

Du grain au pain, par Angela Cara, *Boulangerie Legrand*

Résumé

La Boulangerie Legrand a développé une démarche importante autour de la qualité de la farine, indispensable afin de réaliser un pain de qualité.

Auparavant, la boulangerie s'approvisionnait chez Pierre Barré, producteur en biodynamie, et elle a également développé un réseau avec des producteurs de céréales anciennes. Les grains étaient moulus au Moulin de Ferrières à Lavoir, moulin reconnu pour son savoir-faire transmis de génération en génération. Suite au décès du meunier, Angela s'est mise à la recherche d'un autre moulin qui pourrait moudre le grain de ses producteurs.

Il reste très peu de meuniers, et la plupart sont très âgés. Tous ne veulent pas être certifiés bio, ce qui est un grand problème pour Angela, qui souhaite garder la certification de son pain.

Une solution semble se dégager par la création d'une asbl autour du Moulin de Ferrières à Lavoir : « *Du grain au pain* » qui compte déjà de nombreux partenaires comme Natagora avec la production de la farine mélodieuse. David Jacquemart est également intéressé. Constatant le manque de meuniers, l'Epi lance une formation en meunerie.

Chez Agricovert également, les choses bougent avec un projet d'accueillir un moulin à meule de pierre pour réaliser la mouture à façon pour différentes personnes.

Il est néanmoins nécessaire selon Angela de développer le secteur des moulins et la formation de meuniers afin de multiplier les initiatives et éviter que « *toutes les cartes tombent* » au décès du dernier meunier...