



### CONTACTS

#### Projet :

Audrey Mélotte  
0485/28 37 56  
audrey@condroz-famenne.be

#### Farine (25 Kg) :

Guillaume Fastré (ferme de Corioule)  
0473/89 46 76

### DÉCOUVREZ NOS POINTS DE VENTE ET BOULANGERIES



### SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK

Au Coeur du Pain



Avec le soutien de  
Wallonie Fonds européens agricoles pour le développement rural. Evénement financé dans le cadre local.



# AU COEUR DU PAIN

## UNE FILIÈRE LOCALE DE CÉRÉALES PANIFIABLES

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

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 assurons que tout le processus reste transparent.

**De la sélection des semences à la commercialisation du pain**, « Au cœur du pain » est une filière complète.



*"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.*

### DERRIÈRE AU COEUR DU PAIN IL Y A ...

- Des boulangère-s
- Des agriculteur-ric-e-s bio
- Des citoyen-ne-s
- Les GAL Condroz Famenne, Pays des Tiges & Chavées et le RMRM

# LES OBJECTIFS

## 01 DÉVELOPPER UNE FILIÈRE CÉRÉALIÈRE PANIFIABLE COMPLÈTE

### Semences et essais

Ensemble nous testons et choisissons les variétés adaptées à nos réalités. Nous visons la mise en culture de variétés population.

### Culture

Les céréales sont cultivées en Condroz par des agriculteur-ric-e-s certifié.e.s bio.

### Meunerie

Les céréales sont moulues en Condroz et le projet soutient l'installation de moulins à meule de pierre et certifiés bio.

### Commercialisation

La farine est commercialisée prioritairement auprès des boulangeries du territoire et alentours ainsi qu'auprès des consommateur-ric-e-s par l'intermédiaire de commerces ou coopératives locaux.

### Transformation

La farine issue du moulin est transformée par des boulangère-s et des particuliers.



## 02 FAVORISER LA MISE EN RÉSEAU DES ACTEURS DE LA FILIÈRE

Afin d'échanger sur nos pratiques et nos savoirs, nous proposons :

- des moments d'échanges;
- des visites de terrain;
- des rencontres thématiques;
- des formations.



# NOS ENGAGEMENTS

## ANCRAGE LOCAL

- Culture, stockage et transformation des céréales sur le territoire et en périphérie
- Engagement des partenaires à assurer la transparence du processus

## CONTRIBUTION À UNE ALIMENTATION SAINE ET NUTRITIVE

En proposant de la farine certifiée bio et des pains travaillés artisanalement

## RENFORCEMENT DE L'AUTONOMIE

- Relocalisation de la filière
- Indépendance face au marché mondial et aux exigences de l'industrie
- Implication de chaque acteur et définition des conditions de ses interdépendances
- Sélection participative de variétés

## RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET VALORISATION DE LA BIODIVERSITÉ CULTIVÉE

- Essais et multiplication de variétés population pour augmenter la diversité cultivée
- Culture des céréales en suivant les principes de l'agriculture certifiée biologique
- Organisation en circuits courts

## VALORISATION DES ACTEURS DE LA FILIÈRE

- Rémunération juste : limitation du nombre d'intermédiaires et concertation
- Mise en réseau des acteurs professionnels et mutualisation
- Valorisation des différents métiers et soutien dans leur développement
- Solidarité entre les différents acteurs
- Implication des citoyen-ne-s

