**Le Fromage de Bergues :**

Le vrai fromage de la région, c'est le Fromage de Bergues. Son histoire remonte à plusieurs siècles. On le retrouve dans les Archives Communales de Bergues St Winoc dès 1554... Vice amiral Van Meckeren.

En 1800, il y a 188 Producteurs dans 25 communes.

En 1850, 100 tonnes sont produites, la moitié exportée vers Paris et le sud de la France.

Le Bergues est un fromage d'environ 25 cm de diamètre et 5 cm d'épaisseur, préparé avec du lait cru, écrémé.

La maturation dure 4 semaines minimum dans les caves, on le lave à la bière tous les jours.

Il est pauvre en matières grasses (15 à 20%).

En 1370, les archives de Bergues évoquent le fromage.

**La rouge flamande**

Cette race bovine a une robe uniformément rouge acajou. C'est une Race laitière, arrivée du Nord de l'Europe, au cour du Moyen-Age, son livre généalogique (Heerd Book) a été ouvert en 1886 à Bergues.

Son cheptel est l'un des plus important au début du XXe siècle et fut le premier à franchir le cap des 10000 litres de lait en une seule lactation. Elle est à l'origine de nombreux fromages du Nord et en particulier du Fromage de Bergues. Une statue de bronze de la "Rouge Flamande" rappelle que son livre généalogique fut créé à Bergues. Elle se trouve à l'entrée du Marché aux Bestiaux.

**La Saucisse de Bergues :**

La Saucisse de Bergues ( vBergwort ) est une très ancienne charcuterie, unique et improbable en Flandres, son secret de fabrication est transmis de père en fils par la famille Desmadryl (originaire d'Irun dans le pays basque espagnol) depuis le 17ème siècle. Bergues est resté sous juridiction Espagnole entre 1557 et 1668, il n'est pas étonnant que les soldats espagnols aient fait souche dans le Pays.

Sa composition est faite de viande de porc très aromatisée et épicée. On aime la consommer froide, en rondelles à l'apéritif ou chaude dans un pot au feu.

**L'association des producteurs de Fromage de Bergues, une tradition :**

Quelques producteurs de Fromages de Bergues se sont réunis en Association.

Une étiquette commune les rassemble pour redonner au "Bergues" son authenticité et développer sa production. Appuyée par la confrérie, cette association recherche une reconnaissance en appellation d'Origine.