

## Atelier de pain durable

### PORTEUR(S)

---

Moulins de Statte

### TERRITOIRE CONCERNÉ

---

Wallonie

### PÉRIODE DE LA SUBVENTION

---

01/02/2021 - 31/01/2024

### DESCRIPTION SYNTHÉTIQUE DU PROJET

---

"Production dans notre atelier de boulangerie de baguettes et de pains à partir de la farine de Qualité Différenciée fabriquée par les Moulins de Statte, et de farines bios issues à 100% de producteurs belges.

Objectif : répondre à la demande du secteur des cantines collectives (écoles, entreprises, homes, clinique et hôpitaux), le food service (traiteur, catering, pompe essence) et de la grande distribution (GMS) pour des produits de boulangerie certifiés durables, bios et locaux. Nous livrons déjà nos farines en centrale de grandes et moyennes surfaces, l'enjeu sera de développer un process en frais précuit ou en surgelé à finir de cuire sur le lieu de vente. "

### CONTACT

---

[info@moulinsdestatte.be](mailto:info@moulinsdestatte.be)