

« Au cœur du pain » : lancement d'une filière céréales panifiables près de chez vous

11 Oct 2022

Au cœur du pain est une filière locale complète, de la sélection des semences à la commercialisation du pain.

Porté par un groupe d'acteurs issus du Cœur de Condroz, le projet a pour ambition de relocaliser l'alimentation de qualité.

Boulangère·s, agriculteur·rice·s, meunier·ère·s et citoyen·ne·s font en sorte que le grain produit localement dans des champs favorisant la biodiversité se retrouve dans les pains fabriqués sur le territoire.

«Ensemble, nous fournissons une farine (ou des pains) tendant vers la meilleure qualité nutritive possible. Ensemble, nous garantissons que tous les acteurs de la filière obtiennent une juste rémunération et que le pain soit à un prix abordable pour les consommateur·rice·s. Ensemble, nous assurons que tout le processus reste transparent. »

Le projet s'étend sur le territoire "Coeur de Condroz" (Assesse, Ciney, Gesves, Hamois, Havelange et Ohey), Somme-Leuze et les initiatives similaires en périphérie. Il est accompagné par les [GAL Condroz-Famenne](#) et [Pays des Tiges et Chavées](#) et le [Réseau Meuse Rhin Moselle pour les semences paysannes et citoyennes](#) (RMRM).



Vous trouverez des pains fabriqués à base de cette farine chez les boulangers.ères partenaires: [la Chouette enfarinée](#), [la Grigne de Gauthier](#), [le Fournil du Loup](#), la FourNilière.

Toutes les informations sur leurs points de dépôt et leurs marchés sont sur www.aucoeurdupain.be

Vous pouvez également vous fournir en sacs de 25 kg de farine de froment à la [Ferme de Corioule à Assesse](#). Il vous suffit de contacter Guillaume Fastré au 0473/89 46 76.

Plus d'info :

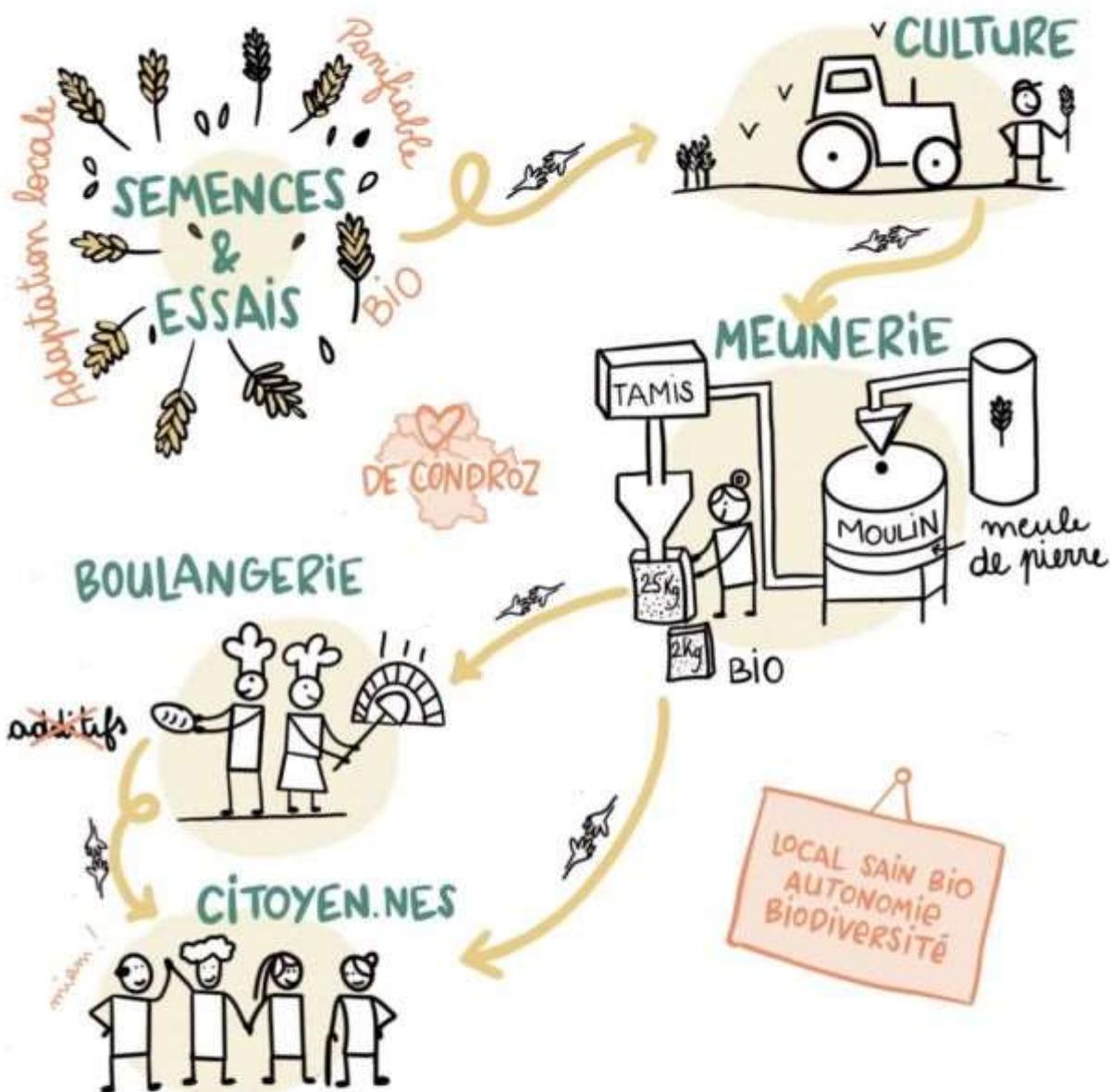
- Sur notre site www.aucoeurdupain.be
- Sur [notre page facebook](#)







UNE FILIÈRE LOCALE D CÉRÉALES PANIFIABLES



« AU CŒUR DU PAIN » UNE FILIÈRE COMPLÈTE

Boulangère-s, agriculteur-ric-e-s, meunier-ère-s et citoyen-ne-s font en sorte que le grain produit localement dans des champs favorisant la biodiversité se retrouve dans les pains fabriqués sur le territoire.

Ensemble, nous fournissons une farine (ou des pains) tendant vers la meilleure qualité nutritive possible.

Ensemble, nous garantissons que tous les acteurs de la filière obtiennent une juste rémunération et que le pain soit à un prix abordable pour les consommateur-ric-e-s.

Ensemble, nous nous assurons que tout le processus reste transparent.

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK

Au Coeur du Pain

DÉCOUVREZ
NOS POINTS
DE VENTE ET
BOULANGERIES



