

## Ferme du Champ des Bails

CATÉGORIE : AUTRES PRODUITS | TOMATE PLEINE TERRE CULTIVÉE EN WALLONIE



Issu d'une lignée de cultivateurs depuis plus de 5 générations, Stéphane Longlune cultive depuis près de quinze ans de nombreuses variétés de fruits et légumes, dont une cinquantaine de variétés de tomates anciennes, des asperges, fraises, rhubarbes, poivrons, aubergines, courges, ... sur la commune de Jurbise. Tous les produits proviennent de l'agriculture biologique et biodynamique. L'exploitation est d'ailleurs en cours de conversion vers le label « Demeter », la marque de certification de l'agriculture biodynamique. Les tomates sont cultivées en pleine terre, sans abris. Il s'agit ici d'une ancienne variété sélectionnée trois ans auparavant. La production en biodynamie améliore la qualité gustative du produit ainsi que sa conservation.



Stéphane Longlune • Rue du Grand Caillou 48 - 7050 Jurbise  
Gsm 0495 10 20 11 • stephanelonglune@skynet.be • www.aspergewallonnie.be

## Hoyoux Famil s.c.a.

CATÉGORIE : AUTRES PRODUITS | MIEL DE PRINTEMPS

Apiculteur depuis 1978, Jean-Marie Hoyoux a, depuis quelques années, intensifié et diversifié ses activités grâce

au soutien notamment de son épouse Jacqueline Lamer. Ensemble, ils exploitent le « Clos des Abeilles » où ils développent une apiculture raisonnée, durable et responsable, dans le respect de la nature, de l'abeille et de l'environnement. Le miel est le fruit du travail des abeilles. Il est donc parfaitement normal que le produit varie chaque année, à chaque saison, en fonction des conditions météorologiques, des fleurs butinées, ... En ce qui concerne le miel de printemps des terrains calaminaires, les abeilles butinent aux alentours du rucher situé à Plombières, au sein de la réserve naturelle du site minier. Le produit est d'abord extrait à froid, il décante ensuite quelques jours en maturateur où le miel est malaxé afin de favoriser une texture onctueuse avant la mise en pot.



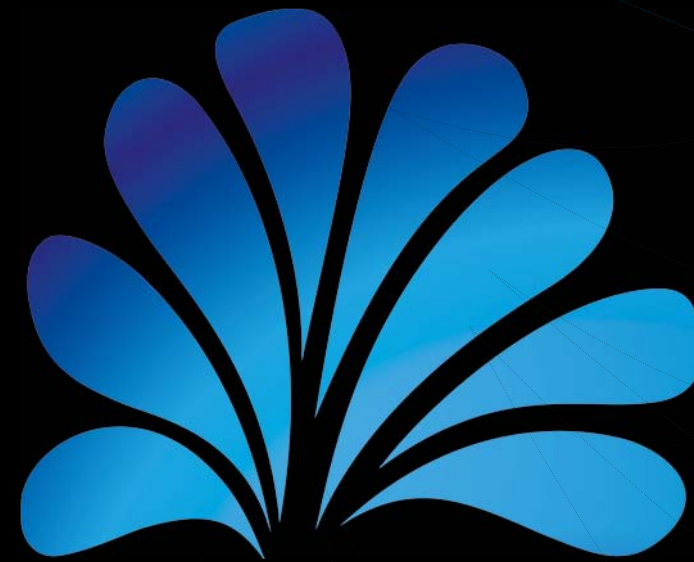
Jean-Marie Hoyoux • Rue Darimont 10 - 4560 Clavier  
T. 085 71 29 93 • Gsm 0474 55 99 90  
apijmhoyoux@gmail.com • www.clos-des-abeilles.be



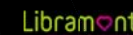
Lancé en 1994, le Concours Coq de Cristal, organisé conjointement par l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, Accueil Champêtre en Wallonie et la Foire de Libramont, fête cette année sa 23<sup>ème</sup> édition.

Cet événement vise à valoriser 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.

En 2017, 41 produits issus de 33 entreprises étaient en lice. Découvrez ici les 8 produits de bouche d'excellence en Wallonie.



LAURÉATS COQ DE CRISTAL 2017



Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité  
Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 - 5000 Namur



AgricultureWallonie



@APAQ\_W

#CoqdeCristal



APAQ-W

www.apaqw.be

www.apaqw.be

## La ferme du Planois

CATÉGORIE: PRODUITS LAITIERS | FROMAGE FRAIS NATURE AU LAIT CRU



C'est en 2015, lors du départ à l'étranger d'amis maraichers et éleveurs de brebis laitières, que plusieurs brebis se sont invitées dans le troupeau de chèvres de la ferme du Planois. L'année suivante, au terme de nombreuses naissances, les agneaux sont laissés durant six semaines sous leur mère. La traite commence début avril, dès que les animaux sont sevrés. Et c'est ainsi que le Carré frais de brebis a vu le jour à Hennuyères. Ce fromage labellisé bio est salé au sel de Guérande, ce qui lui donne cette coloration particulière. La forme carrée provient des moules utilisés pour le fromage de brebis, à l'inverse du fromage frais de chèvre présenté sous forme ronde. Le cheptel est actuellement composé d'une trentaine de chèvres et de quinze brebis laitières mais il devrait encore continuer à se développer...

Françoise Lecocq • Rue de la Chapelle au Foya 22 - 7090 Hennuyères  
T. 067 56 13 35 • Gsm 0474 47 61 35  
lafermeduplanois@skynet.be • lafermedu planois.be

## Fromagerie École du CARAH

CATÉGORIE: PRODUITS LAITIERS | FROMAGE À PÂTE PERSILLÉE (TOUTES ESPÈCES) AU LAIT CRU (CATÉGORIE OUVERTE AUX TRANSFORMATEURS)



La Ferme Expérimentale et Pédagogique de la Province de Hainaut dispose d'une fromagerie-école qui réalise l'alliance entre les techniques de fabrication traditionnelle et l'équipement moderne. Depuis 2009, le Bleu d'Ath, fromage à pâte persillée au lait cru de vache, est produit sur place. Il est de forme cylindrique et pèse approximativement 500 grammes. Ce fromage est disponible à la vente au magasin de la ferme, dans les magasins Coprosain et chez Caséine à Ath.

Jean-Philippe Vercaigne • Rue de l'Agriculture 301 - 7800 Ath  
T. 068 26 46 30 • Gsm 0478 20 84 65 • fromagerie@carah.be

## Boucherie de la ferme Martin

CATÉGORIE: VIANDE | VIANDE PORCINE: SAUCISSE SÈCHE DE PORC - TYPE «PIPE D'ARDENNE» (CATÉGORIE OUVERTE AUX BOUCHERS)



Inaugurée en 2012, la boucherie se situe à une cinquantaine de mètres de la ferme. La viande qui y est proposée provient majoritairement de leur élevage «Blanc-Bleu Belge». La viande de porc est quant à elle issue d'une autre exploitation du village dont le bétail est en partie alimenté de céréales de la Ferme Martin. Les porcs pèsent en moyenne 110kg abattus et sont découpés à la boucherie. La viande est ensuite hachée et mélangée à différentes épices naturelles afin d'élaborer les saucisses. Celles-ci sont séchées durant une journée avant d'être fumées à la sciure de hêtre, dans un fumeur à froid. De ce savoir-faire résulte une succulente salaison qui peut accompagner à merveille vos apéritifs et plats...

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

## Fromagerie de l'Enclus

CATÉGORIE: PRODUITS LAITIERS | FLAN AU LAIT DE VACHE AROMATISÉ À LA VANILLE



Ce flan est élaboré selon une recette familiale avec le lait des quatre vaches brunes suisses acquises à la fin de l'année 2016, les œufs de la ferme et des gousses de vanille un peu moins locales... issues de Tahiti. Le bétail se nourrit essentiellement d'herbe ou de foin. L'ensilage est quant à lui exclu afin de ne pas détériorer la qualité du produit fini. Au fil du temps, et en réponse aux remarques de la clientèle, la texture du produit a été affinée. Ce flan est disponible à la vente directe à la ferme ainsi que dans une vingtaine de points de vente (Coprosain, épicerie fines, moyennes surfaces, ...).

Bruno Hespel • Rue Saint-Pierre 2 - 7750 Amougies  
T. 069 76 73 46 • Gsm 0478 44 56 35 • bruno.hespel@skynet.be

## Boucherie à la ferme de la Croix Scaille

CATÉGORIE: VIANDES | VIANDE BOVINE: ALOYAU



Situés côte à côte, l'élevage de Finson et la boucherie à la ferme de la Croix Scaille ont développé une belle synergie: les parents élèvent les bovins que Sylvain, leur fils, découpe à la boucherie. Spécialisée dans l'élevage bovin, la famille Fontaine élève du Limousin depuis plus de 15 ans. Certifié bio dès 2007, l'élevage vise l'autonomie fourragère: autrement dit, les céréales et les fourrages sont produits à la ferme. La viande proposée à la boucherie provient majoritairement de vaches âgées de 4 à 6 ans, gage d'une viande goûteuse. Leur aloyau en est le parfait exemple.

Sylvain Fontaine • Rue Léon Mathieu 75 - 5575 Rienne  
T. 061 22 23 00 • Gsm 0475 98 14 59 • boucheriedelacroixscaille@gmail.com

## Ferme de la Sauvenière

CATÉGORIE: VIANDE | CUISSE DE CANARD CONFITE



Lancé de manière confidentielle en 1997, l'élevage de la ferme de la Sauvenière s'est développé petit à petit pour prendre son envol en 2002.

Depuis, Valérie et François préparent avec passion des spécialités issues de canards élevés et gavés traditionnellement au maïs entier. Ils proposent ainsi une vaste gamme de produits de qualité. La préparation des cuisses confites débute par l'assaisonnement de cuisses fraîches, ensuite laissées une nuit en chambre froide. Elles sont alors plongées pendant trois heures dans la graisse de canard à 90°C. Finalement, les cuisses sont égouttées et emballées par deux pièces sous vide. Elles sont vendues directement à la ferme, chez des revendeurs ou dans divers restaurants.

Valérie Van Wylsberghe • Chemin de Philippeville 9  
5620 Hemptinne-lez-Florennes • T. 071 66 86 08 • Gsm 0496 49 89 59  
info@fermedelasauveniere.be • www.foie-gras-de-la-sauveniere.be