

Vous êtes producteurs de pains, de biscuits, de bières, de barres protéinées, ... ou de tout autres produits à base de grains ou de légumineuses.

Vous êtes à la recherche de partenaires agriculteurs pour mettre en place une filière locale de production pour vos matières premières ?

Vous accordez dans cette démarche une attention particulière à la durabilité de la production tant au niveau environnemental (pour votre production et vos approvisionnements) qu'au niveau économique (soutenabilité à long terme de la production) ?

Vous souhaitez œuvrer concrètement à un système alimentaire plus durable en Wallonie ?

Cette session d'information est pour vous !

## Filières locales et durables de production de matières premières pour l'industrie alimentaire

Focus : céréales et légumineuses\*

8 février 2023 de 10 h à 12h

A la Moutarderie Bister

Rue du parc Industriel d'Achêne 10 à Ciney

### Au programme :

1. Courte introduction par Anne Reul de Fevia Wallonie
2. Présentation de Farm for Good, un réseau de fermes qui entreprennent leur transition écologique par Clotilde De Montpellier, agricultrice et animatrice du réseau
3. Témoignage d'Arthus de Bousies : développement d'une 'filière de moutarde belge' en collaboration avec Farm For Good
4. Echanges et questions-réponses sans tabou

Pour les inscriptions : via My Fevia ou par e-mail à Laura Carvalho [Inc@fevia.be](mailto:Inc@fevia.be)

Session gratuite pour les membres Fevia

\*: froment, épeautres, petits épeautres, orges brassicoles, sarrasin, seigle, blés anciens, lentilles, quinoa, tournesol, moutarde...