



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ

### Quels sont les produits de bouche wallons d'excellence cette année ?



*C'est le défi lancé chaque année aux artisans de notre région depuis 24 ans, par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), Accueil Champêtre en Wallonie (ACW) et la Foire de Libramont, tous trois à l'initiative du réputé concours Coq de Cristal.*

Pour rappel, ce concours valorise le **savoir-faire traditionnel** de petites entreprises wallonnes (employant maximum 5 personnes) qui élaborent une gamme variée de **produits de bouche artisanaux dans le respect de l'environnement**.

À la clé, les producteurs/transformateurs lauréats se voient non seulement remettre le célèbre Coq de Cristal, mais aussi un diplôme et du matériel promotionnel destiné à valoriser leurs produits primés. Ils bénéficient en outre d'une **large communication** et d'une **présence à de nombreuses foires** et salons mis en place par l'Apaq-W.

En près d'un quart de siècle, la société de consommation a toutefois évolué, ainsi que les modes de production ou encore les moyens de communication. Il va sans dire que le concours Coq de Cristal a, lui aussi, fait preuve d'innovations.

Il arbore fièrement un **nouveau logo**. Il s'est également doté d'un **nouveau jury composé de professionnels du secteur HoReCa et des médias**. Le 12 septembre dernier, durant 4 heures, 8 jurés se sont en effet prêtés à une **épreuve de dégustation à l'aveugle** selon les critères suivants : **le goût (50%), la texture ou la consistance (25%), l'odeur dégagée (15%) et l'aspect visuel (10%)**.

Enfin, le concours fait l'objet, pour la seconde année consécutive, d'une **soirée de remise de prix au Libramont Exhibition & Congress** afin de récompenser et valoriser les produits lauréats dans 8 catégories. Cette cérémonie s'est déroulée ce jeudi 22 novembre **en présence du Ministre wallon de l'Agriculture, René Collin**. Elle était animée par le trio d'ambassadeurs des produits de notre région (Gerald Watelet, Eric Boschman et Julien Lapraille), ainsi que par des épisodes de la Revue d'humour politique 'Sois Belge et Tais-Toi'.

Cette année, ce sont pas moins de **43 entreprises agricoles wallonnes** qui ont présenté **50 produits**. Nous les remercions pour leur enthousiasme et leur savoir-faire, et félicitons d'ores et déjà les 8 lauréats !

## Des produits d'excellence aux quatre coins de la Wallonie

### En Brabant wallon

#### Vin tranquille rouge

"Saint-Rémi 2016"

Ferme du Chapitre – Etienne HAUTIER  
Rue de la Ferme du Chapitre, 9 – 1401 Baulers  
067/21 05 73 – 0474/81 31 83  
[hautier.bertrand@gmail.com](mailto:hautier.bertrand@gmail.com)  
[www.chapitre.vin](http://www.chapitre.vin)



*L'aventure de la Ferme du Chapitre débute en 2013 lorsque les premières vignes (6ha) 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.*

## Dans le Hainaut

### Carotte de pleine terre

Ferme Legat - Thomas LEGAT  
Rue de Binche, 33 – 7120 Estinnes-au-Val  
064/33 92 04  
[info@fermelegat.be](mailto:info@fermelegat.be)  
[www.fermelegat.be](http://www.fermelegat.be)



*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.*

### Fromage au lait de vache à pâte pressée mi-cuite

"Tomme de l'Épinette"  
Ferme l'Épinette – Jean-Marie & Arnaud VELGHE  
Rue de l'Épinette, 29 – 7604 Baugnies  
0495/83 48 94  
[arnaud.velghe@hotmail.com](mailto:arnaud.velghe@hotmail.com)



*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...*

### Lait concentré sucré nature

"Cajeta de l'Enclus"  
Fromagerie de l'Enclus - Bruno Hespel  
Rue Saint-Pierre, 2 – 7750 Amougies  
069/76 73 46 – 0478/44 56 35  
[bruno.hespel@skynet.be](mailto:bruno.hespel@skynet.be)



*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 agréablement délicieusement vos tartines, glaces, desserts et autres pâtisseries.*

## En Province de Luxembourg

### Gigot d'agneau

Biohérin - Arnaud & Didier HÉRIN  
Rue du Point-d'Arrêt, 26 – 6953 Lesterny  
084/31 30 03 - 0478/28 41 83  
[bioherin@gmail.com](mailto:bioherin@gmail.com)  
[www.bioherin.be](http://www.bioherin.be)



*En 2008, Arnaud reprend une partie de l'exploitation familiale. Il y inaugure en 2013 une boucherie à la ferme 100% bio. Les premiers ovins 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.*

### Yaourt nature au lait de brebis entier (non sucré)

La bergerie d'Acremont - Peter & Barbara DE COCK -  
VISSENAEKENS  
Rue de Bernifa, 17 – 6880 Acremont  
061/53 54 35  
[info@bergerie-acremont.be](mailto:info@bergerie-acremont.be)  
[www.bergerie-acremont.be](http://www.bergerie-acremont.be)



*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.*

## En Province de Namur

### Boudin blanc nature

Maison Duterme - Éric DUTERME  
Rue de la Gare, 118 – 5590 LEIGNON  
083/21 12 28  
[eric.duterme@skynet.be](mailto:eric.duterme@skynet.be)



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.

## Contre-filet de bœuf

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](mailto:boucheriedelafermemartin@hotmail.com)  
[www.boucheriedelafermemartin.be](http://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 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.

Plus d'infos : [www.apaqw.be/Les-bonnes-adresses/Coq-de-Cristal.aspx](http://www.apaqw.be/Les-bonnes-adresses/Coq-de-Cristal.aspx)



---

Vanessa Poncelet

Service Presse

081/33 17 03

0472/84 56 82

[v.poncelet@apaqw.be](mailto:v.poncelet@apaqw.be)

Pierre-Mathieu Delvaux

Coordinateur du concours Coq de Cristal

081/26 07 24

[p.m.delvaux@apaqw.be](mailto: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](http://www.apaqw.be)

 [Apaq-W](https://www.facebook.com/Apaq-W)

 [Apaq-W](https://www.instagram.com/Apaq-W)

 [Apaq-W](https://www.linkedin.com/company/Apaq-W)

 [@APAQ\\_W](https://twitter.com/APAQ_W)

 [APAQ-W](https://www.youtube.com/APAQ-W)

