



46 PROJETS POUR RELOCALISER  
L'ALIMENTATION EN WALLONIE !

---

**Rencontre céréales et meunerie**



# PROGRAMME ÉCHANGES

- ↪ 14h “**Plan stratégique céréales alimentaires, 3 ans après où en est-on ? Etat des lieux de la meunerie wallonne**”, par Hélène LOUPPE, Chargée de Mission Grandes Cultures au Collège des Producteurs.
- ↪ 14h20 “**Relocaliser l'alimentation en Wallonie - Avancement et suivi des projets qui prévoient de développer la filière céréales en Wallonie**”, par Marie LEGRAIN, coordinatrice de la Cellule Manger Demain
- ↪ 14h50 Partage d'expérience de Renaud KEUTGEN, pour la coopérative **Histoire d'un Grain**



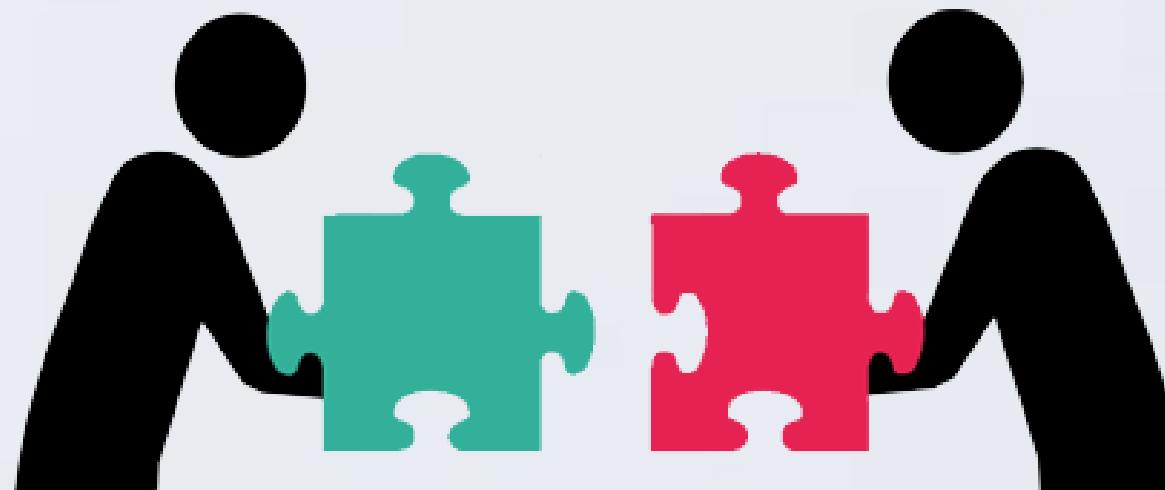
# 46 PROJETS RELOCALISATION

MARIE LEGRAIN – CELLULE MANGER DEMAIN

# LA CELLULE MANGER DEMAIN

Une structure qui fait du lien et facilite les initiatives locales et régionales en matière d'alimentation → **Mission de mise en cohérence des projets relocalisation**

- 1. Mise en réseau – complémentarités - collaborations**
- 2. Renforcement des projets**



# CHANTIER FILIÈRES DE PRODUCTION

✓ **12 projets ont pour ambition la création ou le développement de filières agricoles (pool 1).**

- ⇒ Vu le nombre d'acteurs et de projets concernés : **thématique prioritaire**.
- ⇒ **Chantiers communs** : céréales, viande bovine et productions maraîchères.
- ⇒ Comment ? Créer des **espaces de rencontre** pour **rassembler** les acteurs wallons et échanger sur le **développement de la filière**.

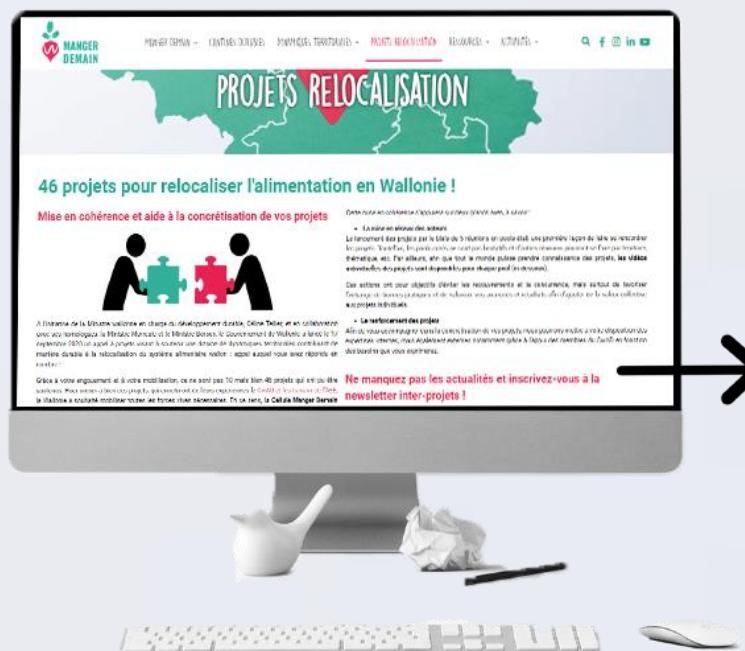


# POUR NOUS CONTACTER ?

Concrètement comment contacter la Cellule Manger Demain :

→ SOIT : [INFO@MANGERDEMAIN.BE](mailto:INFO@MANGERDEMAIN.BE)

Pour rester informés :



[WWW.MANGERDEMAIN.BE](http://WWW.MANGERDEMAIN.BE)



# PROJETS CÉRÉALES/MEUNERIE

TOUR D'HORIZON DES PROJETS QUI SE DÉVELOPPIENT

# PROJETS INTERVENANTS

**Projet 1 :** Développement de la filière céréalier alimentaire wallonne en agriculture biologique (FWA et PROBILA-UNITRAB)

**Projet 2 :** FarmWal - Renforcement d'une filière wallonne de valorisation des céréales panifiables (essentiellement froment, épeautre) produites localement et création d'une unité de mouture à façon (Moulin de Vencimont - FAJ)

**Projet 3 :** Atelier de pain durable (Moulins de Statte)

**Vous avez un projet en développement en dehors de cet appel à projets ?**

**N'hésitez pas, prenez la parole et présentez-le nous !**



AVEZ–VOUS DES QUESTIONS ?