

| L'ACTU DE HUY WAREMME (/236/SECTIONS/LACTU-DE-HUY-WAREMME) | PUBLIÉ LE 12/05/2020 À 07:28

Nouvelle farine «Épis de Hesbaye»: les ventes ont quadruplé!



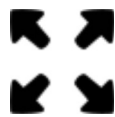
La farine est vendue dans des sachets de 2 kg ou de 25 kg. - DR

Le GAL « Jesuishesbignon » a réuni quatre agriculteurs de la région pour produire une farine locale sous l'étiquette Épis de Hesbaye. Avec le confinement, les ventes ont explosé.

Les mesures de confinement ont eu des effets assez étonnants sur la consommation de certains produits, comme la farine ! Ses ventes ont en effet explosé ces dernières semaines, entraînant parfois des pénuries temporaires dans les supermarchés.

Et on constate également une augmentation de la demande en farine « locale » ! Et c'est notamment le cas pour Épis de Hesbaye, une nouvelle farine « 100% hesbignonne ».

« Les ventes ont quadruplé ! Avant le confinement, on était deux tonnes par mois. Maintenant, on est à deux tonnes par semaine », s'étonne Simon Duquesne, chargé de mission au GAL « Jesuishesbignon.be ».



Quatre agriculteurs

Cette nouvelle filière céréalière qui fonctionne en circuits courts est coordonnée par le GAL, qui a rassemblé les agriculteurs et les accompagne pour le plan financier, les normes sanitaires... Le projet a commencé en 2018 avec une agricultrice de Donceel. À présent, quatre agriculteurs (Cécile Schalenbourg, Françoise Vanloubbeeck, Stephan Jansen et Olivier Gathy) participent au projet. Le grain est produit intégralement en Hesbaye, et est ensuite travaillé au Moulin De Montigny, situé sur la commune de Héron.



Cette nouvelle filière céréalière qui fonctionne en circuits

courts est coordonnée par le GAL. - DR



La farine est alors vendue directement aux boulangers, mais est également désormais disponible dans différents points de vente de la région. On peut trouver ce produit local entre autres chez la coopérative HesbiCoop, dans différents commerces de proximité et même dans certains Delhaize.

La farine est vendue dans des sachets de 2 kg ou de 25 kg. Actuellement, trois variétés de farine de froment sont disponibles (blanche, semi-complète et complète), ainsi que deux variétés d'épeautre (blanche et complète).

Le GAL veut encourager ce genre de regroupement d'agriculteurs de la région afin de « donner du sens » aux produits. « La Hesbaye est réputée pour la qualité de ses terres. Elle est considérée comme une des meilleures terres d'Europe ! Mais beaucoup de céréales partent pour la consommation des animaux ou pour le biocarburant. On veut que l'agriculteur retrouve la fierté de recultiver directement pour le consommateur », indique le chargé de mission.

Ro.Ma.

[Poursuivez votre lecture sur ce\(s\) sujet\(s\) :Héron \(prov. de Liège\) \(/7191/locations/heron-prov-de-liege\) Montigny-le-Tilleul \(Hainaut\) \(/2461/locations/montigny-le-tilleul-hainaut\) Huy \(prov. de Liège\) \(/1180/locations/huy-prov-de-liege\) Donceel \(prov. de Liège\) \(/3715/locations/donceel-prov-de-liege\) Waremme \(prov. de Liège\) \(/798/locations/waremme-prov-de-liege\)](#)