



## Le coquard, future vedette de la gastronomie wallonne

C'est dans une ferme de Nandrin qu'est né le coquard, résultat de recherches menées au sein de l'Université de Liège. Le ministre régional en charge de l'agriculture, José Happart, vient en quelque sorte de porter l'animal sur les

fonts baptismaux. L'événement est en effet important : le coquard devrait bientôt débouler dans nos assiettes et inaugurer la marque collective « Eqwalis » chargée de mettre en avant les produits wallons de qualité différenciée et du

terroir, mais aussi d'en assurer la crédibilité. Bénéficiant d'une alimentation naturelle, ce coquard-là fournit une viande d'excellente qualité qui, métabolisme aidant, aide l'organisme à **produire du bon cholestérol**. Photo Belga.