



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 26^{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 2020, 78 produits issus de 67 entreprises étaient en lice. Découvrez ici les 8 produits de bouche wallons d'excellence!



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



www.apaqw.be



Découvrez
les produits de bouche
d'excellence en Wallonie



www.apaqw.be

La ferme du Beauregard

CATÉGORIE: PÂTE LACTIQUE À CROÛTE FLEURIE AU LAIT DE VACHE
(CATÉGORIE OUVERTE AUX TRANSFORMATEURS)

Après avoir repris la ferme familiale en 2017, Bertrand D'haemer a développé la vente directe de produits laitiers. Au fur et à mesure du temps, l'éventail des produits s'est étoffé et en avril dernier, un nouveau fromage est venu compléter la gamme: «La Perle». C'est un fromage qui, sous sa croûte fleurie, cache un cœur moelleux entouré d'une crème fondante légèrement salée et au goût lacté. Pour l'instant, il est uniquement commercialisé à la ferme mais vaut largement le déplacement.



Bertrand D'haemer | Ferme du Beauregard
Rue Beauregard 12 - 7830 Hellebecq | Gsm 0498 25 87 11
lafermedubeauregard@gmail.com | f lafermedubeauregard

Ferme de la Chapelle

CATÉGORIE: BEURRE NON SALÉ

Cette entreprise familiale établie aux confins de la province du Hainaut depuis trois générations est actuellement exploitée par Vincent Christiaens et ses fils, Pierre & Nicolas. Voici déjà 5 ans qu'ils ont ouvert un magasin à la ferme dans lequel ils vendent leurs propres produits: œufs, fromages, yaourts, glaces et bien entendu leur exceptionnel beurre non salé. Ce beurre au lait cru, naturellement riche en CLA (un acide gras Omega 6) et Omega 3 est le fruit d'une recette transmise de génération en génération. D'ailleurs, bien qu'il soit maintenant fabriqué dans une baratte en inox, le beurre est toujours moulé à la main dans un moule en bois. Vous aussi laissez-vous tenter et découvrez ce délicieux beurre familial primé par un coq de cristal.



Vincent, Pierre & Nicolas Christiaens
Rue Paul Pastur 15 - 6560 Grand-Reng
T. 064 77 12 92 | Gsm 0472 89 53 48
pierre.christiaens26@hotmail.fr | f fermedelachapelle

Ferme de la Goyette

CATÉGORIE: GLACE AU LAIT DE VACHE AU CHOCOLAT

Ferme combinant cultures et élevage, la ferme de la Goyette vous accueille depuis 2002 dans son magasin à la ferme. Vous trouverez sur place de nombreux produits issus de la transformation du lait tels que le beurre, les fromages, les yaourts, les riz-au-lait, ... mais aussi de délicieuses glaces. La glace au chocolat belge est véritablement un produit qui vaut le détour. En effet, celle-ci est naturellement crémeuse grâce au lait qui provient d'une race de vaches produisant un lait plus riche en protéines et matières grasses. Découvrez sans plus attendre cette spécialité dont vous ne manquerez de vous délecter!



Lucienne, Daniel & Valentine Courtain
Rue Fontaine-l'Évêque 14 - 1471 Loupoigne
T. 067 77 24 63 | Gsm 0494 16 43 90
fermedelagoyette@gmail.com
f ferme-de-la-goyette

Ferme de chez nous



CATÉGORIE: CÔTE À L'OS NON MATURÉE

Cette coopérative dont plusieurs de ces produits sont labellisée «Prix juste» a été créée en mai 2019. Elle regroupe plusieurs agriculteurs et un boucher de La Bruyère dont le but est proposer aux consommateurs une viande exclusivement produite dans leurs campagnes et des préparations maison en fonction des saisons. Les animaux, nés, élevés et engraisés à la ferme, sont nourris avec un maximum de fourrages produits localement (céréales, luzernes, prairies, ...) et sans OGM. La côte à l'os provient de vaches de race «Blanc Bleu Belge» qui ont au moins vécu deux saisons de pâture et sont engraisées durant environ 6 mois.



Sébastien Geens & Manuel Tilmant
Rue Royale 4 - 5080 Emines
Gsm 0495 99 83 45 & 0499 22 64 40
sebastien.geens@hotmail.com | www.boucherie-originelle.be

Ferme Frison

CATÉGORIE: RILLETTES DE CANARD

Depuis une trentaine d'années, la ferme familiale Frison élève des volailles à croissance lente (abattage réalisé entre 75 et 100 jours de vie). Les bêtes évoluent dans des parcours extérieurs et leur alimentation est composée de céréales, pois et colza. Les rillettes sont réalisées à partir de canards élevés à la ferme dans des grands parcours herbeux et recevant une alimentation 100% fermière (froment, maïs, pois, colza et minéraux). La cuisson est simplement effectuée à base de graisse de canard accompagnée d'un mélange d'épices naturelles.



Benoit Frison
Chemin du Bonla 12 - 7823 Gibecq
T. 068 55 28 48 | Gsm 0475 86 69 22
n.platiau@skynet.be | f le-poulet-de-gibecq

Ferme Martin

CATÉGORIE: BOUDIN NOIR (CATÉGORIE OUVERTE AUX BOUCHERS)

Inaugurée en juillet 2012, la boucherie se situe à une cinquantaine de mètres de la ferme Martin. Toutes les charcuteries et salaisons proposées au comptoir sont fabriquées dans l'atelier et garnissent le comptoir. Le boudin noir est un élément incontournable. D'une région à l'autre, la texture du boudin peut fortement varier. Voici pourquoi en Ardenne, on le préfère avec des petits morceaux. La recette de la maison incorpore de la gorge de porc (partie la plus grasse), du sang frais, de savoureux oignons ainsi qu'un subtil mélange d'épices naturelles qui donnent toute sa saveur à ce boudin noir qui a su séduire le jury.



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

Saison - Bio



CATÉGORIE: POMMES DE TABLE
PROVENANT D'ARBRES HAUTES ET MOYENNES TIGES

Située à Habay-la-Neuve, en bordure de la forêt d'Anlier, l'exploitation agricole familiale a débuté en 2010 par une production maraîchère. L'exploitation de vergers hautes tiges à, quant à elle, commencé en 2013 et continue à se développer, atteignant en 2020 une superficie de 10 hectares de vergers hautes tiges Bio plantés sur le territoire de Hachy (approximativement 800 arbres). L'activité maraîchère ainsi que celle des vergers sont toutes deux certifiées Bio. Les fruits et légumes commercialisés sont exclusivement issus de la production en plein champ ou sous serres tunnels de l'exploitation. Ce savoir-faire local garantit la qualité et la fraîcheur des produits proposés à la vente.



Alain Dierickx
Rue Jeanne Petit 12 - 6720 Habay-la-Neuve
T. 063 42 37 49 | Gsm 0494 19 95 60
dierickx.dolisy@gmail.com | www.saisons-bio.be

Les ruchers à Pas de Loup

CATÉGORIE: MIEL WALLON

Apiculteur depuis plus de 40 ans, Raphaël Steyer possède des ruches à divers endroits en provinces de Luxembourg et de Liège. Ses ruchers sont placés dans des lieux dépourvus de grandes cultures (Guerlange, Messancy, Les Bulles, ...) et récoltés à maturité lorsque les cadres sont complètement operculés. Le miel est ensuite contrôlé pour en vérifier l'humidité au réfractomètre. Les caractéristiques du «miel wallon» ont été vérifiées par des analyses (taux d'humidité, tartinabilité, ...) menées par l'asbl CARL. Ces analyses vous certifient que le miel correspond bien aux critères du cahier des charges existant déposé à la Commission européenne en vue de demander la reconnaissance du «Miel wallon» comme IGP. Laissez-vous tenter et découvrez un produit aux arômes surprenants, particulièrement savoureux et, pour ne rien gâcher, facilement tartinable.



Raphaël Steyer
Le Pas de Loup 41 - 6791 Guerlange
T. 063 38 89 60 | Gsm 0478 20 28 63
raphael.steyer@skynet.be

