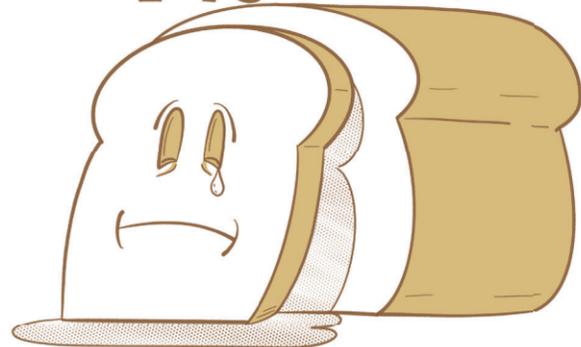


Du bon pain de chez nous... ou presque!

Le pain, cet aliment quotidien, que l'on aime consommer frais, voire encore chaud tout juste sorti du four, un aliment de base pour beaucoup d'entre nous! Mais saviez-vous que nos pains sont majoritairement façonnés à partir de céréales importées? Seuls 9% du grain belge sont destinés à la boulangerie!

On a du pain sur la planche!

9% DE GRAINS BELGES



« À CE JOUR, SEULE UNE PETITE TRANCHE DE NOS PAINS EST ISSUE DE CÉRÉALES BELGES »

Déguster un pain et une bière issus de grains «100% belges»; c'est aussi faire le choix de:



Un revenu juste pour l'agriculteur et les artisans

En choisissant un pain et une bière «100% local», vous permettez aux artisans de vivre dignement et de faire le choix de matières premières de qualité. Et ces artisans sont nombreux à s'engager côte à côte pour nous offrir du bon pain et de la bière au quotidien: agriculteurs, meuniers, boulangers, malteurs et brasseurs.

Ils cultivent tous un savoir-faire noble qui vaut la peine d'être soutenu!

Un impact positif sur la nature

Les cultures locales de céréales répondent à des cahiers des charges plus stricts dans le but de prendre soin des sols et de la nature. Par ces filières locales, vous encouragez les agriculteurs à développer des pratiques vertueuses pour la société et l'environnement!

C'est une grande fierté de cultiver des aliments de qualité à destination des citoyens, tout en travaillant avec et pour la nature.



= 25.000 baguettes



Des **agriculteurs** cultivent du blé panifiable...



Des **meuniers** adaptent leur savoir-faire...

Des **boulangers** s'engagent avec eux...



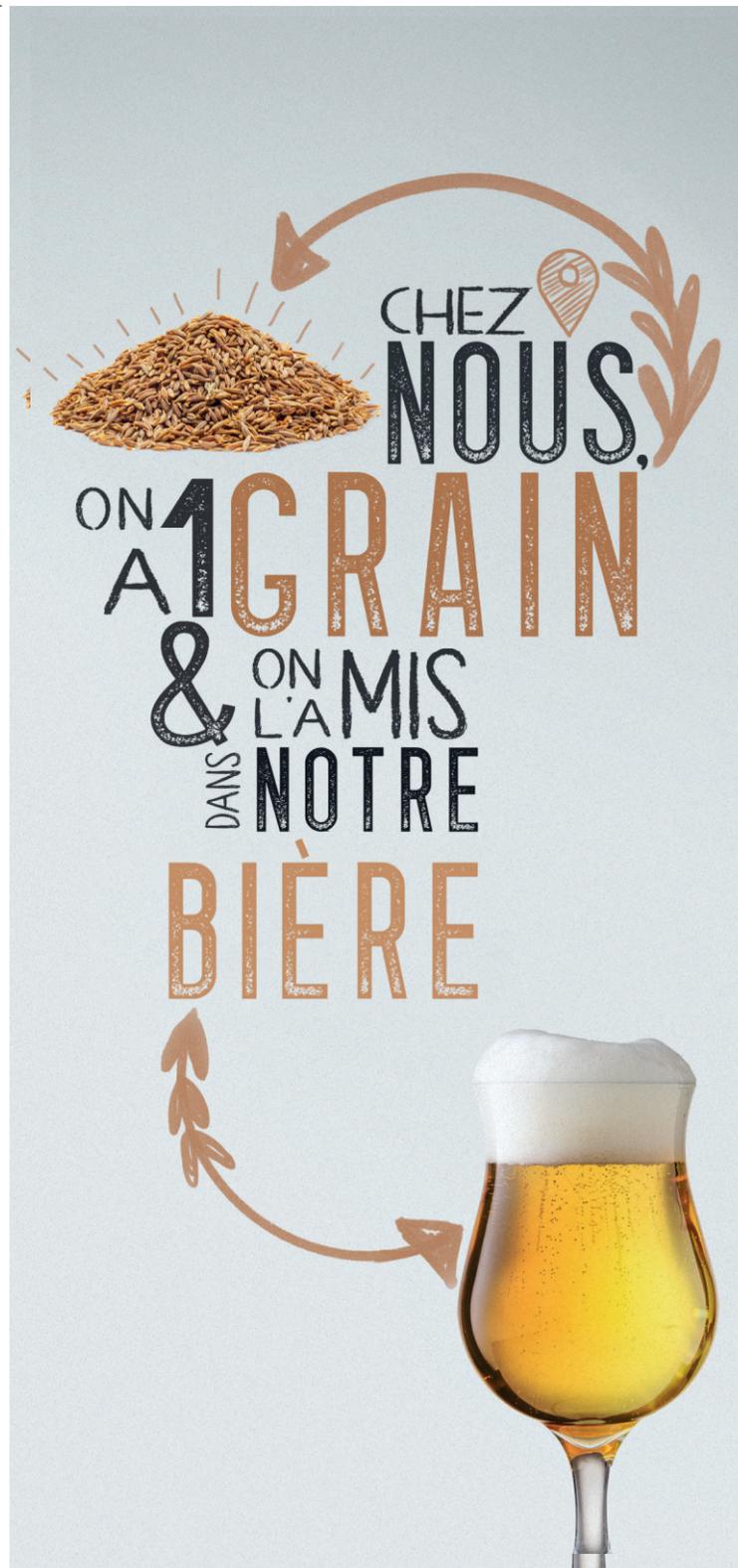
Des **consommateurs** font le choix de ces pains, issus de nos terroirs belges...

Des initiatives près de chez vous?

- CultivAe.be à Perwez
- Ferme bio de l'Espinette à Beauvechain
- Epis de Hesbaye
- Moulin de Ferrières
- ... et bien d'autres encore!

Découvrez tous les artisans du grain qui participent à cette aventure sur painbieredeheesbaye.be





Vraiment belge, la bière belge ?

Nous sommes fiers de nos bières belges, mondialement reconnues. Pourtant, elles sont brassées essentiellement à base de grain importé. Moins de 2% de l'orge brassicole vient de notre pays!

Cherchez l'erreur!



Déguster un pain et une bière issus de grains «100% belges»;

c'est aussi faire le choix de:



La qualité et le goût du terroir

Vous soutenez des savoir-faire ancestraux liés à la culture de céréales de qualité et des artisans engagés dans ces filières. Des meuniers font le choix de transformer le grain belge et de plus en plus de boulangers adaptent leurs pratiques artisanales. Des malteurs se spécialisent dans l'orge locale et des brasseurs recherchent le caractère du malt **100 % belge!**

Ces produits vous dévoilent le vrai goût du terroir belge: **une qualité gustative et nutritive incomparable!**



Un impact positif sur le climat

Tout comme pour d'autres filières locales, vous réduisez votre empreinte carbone en consommant du pain et de la bière «**100 % local**». Les trajets sont réduits entre les producteurs et les transformateurs qui collaborent au sein d'un même territoire et la traçabilité des produits gagne en transparence!

De la ferme à la brasserie ou à la boulangerie, il n'y a parfois qu'un pas!

1 ha = 140.000 bières



Des **agriculteurs** cultivent de l'orge...



Des **malteries** adaptent leur savoir-faire...

Des **brasseurs** s'engagent avec eux...



Des **consommateurs** font le choix de ces bières issues de nos terroirs belges...

Des initiatives près de chez vous ?

- CultivAé à Perwez
- Brasserie de Jandrain-Jandrenouille
- Brasserie de Bertinchamps
- Brasserie de Mochenaire
- Brasserie Léopold 7
- ... et bien d'autres encore!

Découvrez tous les artisans du grain qui participent à cette aventure sur painbierehesbaye.be

