

## Afzetkansen voor biologische bakgranen infoavond bij Molens Vermeulen nv op 25 september



Dietmar Vanbergen van 't Latems Broodatelier en Philip Derbaix van biowinkel Today in Latem hebben de handen in elkaar geslagen en starten in oktober met een biologische bakkerij. Een deel van het brood en gebak willen ze maken op basis van regionaal geteelde biologische granen.

Hiervoor willen ze voor het oogstseizoen 2013 graag samenwerken met lokale biologische akkerbouwers. Heb je interesse in dit initiatief? Kom dan naar de **infoavond bij Molens Vermeulen nv op 25 september**.

Op het programma staan:

19u30: Ontvangst met een broodje en een drankje

19u45: Verwelkoming

19u50: Regionale productie, verwerking en commercialisatie van (biologisch) graan in Limburg (Eliane Erens – Regionaal Landschap Haspengouw en Voeren)

20u10: Voorstelling 't Latems Broodatelier (Dietmar Vanbergen en Philip Derbaix)

20u25: Voorstelling Molens Vermeulen (Guido Vermeulen)

20u40: Teelt van biologische bakgranen (Lieven Delanote - Inagro)

21u00: Discussie

21u40: Conclusie

21u45: Napraten met een drankje

Moderator: Paul Verbeke

**Voor de oogst 2013 zoeken 't Latems Broodatelier en Molens Vermeulen een aantal telers van biologische bakgranen op meerdere hectaren**

Datum: Dinsdag 25 september om 19u30

Locatie: Molens Vermeulen - Geraardbergsesteenweg 212 - 9660 Oosterzele

Meer info en aanmelden: Paul Verbeke – [info@biozoektketen.be](mailto:info@biozoektketen.be) of 0497/42.93.68

*Bio zoekt Keten is een project van BioForum Vlaanderen  
in samenwerking met Algemeen Boerensyndicaat en Boerenbond*