

Pour une farine autre qu'industrielle

- [Accueil](#)
- [Régions](#)
- [Namur](#)
- [Le fil d'actu - lundi 24 avril 2017 06h00 - Th.C. - L'Avenir](#)



Les farines que nous proposons ont du goût, précise avec conviction Anne-France Couvreur. - ÉdA

À la ferme du Château, à Boninne, Anne-France Couvreur et Christophe Tasiaux proposent des légumes frais et des produits laitiers de brebis.

Cette fois cependant, pas de produits laitiers sur la table mais de la farine de froment et d'épeautre. Voilà deux ou trois ans que nous travaillons avec Paysans-artisans, explique Anne-France Couvreur. Nous souhaitons faire de la vente directe et ils nous ont convaincus. Installé depuis 1992, le couple a décidé de faire de leur ferme une exploitation qui essaie de pratiquer une agriculture qui respecte la terre, les animaux et les personnes. Nous militons aussi pour une farine de qualité, loin de ce que l'industrie peut proposer. Notre souhait, c'est d'installer un moulin à meule de pierre à la ferme. Aujourd'hui, nous faisons 85 km jusque Manhay pour broyer nos grains de céréales. Avec le moulin au sein de la ferme, nous supprimons ces déplacements et pouvons continuer à penser à la manière d'écouler notre farine. Car les boulangers sont intéressés par cette farine bio qu'ils travaillent différemment d'une farine industrielle et qui, tellement naturelle, se travaille aussi différemment que l'on soit en septembre ou en décembre. Les farines que nous

proposons ont dû goût, précise avec conviction Anne-France Couvreur. Parce qu'elle est naturelle, elle n'est pas blanche comme celle que l'on trouve dans les grandes surfaces. Elle a un soupçon de couleur crème, mais c'est de la vraie farine!

Info: Ferme du Château