



NOURRIR AUTREMENT

Adresse : 19 rue du Buisson – 1360 Perwez (CultivAé & Regenacterre)
36 rue du Stampia – 1370 Jodoigne (Gal Culturalité)

Coordonnées : Regenacterre : Frédéric Muratori ; f.muratori@regenacterre.be
Gal Culturalité en Hesbaye brabançonne : Quentin Triest ; qt@culturalite.be
CultivAé : Catherine Marlier ; c.marlier@cultivae.be

Type de projet : Développement des filières de céréales à destination de l'alimentation humaine, plus particulièrement de l'orge brassicole et des céréales panifiables.

Description du projet : L'objectif du projet "Nourrir autrement" est de réunir des agriculteurs et des transformateurs, pour cultiver des céréales de qualité qui seront transformées, par les savoirs faire wallons, dans le but commun d'offrir aux citoyens une nourriture de qualité et locale ayant un impact positif sur l'environnement, la santé et le climat.

Nous souhaitons offrir une solution complète pour les filières courtes en grandes cultures en accompagnant les agriculteurs, en leur proposant des contrats équitables et un suivi technique des cultures, en travaillant sur les pratiques agricoles régénératives, en rassemblant les productions pour les stockées et les triées, et enfin assurer la logistique et la coordination en partenariats directs avec les acteurs de la transformation.

8 NOVEMBRE 2022 À NAMUR
ÉVÉNEMENT INTER-PROJETS
RELOCALISATION:
État des lieux
et avancées

Les principales avancées de votre projet en 10 lignes

Création d'un partenariat solide entre les 3 porteurs du projet (Regenacterre-CultivAé-Gal Culturalité) où chacun se complètent dans ses domaines de compétences pour offrir une solution complète dans le développement des filières.

Déploiement de nouveaux partenariats avec les acteurs de la transformation :

Développement de la filière orge brassicole « Pure Local » en agroécologie et en agriculture biologique avec la malterie Belgomalt à Gembloux et plus de 15 brasseurs en Belgique.

Création des filières de céréales panifiables.

Construction du hall relais agricole pour le stockage, séchage, triage et décorticage des grains dans des conditions optimales pour l'alimentation humaine.

Création d'outils de communication et sensibilisation : routedumalt.be (exemple)

La réalisation majeure

Déploiement de la filière orge brassicole « Pure Local » avec la malterie Belgomalt à Gembloux et plus de 15 brasseurs en Belgique. Développement des filières panifiables.

Ressources que vous êtes disposés à partager

Collaboration pour développer ensemble des filières sans éclater le marché face aux transformateurs et marchés potentiels.

Proposer des contrats de productions de céréales aux agriculteurs en transition et/ou en agriculture biologique

Produire pour des transformateurs intéressés par des productions locale, prix juste et durables

Partenariats actuels

Transformateurs : malteries, moulins, ...

Acteurs para-publics : centres de recherches, universités, laboratoires d'analyse qualité...

Coopératives ou initiatives agricoles et alimentaires : autres acteurs des filières céréales !

46
projets
pour relocaliser
l'alimentation
en wallonie

