



DES CÉRÉALES EN CIRCUIT COURT ?

Témoignage du projet « Pain et Bière de Hesbaye » - Juin 2021

Ce document a été écrit dans le cadre du projet de coopération « Pain et Bière de Hesbaye » porté par les GAL Culturalité en Hesbaye brabançonne, Meuse@Campagnes, Burdinale-Mehaigne et Jesuishesbignon.be.



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales



INTRODUCTION

Les initiatives de circuit court en grandes cultures céréalières se multiplient sur le territoire wallon. Ces projets sont dans l'ère du temps. Ils rassemblent des artisans du grain : les agriculteurs, les meuniers, les boulangers, les malteurs et les brasseurs. Ils valorisent des savoir-faire nobles en cherchant à recréer des filières locales du grain jusqu'au pain ou jusqu'à la bière. Les enjeux de filières restent toutefois complexes :

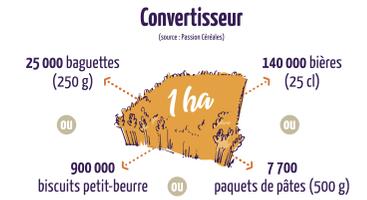
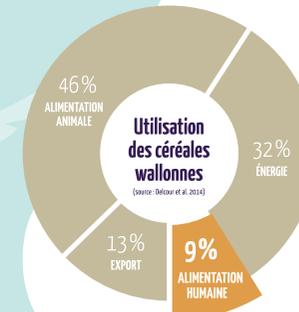
- Comment construire des partenariats équitables ?
- Comment garantir un prix juste aux producteurs ainsi qu'à chaque maillon de la filière ?
- Comment assurer la qualité exigée par les transformateurs et les consommateurs ?

Telles sont les questions, les pierres d'achoppement lorsqu'on décide de s'atteler à ces nouveaux défis !

La Hesbaye : grenier à blé de la Wallonie

DU PAIN ET DE LA BIÈRE 100% LOCAL ?

Avec près de 50 % des surfaces cultivées en céréales, la Hesbaye est réputée pour être le grenier à blé de la Wallonie. Les sols bruns limoneux figurent parmi les meilleurs du monde et leur richesse contribue à la très grande qualité des produits qui en sont issus. Au cœur de ce territoire, des agriculteurs, boulangers et brasseurs s'organisent pour produire du pain et de la bière à partir de ces produits locaux de qualité dans un esprit de circuit court, de protection de la nature, de savoir-faire artisanal et d'un juste prix payé aux agriculteurs. Découvrez ces initiatives qui créent un climat de confiance avec le consommateur !



FILIÈRES BRASSICOLES

CONSTATS

BRASSEURS :

aujourd'hui, la bière belge mondialement reconnue, est brassée à partir d'un grain venant majoritairement de l'étranger. Moins de 2% de cette orge est belge.

MALTERIES :

les grandes malteries belges peuvent compter sur un savoir-faire et une expertise mondialement reconnus. Cependant, elles maltent essentiellement du grain en provenance des marchés internationaux, pour des raisons de qualité et de prix.

AGRICULTEURS :

la culture d'orge brassicole a été progressivement marginalisée dans les rotations agricoles. Par ailleurs, les partenariats directs entre agriculteurs, malteurs et brasseurs sont devenus très rares.

Cherchez l'erreur !



↓ FREINS ET ↑ LEVIERS

↓ EXIGENCE QUALITÉ ET DÉCLASSEMENT DE LA RÉCOLTE POUR LES AGRICULTEURS

L'exigence de qualité de l'orge par les malteurs et les brasseurs est très élevée. Ils ne peuvent se permettre une variation de leur bière d'un brassin à l'autre et doivent garantir une stabilité aux consommateurs. L'orge brassicole peut, dès lors, être déclassée à la récolte lorsqu'elle ne correspond pas aux critères exigés (taux de protéines, taux de germination...). L'orge brassicole est déclassée en moyenne une année sur quatre (déclassement essentiellement dû à des aléas climatiques ou à un taux trop élevé en protéines, notamment sur les riches terres de Hesbaye). L'orge est alors redirigée vers l'alimentation animale, dont le prix est inférieur. Ce risque de déclassement n'incite pas les agriculteurs à se tourner vers la culture de l'orge brassicole, d'autant plus que le rendement est moindre que celui de l'orge fourragère.

↑ QUALITÉ DU SUIVI AGRONOMIQUE

La qualité de la céréale peut être, en partie, optimisée grâce à un suivi technique adapté. Ce suivi cultural démarre par une analyse de sol avant l'implantation de la culture (pour éviter les terres déjà riches en azote, précurseur des protéines).



↑ MALTAGE À FAÇON ET REGROUPEMENT DE LOTS HOMOGÈNES D'ORGE

Le maltage à façon au sein d'une malterie requiert le regroupement des lots homogènes des agriculteurs. Le tonnage doit également correspondre à la taille des batches de la malterie. Ce regroupement implique un accès à des infrastructures de stockage adaptées et dans des conditions optimales. Des lots cultivés dans des zones différentes peuvent parfois réduire le risque global de déclassement dû à des intempéries.





↘ ENTRE MALT PILSEN ET MALTS SPÉCIAUX

Pour l'instant, seul du malt de type pilsen est proposé en malt 100% belge par les malteries. Il n'y a pas encore de malts « pale », ni de malts touraillés ou encore de malts dits « spéciaux ». Or, la plupart des brasseries utilisent ces types de malts pour la confection de leur gamme de bières.

↗ AUGMENTATION DE LA DEMANDE EN MALT « PILSEN » LOCAL

Il est à espérer que, si la demande croît, les malteries proposeront bientôt également d'autres types de malts spéciaux d'origine belge. L'arrivée de nouveaux acteurs dans le secteur permettrait de diversifier l'offre.

Où trouver du malt 100 % belge ?

- La malterie Belgomalt de Gembloux produit le malt Pure Local issu directement de la coopérative CultivAé.
- La malterie Dingemans propose également un malt bio issu de la coopérative CultivAé et de la filière Prix Juste Producteur.

↗ ARRIVÉE DE NOUVEAUX ACTEURS DANS LE SECTEUR DE LA MALTERIE

Il existe à l'heure actuelle plusieurs projets d'étude ou de création de micro-malteries en Wallonie.

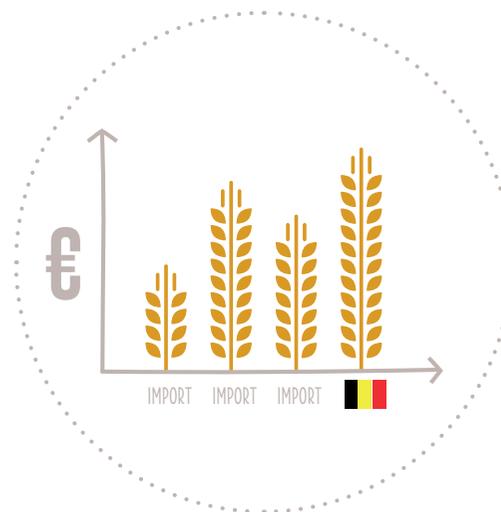
Le projet de micromalterie le plus avancé est celui de la malterie du Hoyoux. Il faut espérer que la micromalterie pourra s'adapter aux demandes multiples des brasseurs en malts spéciaux tout en étant suffisamment compétitive, autant dans la qualité de ses produits que dans ses prix.

↘ ASSURER LES DÉBOUCHÉS AUPRÈS DES TRANSFORMATEURS (MALTEURS ET BRASSEURS)

L'arrivée massive d'orge brassicole sur le marché n'est pas une solution si l'ensemble de la filière n'a pas été réfléchi. Les agriculteurs ou les stockeurs risquent de se retrouver avec des lots qui ne trouveront pas preneur. Les partenariats doivent être préparés en amont, avant l'implantation des cultures. Ces partenariats doivent prendre en compte la répartition du risque de déclassement, afin que celui-ci ne soit pas supporté uniquement par l'agriculteur.



Des exemples de partenariats équitables avec une répartition du risque entre les agriculteurs et le transformateur, existent en Hesbaye ou ailleurs. Le modèle parfait n'existe pas mais les modèles sont évolutifs : la coopérative CultivAé, Distillerie Belgian Owl.



↘ PRIX DU MALT LOCAL PLUS ÉLEVÉ QUE LE MALT PRODUIT À BASE D'ORGE ÉTRANGER

Un malt issu de l'agriculture locale, est plus cher qu'un malt produit à base d'orge importée. C'est d'autant plus vrai que ces filières locales sont souvent inhérentes à l'esprit du commerce équitable, contribuant à un prix juste payé à l'agriculteur. Le brasseur doit donc pouvoir déboursier davantage et le répercuter sur le prix de la bière (quelques cents par bouteille). Le prix du malt est toutefois minime dans une brasserie au regard d'autres coûts de production comme l'amortissement des infrastructures, la main d'œuvre ou l'énergie.



Le label Prix Juste Producteur a pour objectif de garantir aux producteurs la juste rémunération correspondant aux produits vendus dans les commerces et conscientise le consommateur à cette problématique.

↗ CRÉATION DE CAMPAGNES DE SENSIBILISATION DES BRASSEURS

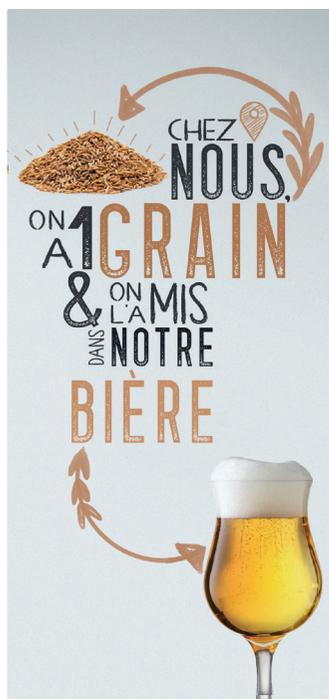
Des campagnes de communication sur le sens d'utiliser du malt belge et équitable, aident à mieux faire comprendre cette légère différence de prix. Le contact de confiance entre tous les partenaires permet aussi de créer des relations durables.

👉 MÉCONNAISSANCE DES CONSOMMATEURS SUR L'ORIGINE DU GRAIN

En achetant une bière brassée ou étiquetée avec le nom d'une brasserie locale, les consommateurs pensent souvent acheter un produit 100% local. Beaucoup ignorent que l'orge utilisée est rarement belge et que leur bière n'a de belge que le savoir-faire !

👉 CRÉATION DE CAMPAGNES DE SENSIBILISATION POUR LES CONSOMMATEURS

Une fois sensibilisé, le consommateur averti pourra faire ses choix de consommation en toute connaissance de cause. Faut-il encore qu'il s'y retrouve parmi la panoplie de labels existants.



La campagne de communication initiée dans le cadre du projet « Pain et Bière de Hesbaye » poursuit cet objectif de sensibilisation des consommateurs quant à l'origine du grain.

👉 DIVERGENCES ET CONVERGENCES ENTRE LES INITIATIVES

S'il est important de travailler en harmonie à l'échelle des territoires, il est tout autant essentiel de veiller à ne pas multiplier des projets ou initiatives semblables, au risque de concurrence.

👉 RENFORCER LES INITIATIVES EXISTANTES

La plupart des structures existantes sont jeunes, en plein développement et avec un équilibre financier et un mode de fonctionnement encore fragiles. Le renforcement/accompagnement de ces structures doit être priorisé avant la création de nouvelles concurrences.



Il est également important de mettre en relation des porteurs de projets. À titre d'exemple, un partenariat a été créé en 2020 entre la boulangerie Champain (Wanze) et la brasserie Léopold7 (Héron) au sein duquel les co-produits peuvent être valorisés : le pain invendu remplace une partie du malt dans la bière, et les drêches de brasserie viennent s'ajouter dans la recette du pain !

FILIÈRES PANIFIABLES

ENJEUX/CONSTATS

BOULANGERS :

si les boulangers se fournissent auprès de moulins belges, on remarque que peu de farines issues de filières belges se retrouvent chez les boulangers. Seuls 9% des céréales belges sont destinées à la meunerie (Nature et Progrès, 2019).

ARTISANS BOULANGERS :

de nombreux boulangers sont des opérateurs techniques formés pour utiliser les farines industrielles, standardisées. La main-d'œuvre qualifiée capable de travailler avec des farines artisanales se fait de plus en plus rare.

DIMINUTION DU NOMBRE D'ARTISANS BOULANGERS :

c'est un enjeu indéniable de la profession puisqu'en moyenne, 2 boulangeries ont fermé chaque mois en Wallonie au cours des 10 dernières années¹.

MOULINS :

on retrouve à la fois de grands moulins industriels très efficaces en Belgique et une série de petits moulins artisanaux qui se développent, parfois même à la ferme. La mouture se fait soit sur cylindre (moulins de taille plus importante), soit sur pierre (petits moulins artisanaux en général).

CONSOMMATEURS :

l'offre de pain 100 % belge est très faible pour le consommateur désireux de consommer local. Selon un sondage mené dans ce projet, les priorités en critères d'achat pour les consommateurs sont : la qualité, l'artisanat du boulanger, le local (origine du grain), le bio parfois. Il y a donc clairement un marché à saisir !

9% DE GRAINS
BELGES



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

¹ Source : <https://plus.lesoir.be/232666/article/2019-06-25/le-declin-des-boulangeries-wallonnes>
(statistiques du spf économie sur base de nombre d'assujettis TVA pour la période 2008-2017)

↓ FREINS ET ↑ LEVIERS

↓ EXIGENCE QUALITÉ ET DÉCLASSEMENT DES LOTS POUR LES AGRICULTEURS

Dans le circuit classique, les critères panifiables sont définis pour l'industrie. Toute céréale ne respectant pas ces critères sera donc déclassée de sa destination panifiable. C'est une grande contrainte pour les agriculteurs qui cultivent de gros volumes.

↑ ADAPTATION DES MÉTHODES DE TRAVAIL DES BOULANGERS

Des farines dites non panifiables seraient en réalité panifiables, moyennant une adaptation des méthodes de travail. La création de microfilères du grain au pain, peut donc être réfléchi de manière à outrepasser ces critères pour autant que les artisans boulangers disposent du savoir-faire pour travailler leur matière première autrement. Cependant, pour absorber le volume produit en grandes cultures, il faudrait beaucoup de microfilères.

*Il existe de plus en plus de boulangers qui remettent d'anciennes techniques de panification oubliées - comme la panification du levain - au goût du jour. Frédéric Bodeux de la boulangerie **Natuurbrood** (Heers) s'est intéressé à des techniques plus poussées de panification au levain, qui permettent d'augmenter la teneur en humidité des pâtons et résulte en un pain au levain aéré et alvéolé peu importe le type de farine. Le nombre de nouveaux boulangers ne permet malheureusement pas de remplacer les boulangers qui arrêtent leur activité et la tendance globale est à la baisse.*



↓ MANQUE DE MOULINS ARTISANAUX

Les moulins artisanaux existants sont actuellement saturés. Ces activités de meunerie doivent être bien analysées car la rentabilité reste le principal défi dans le cadre du développement de microfilères.

↑ CRÉATION DE MOULINS À LA FERME

Avec parfois, également, le chaînon de boulanger. Bien que ce modèle de paysan-meunier ou paysan-boulangier se développe, il reste difficile de demander à un agriculteur d'être à la fois agriculteur, meunier et boulanger. L'adage populaire nous le dit bien : « on ne peut pas être au four et au moulin » !

On peut citer l'exemple de Joseph Limet, de l'asbl Père Prodigue à Coutisse. M. Limet produit des céréales et s'est équipé d'un décortiqueur, et d'un moulin pour produire des farines.

Un partenariat s'est créé avec un groupe de citoyens du village (La Fournilière) pour la partie boulangerie.

La Ferme bio de l'Espinette (Beauvechain) installe également un moulin à la ferme pour être plus autonome dans sa production de farine issue de leur terroir.

↑ CRÉATION DE PARTENARIATS AVEC UN MEUNIER

Cela permet à chacun d'exercer son métier. Il faut cependant veiller à ce que chaque partenaire s'y retrouve. La structure srl ou coopérative peut être une solution.

Par exemple, la srl Epis de Hesbaye, composée de 4 agriculteurs, a externalisé la mouture via un partenariat avec le moulin de Montigny (Héron).

Cette externalisation permet de profiter de toute l'expertise du meunier et d'obtenir une qualité de farine constante.

La coopérative CultivAé (Perwez) s'intègre aussi dans cette démarche de créer des partenariats de confiance avec des moulins existants.



↑ GRANDS MOULINS

Certains moulins industriels conscients du potentiel se lancent eux aussi dans ce nouveau marché de céréales locales. À titre d'exemple, les Moulins de Statte ont le pain Bayard, issu de céréales wallonnes et viennent d'obtenir un subside pour développer un « atelier pain durable » pour fournir les collectivités en pain 100% local. Il est difficile pour les microfilères qui veulent se développer de rivaliser face à de grands acteurs.

↓ MANQUE DE MEUNIER QUALIFIÉS

Ce métier est difficile à réinventer, d'autant plus que le savoir-faire est empirique et souvent propre au moulin. Il n'existe pas actuellement de formation à la mouture en Wallonie.

📌 PRIX DES FARINES À BASE DE CÉRÉALES LOCALES PLUS ÉLEVÉ

Il existe une très forte concurrence des céréales étrangères produites à moindre coût. Le prix de la farine a un impact plus important sur le prix du pain que le malt sur le prix de la bière. L'utilisation de farine « artisanale », non standardisée, demande par ailleurs des méthodes de travail différentes nécessitant plus de main d'œuvre et de temps de travail qui se répercutent aussi sur le prix.

📌 BÉNÉFICIER DE L'EXPÉRIENCE D'INITIATIVES EXISTANTES

Sur cette question, le projet du Moulin de Ferrières, situé sur la commune de Héron, a été depuis sa relance une sorte de laboratoire à grande échelle afin de tester la viabilité financière des projets panifiables en circuit court (et en bio). Il s'agit d'un très bon référent pour une entrée en matière, mais aussi pour les techniques de la mouture artisanale.



📌 CRÉATION DE CAMPAGNES DE SENSIBILISATION DES BOULANGERS

En expliquant l'origine du grain, ces campagnes sensibilisent aux causes de la différence de prix. Les contacts de confiance entre tous les partenaires permettent aussi de créer des relations durables. Afin de pouvoir justifier un prix juste, la clé réside dans la communication. Il est important que le boulanger puisse communiquer sur le fait qu'il utilise des farines locales de qualité, à un prix supérieur. C'est un argument marketing qui n'est pas à négliger car le caractère local du pain a une grande importance aux yeux du citoyen.

📌 PERTE DU SAVOIR-FAIRE ET DU CARACTÈRE ARTISANAL DU MÉTIER DE BOULANGER

Les formations classiques sont liées à l'application de recettes, à base de farines standardisées, avec une mécanisation importante. Une revalorisation du métier et l'intégration dans les formations de modules de « panification à l'ancienne » permet de développer des vocations et de nouveaux types de boulangeries font leur apparition. Des filières de formations alternatives commencent à exister.

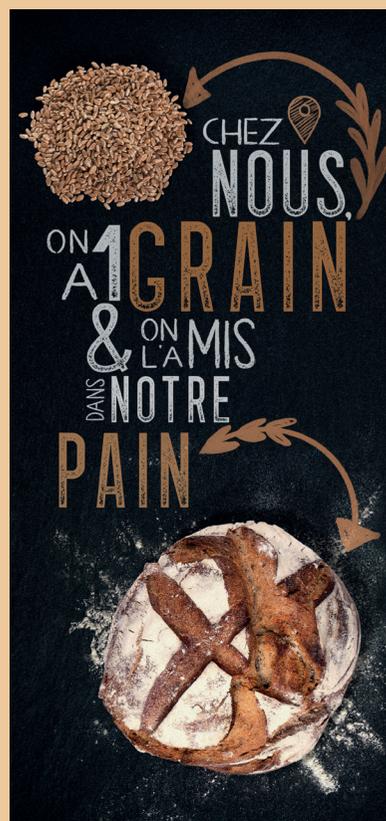
Le métier de boulanger est protégé par un accès à la profession. Néanmoins, des filières alternatives comme l'école du Mouvement d'Action Paysanne (MAP) proposent des formations basées sur l'utilisation de farines artisanales et les candidats boulangers ont la possibilité d'obtenir un accès à la profession via le passage devant jury en candidat libre. Durant le projet Pain et bière de Hesbaye, des contacts ont été pris avec Epicuris et les Ifapme pour intégrer les farines locales dans les formations. L'ébauche de partenariat est lancée et devra être poursuivie dans le cadre d'autres projets.

↳ MÉCONNAISSANCE DES CONSOMMATEURS

En achetant un pain chez son boulanger, le consommateur pense souvent acheter un produit 100% local. Beaucoup ignorent que le grain utilisé est rarement belge.

↗ CRÉATION DE CAMPAGNES DE SENSIBILISATION POUR LES CONSOMMATEURS

Seule la sensibilisation des consommateurs via des interpellations récurrentes leur permettra de prendre conscience de cet état de fait. Une fois sensibilisé, le consommateur averti pourra faire ses choix en toute connaissance de cause.



La campagne de communication initiée par le projet « Pain et Bière de Hesbaye » poursuit cet objectif de sensibilisation des consommateurs quant à l'origine du grain.

↳ DIVERGENCES ET CONVERGENCES ENTRE LES INITIATIVES

S'il est important de travailler en harmonie à l'échelle des territoires, il l'est tout autant de veiller à ne pas multiplier des projets ou initiatives semblables qui risquent de se faire concurrence. Il est cependant important de garder à l'esprit que dans la filière panifiable, les consommateurs parcourent très rarement plus de quelques kilomètres pour se procurer leur pain. Il s'agit donc là d'enjeux très localisés. Le boulanger, par contre, peut se fournir en farine à une échelle plus grande (certains travaillent même avec des moulins français).

↗ RENFORCER LES INITIATIVES EXISTANTES

Renforcer les initiatives existantes : la plupart des structures existantes sont jeunes, en plein développement et avec un équilibre financier et un mode de fonctionnement encore fragiles. Le renforcement/accompagnement de ces structures doit être priorisé avant la création de nouvelles concurrences.



De nombreux acteurs de nos territoires travaillent à développer ces filières céréalières en circuit court. Nous les citons ci-dessous à titre d'information. Il est évident que cette liste est évolutive au cours du temps. Tous ces acteurs sont à retrouver sur le site www.painbieredehesbaye.be

LES BRASSEURS

- **La brasserie de Jandrain-Jandrenouille** (Orp-Jauche)
www.brasseriedejandrainjandrenouille.com
- **La brasserie Valduc-Thor** (Perwez)
www.brasserievalduc.be
- **La brasserie Bertinchamps** (Gembloux)
www.bertinchamps.be/bertinchamps
- **La brasserie L'ornoise (bio)** (Mont-Saint-Guibert)
gestion.brasserie-delorne.be/page/homepage
- **La brasserie Coopérative Liégeoise (bio)**
www.bcl.bio
- **La brasserie Ramilloise** (Ramillies)
www.facebook.com/Ramilloise-106458374920957/?ref=py_c
- **La brasserie des Tours** (Jodoigne)
www.brasseriedestours.com
- **La brasserie Lefèbvre** (Quenast)
www.brasserielefebvre.be
- **La brasserie Léopold 7** (Héron)
www.leopold7.com
- **La brasserie Mochenaire** (Andenne)
brassieremochenaire.business.site
- **La brasserie Cosse** (Grâce-Hollogne)
www.brasseriecosse.com
- **La brasserie Mazette** (Bruxelles)
www.mazette.brussels
- **La bière « La Crapule »** (Wanze)
www.lacrapule.be
- **La bière « l'Entre Nous » et la future brasserie de Hosdent** (Braives)
www.entrenous.be

LES MOULINS

- **Moulin de Montigny** (Héron)
www.facebook.com/profile.php?id=100057409121878
- **Moulin de Ferrières** (Héron)
www.moulinferrieres.be/home.html
- **Ferme bio de l'Espinette** (Beauvechain) : Farine | Bio
www.facebook.com/fermedelespinette
- **Ferme Melotte** (Lathuy) : Farine et pâtes
www.facebook.com/Ferme-Melotte-105167991245741/

LES AGRICULTEURS

- **CultivAé - coopérative de cultivateurs agroécologiques** (Perwez) : Orge brassicole et farine | Bio et régénératif
www.cultivae.be
- **Ferme de l'Espinette bio** (Beauvechain) : Farine | Bio
www.facebook.com/fermedelespinette
- **Coopérative Bio de Hesbaye** (Hélécine) : Farine | Bio
www.facebook.com/raymakersestdanielsagr
- **Ferme Melotte** (Lathuy) : Farine et pâtes
www.facebook.com/Ferme-Melotte-105167991245741/
- **Épis de Hesbaye** (Donceel) dont **Ferme Schalembourg filles, Terroirs et passion et Ferme de Freloux** : Farine
www.facebook.com/Epis-de-Hesbaye-105965461304187
- **Ferme de la Croix** (Villers-le-Bouillet) : Farine
www.facebook.com/Fermedelacroix
- **Ferme de Goreux (The Owl Distillery)** (Fexhe-le-Haut-Clocher) : Orge brassicole
www.belgianwhisky.com
- **Ferme bio du Val Notre-Dame** (Wanze) : Farine | Bio
www.valnotredame.be
- **Ferme du Vieux Tilleul** (Fernelmont) : Farine
www.fermeduvieuxtilleul.be

LES BOULANGERS

- **La p'tite boulangerie de Sofia** (Jodoigne)
lapetiteboulangeriedesprairies@gmail.com
- **L'orée boulangerie sauvage** (Ramillies)
www.facebook.com/boulangeriesauvage
- **La Magie du Pain** (Incourt)
www.lamagiedupain.be
- **Les amis de la bonne tartine** (Hamme-mille)
- **Epi d'or** (Wasseiges)
boulangerie-lepidor.be
- **Mi blé mi sucré** (Andenne)
mible-misucree.be
- **Natuurbrood** (Heers)
www.natuurbrood.be
- **La Boulangerie du Moulin de Ferrières** (Héron)
www.moulinferrieres.be/meunerie.html
- **Champain** (Wanze)
www.champain.farm
- **Boulangerie Grégoire** (Verlaine)
www.facebook.com/boulangeriejeangregoire
- **Les Pains de Greg** (Mont-Saint-Guibert)
www.facebook.com/Les-pains-de-Greg-105814057721172/
- **L'Amicale des boulangers (Liège)**
www.lamicale.coop
- **Pain et d'hélices** (Braives)
www.painsdhelices.be
- **Un grain C tout - collectif citoyens** (Ramillies)
www.ungraintout.be

LES PÂTISSIERS

- **Pâtiss'On** (Hannut)
www.patisson.be
- **Kroquant Vanille** (Orp-Jauche)
www.kroquantvanille.be

LES MALTERIES

- **Belgomalt (Gembloux)** (Malt Pure Local)
www.belgomalt.be/pure-local-2/?lang=fr
- **Dingemans** (Malt Bio)
www.dingemansmout.be/

STOCKEUR

- **CultivAé** (Perwez) : hall relais agricole
www.cultivae.be

DISTILLATEUR

- **The Owl Distillery** (Fexhe-le-Haut-Clocher)
www.belgianwhisky.com

LES COLLECTIFS DE CITOYENS

- **Un Grain C Tout** (Ramillies)
www.ungraintout.be
- **La Fournilière** (Andenne)

GAL Burdinale-Mehaigne asbl

[Braives, Burdinne, Héron, Wanze]

www.galbm.be

GAL Culturalité en Hesbaye brabançonne asbl

[Beauvechain, Hélécinne, Incourt, Jodoigne, Orp-Jauche, Perwez, Ramillies]

www.culturalite.be

GAL Jesuishesbignon.be asbl

[Amay, Berloz, Donceel, Faimès, Fexhe-le-Haut-Clocher, Geer, Oreye, Remicourt, Verlainne, Villers-le-Bouillet, Waremme]

www.jesuishesbignon.be

GAL Meuse@Campagnes asbl

[Andenne, Fernelmont, Wasseiges]

www.meusecampagnes.be

Les Compagnons du Moulin de Ferrières asbl

Rue Close, 12 • 4217 Lavoir (Héron)

laroche.ferrieres@gmail.com



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales