



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ

25ème édition du Concours



Quels sont les produits de bouche wallons d'excellence en 2019 ?

À l'heure où la préoccupation des consommateurs est aux défis climatiques et environnementaux, la sensibilisation à une alimentation locale, durable et de saison est une priorité pour l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W).

Avec Accueil Champêtre en Wallonie et la Foire de Libramont, l'Apaq-W organise, chaque année depuis 25 ans, le **concours Coq de Cristal à destination des entreprises wallonnes à caractère artisanal**, afin de valoriser leur **savoir-faire** et les **gammes variées de produits** de bouche artisanaux fabriqués dans le respect de l'environnement.

Une édition anniversaire

Cette année, le Concours Coq de Cristal fête son **25ème anniversaire**. Il a mis à l'honneur les **8 catégories de produits** suivantes, pour lesquelles ont concouru **42 entreprises agricoles wallonnes** :

- le fromage de type "boulette de Wallonie" ;
- le fromage à pâte molle et croûte lavée (ouverte aux transformateurs) ;
- la crème glacée au lait de vache à la vanille ;
- le steak pelé royal de bœuf ;

- la cuisse de poulet ;
- la noix de jambon fumée (ouverte aux bouchers) ;
- le chou-fleur ;
- et le vin de rhubarbe.

Le jury, composé de professionnels du secteur HoReCa et des médias, s'est rassemblé le 26 juin dernier au Cefor à Namur. Durant 4 heures, une dizaine de jurés se sont prêtés à une **épreuve de dégustation à l'aveugle de 45 produits selon** les critères suivants : **le goût (50%), la texture ou la consistance (25%), l'odeur dégagée (15%) et l'aspect visuel (10%)**.

Nous remercions tous les producteurs pour leur enthousiasme et leur savoir-faire, et félicitons d'ores et déjà les 8 lauréats qui ont été proclamés, en présence du Ministre wallon de l'Agriculture, ce samedi 27 juillet à la Foire de Libramont, berceau de l'initiative.

Des produits d'excellence aux quatre coins de la Wallonie En Brabant wallon

Vin de rhubarbe

"Rhubarbe Demi-sec 2017"

Les Apéros de Chez Nous - Stéphane Lambert
Avenue des Déportés, 84 - 1367 RAMILLIES
0498/65 13 83

info@lesaperosdecheznous.be

www.lesaperosdecheznous.be



C'est une dégustation chez un producteur de vins de fruits dans les Vosges qui a donné à Stéphane Lambert l'envie d'élaborer lui-même ses produits. En 2009, il tire ses premiers litres de vin de rhubarbe dans la cave de son appartement. Depuis 2014, année de lancement de la société « Les Apéros de Chez Nous », ce hobby est devenu une activité professionnelle à plein temps et, maintenant, ce sont approximativement 800 bouteilles de vin de rhubarbe qui sont produites annuellement. La recette a bien évidemment évolué au fil du temps mais le procédé de fabrication traditionnel, quant à lui, ne change pas. Il s'agit d'une fermentation du jus de rhubarbe avec du sucre et de l'eau. Le vin est ensuite élevé un an dans une cuve en inox avant d'être embouteillé.

Chou-fleur

"Chou-fleur"

Ferme du Vallon - Jean-Marc & Nathalie Binet
Vieux Chemin de Bruxelles, 1 - 1400 NIVELLES
067/33 64 77 - 0477/57 03 64

binet_fermeduvallon@skynet.be



Issus d'une agriculture raisonnée (rotation entre les cultures de légumes permettant d'éviter des maladies telles que la hernie du chou par exemple), les choux fleurs de la ferme du Vallon bénéficient d'une attention particulière durant leur croissance. Un passage régulier dans la plantation est nécessaire afin de casser les feuilles et de recouvrir les choux fleurs pour qu'ils ne jaunissent pas. Pour l'anecdote, à la ferme du Vallon, la récolte se fait selon ce dicton : « Quand le chou-fleur est bon à récolter, y'a pas d'avance, fête de famille ou pas, la récolte n'attend pas ! ». Conditionnés en cageots de 6 pièces, ces légumes sont disponibles en vente directe à la ferme mais sont aussi revendus à différents restaurateurs et maraîchers de la région de Nivelles.

Dans le Hainaut

Fromage de type "Boulette de Wallonie"

"Boulette de ferme"

Ferme du Pavé - Alain Boudrez
Rue de Thuin, 50 – 6534 Gozée
071/51 64 13 – 0477/25 21 30
lafermedupave@live.com
www.lafermedupave.be



Élaborée dans plusieurs fermes laitières de notre région depuis de nombreuses années (3ème génération de producteurs à la ferme du Pavé), la boulette de ferme devrait prochainement bénéficier d'une appellation IGP (Indication Géographique Protégée) et s'appeler alors « Boulette de Wallonie ». Ce fromage fabriqué à base de lait écrémé auquel on ajoute du sel vaut le détour et peut être dégusté sous différentes formes : frais ou un peu mûré, dans un bol ou sur une assiette, froid ou chaud (dans la tarte à l'djote ou sur une tartine avec du beurre, le tout passé au four). Amateurs ou curieux, n'hésitez pas à déguster la boulette de la ferme du Pavé, vous vous en délecterez...

En Province de Luxembourg

Crème glacée au lait de vache à la vanille

"Crème glacée vanille"

Le Préai Glacé - Éric, Claudine & Pierre-Olivier Jonkeau
Taverneux, 29 – 6660 HOUFFALIZE
061/28.91.65 – 0498/54.20.18 ou 0495/10.13.05
cl.lafontaine@hotmail.com
www.lepraieglace.be



En août 2015, Claudine commence à développer une petite production de crèmes glacées pour faire plaisir à son mari, grand amateur de ce produit. Bien que les premiers essais soient concluants et que le volume de production augmente rapidement, Claudine n'hésite pas à se remettre perpétuellement en question afin d'améliorer la qualité de ses glaces. Et pour que le produit soit savoureux, il est impératif que le produit de base, le lait, soit de qualité également. C'est évidemment le lait de la ferme qui est utilisé pour confectionner les crèmes glacées et l'attention portée à l'alimentation des vaches laitières est un détail à ne pas prendre à la légère. C'est un produit simple, sans crème fraîche ajoutée, mais dans lequel vous retrouverez le goût du lait qui se marie parfaitement aux arômes de véritables gousses de vanille.

Cuisse de poulet

"Cuisse de poulet"

Les volailles de Bertrix – Poulet maïs certifié - Francis Wenkin
Rue Croix-Dominique, 19 – 6880 Bertrix
0496/41 17 21
wenkinfrancis@ardennevolaille.be
www.ardennevolaille.be



Si les cuisses de poulet des volailles de Bertrix ont un goût si particulier, elles le doivent avant tout au système de production traditionnel de cette exploitation familiale. Ce produit de qualité différenciée bénéficie d'un mode de production qui lui est propre. En effet, l'alimentation 100% végétale (fabriquée à la Meunerie du Moulin du Val-Dieu), la faible densité d'élevage, le respect du bien-être animal ou encore la ventilation et l'éclairage naturel des bâtiments sont autant de facteurs qui garantissent un produit de qualité. L'appellation « maïs » n'est quant à elle pas usurpée car, durant les dernières semaines, les poulets reçoivent une alimentation à forte

concentration de maïs qui confère une couleur jaune à leur chair et la rend particulièrement juteuse.

En Province de Namur

Fromage à pâte molle et croûte lavée

"Saint-Feuillien"

Ferme de la Grosse Haie - Christine Degroote & Jean-Jacques Leblanc
Rue de Fosses, 222 – 5060 ARSIMONT
0495/93 42 73

christine.degroote@hotmail.com www.fermedelagrossehaie.be



À la sortie de la crise laitière de 2015, Christine et Jean-Jacques décident de suivre une formation afin de transformer eux-mêmes le lait de leur ferme. C'est ainsi qu'en 2016 début la production du fromage Saint-Feuillien, un fromage à pâte molle dont la croûte est lavée à la Saint-Feuillien, une bière régionale très appréciée. Actuellement, ce fromage est commercialisé au magasin de la ferme. N'hésitez pas à effectuer le déplacement, vous serez séduit par ce produit.

Steak pelé royal (bœuf)

"Steak pelé royal"

Boucherie de la ferme Martin - Aurélien & Gianni MARTIN
Rue de Graide, 25C – 5555 NAOMÉ
061/31 19 31 – 0496/71 33 32

boucheriedelafermemartin@hotmail.com

www.boucheriedelafermemartin.be



Inaugurée en juillet 2012, la boucherie se situe à une cinquantaine de mètres de la ferme Martin. La viande proposée provient de l'élevage familial de Blanc-Bleu Belge. Les bovins abattus ont en moyenne 6 à 7 ans et ont été engraisés avec une alimentation en provenance directe de l'exploitation (ensilage herbe, maïs, céréales). Les frères Martin débitent une vache par semaine principalement vendue à la boucherie ainsi qu'à quelques restaurants de la région. Le steak pelé royal est un morceau très apprécié par la clientèle pour sa tendreté et son goût savoureux. Les frères Martin vous le recommandent tout particulièrement pour les fondues, les brochettes et bien évidemment le steak traditionnel.

Noix de jambon fumée

"Noix de jambon fumée"

Boucherie de la ferme Martin - Aurélien & Gianni MARTIN
Rue de Graide, 25C – 5555 NAOMÉ
061/31 19 31 – 0496/71 33 32

boucheriedelafermemartin@hotmail.com

www.boucheriedelafermemartin.be



Élevé sur les aires de paillage d'une autre exploitation du village, les porcs sont engraisés pour obtenir un poids d'abattage de 110 kg avant d'être découpés à la boucherie de la ferme. Après un salage à sec à base d'épices naturelles, la noix de jambon est séchée pendant une semaine. Ensuite, elle est fumée à la sciure de hêtre durant 24h, dans un fumoir à froid. Vient ensuite une dernière période de séchage de 6 semaines minimum. De ce savoir-faire résulte une succulente salaison qui accompagne à merveille vos apéritifs et vos plats.

Plus d'infos : www.apaqw.be/Les-bonnes-adresses/Coq-de-Cristal.aspx



Apaq-W #jecosinlocal
durable et de saison

Libramont
Mais sommes tous des enfants de la Terre

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



[Apaq-W](#)



[Apaq-W](#)



[Apaq-W](#)



[@APAQ_W](#)



[APAQ-W](#)

