



Quels sont les produits de bouche d'excellence en Wallonie ?

Pour répondre à cette question qui taraude les consommateurs et amateurs de produits de terroir, l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, Accueil Champêtre en Wallonie et la Foire de Libramont organisent depuis 23 ans le Concours "Coq de Cristal".

Celui-ci valorise des entreprises wallonnes employant maximum 5 personnes qui, grâce à leur savoir-faire et dans le respect de l'environnement, élaborent une large gamme de produits de bouche artisanaux. Issues d'une agriculture diversifiée, ces productions reflètent un **savoir-faire traditionnel, une passion du métier et un art de vivre typiquement régional.**

Le 6 septembre 2017, au Libramont Exhibition & Congress, pas moins de **33 entreprises agricoles wallonnes** ont tenté leur chance de faire valoir **une quarantaine de produits**, répartis en 3 catégories (produits laitiers, viandes et autres produits) et en 8 sous-catégories (ci-dessous).

C'est lors d'une **épreuve de dégustation à l'aveugle** que le **jury professionnel** a évalué ces productions selon divers critères : **le goût (50%), la texture ou la consistance (25%), l'odeur dégagée (15%) et l'aspect visuel (10%).**

Découvrez sans plus attendre les produits et producteurs lauréats 2017 que nous félicitons et encourageons vivement ! Ceux-ci ont été récompensés ce mardi 5 décembre

à l'occasion d'une **soirée de remise des Coqs de Cristal au Libramont Exhibition & Congress**. La cérémonie, en présence du Ministre wallon de l'Agriculture, René Collin, était d'une part animée par le duo gourmand Eric Boschman & Gerald Watelet, d'autre part par la Ligue d'Improvisation Belge Professionnelle,

Les producteurs/transformateurs lauréats se sont non seulement vus remettre le célèbre Coq de Cristal, mais aussi un diplôme et du matériel promotionnel destiné à valoriser leurs produits primés. Ils pourront également bénéficier d'une **communication importante** et d'une **présence à de nombreuses foires** et salons (B to B et B to C) mis en place par l'APAQ-W au cours de l'année prochaine.



Produits laitiers

- * Fromage frais nature au lait cru de brebis

La ferme du Planois Françoise Lecocq

"Carré frais de brebis"
Rue de la Chapelle au Foya, 22 – 7090 Hennuyères
067/56 13 35
lafermeduplanois@skynet.be – www.lafermeduplanois.be



- * Flan au lait de vache aromatisé vanille

Fromagerie de l'Enclus Bruno Hespel

"Flan vanillé de l'Enclus"
Rue Saint-Pierre, 2 – 7750 Amougies
069/76 73 46
bruno.hespel@skynet.be

- * Fromage à pâte persillée (toutes espèces) au

lait cru

(catégorie ouverte aux transformateurs)

Fromagerie École du CARAH

Jean-Philippe Vercaigne

"Bleu d'Ath"

Rue de l'Agriculture, 301 – 7800 Ath

068/26 46 30

fromagerie@carah.be – www.carah.be



Produits de viande

* Viande bovine : l'aloiau

Boucherie à la Ferme de la Croix Scaille

Famille Fontaine

"Steak"

Rue Léon Mathieu, 75 – 5575 Rienne

061/22 23 00

boucheriedelacroixscaille@gmail.com



* Viande porcine : saucisse sèche de porc – type « pipe d'Ardenne »

(catégorie ouverte aux bouchers)

Boucherie de la Ferme Martin

Aurélien Martin

"Saucisse sèche fumée"

Rue de Graide, 25C – 5555 Naomé

061/31 19 31

boucheriedelafermemartin@hotmail.com –

www.boucheriedelafermemartin.be



* Cuisse de canard confite

Ferme de la Sauvenière

Valérie Van Wynsberghe

"Cuisse de canard confite"

Chemin de Philippeville, 9 – 5620 Hemptinne-lez-Florennes

071/66 86 08

info@fermedelasauveniere.be – www.foie-gras-de-la-sauveniere.be



Autres produits

* Tomate pleine terre cultivée en Wallonie

Ferme du Champ des Bails

Stéphane Longlune

"Tomates anciennes pleine terre"

Rue du Grand Caillou, 48 – 7050 Jurbise

065/65 28 25

stephanelonglune@skynet.be – www.aspergewallonne.be

* Miel de printemps

Clos des abeilles

Jean-Marie Hoyoux

"Miel des terrains calaminaires"

Rue Darimont, 10 – 4560 Clavier

085/71 29 93

apijmhoyoux@gmail.com – www.clos-des-abeilles.be

Découvrez une description des [produits lauréats 2017](#)



Vanessa Poncelet

Service Presse

081/33 17 03

0472/84 56 82

v.poncelet@apaqw.be

Pierre-Mathieu Delvaux

Coordinateur du concours Coq de Cristal

081/26 07 24

p.m.delvaux@apaqw.be



Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14

5000 Namur

www.apaqw.be

 [AgricultureWallonie](https://www.facebook.com/AgricultureWallonie)

 [@APAO_W](https://twitter.com/APAQ_W)

 [APAO-W](https://www.youtube.com/APAO-W)