



Confrérie du Bergues Saint-Winoc

Adresse Mairie - Place de la République - 59380 Bergues

Sites <https://www.facebook.com/confreriesaintwinoc/>

Courriel

Date de création 14/02/2003 **Nombre de Membres** 20 **F** 5 **H** 15 **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître	Paul LAMMIN	☎	06 80 72 35 71	@	lammin.paul@wanadoo.fr
Membre	Marie-Claire DECLERCQ	☎	06 08 55 15 42	@	
Membre	Guy NACHTERGAELE	☎	06 08 09 41 78	@	
Membre		☎		@	

Historique

La Confrérie fut créée pour défendre et promouvoir le fromage de Bergues, aidé par Jean-Noël TOP, responsable des producteurs de fromages de Bergues. La première demande d'AOC date de 2003. Un véritable parcours du combattant... Le cahier des charges est désormais validé et devrait permettre une certaine uniformité de production entre les différents éleveurs. Des problèmes restent toutefois à résoudre : la proportion de véritables vaches Flamandes dans les troupeaux, la possibilité ou non d'utiliser des ensilages, le recours ou non à un 'Géographe du terroir' pour délimiter la zone de production. L'AOC est indispensable pour que la production du fromage de Bergues ne tombe pas entre les mains des industries laitières. Paul et Jean-Noël, tous les deux fermement décidés à aller jusqu'au bout de ce laborieux dossier, sont maintenant conscients que la reconnaissance officielle ne sera pas effective avant quelques années...

LE FROMAGE DE BERGUES FAIT PARTIE DE NOTRE IDENTITÉ FLAMANDE - DÉFENDONS-LE.

Produits et Traditions

Le Beffroi de la ville, effigie de « Bienvenue chez les Ch'tis » fait la part belle au maroilles (revoir le petit déjeuner de Dany Boon) fromage au demeurant de Thiérache, alors qu'il ne saurait être question d'autre fromage que de Bergues dans cette ville. Les Berguois n'étant pas rancuniers, ils profitèrent de leur notoriété cinématographique et de l'afflux de visiteurs pour faire la promotion de ce fromage uniquement fabriqué dans une quinzaine de fermes des alentours. « Quand j'étais gamin, on faisait du Bergues dans toutes les fermes, raconte Paul Lammin, grand maître de la Confrérie du Bergues-Saint-Winoc qui vend le fromage à la coupe dans sa boucherie charcuterie. C'était beaucoup de travail. Il fallait traire puis fabriquer le Bergues. Au fil du temps, il y a eu de moins en moins de vaches. Ce fromage a un peu périclité. Le film a servi de tremplin à son renouveau. Les gens aiment bien repartir avec leur petit morceau, « On nous téléphone de toute la France pour en expédier ». Si l'existence du « Bergues » est attestée depuis 1554 dans les archives communales, sa destinée actuelle (plus de 100 tonnes par an) semble défier le sens de l'histoire quand on le voit fabriquer chez Jean-Noël Top, président de l'association Fromage de Bergues Tradition qui milite pour une appellation d'origine contrôlée (AOC). Il y a cinq ans, il a repris l'exploitation familiale : 65 hectares, quinze puis trente vaches laitières et une belle ferme flamande aux portes bleues qui s'étend en U autour d'une cour pavée bordée d'une mare. On a repéré la cave semi-enterrée exhalant un puissant parfum de fromage. C'est là que le Bergues forge son caractère durant les quatre semaines de son affinage, retourné tous les trois jours et lavé à la bière. « Le secret de mon fromage est là, dit Jean-Noël Top. Dans la flore de ma cave. » Pour faire du Bergues, il faut d'abord aller chercher les vaches au pré. « Allez les filles, on y va », dit le fermier à son troupeau. La salle de traite est la seule concession à une modernité brillante et automatisée qui évite à Jean-Noël de se casser le dos. Les pis gonflés défilent à hauteur du regard et à peine sorti des trayons, le lait est transporté à la fromagerie. C'est une pièce humide et chaude, envahie par la lumière de la fin d'après-midi et le vacarme de l'écrémeuse, qui turbine à 6 000 tours. On fait aussi du beurre et de la crème chez les Top. Marie-Chantal, la mère de Jean-Noël, a réparti le lait écrémé dans trois cuveaux où il est en train de cailler sous l'action de la présure. Depuis bientôt quarante ans, elle reproduit les mêmes gestes en remuant soigneusement, avec une écumoire, le lait qui s'épaissit. Il faut ensuite voir son fils plonger à pleins bras dans cette masse nacrée et grumeleuse pour recueillir à l'aide d'un bout de drap ce fromage de Bergues qui déjà se forme et qu'il « triture » entre ses doigts : « Le caillé doit être homogène sinon cela se verra plus tard à la découpe », explique-t-il avant de le répartir dans des moules mis sous presse durant une nuit.

Vos Chapitres	5 à 6 fois l'an (tous les deux mois) Grand Chapitre Annuel avec Intronisations	Lieu	Dans les restaurants du territoire Pour la Foire des Rameaux à Bergues
Vos Manifestations	Partout ou nous sommes invités et nous pouvons promouvoir nos produits (Salon de l'Agriculture, ...)	Lieu	
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Paul LAMMIN	Date	01/07/2023

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations