

Ferme du Vallon

CATÉGORIE : CHOU-FLEUR



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.



Jean-Marc & Nathalie Binet

Vieux Chemin de Bruxelles 1 - 1400 Nivelles

T. 067 33 64 77 • Gsm 0477 57 03 64 • binet_fermeduvallon@skynet.be

Les Apéros de Chez Nous

CATÉGORIE : VIN DE RHUBARBE

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.



Stéphane Lambert

Avenue des Déportés 84 - 1367 Ramillies • Gsm 0498 65 13 83
info@lesaperosdecheznous.be - www.lesaperosdecheznous.be



Lancé en 1994, le Concours Coq de Cristal, organisé conjointement par l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, Accueil Champêtre en Wallonie et la Foire de Libramont, fête cette année sa 25^{ème} édition.

Cet événement vise à valoriser des entreprises wallonnes à caractère artisanal qui, grâce à leur savoir-faire et dans le respect de l'environnement, élaborent une large gamme de produits de bouche. Issues d'une agriculture diversifiée, ces productions reflètent un savoir-faire traditionnel, une passion du métier et un art de vivre typiquement régional.

En 2019, 45 produits issus de 42 entreprises étaient en lice. Découvrez ici les 8 produits de bouche wallons d'excellence!



Apaq-W Libramont

Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 - 5000 Namur



apaqw.be



@APAO_W



APAO-W



Apaq-W



apaqw.be



LAURÉATS COQ DE CRISTAL 2019



Apaq-W Libramont

www.apaqw.be

www.apaqw.be

Ferme de la Grosse Haie

CATÉGORIE : FROMAGE À PÂTE MOLLE ET CROÛTE LAVÉE

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 débute 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.

Christine Degroote & Jean-Jacques Leblanc
Rue de Fosses 222 - 5060 Arsimont • Gsm 0495 93 42 73
christine.degroote@hotmail.com • www.fermedelagrossehaie.be

Le Préai Glacé

CATÉGORIE : CRÈME GLACÉE AU LAIT DE VACHE À LA VANILLE

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.

Éric, Claudine & Pierre-Olivier Jonkeau • Taverneux 29 - 6660 Houffalize
T. 061 28 91 65 • Gsm 0498 54 20 18 ou 0495 10 13 05
cl.lafontaine@hotmail.com • www.lepreaiglacé.be

Boucherie de la ferme Martin

CATÉGORIE : NOIX DE JAMBON FUMÉE



Élevés sur les aires de paillage d'une autre exploitation du village, les porcs sont engraisés pour obtenir un poids d'abattage de 110kg 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.

Aurélien & Gianni Martin
Rue de Graide 25 C - 5555 Naomé • T. 061 31 19 31 • Gsm 0496 71 33 32
boucheriedelafermemartin@hotmail.com • www.boucheriedelafermemartin.be

Ferme du Pavé

CATÉGORIE : FROMAGE TYPE «BOULETTE DE WALLONIE»

Élaborée dans plusieurs fermes laitières de notre région depuis de nombreuses années (3^{ème} 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 al'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...

Alain Boudrez • Rue de Thuin 50 - 6534 Gozée
T. 071 51 64 13 • Gsm 0477 25 21 30
lafermedupave@live.com • www.lafermedupave.be

Boucherie de la ferme Martin

CATÉGORIE : STEAK PELÉ ROYAL (BOEUF)

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 bête 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.

Aurélien & Gianni Martin
Rue de Graide 25 C - 5555 Naomé • T. 061 31 19 31 • Gsm 0496 71 33 32
boucheriedelafermemartin@hotmail.com • www.boucheriedelafermemartin.be

Les volailles de Bertrix

CATÉGORIE : CUISSE DE POULET

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.



Francis Wenkin
Rue Croix-Dominique 19 - 6880 Bertrix • Gsm 0496 41 17 21
wenkinfrancis@ardennevolaille.be • www.ardennevolaille.be