



Ensemble, soutenons la production de céréales locales !

Saviez-vous que moins de 2% de nos bières belges sont brassées avec du bon grain de chez nous?

Ici, nos maîtres brasseurs ont décidé de faire les choses autrement ! Ils s'engagent à utiliser du bon grain de chez nous pour brasser des bières artisanales authentiques.

Chacun a un rôle à jouer : vous aussi vous pouvez soutenir l'agriculture de chez nous en optant pour une bière brassée par nos artisans de terroir, qui utilisent des céréales locales !

Demandez plus de détails à votre brasseur, cafetier ou spécialiste.

Ou rendez-vous sur painbieredehesbaye.be



MOULIN FERRIÈRES
COMMUNE DE HÉRON





CHEZ
NOUS,

ON A 1 GRAIN

& ON L'A MIS
DANS NOTRE

PAIN



Ensemble, soutenons la production de céréales locales !

Saviez-vous que moins de 9% de nos pains belges sont façonnés avec du bon grain de chez nous ?
Ici, nos maîtres boulangers ont décidé de faire les choses autrement !

Ils s'engagent à utiliser du bon grain de chez nous pour pétrir des pains authentiques et artisanaux.
Chacun a un rôle à jouer : vous aussi vous pouvez soutenir l'agriculture de chez nous en choisissant
un pain fabriqué par nos artisans de terroir, qui utilisent des céréales locales !

Demandez plus de détails à votre boulanger. Ou rendez-vous sur painbieredehesbaye.be

