

Projet GAL Pays des Tiges et Chavées

Depuis 2020, le GAL Pays des Tiges et Chavées, le GAL Condroz-Famenne et le Réseau Meuse-Rhin-Moselle pour les Semences paysannes et citoyennes (RMRM) accompagnent un groupe de boulangers, d'agriculteurs et de citoyens qui souhaitent développer ensemble une filière locale « des semences au pain ». L'objectif est de faire en sorte que le grain produit par des agriculteurs bio du territoire* se retrouve dans le pain fabriqué par les boulangers, en tendant vers la meilleure qualité nutritive possible, tout en garantissant une juste rémunération de tous les acteurs et un pain à un prix abordable. Un défi de taille, qui plus est dans notre région condruzienne où les moulins sont rares et où la culture du blé panifiable n'est pas facile. Des essais ont d'ailleurs été mis en place afin de trouver les variétés répondant aux besoins des agriculteurs, des boulangers et des citoyens, tout en améliorant la biodiversité cultivée. La collaboration déjà initiée entre un agriculteur et un boulanger va s'étendre à d'autres. Dès 2022, nous espérons moulinier localement et vous faire goûter les premiers pains et farines !

Contact : sofia.baltazar@tiges-chavees.be — 083/670 345

*Communes d'Assesse, de Ciney, de Gesves, d'Ohey, de Hamois, de Havelange et de Somme-Leuze.

Food'Wapi

Food'Wapi est un projet porté par IDETA, le Parc naturel du Pays des Collines et le Parc naturel des Plaines de l'Escaut. Il vise, notamment, le développement des filières alimentaires en circuits courts en Wallonie picarde. Afin d'atteindre cet objectif, trois filières sont abordées au travers du projet : la filière surplus maraîchers, la filière viande bovine et la filière céréales panifiables. En ce qui concerne la filière céréalière, cinq agriculteurs du territoire (certifiés ou non) sont impliqués dans le projet avec l'objectif de produire de la farine sur leur ferme. Différentes actions ont été entreprises dans ce sens : organisation d'une formation à la meunerie, à destination des producteurs, visites d'initiatives existantes et partage d'expérience, promotion des farines locales au travers d'animations et de capsules vidéo... Un accompagnement individuel est proposé aux agriculteurs désireux de se lancer dans cette filière et ce, jusqu'à fin 2021 (date de fin du projet). Par exemple, la Cense de Luth à Herquegies fait partie des agriculteurs accompagnés. Ils cultivent des céréales en bio, les transforment maintenant en farine et les commercialisent soit en vente directe, soit à des artisans boulangers.

Contact : Simon Duquesne — s.duquesne@pnpc.be — 0471/195 898

Projet Parc Forêt d'Anlier

Sur le territoire du GAL Haute-Sûre Forêt d'Anlier, et notamment via la filière épeautre d'Ardenne, un certain nombre d'agriculteurs sont déjà actifs dans la transformation de céréales pour l'alimentation humaine. Les moulins à la ferme se développent, les agriculteurs produisent leur propre farine et fournissent les boulangers et les commerces locaux. Cependant, le manque d'infrastructures se fait sentir pour effectuer les premières transformations de l'épeautre, à savoir le triage et le décorticage de cette céréale emblématique de la région ardennaise. Afin de soutenir le développement de cette diversification, et dans le cadre d'un projet de hall relais, un groupe d'agriculteurs a été constitué à la suite d'un appel d'intérêt sur le territoire du GAL. La constitution d'une structure porteuse est en cours.

Quelques chiffres issus de l'enquête sur le territoire :

- Nombre d'agriculteurs intéressés : 15
- Volume de grain à transformer/an : 407 tonnes (dont 70 % de céréales bio)
- Nombre de km parcourus en moyenne pour faire transformer le grain : 70

Vous êtes situé sur le territoire du GAL Haute-Sûre Forêt d'Anlier et vous souhaitez rejoindre le projet ?

Contact : Florine Wildschutz — florine@parcnaturel.be — 063/608 083

Bel'grains

Déjà présenté à plusieurs reprises dans Itinéraires BIO, le groupement de producteurs bio céréaliers, encadré par la FWA, rassemble plusieurs producteurs qui commercialisent ensemble leur farine sous la marque Bel'grains. Avec un siège social situé à Ferrières (Huy-Liège), des céréales moulues à façon au Moulin de Montigny, ils sont à la recherche de nouveaux producteurs pour rejoindre leur groupement.

Contact : info@belgrains.be 081/627 412 — www.belgrains.be