



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### Nos producteurs récompensés : Coq de Cristal & Agriculteurs de Valeurs 2022

Aujourd'hui, plus que jamais, la crise énergétique rappelle à l'ensemble de notre société l'importance de la relocalisation de l'économie et de l'autonomie alimentaire. Notre agriculture et nos producteurs occupent une place primordiale. Leurs produits méritent bien quelques récompenses ! Pour la troisième année consécutive, les "Agriculteurs de Valeurs" et les "Coqs de Cristal" ont été proclamés conjointement ce vendredi, en présence d'un représentant du Ministre wallon de l'Agriculture, Willy Borsus. Cette remise de prix, à l'initiative de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), en collaboration avec Accueil Champêtre en Wallonie et la Foire de Libramont s'est tenue dans le cadre de l'Agre-Sommet au Libramont Exhibition & Congress. L'animation a été assurée par notre ambassadrice Sandrine Dans.

### 7 produits d'excellence "Coq de Cristal 2022"



Le Concours Coq de Cristal récompense, depuis 28 ans, les **produits de bouche agricoles et artisanaux d'excellence de notre terroir**, à l'issue d'une dégustation à l'aveugle par des jurés professionnels en lien avec le secteur de l'Horeca. Près de **70 produits** issus d'une **soixantaine de producteurs** de notre Région ont été présentés le 23 novembre à l'Ecole hôtelière de Namur. **5 Coqs de Cristal sont remportés par des entreprises agricoles namuroises**, tandis que les deux autres Coqs sont attribués à des producteurs liégeois et luxembourgeois.

À l'approche des fêtes, découvrez ces produits d'exception sans plus attendre et faites-leur honneur dans vos menus et sur vos tables.



## Beurre salé de ferme

*Beurre de ferme au lait cru*

Ferme Marcel Gillon – **Marcel GILLON**  
Rue de l'Hospiteaux, 4 – 5600 FAGNOLLE  
[marcelgillon@hotmail.com](mailto:marcelgillon@hotmail.com) – 0496/50 30 86

La Ferme familiale Gillon est un bâtiment chargé d'histoire, situé dans une rue menant aux ruines du château de Fagnolle, un des plus beaux villages de Wallonie. L'exploitation familiale repose sur l'élevage laitier. Si à la reprise de la ferme en 1978, le troupeau était uniquement constitué de bovins de race Blanc Bleu, Pascale et Marcel Gillon ont ensuite introduit dans l'élevage laitier des Pies Rouges et, en 2016, des Montbéliardes, plus rustiques. Ils se sont également diversifiés en s'associant avec leur fils Bernard et leur belle-fille Aline pour la fabrication de la glace. Le beurre salé primé est fabriqué avec de la crème produite à la ferme. Il avait déjà été récompensé à deux reprises par d'autres concours. Des prix bien mérités pour la famille Gillon, qui accueille la clientèle dans son point de vente tous les jours de 9 à 20H00.



## Fromage à pâte molle et croûte fleurie

*Fleur de fosse BIO*

Lait & Passion – **Marie SCHUURMAN**  
Fosse, 4a – 4980 TROIS-PONTS

[laitetpassion@gmail.com](mailto:laitetpassion@gmail.com) – 0473/34 49 60

Passionnée par l'agriculture depuis son plus jeune âge, Marie Schuurman a fait de sa passion son métier en transformant seule le lait bio produit par son compagnon en une gamme variée de produits laitiers bio : yaourt (nature ou aux fruits) et fromages bio. En collaboration avec la boucherie - charcuterie du village de Trois-Ponts, Lait & Passion propose également des plateaux raclette et/ou pierrades sur commande.



## Gin

*Gemblue Gin*

Wave Distil scrl – **Benoit BERTHOLET**  
 Grand Route de Ciney, 104 – 5503 DINANT  
[thierry@wavedistil.be](mailto:thierry@wavedistil.be) – 082/66 63 03

Wave Distil est une distillerie située à Sorinnes sur les hauteurs de Dinant en province de Namur. Son histoire a débuté en 2010 avec la création de vodka et apéritifs fabriqués par le maître de chai, Thierry Van Renterghem. Après un grand succès, l'idée de créer une gamme complète de produits a germé rapidement. La société s'est procurée des fûts très anciens ayant contenu du Porto et du Cognac qui ont servi à la création d'un whisky. La gamme Gemblue Gin a été créée en 2015 et a remporté, 4 mois après sa sortie, sa première médaille d'or à Chicago et sa première médaille de bronze à Londres. Il s'agit d'un gin premium très aromatisé réalisé à partir de 3 ingrédients seulement : la baie de genévrier, le zeste de citron pour le côté acidulé et le concombre, pour équilibrer l'acidité grâce à sa fraîcheur.



## Pain gris d'épeautre

*Pain d'épeautre au levain*

BRUT Boulangerie moderne  
**Jean-Jacques DRAYE et Camille FIORUCCI**  
 Chaussée de Namur, 194 – 5310 LEUZE  
[info@boulangeriebrut.com](mailto:info@boulangeriebrut.com) – 0474/63 49 35

La toute nouvelle boulangerie artisanale ouverte il y a un an a pris le parti de ne travailler qu'avec des produits bruts, d'où son nom. Elle utilise des farines qualitatives belges ou française, bio ou en agriculture raisonnée, avec le souci de revenir aux fondamentaux. Une souche de levain est disponible chaque jour. Le couple Fiorucci-Draye privilégie également des temps de repos pour les produits beaucoup plus longs et adapte chaque recette aux spécificités de la farine (météo, récolte, ...). Les viennoiseries et pâtisseries sont également produites selon ce principe. Le pain d'épeautre au levain lauréat est cuit sur pierre. Une réflexion est menée autour de son processus afin d'obtenir un pain avec un maximum de goût et un levain le plus stable possible, sans additif.



## Riz au lait

*Le lait qui riz*

Au Fil du Lait - **Céline WAGNER**

Rue du Marquisat, 325 – 6717 THIAUMONT

[info@aufildulait.be](mailto:info@aufildulait.be) – 0499/60 17 96

Après avoir travaillé durant douze ans dans un tout autre domaine et sans être issue du milieu agricole, Céline Wagner a repris l'exploitation céréalière et fourragère familiale de ses beaux-parents en janvier 2021. Elle a en parallèle développé un petit troupeau de brebis et de vaches Jersey avec lequel elle fabrique des yaourts, fromages et glaces, directement valorisés sur place. Son riz au lait à la véritable gousse de vanille de Madagascar a conquis le jury. Céline propose également une gamme de vêtements 100% pure laine de brebis tricotés à la main.



## Tartare de boeuf

*Tartare de bœuf*

Boucherie de la Ferme Martin – **Aurélien et**

**Gianni MARTIN**

Rue de Graide, 25 c – 5555

NAOMÉ [boucheriedelafermemartin@hotmail.com](mailto:boucheriedelafermemartin@hotmail.com) – 0496/71 33 32

La Boucherie de la Ferme Martin a ouvert il y a dix ans afin de valoriser au mieux sa production. Les deux frères, Aurélien et Gianni, élèvent un troupeau de Blanc Bleu Belge ainsi qu'un troupeau de moutons Texel afin d'alimenter la boucherie en viande de bœuf, veau et agneau. Le porc et la volaille proviennent quant à eux de Porc Qualité Ardenne et Ardenne Volaille. Le tartare de bœuf est issu d'un morceau de cuisse de vache ayant entre 6 et 8 ans, ce qui lui donne sa couleur rouge vif foncé, légèrement persillée, son goût et sa tendreté.



## Terrine de poulet

La Bouch'bio – Maison Marchand Charcuterie –  
**Stéphane MARCHAND**  
Place de Saint-Marc, 8 – 5003 SAINT-MARC  
[marchand.stephane@labouchbio.com](mailto:marchand.stephane@labouchbio.com) – 0495/12  
97 68

La Bouch'bio, boucherie charcuterie bio, a été lancée en 1995. Toutes les charcuteries sont faites maison et les viandes d'origine wallonne. La terrine, cuite au four, est produite à base d'un poulet entier désossé entièrement pour la couverture, et la farce est composée de chair de cuisse marinée.

---

# Agriculteur de Valeurs / 2022

LIBRAMONT  
ICI COMMENCE UN MONDE DURABLE  
coop



## Emmanuel SAMSON

Producteur - éleveur laitier  
5360 HAMOIS  
[samsonthiry@gmail.com](mailto:samsonthiry@gmail.com)  
0495/24 45 02



## Daniel DEPREZ

Producteur en horticulture comestible  
5060 SAMBREVILLE  
[deprezdaniel5@gmail.com](mailto:deprezdaniel5@gmail.com)  
0495/25 95 54



## Sébastien GEENS

Producteur - éleveur de viande bovine  
5080 VILLERS-LES-HEEST  
[sebastien.geens@hotmail.com](mailto:sebastien.geens@hotmail.com)  
0495/99 83 45



## Lionel NAILIS et Nicolas MARICHAL

Producteurs en aquaculture  
4950 WAIMES  
[info@latruitedondenval.be](mailto:info@latruitedondenval.be)  
0497/77 54 75



## **Pierre LEMAIRE**

Producteur de pommes de terre  
4537 VERLAINE  
[info@lemairebio.be](mailto:info@lemairebio.be)  
078/25 05 83