographique, l'Entre Sambre et Meuse ne doit pas être considérée comme une entité homogène, mais comme un agrégat de petites régions spécifiques.*

1) **Spécificités liées aux régions agricoles (zones d'herbages + élevage bovin laitier de type extensif)**

Au nord du sillon Sambre et Meuse, l'aire géographique de la *Boulette* occupe principalement la *Moyenne Belgique*, une région naturelle dont l'altitude s'élève entre 50 et 200 m et qui coïncide avec la région agricole dite *zone limoneuse*. En plus des grandes cultures de céréales, de betteraves sucrières et de pommes de terre, l'élevage y est également important et orienté essentiellement vers les **spéculations bovines**, viandeuses et **laitières**. C'est dans cette région qu'est produite la **Bêthéye** ou **Boulette de Nivelles**.

<i>Boulette de Nivelles ou Bêthéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy</i> Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (art. 5 §3, c) du Règlement (CE) n°510/2006 Document unique (art. 11 et annexe I du Règlement (CE) n°1898/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 4/8

Au sud du sillon Sambre et Meuse, se dessine la vaste région de l'Entre Sambre et Meuse. De tout temps, l'Entre Sambre-et-Meuse, zone agricole moins richement dotée que la zone limoneuse, a été une région **d'élevage et de production laitière**, concentrée sur de petites superficies. Du nord au sud, cette zone est traversée par les régions agricoles suivantes : le Condroz, la région herbagère de la Fagne, la Famenne et une frange du nord-ouest de l'Ardenne. Dans la région de l'Entre Sambre et Meuse, les agriculteurs diversifient leur production laitière en fabriquant du beurre de ferme, mais également du fromage, et notamment la ***Cassette de Beaumont, le Crau Stofé (Namur), les Boulettes de Romedenne, de Surice, de Falaën, de Huy.***

2) Spécificités liées à l'histoire et à la culture régionale (tradition orale et notoriété)

La production et la vente de la *Boulette*, appartenant à la famille des fromages à pâtes fraîches, débuta **à la ferme**, et celle-ci, depuis des temps immémoriaux, faisait partie de l'alimentation quasi quotidienne de la population. Autrefois, dans les contrées de l'aire géographique délimitée, les fermes détenaient un bétail laitier moins nombreux qu'aujourd'hui, mais étaient par contre en nombre plus élevé. La plupart d'entre elles fabriquaient du *beurre*, et disposaient de lait écrémé qu'elles valorisaient en produisant notamment de la *boulette* (crau stofé en wallon). Toutefois, au fil du temps, malgré l'industrialisation et la récolte du lait par les laiteries, la *fabrication fermière* de la *Boulette* s'est maintenue à des degrés divers.

A l'époque de **l'occupation romaine**, dans toute la région de l'Entre Sambre et Meuse, les « *villae* » romaines (exploitations agricoles) s'implantent dans ces sites, d'une part à proximité de la chaussée Brunehaut, la plus importante des voies romaines, reliant Boulogne à Cologne, dans l'axe du sillon Sambre et Meuse, et d'autre part le long des affluents de la Meuse. C'est à cette époque qu'ont débuté les **défrichements de forêt**, et l'aménagement de nombreuses petites **clairières**, pour faire place ensuite à l'agriculture, puis aux zones urbaines. Dans les vallées, les **prairies** prennent place sur les terres essartées, et l'élevage se développe ainsi que la production laitière.

Dans nos régions, la **fabrication fromagère** était déjà connue dans la *période gallo-romaine* (± 50 à 450 après J.C.) comme en témoignent les égouttoirs à fromage, les faisselles en terre cuite... découverts sur les sites d'anciennes villae romaines. Il est prouvé que l'on écrème le lait, comme en attestent les « *écrémoirs* » retrouvés en région namuroise dans des tombes romaines, et l'on fabrique des **fromages frais à base de lait caillé**. Les « gens de la campagne » préféraient le ***caseus recens***, un fromage frais dont le caillé, une fois retiré des faisselles, était salé ou plongé dans de la saumure, et mis à sécher au soleil. Notez que d'après Suétone (Columelle VII 8), le fromage favori d'Auguste était le ***caseus bubulus manu pressus***, un fromage de vache pressé et façonné à la main, en forme de *petite boule*.

Néanmoins, il faut savoir que la **fabrication de fromage** a pris une extension considérable au Moyen Age, le fromage étant alors devenu un aliment populaire très répandu, comme nous l'apprennent les écrits de cette période de l'histoire. Le lait utilisé à cette époque, et même bien avant, était déjà du lait de vache.

Avant le XVIII^{ème} siècle, à part quelques noms très connus et appréciés par une population raffinée, le fromage est toujours considéré comme une *nourriture paysanne et populaire*. Il faut attendre le XIX^{ème} siècle et l'importante crise qui secoua l'agriculture pour voir l'élevage du bétail se développer et, avec lui, la production laitière se renforcer. *Au début du XX^{ème} siècle, l'accroissement considérable de la superficie agricole consacrée à l'herbage est l'évènement capital de l'agriculture dans nos régions, et l'étendue des prairies pâturées gagne rapidement du terrain sur l'étendue fauchée.*

La possibilité d'écouler aisément les produits laitiers – proximité des petites « villes marchés », des centres industriels et développement des moyens de transport - encourage les agriculteurs à s'adonner à l'élevage, et si le prix du lait est trop peu rémunérateur, ils fabriquent du beurre de ferme et du fromage. Jusqu'en 1940, la ***Boulette, fromage frais à base de lait écrémé***, était *vendue dans les fermes*, ou sur les *marchés les plus proches*, au même titre que les autres produits laitiers.

Boulette de Nivelles ou Bêthéye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (art. 5 §3, c) du Règlement (CE) n°510/2006 Document unique (art. 11 et annexe I du Règlement (CE) n°1898/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 5/8

Parallèlement à son implantation géographique, **la notoriété de la Boulette** se développe au cours de l'histoire. Il faut savoir que les *Boulettes* produites à la ferme ou chez les artisans correspondent à des usages et à des goûts alimentaires caractéristiques de chaque région d'origine, et que la recette, voire le procédé de fabrication et le savoir-faire, sont issus de la **tradition**. Elles se réfèrent à des **recettes locales**, généralement transmises par **voie orale**, s'appuyant sur un vocabulaire et des expressions spécifiques à la langue wallonne.

En ce qui concerne **les usages**, tout fermier qui **autrefois** possédait une vache ou deux, produisait du beurre. Il disposait donc de lait écrémé qu'il valorisait en fabriquant soit de la maquée fraîche, soit de la *Boulette*. Les gens du village venaient l'acheter directement à la ferme, quasi au jour le jour, car elle faisait partie du petit déjeuner quotidien. Le fermier déposait aussi une partie de sa production dans le ou les magasins du village, ou chez le grossiste qui allait la vendre, une fois par semaine, au marché le plus proche. **De nos jours**, la *Boulette* est généralement vendue immédiatement après la fabrication ; le fromage peut être consommé frais ou après quelques jours de maturation.

Déballée et placée sous une cloche, dans un endroit frais - comme le veut l'usage - la *Boulette* « engraisse » (même si elle ne contient presque pas de matières grasses). Il se forme alors tout autour une pellicule transparente. La masse devient de plus en plus vitreuse, et après quelques jours, le fromage est complètement fait. Son arôme est alors beaucoup plus prononcé et son goût plus piquant.

Aujourd'hui, la *Boulette* est produite toute l'année. Elle se consomme froide, sur du pain, ou chaude, selon diverses recettes traditionnelles, et entre comme ingrédient, de par sa composition particulière, dans la préparation de plats typiques locaux.

Selon les informations fournies par les producteurs de *Boulettes*, lors d'une enquête sur le terrain, on estime que la **quantité totale moyenne** de *Boulettes* produites par semaine en 2009, au sein de *l'aire géographique*, s'élève à 3.400 *Boulettes*, soit 680 kg par semaine, soit **32,64 tonnes par an**. Etant donné que douze litres de lait écrémé sont nécessaires pour fabriquer 1 kg de *Boulettes*, la **quantité de lait écrémé** transformé en *Boulettes* s'élève donc à environ 81,60 hl par semaine, soit **3.916,80 hl par an**.

Si les *Boulettes* ont chacune leurs particularités, elles ont en commun une saveur corsée et la **même origine : la ferme**. De plus, suivant l'aire géographique de production, la *Boulette* revêt **différentes appellations** : *Boulette de Nivelles ou Bêthéye, Boulette ou casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy*. Chaque *Boulette* est liée au territoire qui l'a vu naître, et peut donc donner lieu à des **us et coutumes spécifiques**, à savoir des traditions et une **notoriété**, se perpétuant au cours des ans.

5.2. Spécificité du produit

Le **caractère fermier**, lié aux régions et activités agricoles de l'aire géographique;

Le **caractère unique**, lié à l'une des composantes, au savoir-faire et au goût du produit ;

Le **caractère durable**, lié au caractère artisanal et familial de la production.

Indéniablement, le **caractère fermier** du fromage *Boulette* confère à ce dernier une spécificité toute particulière. Les conditions de fabrication, notamment celles concernant la matière première - **le lait** - font référence à des **critères qualitatifs d'origine** et environnementaux qui sont **spécifiques aux exploitations agricoles, ou assimilées comme telles**. *La Boulette 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. 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 provient **directement de la ferme** où est fabriquée la *boulette*, ou d'une ferme voisine située dans un rayon de 40km. Cette production s'avère donc inconciliable avec une production de type industriel.

Boulette de Nivelles ou Bèthchéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (art. 5 §3, c) du Règlement (CE) n°510/2006 Document unique (art. 11 et annexe I du Règlement (CE) n°1898/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 6/8

D'autre part, la production de *Boulette* est le plus souvent liée à la production de **beurre de ferme**¹. Or celles-ci sont principalement localisées dans les provinces de Hainaut et de Namur, elles-mêmes situées dans des zones agricoles où les prés et prairies occupent une grande partie des surfaces agricoles, et où l'on pratique généralement l'élevage bovin, viandeux et laitier. Malgré une diminution de la production, le beurre de ferme, tout comme la *Boulette*, suscite aujourd'hui un regain d'intérêt, dû entre autres à une revalorisation de l'image de produits sains et naturels.

Un autre aspect typique de la *Boulette*, en plus de son *mode de fabrication* propre à un fromage fermier au lait cru, et à vrai dire très simple, réside dans l'une de ses principales caractéristiques, à savoir sa **teneur en matière grasse extrêmement faible**. *Le pourcentage de matière grasse de la boulette est inférieur à 2 % du poids. Son contenu en matière sèche est supérieur à 30 %*. Ceci en fait un **fromage tout à fait unique et atypique**, de haute valeur diététique, très recherché par les gastronomes soucieux de leur santé! A notre connaissance, il n'est comparable à aucun autre fromage fermier, de par sa composition, sa recette, et son goût.

Il semble évident que, dans le contexte agricole actuel (volatilité du prix du lait et des quotas), la transformation du lait en fromages fermiers constitue pour les agriculteurs/producteurs une plus value en terme de **diversification agricole**. La *Boulette*, fromage au lait cru et écrémé, frais et fermenté, essentiellement artisanal et de façonnage manuel, qui est fabriquée de manière complémentaire par rapport au beurre de ferme, produite en *petites quantités, et commercialisée en circuit court par la vente directe ou sur les marchés locaux*, maintient le **contact avec le consommateur**. Quant aux unités de production, elles sont constituées de petites ou moyennes exploitations familiales, ayant pour objectif la liaison au sol et le respect de l'environnement, le maintien et le développement de productions traditionnelles ancrées dans le tissu rural et social, contribuant de la sorte à l'essor d'une activité économique compatible avec les principes du développement durable.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Quatre éléments sont à prendre en considération pour établir le lien causal entre les caractéristiques de l'aire géographique et la production des *Boulettes* reprises sous les dénominations : *Boulette de Nivelles ou Bèthchéye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy* :

- *le milieu naturel,*
- *l'interaction de l'homme et du milieu naturel* au cours de l'histoire, à l'origine des *régions agricoles,*
- les régions agricoles propices à la production fromagère,
- l'émergence d'un type de production fromagère aux mains d'un savoir-faire spécifique, soumis aux contingences d'un type d'exploitation agricole caractéristique: *les Boulettes et leur identité propre.*

Le milieu naturel de l'aire géographique et son influence sur les activités agricoles, la production fromagère et plus particulièrement celle de la *Boulette*.

Les **régions naturelles** incluses dans l'ensemble de l'aire géographique de production des *Boulettes*, et le **bassin hydrographique de la Meuse**, y compris le sous-bassin **de la Sambre**, sont les éléments majeurs qui caractérisent le milieu naturel de l'aire géographique. En effet, d'ouest en est, l'axe de la Sambre qui rejoint celui de la Meuse à Namur constitue le **sillon**

¹ En Belgique, on distingue deux sortes de beurre : le beurre de ferme et le beurre de laiterie. Le beurre de ferme n'est produit que par l'éleveur de bétail laitier. Il est fabriqué avec la crème du lait cru. Du sel y est souvent ajouté, pour le goût mais aussi pour la conservation. Le beurre de laiterie est préparé industriellement avec de la crème pasteurisée, issue de laits de mélange

<i>Boulette de Nivelles ou Bêchêye, Boulette ou Cassette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy</i> Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (art. 5 §3, c) du Règlement (CE) n°510/2006 Document unique (art. 11 et annexe I du Règlement (CE) n°1898/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 7/8

Sambre et Meuse, au sud duquel se profile une région caractéristique : **l'Entre Sambre et Meuse**.

Or, il s'avère que cet axe du sillon Sambre et Meuse a eu une influence déterminante sur le cours de l'histoire économique et sociale, et plus particulièrement « agricole », de l'aire géographique concernée. C'est ainsi qu'à **l'époque de l'occupation romaine**, ont débuté les **défrichements de forêt**, et l'aménagement de nombreuses petites **clairières**, pour faire place ensuite à l'agriculture, puis aux zones urbaines. Dans toute la région de l'Entre Sambre et Meuse, les « **villae** » **romaines** (exploitations agricoles) s'implantent dans ces sites, d'une part à proximité de la chaussée Brunehaut, dans l'axe du sillon Sambre et Meuse, et d'autre part le long des affluents de la Meuse. Les **prairies** prennent place sur les terres essartées, et l'élevage se développe ainsi que la **production laitière**. Dans nos régions, **la fabrication fromagère** était déjà connue dans la **période gallo-romaine** (\pm 50 à 450 après J.C.). Au cours du haut Moyen Age, la population se retire dans les vallées, puis prend progressivement possession du sol durant tout le **Moyen - Age**. La production laitière et la **fabrication de fromage** ont pris une extension considérable durant cette période, et celles-ci se maintiennent jusqu'au **XIX^{ème} siècle**. Au début du **XX^{ème} siècle**, la majeure partie des terres était transformée en **prairies**. **L'accroissement considérable de la superficie agricole consacrée à l'herbage est l'évènement capital de l'agriculture dans nos régions, et l'étendue des prairies pâturées a rapidement gagné du terrain sur l'étendue fauchée.**

Il est important de souligner qu'**après 1945**, la majorité des détenteurs de vaches laitières qui fabriquent du **beurre de ferme valorisent le lait écrémé** en produisant de la maquée (fromage frais) et de la **boulette**, vendus à la ferme. **La production est importante**. Néanmoins, en ce **début du XXI^{ème} siècle**, même si la fabrication de la *Boulette* a fortement diminué, elle n'en a pas pour autant disparu !

Parallèlement à son implantation géographique, la **notoriété de la Boulette** se développe au cours de l'histoire. Faut-il rappeler que la recette, voire le procédé de fabrication et le savoir-faire, ainsi que son usage, se transmettaient au cours des âges essentiellement par la voie orale. Comme chaque *Boulette* est liée au territoire qui l'a vu naître, elle acquiert une identité propre et peut donc donner lieu à des *us et coutumes spécifiques*, se perpétuant au cours des ans. Au nord du sillon Sambre et Meuse, on produit la **Bêchêye** ou **Boulette de Nivelles**. Au sud du sillon Sambre et Meuse, se dessine la vaste région de **l'Entre Sambre et Meuse**, réputée pour sa production laitière et son beurre de ferme, mais également pour sa production de **Cassette de Beaumont, de Crau Stofé (Namur), des Boulettes de Romedenne, de Surice, de Falaën.**

Les meilleurs exemples de pérennité de la *notoriété ancestrale* des *Boulettes* sont illustrés par la **Tarte al djote**, fabriquée avec de la *Bêchêye* ou *Boulette* de Nivelles, et par la **Flamiche de Dinant**, confectionnée à partir de la *Cassette de Beaumont*, des *Boulettes de Romedenne et de Surice*, deux spécialités traditionnelles locales bien connues au-delà de la Belgique, et régulièrement mises en valeur et à l'honneur par leurs Confréries respectives.

En résumé, le **caractère fermier** de la *Boulette*, en tant que fromage issu d'un savoir-faire typiquement agricole, localisé et ancestral, et le **caractère « maigre » de la Boulette**, lié à sa composante principale: le lait écrémé, sont tous deux associés à la **fabrication de beurre de ferme**. Cette **liaison étroite entre deux productions fermières**, le beurre de ferme et la *Boulette*, elles-mêmes liées à l'aire géographique, est tout à fait **unique**.

La fabrication des Boulettes est donc intimement liée à leurs berceaux d'origine.

<i>Boulette de Nivelles ou Bêchéye, Boulette ou Casette de Beaumont, Boulette de Surice, Boulette de Romedenne, Boulette de Falaën, Boulette de Namur ou Crau Stofé, Boulette de Huy</i> Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (art. 5 §3, c) du Règlement (CE) n°510/2006) Document unique (art. 11 et annexe I du Règlement (CE) n°1898/2006)		
Association des Producteurs de <i>Boulette</i>	Version 1 - Avril 2010	Page 8/8

Référence à la publication du cahier des charges

Le dossier est disponible en ligne sur le site Internet « Portail de l'Agriculture wallonne » à l'adresse suivante :

http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/article.php3?id_article=73

En cas d'inaccessibilité du dossier en ligne, contact peut être pris à l'adresse suivante :

Service public de Wallonie
 Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement
 Département du Développement
 Direction de la Qualité (tél. : 081 64 96 08 / 17 - email : damien.winandy@spw.wallonie.be)
 Chaussée de Louvain, 14
 B - 5000 - NAMUR.