



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Nos agriculteurs au top : Coq de Cristal & Agriculteurs de Valeurs 2023

Les produits locaux occupent une place importante dans le cœur des consommateurs. En effet, l'étude de marché sur la consommation de produits locaux menée en février 2023 nous apprend que 74% des Belges francophones affirmaient être attentifs à l'origine des produits qu'ils consomment. Et 89% des consommateurs de produits wallons (de façon hebdomadaire, mensuelle ou de façon moins régulière) envisagent de consommer davantage de produits d'origine wallonne. Autrement dit, nos agriculteurs et artisans occupent eux aussi une place de choix dans le quotidien des Belges. En cette fin d'année, leur travail et leurs produits méritent bien quelques lauriers !

Souvenez-vous qu'une étude de marché réalisée en 2021 avait démontré que **les produits les plus achetés en circuit court étaient les produits alimentaires**. Et le top 8 était le suivant : les oeufs (66%) ; les légumes (59%) ; les pommes de terre (58%) ; le pain et les produits de boulangerie (58%) ; les fruits (55%) ; les produits viandoux (49%) ; les produits laitiers (47%) ; et les produits bio (29%).

Pour la quatrième année consécutive, **les "Coqs de Cristal" et les titres d'Agriculteurs de Valeurs" ont été remis** en présence du Ministre wallon de l'Agriculture, Willy BORSUS, dans le cadre de l'Agr-e-Sommet au Libramont Exhibition & Congress. Cette remise de prix, à l'initiative de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) et la Foire de Libramont, en collaboration avec Accueil Champêtre en Wallonie, a été présentée par l'ambassadeur Gerald WATELET.

7 produits d'excellence "Coq de Cristal 2023"



Le Concours Coq de Cristal récompense, depuis 29 ans, les **produits de bouche agricoles et artisanaux d'excellence de notre terroir**. Des jurés professionnels en lien avec le secteur de l'Horeca sélectionnent les lauréats à l'issue d'une dégustation à l'aveugle. Les catégories de produits sont définies en concertation avec le secteur agricole, en accord avec le marché et les tendances de consommation.

Lors de cette 29ème édition du concours Coq de Cristal, **64 produits** issus d'une **soixantaine de producteurs** de notre Région ont été présentés le 17 novembre à l'Ecole hôtelière de Namur. Les produits lauréats, définis par le jury, sont cette année équitablement répartis à travers toutes les provinces de notre gourmande Wallonie ! En effet, **2 Coqs de Cristal sont chacun remportés par des entreprises agricoles luxembourgeoises et namuroises**, tandis que **les provinces du Brabant wallon, du Hainaut et de Liège remportent chacune un Coq. Ce qui permettra aux consommateurs wallons de faire honneur à minimum un produit d'excellence et de proximité quel que soit le lieu où ils vivent.** À l'approche des fêtes, pensons à soutenir nos producteurs en privilégiant les produits locaux sur nos tables ou sous notre sapin, en guise de bons d'achat ou de cadeaux.



Oeufs bio

[Association Wolff François et William](#)
François et William WOLFF
Op Der Knupp, 70 – 6717 ATTERT
0499/72 09 56

À la Ferme des Loups, l'élevage constitue une passion depuis 6 générations. Des vaches Blanc-Bleu et laitières aux Limousines, en passant par l'élevage de moutons, chèvres, lapins, canards ou poules... **le tout en bio** par respect pour l'environnement. Alors que Jean-Claude s'affaire à l'alimentation du bétail - issue des propres récoltes de l'exploitation -, son frère William prend en charge le travail de la terre et l'élevage. Les nombreux produits sont en vente directe à la ferme. La famille met un point d'honneur à limiter les intervenants extérieurs, privilégiant une production 100% bio.



Yaourt entier nature au lait de vache

[Au Fil du Lait](#)
Céline WAGNER
Marquisat, 325 - 6717 THIAUMONT
0499/60 17 96

Céline Wagner reprend l'exploitation céréalière et fourragère familiale de ses beaux-parents en 2021, après plus de 10 ans dans un autre secteur d'activités. Elle élève des moutons d'une race menacée ("Laitier Belge") qui permet de valoriser le lait des brebis en différents produits locaux : yaourts, glaces, fromage, riz au lait (lauréat 2022) ... Elle propose également des produits laitiers au lait de vache de race jersaise et met un point d'honneur sur la **qualité de ses produits fabriqués au lait cru**. L'alimentation du bétail se compose essentiellement d'herbe, de foin et de céréales produits sur place. Céline propose en outre une gamme de vêtements 100% pure laine de brebis tricotés à la main.



Basse côte marinée d'agneau

[La Bouch'Bio](#) Maison Marchand Charcuterie
Stéphane MARCHAND
Place de Saint-Marc, 8 - 5003 SAINT-MARC
0495/12 97 68

La Bouch'Bio, boucherie charcuterie biologique, a été lancée en 1995. Toutes les charcuteries sont **de fabrication maison** (sans lactose, sans gluten, sans additifs chimiques) et les viandes proviennent de **fermes biologiques en Région wallonne**. La démarche de Stéphane Marchand, boucher-charcutier bio depuis 28 ans, est évidemment locale. Un choix rigoureux des matières premières tel que les viandes, les épices, le façonnage manuel et le savoir-faire font la renommée de ses produits plusieurs fois primés lors des concours internationaux. Ainsi, sa terrine de poulet cuite au four avait déjà été lauréate en 2022.



Cidre

[Cidrerie du Condroz](#)
Adrien PESTIAUX
Froidfontaine, 1A - 5370 BARSY
0476/25 93 71

La Cidrerie du Condroz est une coopérative à finalité sociale, qui se base sur des valeurs fortes, misant tout sur le **respect de la nature et de l'humain**. Dans ce cocon de biodiversité qu'est La Ferme de Froidfontaine, sont produits des cidres et spiritueux de qualité, dans une **recherche d'équilibre et de durabilité**. Le cidre est produit uniquement à partir de variétés anciennes de pommes belges, non traitées et issues de vergers hautes tiges belges. Elles sont pressées délicatement et le jus est fermenté en barriques durant près de 5 mois. La prise de mousse est entièrement naturelle, grâce à une seconde fermentation en bouteille. Plus de 10 mois sont nécessaires au total pour obtenir un cidre.



Glace au lait de vache à la fraise

[Ferme de la Goyette](#)
Lucienne et Valentine COURTAIN
Fontaine l'Evêque, 14 - 1471 GENAPPE
0479/26 15 14
Exploitation familiale mixte (élevage et cultures) depuis trois générations, la Ferme de la Goyette



Entrecôte de boeuf

[Boucherie Ferme Halleux](#)
Julien HALLEUX
Rue de la Limite, 16 - 4122 NEUPRE
0494/21 78 08

Éleveur ovin et boucher, Julien Halleux aime les animaux, éprouve le plaisir d'élever, de reproduire et de faire évoluer son troupeau. Les rêves de ce jeune

a été reprise par Daniel et Lucienne en 1996. Et c'est maintenant au tour de Valentine de s'investir dans l'entreprise qui **transforme une importante quantité de lait produit sur place en une large gamme de produits laitiers** : beurre, fromages, glace, tarte al Djote, yaourt, riz au lait, maton, gâteaux glacés... Des légumes et fruits de saison sont également proposés, ainsi que de la volaille, de la confiture et du miel. La crème glacée à la fraise est produite uniquement en saison avec les fraises fraîches d'un producteur local, membre de la famille. La crème glacée au chocolat avait déjà remporté un Coq de Cristal en 2022.

passionné deviennent peu à peu réalité, puisqu'il imaginait reprendre l'exploitation familiale et ouvrir une boucherie à la ferme, qui a été inaugurée en novembre dernier. Julien propose aujourd'hui dans son magasin une **large gamme de produits locaux**, en association avec ses oncles : bœuf Blanc Bleu Belge, Blonde d'Aquitaine et Black Angus ainsi que de l'agneau de race Charollais.



Tarte au sucre

Catégorie réservée aux boulangers-pâtisseries

Pâtisserie Homberger
Sébastien PAPELEUX
Grand Place, 2 - 7330 SAINT-GHISLAIN
0494/20 91 84

Artisan Pâtissier dans la charmante ville de Saint-Ghislain depuis 1980, Sébastien Papeleux propose depuis sa reprise en 2020 des pains et viennoiseries, des pâtisseries renommées et gâteaux, ainsi que des crèmes glacées. Il développe la boulangerie avec une gamme de pains variés confectionnés avec des farines sans additif au levain et sur longue fermentation. Sébastien a également à cœur de travailler au maximum avec des produits belges et locaux (oeufs par exemple). La tarte au sucre est une pâtisserie sucrée comme son nom l'indique, typiquement belge mais aussi connue dans le Nord de la France.

Agriculteur de Valeurs / 2023

LIBRAMONT
ICI COMMENCE UN MONDE DURABLE

Le Concours des Agriculteurs de Valeurs récompense cette année 5 agriculteurs : 4 issus de la Province de Namur et 1 de la Province de Liège. Parmi ceux-ci, 2 femmes et 4 hommes que nous félicitons pour leur parcours, leur passion, leur investissement !



Nathalie THOREZ
Fromagerie du Sarté

Rue de l'école, 26 - 4845 SART LES SPA
0476/25 55 09

Nathalie a repris l'exploitation de ses parents qui produisaient du lait à destination de la laiterie. Elle se consacre à un projet de fromagerie et transforme la totalité de sa production en fromage à pâte cuite de type gruyère. Elle distribue son fromage auprès de crèmeries et de grossistes et possède également un distributeur



Clotilde DE MONTPELLIER
[Farm for Good](#)

Emeville, 6 - 5370 HAVELANGE
0472/83 39 43

Clotilde a repris une exploitation agricole conventionnelle qu'elle a transformée en ferme agroécologique, avec son mari après avoir étudié la géographie et ses enjeux territoriaux et alimentaires. De là naît le réseau Farm For Good qui rassemble une septantaine de fermes. Son objectif est de s'associer et créer une boîte à outils pour aider les

au sein de son exploitation. La saison de traite et de transformation correspond à la saison de pâturage, soit de mi-mars à mi-octobre.

Nathalie a en outre remporté la **médaille d'argent lors du Mondial du fromage et des produits laitiers** organisé à Tours en septembre 2023 (après une médaille de bronze en 2017).

agriculteurs à réussir collectivement leur transition agroécologique. Ils mutualisent leurs productions et la coopérative les achète au prix du marché et les vend à des acteurs plus importants en plus gros volumes. Chaque producteur perçoit, en fin d'année, une prime selon ses contrats. La coopérative fonctionne en **économie solidaire** : une juste rémunération de tous les acteurs de la filière, partage des risques et impact sociétal positif.



Guillaume FASTRE
[Ferme de Corioule](#)

Chaussée de Marche, 2 - 5330 ASSESSE
0473/89 46 76

Guillaume reprend l'activité familiale après ses études d'ingénieur industriel, en 2012.

Il valorise le bovin et construit un poulailler certifié bio, en 2014. Petit à petit, Guillaume souhaite convertir le reste de sa ferme en bio. Il s'intéresse aux démarches locales de la région et un projet citoyen prend forme : développer une filière « De la semence au pain ». Il investit dans un moulin afin de transformer directement sur son exploitation sa production céréalière en farine. C'est ainsi qu'il a mis en service sa meule de pierre, alimentée à l'électricité. Guillaume possède un magasin à la ferme et sa production permet de fournir une farine de qualité à 8 boulangers de la région namuroise.



Serge FALLON
[Les Vergers de la Vallée](#)

Route de Wasseiges, 27 - 5310 EGHEZEE
0495/54 48 37

Les Vergers de la Vallée ont été acquis par Edouard Fallon en 1968. Serge Fallon, son fils, a repris l'exploitation en 1986 et a été un des pionniers de la lutte intégrée. Aujourd'hui, il est en train de remettre l'exploitation à ses enfants : à Gaspard pour la partie commerciale et à Daphné pour la production. Outre le fait d'avoir doublé la production, Serge a également converti ses pommes en bio, et les poires sont en transition biologique. Il fournit de nombreux points de vente en moyenne et grande distribution et vend au détail au sein de l'exploitation. Il s'efforce de réintroduire des variétés différentes pour plus de choix gustatif. Ainsi, deux nouvelles variétés ont rejoint ses vergers, dont la *Coxybelle*.



**Thomas BLEECKX et Benoit
DELPEUCH - [Anthesis sprl](#)**

Rue de la Préale, 5 - 5362 ACHET
0485/35 75 97

En 2022, Thomas et Benoit rejoignent la ferme collaborative de la Préale, en agro-écologie qui réunit divers projets (maraîchage, plantes aromatiques et médicinales, boulangerie-pâtisserie et production de semence). Ils vendent leur production en vrac à d'autres entreprises semencières et sont les seuls producteurs de semences à ne faire que de la production en Belgique.

Vanessa Poncelet

Service Presse ApaQ-W
Gsm 0472 84 56 82
v.poncelet@apaqw.be

Joëlle Vandersteen

Coordination Concours Coq de Cristal
j.vandersteen@apaqw.be

**Agence wallonne pour la Promotion
d'une Agriculture de Qualité**

Avenue Comte de Smet de Nayer 14
5000 Namur
www.apaqw.be

Caroline Willems

Coordination Concours Agriculteurs de Valeurs
willems@foiredelibramont.com