

## Ferme Legat

CATÉGORIE: CAROTTE PLEINE TERRE

Située à Estinnes-au-Val, près de Binche, l'ancienne ferme du Manoué est devenue la ferme familiale Legat. Thomas assure la relève, succédant ainsi à plusieurs générations d'agriculteurs. Alliant modernité et tradition, l'exploitation propose une gamme complète de produits frais de première qualité, cultivés dans le respect des cycles saisonniers. Les carottes y poussent en pleine terre et développent une qualité gustative exceptionnelle. Thomas garantit la qualité, la fraîcheur et l'origine des produits qu'il cultive.



Thomas Legat • Rue de Binche 33 - 7120 Estinnes-au-Val  
T. 064 33 92 04 • info@fermelegat.be • www.fermelegat.be

## Ferme du Chapitre

CATÉGORIE: VIN TRANQUILLE ROUGE

L'aventure de la Ferme du Chapitre débute en 2013 lorsque les premières vignes sont plantées sur 6 hectares. Par la suite, 2 hectares ont successivement été replantés en 2015 et 2018.

Le «Saint-Rémi», issu de la seconde récolte des raisins, est un vin rouge de garde, élevé en barrique de chêne français à partir du cépage «Régent». Il s'agit d'un cépage très résistant aux maladies qui permet de fortement diminuer les traitements et donc de privilégier une agriculture beaucoup plus saine. Les vendanges ont lieu au mois d'octobre afin de permettre au raisin de devenir naturellement sucré et d'éviter ainsi tout ajout complémentaire. Le «Saint-Rémi 2016» porte ce nom en référence à l'église éponyme située juste en face de la ferme. Servi chambré, il est l'accompagnement idéal de vos repas, principalement avec de la viande rouge, des desserts à base de chocolat ou encore des fromages à pâte molle ou pressée.



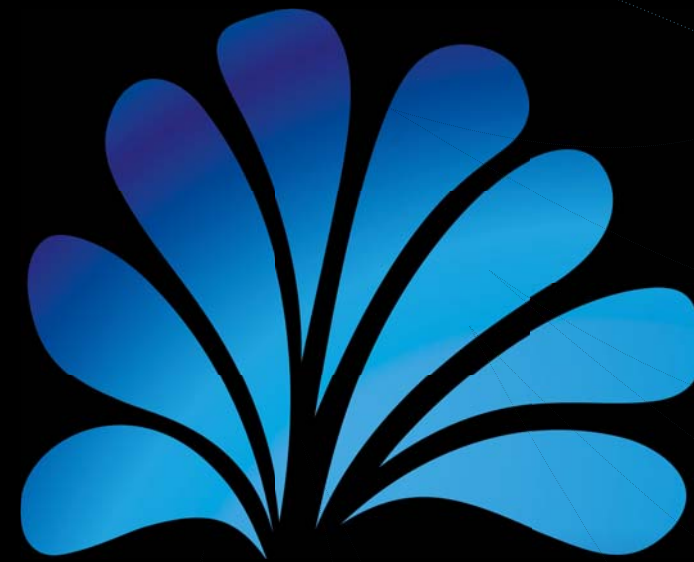
Etienne Hautier • Rue de la Ferme du Chapitre 9 - 1401 Baulers  
T. 067 21 05 73 • Gsm 0474 81 31 83  
hautier.bertrand@gmail.com • www.chapitre.vin



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 24<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 2018, 50 produits issus de 43 entreprises étaient en lice. Découvrez ici les 8 produits de bouche d'excellence en Wallonie.



LAURÉATS COQ DE CRISTAL 2018



Apaq-W Libramont



Apaq-W Libramont

Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 - 5000 Namur



apaqw.be



@APAQ\_W



APAQ-W



Apaq-W



apaqw.be

Réagissez sur  
#coqdecristal

www.apaqw.be

www.apaqw.be

## La bergerie d'Acremont

CATÉGORIE: YAOURT NATURE AU LAIT DE BREBIS ENTIER (NON SUCRÉ)

Chaque produit possède son histoire. Celle qui se cache derrière ce yaourt de brebis est avant tout une rencontre. Peter vendait son yaourt au marché de Leuven et Barbara le lui achetait. Au fil des semaines et de leurs échanges, la relation commerciale a laissé place à une relation amoureuse et, aujourd'hui, Barbara & Peter produisent le yaourt ensemble et le vendent eux-mêmes à la ferme ou sur les marchés. C'est en 1999 qu'ils ont quitté la Flandre et se sont installés à Acremont avec leurs 8 brebis. Le cheptel a fortement évolué et compte actuellement plus de 250 brebis qui paissent sur le haut plateau de la Lesse. Celles-ci sont nourries avec de l'herbe, du foin, de la luzerne et du trèfle frais produits sur place. Cette alimentation sélectionnée, combinée au savoir-faire du couple, donne naissance à un délicieux yaourt.



**Peter & Barbara De Cock-Vissenaekens**

Rue de Bernifa 17 - 6880 Acremont • T. 061 53 54 35  
info@bergerie-acremont.be • www.bergerie-acremont.be

## Fromagerie de l'Enclus

CATÉGORIE: LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ NATURE

La Cajeta de l'Enclus est un produit élaboré suite à un voyage au Mexique il y a 22 ans. C'est en effet lors de son voyage de noces que Bruno Hespel a découvert cette préparation très courante et populaire en Amérique du Sud.

Au départ réalisée par passion, voici maintenant 5 ans que cette confiture de lait est élaborée de manière professionnelle et distribuée dans les magasins. Ce produit est conçu à base de lait de chèvre frais que l'on fait réduire durant une légère cuisson de 8 à 10 heures. Lors de cette étape, l'eau s'évapore pour ne laisser qu'un lait concentré sucré qui peut agrémenter délicieusement vos tartines, glaces, desserts et autres pâtisseries.



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

## Maison Duterme

CATÉGORIE: BOUDIN BLANC NATURE  
(CATÉGORIE OUVERTE AUX BOUCHERS)



Après avoir effectué son apprentissage chez un maître artisan (en 1978) et passé plusieurs années comme ouvrier responsable, Éric a décidé en 2004 de relancer la boucherie de Leignon dont l'activité avait cessé 2 ans plus tôt. Depuis, la boucherie Duterme propose un assortiment de produits de première qualité fabriqués par la maison. Le boudin, préparé sur place selon une recette datant de plus d'un siècle, est naturel et garanti sans OGM. Exclusivement composé de porc fermier et d'oignons bio, ce produit a déjà remporté de nombreux prix d'excellence et possède une renommée qui s'étend au-delà de nos frontières. Le véritable boudin de Leignon, toujours imité, jamais égalé... et délicieux à déguster.



**Éric Duterme • Rue de la Gare 118 - 5590 Leignon**  
T. 083 21 12 28 • eric.duterme@skynet.be

## Ferme l'Épinette

CATÉGORIE: FROMAGE AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE MI-CUITE

La tomme de l'épinette est un fromage au lait cru qui provient directement de l'atelier de transformation à la ferme. Elle est élaborée avec un lait de grande qualité, issu de vaches nourries exclusivement à l'herbe et aux céréales produites à la ferme. Ce fromage a vu le jour en ce début d'année 2018 après plusieurs essais. C'est à sa forme et à sa croûte brune grisâtre qu'il doit son nom «tomme». L'épinette fait quant à elle référence au nom de la rue dans laquelle le produit est élaboré et à la petite épine du sapin sur lequel il est affiné. Ce fromage peut être dégusté jeune dès sa 3<sup>ème</sup> semaine ou affiné pendant 2 mois et plus...



**Jean-Marie & Arnaud Velghe • Rue de l'Épinette 29 - 7604 Baugnies**  
Gsm 0495 83 48 94 • arnaud.velghe@hotmail.com

## Boucherie de la ferme Martin

CATÉGORIE: CONTRE-FILET DE 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 vaches abattues ont en moyenne 6 à 7 ans et ont été engraisées 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 contre-filet est un morceau particulièrement apprécié par la clientèle pour sa tendreté et son goût savoureux.



**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

## Biohérin

CATÉGORIE: GIGOT D'AGNEAU

En 2008, Arnaud reprend une partie de l'exploitation familiale. Il y inaugure en 2013 une boucherie à la ferme 100% bio. Les premiers bovins de race «Noire du Velay» sont arrivés sur le site en 2015. Il s'agit d'une variété présentant de nombreux avantages pour l'élevage: un agnelage facile, une production laitière pour les agneaux et, bien sûr, une qualité gustative exemplaire. Les bêtes sont uniquement nourries avec l'herbe produite sur l'exploitation, ce qui leur permet de développer une viande à la saveur particulière.



**Arnaud & Dider Hérin • Rue du Point-d'Arrêt 26 - 6953 Lesterny**  
T. 084 31 30 03 • Gsm 0478 28 41 83  
bioherin@gmail.com • www.bioherin.be