

## CONCOURS COQ DE CRISTAL 2016

## Les lauréats sont...

C'est à La Ferme de la Chapelette, de la famille Gérard, à Frasnes-Lez-Gosselies, qu'ont été proclamés les lauréats du concours Coq de cristal 2016, en présence du Ministre wallon de l'Agriculture, René Collin.

Sébastien Thiry de La Ferme de Roncheury à Sohier et Emile et Vincent Mathieux de La Ferme de Warichet à Warisoulx.



Pour la neuvième édition du concours, dix producteurs wallons se sont vus remettre un Coq de cristal par le ministre wallon de l'Agriculture, René Collin. DJ

**A**u total, ce sont 51 produits de bouche agricoles et artisanaux qui ont été présentés par 44 producteurs wallons lors de la 9<sup>e</sup> édition du concours Coq de Cristal, une compétition organisée conjointement par l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité et Accueil Champêtre en Wallonie.

Au cours de la matinée, les Coqs

de cristal 2016 ont récompensé dix produits présentés dans neuf catégories et sélectionnés à l'aveugle par un jury de six spécialistes.

## Honneur au lait

Concernant les produits laitiers, dans la catégorie « fromage frais de chèvre aromatisé thym-miel », Bruno

Hespella, de La Chèvrerie de l'Enclus à Amougies, remporte un Coq de cristal. Fabienne Remacle, de La Ferme des Grandes Fagnes à Stavelot, en remporte également un pour son « fromage de vache à pâte molle et à croûte fleurie nature ». Deux lauréats remportent un Coq dans la catégorie « Yoghourt à boire aromatisé à la fraise » : Martine Lambot et

## Vache, cochon, poulet

Dans les produits à base de viande, la Boucherie à la ferme de la Croix-Scaille de la famille Fontaine à Rienne remporte un Coq dans la catégorie « Viande bovine : entrecôte ». La Boucherie Dochain (Christian) de Lustin remporte le prix de la catégorie « Viande porcine : lard de poitrine maigre salé ». Enfin, La Ferme de Limet, de Baudouin Fastré à Modave, remporte un Coq dans la catégorie « Volaille : blanc de poulet ».

## De la truite, du pâté et du vin

Dans la catégorie « Filets de truite fumés », ce sont Nicolas Marichal et Lionel Nailis de La Truite d'Ondenval à Waimes qui ont été récompensés. La Boucherie à la ferme de la Croix-Scaille a reçu un second prix dans la catégorie « Pâté de foie à la viande issue d'un élevage wallon », une catégorie ouverte aux bouchers. Pour terminer, Messieurs Ewbank, Remue et Van Hecke du Domaine du Chant d'Éole Quévy-Le-Grand se voient attribuer un Coq de cristal pour leur « Vin de raisin effervescent ».

## JOURNÉE MONDIALE DU LAIT

## Ne confondons pas intolérance et allergie !

À l'occasion de la Journée mondiale du lait qui a lieu le 1<sup>er</sup> juin, la Cellule d'information du lait, en lien avec le Collège des producteurs, rappelle l'importance de cette précieuse denrée dans une alimentation équilibrée grâce à sa richesse nutritionnelle.

## Allergie ou intolérance ?

L'occasion d'attirer également l'attention du public sur la confusion qui existe très souvent entre intolérance au lactose et allergie aux protéines du lait.

**L'allergie aux protéines** du lait est le seul cas où le lait et les produits laitiers doivent être évincés du régime alimentaire. Celle-ci

touche 1 à 2 % des nourrissons. Elle disparaît presque toujours après 1 an et, dans 95 % des cas, avant 5 ans. Dans 30 à 40 % des cas d'allergie aux protéines du lait de vache, le remplacer par du lait de chèvre résout le problème d'allergie.

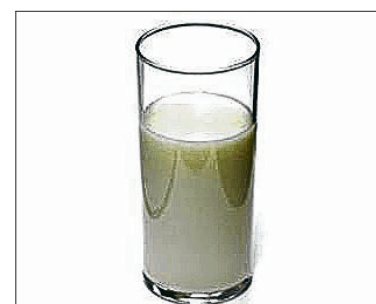
**L'intolérance au lactose** est la difficulté à digérer le lactose (le sucre du lait). Elle apparaît avec l'âge à cause de la diminution de la quantité de lactase dans l'intestin. Elle touche 1 Belge sur 5 à des degrés divers. Contrairement à l'allergie évoquée ci-avant, elle ne nécessite pas la suppression de tous les produits laitiers de l'alimentation. La personne atteinte peut généralement boire un verre de lait par jour. Certains produits laitiers comme les yaourts et les fromages à pâte dure

sont généralement bien tolérés car ils ne contiennent pratiquement plus de lactose.

## Fiches informatives

Rappelons que le site [www.celleinfoilait.be](http://www.celleinfoilait.be) propose sous la forme de fiches didactiques des réponses claires, transparentes et validées par des médecins, diététiciens, agronomes... aux questions que tout citoyen peut se poser en matière de nutrition et santé humaine, environnement, bien-être et santé animale, qualité et traçabilité des produits laitiers.

De nouvelles fiches d'information sont disponibles, qui concernent justement la distinction entre intolérance au lactose et aller-



Le lait, une denrée précieuse pour une alimentation équilibrée.

gie aux protéines du lait, mais aussi les recommandations de consommation en lait et en produits laitiers pour les enfants et les adolescents (en collaboration avec le Club européen des diététiciens de l'enfance).