



JOURNÉE FILIÈRE

BRASSICOLE BIO

MARDI 19 OCTOBRE 2021

ALIXAN (DRÔME)

L'ÉPICENTRE DES ACTEURS DU BIO
EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

 **La Région**
Auvergne-Rhône-Alpes

SOMMAIRE



UN ACCOMPAGNEMENT GLOBAL



SE LANCER

Nous vous accompagnons dans vos premiers pas en bio



S'APPROVISIONNER

Maîtriser ses approvisionnements en bio et sécuriser ses relations fournisseurs



SE FORMER

Levier majeur de compétitivité, nous vous proposons de la formation



COMMERCIALISER

Distribution spécialisée bio, référencement, accompagnement commercial ...



SE FINANCER

À votre disposition pour vous aider à financer vos projets bio



INNOVER

Pour créer de nouveaux produits, services, avec de nouvelles matières premières...



INTERNATIONAL

Nous vous accompagnons à l'export pour rencontrer des partenaires commerciaux

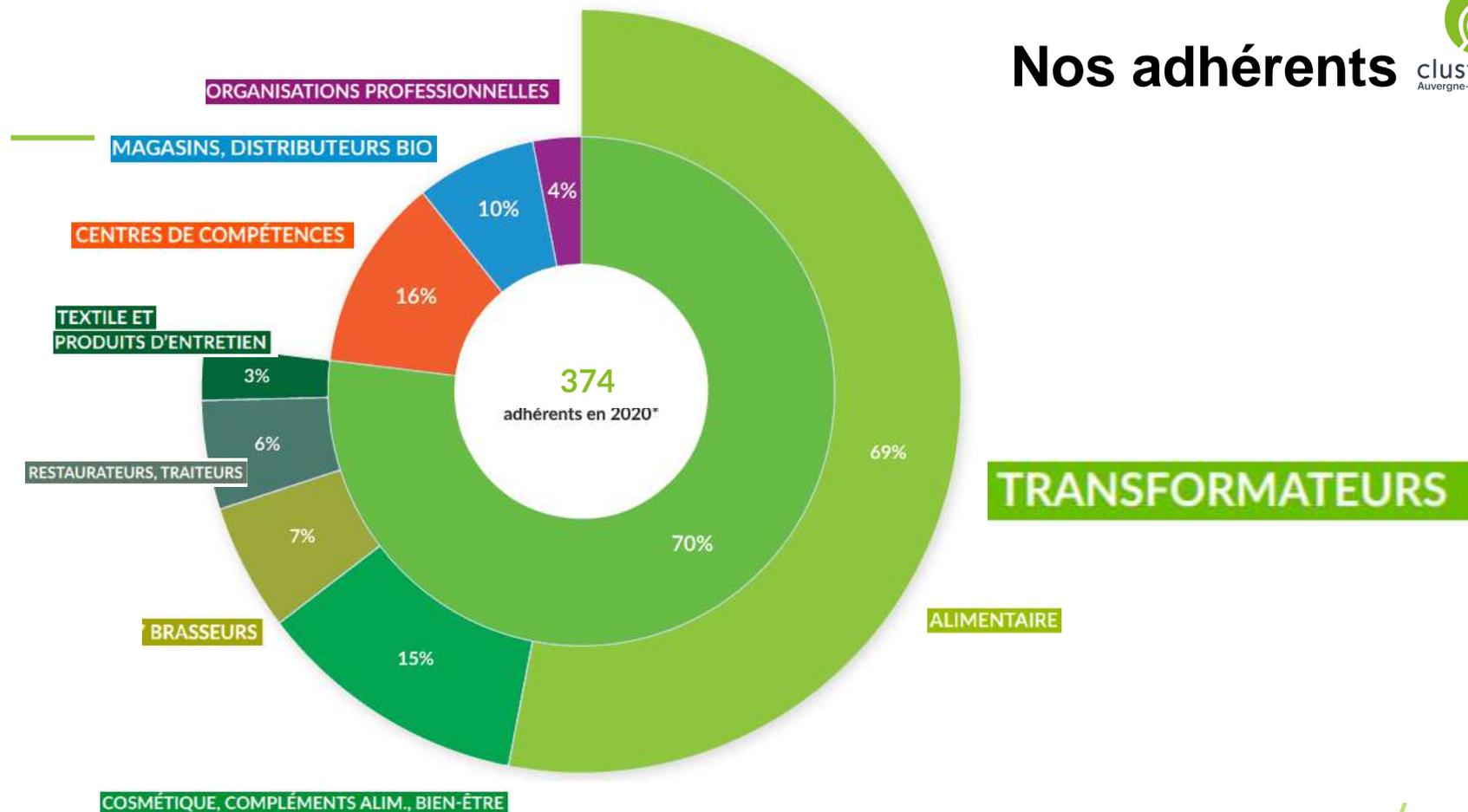


ANIMER SA MARQUE

La Communauté Bio
Communication auprès des consommateurs bio avec un ancrage régional



Nos adhérents



PROGRAMME

- 9h30
 - Résultats de l'enquête exclusive du Cluster Bio sur les besoins en matières premières des brasseries bio en région Auvergne-Rhône-Alpes
 - Le marché de la bière bio et ses tendances
 - La filière houblon en région : panorama et références technico-économiques
 - La filière orge brassicole en région : panorama et références technico-économiques
 - Présentation des aides financières du plan filière régional
- 12h30 Repas
- 13h30 Présentation des malteries régionale et dégustation de bières
- 14h30 Rencontre BtoB entre acteurs de la filière
- 15h30 Départ Visite d'une houblonnière à Etoile-sur-Rhône (18 min en voiture)
- 17h00 FIN DE LA JOURNEE

SI VOUS ÊTES DANS LA RUE, PENSEZ À CHANGER
VOTRE DISQUE BLEU !



L'ALCOOL EST À CONSOMMER
AVEC MODERATION 😊



RESULTATS DE
L'ENQUETE EXCLUSIVE
SUR LES BRASSERIES BIO
DE LA REGION
AUVERGNE-RHONE-ALPES



49

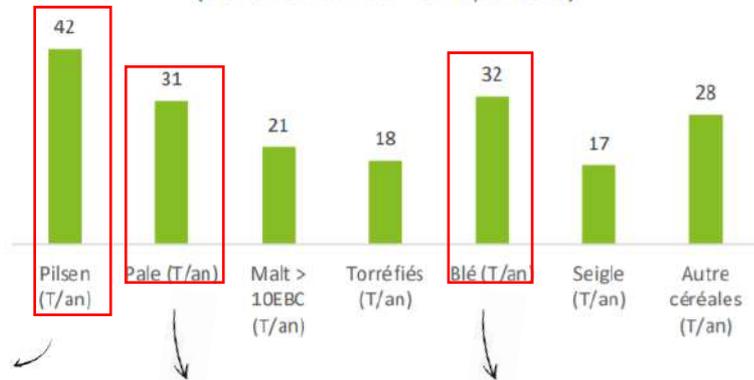
brasseries bio en Auvergne-Rhône-Alpes ont répondu à l'enquête

Merci à eux !

UNE DIVERSITE DE MALT BIO UTILISE, AVEC UNE DOMINANCE PILSEN ET PALE

Types de malt bio utilisés

Quel(s) type(s) de malt bio utilisez-vous ?
(échantillon de 45 réponses)



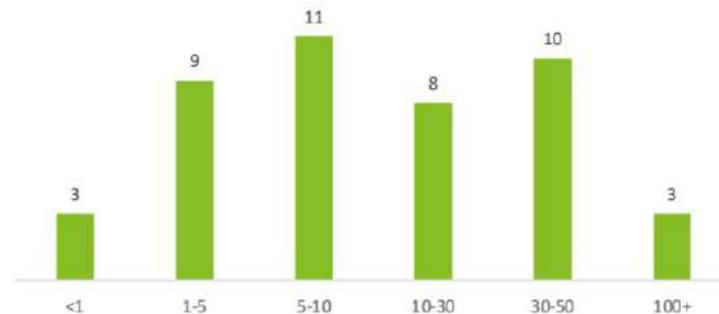
Moyenne à 50% du malt utilisé pour ces brasseurs

Moyenne à 48% du malt utilisé pour ces brasseurs

Moyenne à 17% du malt utilisé pour ces brasseurs

Volumes de malt bio utilisés

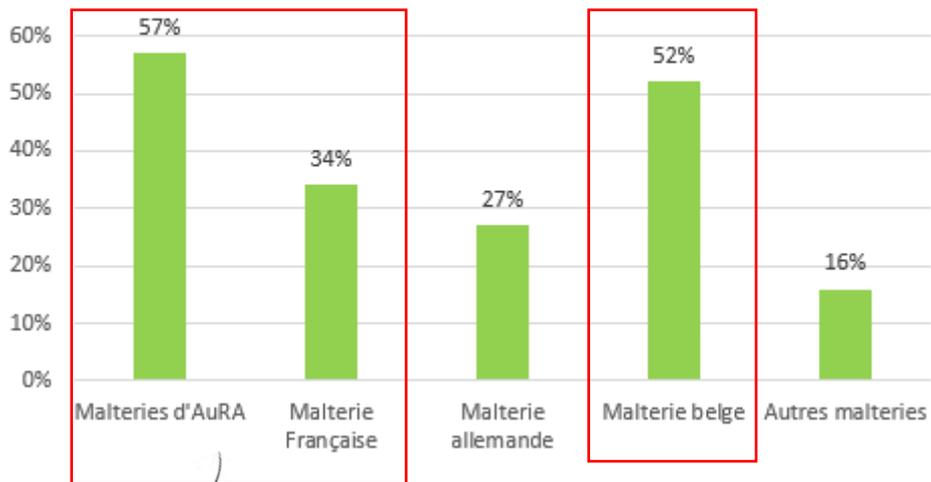
Quels volumes de malt bio utilisez-vous chaque année (en Tonne) ?
(échantillon de 45 réponses)



2100T de malt bio utilisé chaque année par les brasserie bio en AURA (Estimation Cluster Bio)

LA MAJORITE DES BRASSEURS BIO S'APPROVISIONNE PARTIELLEMENT AVEC DU LE MALT REGIONAL / LOCAL

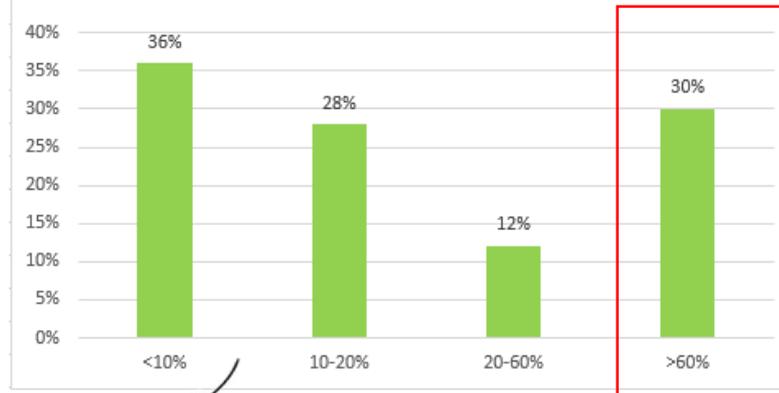
Origine du malt utilisé par les brasseurs bio de la région Auvergne-Rhône-Alpes (2021) 44 répondants



60% Malt'inPott
44% Malterie des Volcans
12% A vos Malt

33% Malterie du Soufflet

Proportion de malt bio d'AuRA utilisé par les brasseries bio d'AURA 25 répondants



« On a commencé il y a peu, ça va augmenter »

80% des brasseurs bio qui utilisent du malt d'AURA souhaitent augmenter la quantité de malt bio régional utilisé

UNE VOLONTE DE S'APPROVISIONNER EN MALT LOCAL SANS AUGMENTER LE PRIX DE LA BIÈRE

90% des brasseries bio de la région AuRA qui n'utilisent **pas encore de malt régional** souhaitent développer cet approvisionnement.



En moyenne, les brasseurs bio sont prêts à acheter **10 à 30 tonnes par an** de malt bio régional.

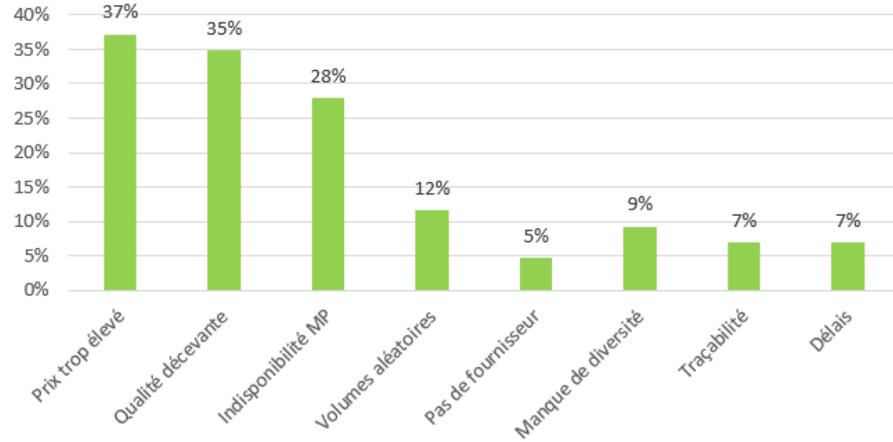
86% des brasseurs bio intéressés par l'offre régionale ne se déclarent pas prêts à augmenter le prix d'une bière qui utilise du malt régional



Ceux qui accepteraient : **+5% à +10%**

LES GRANDES DIFFICULTES POUR S'APPROVISIONNER AVEC DU MALT LOCAL

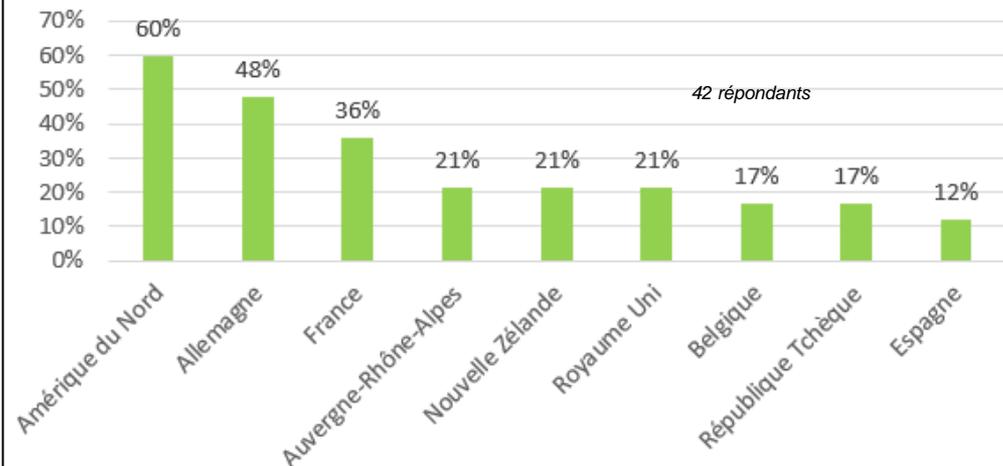
Les plus grandes difficultés rencontrées pour s'approvisionner auprès des malteries bio locales *43 répondants*



LE HOUBLON AMÉRIQUE DU NORD ET ALLEMAGNE SONT LES PLUS UTILISÉS PAR LES BRASSEURS

95% des brasseurs bio utilisent du houblons sous le format **pelets**

Origine des houblons utilisés par les brasseurs bio d'Auvergne-Rhône-Alpes



PRECISIONS ET ESTIMATIONS SUR LE HOUBLON

Enquête Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes 2021

29T de houblons bio en pellets sont utilisés chaque année par les brasseries bio de la région Auvergne-Rhône-Alpes (*Estimation Cluster Bio par extrapolation de l'enquête - 37 réponses*).

Le tonnage de houblon en pellets potentiel que les brasseurs bio sont prêts à acheter est de **18T** (*Estimation Cluster Bio par extrapolation de l'enquête - 35 réponses*)

*Si on considère aussi les brasseries conventionnelles, on peut estimer le volume entre **66 tonnes** (même ratio « prêt à acheter potentiel ») à **103 tonnes** (volume utilisé potentiel pour 280 brasseries au total)*

Si on considère un rendement moyen de 1,5 T/ha :

18T bio <> 12 hectares de houblon bio

29T bio <> 19 hectares de houblon bio

66T bio et conventionnel <> 44ha de houblon

103T bio et conventionnel <> 69 ha de houblon

Entre **40 à 70 hectares** de houblons nécessaires pour répondre à la demande globale en houblon pellets

Attention, ceci n'est qu'une estimation approximative en fonction des réponses communiquées lors de l'enquête.

UNE LARGE MAJORITE INTERESSEE PAR DU HOUBLON REGIONAL

81% des brasseurs bio de la région sont intéressés par un **approvisionnement en houblon bio régional** (57% totalement).



En moyenne, une brasserie bio en région est prêt à acheter **169kg de houblon par an.**

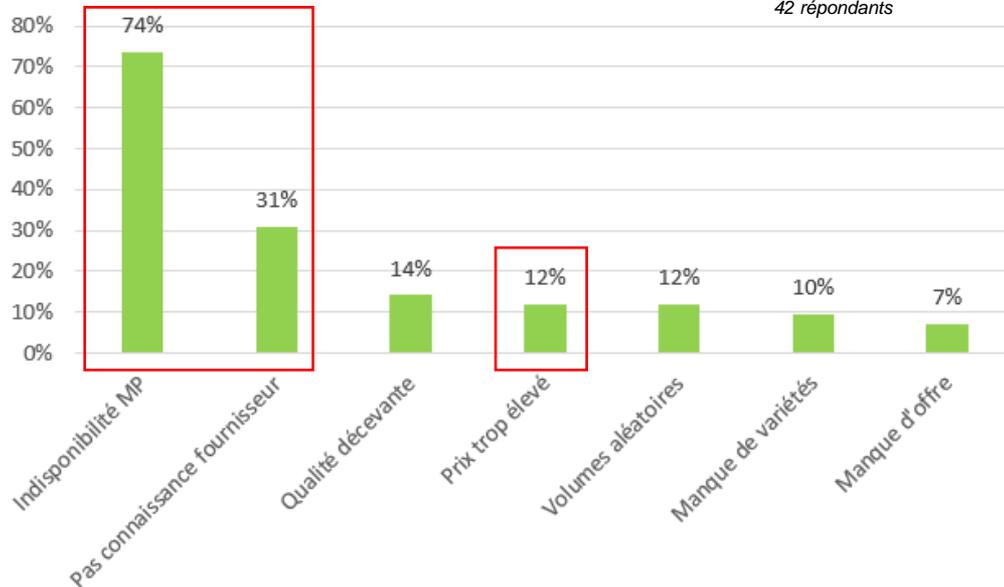
⚠ Forte disparité : 63% moins de 150kg et 37% plus de 150kg



L'INDISPONIBILITÉ DU HOUBLON EST LE PREMIER FREIN POUR LE LOCAL. LE PRIX N'EST PAS UN FREIN

Les plus grandes difficultés rencontrées par les brasseurs bio de la région AuRA pour s'approvisionner en houblon local

42 répondants

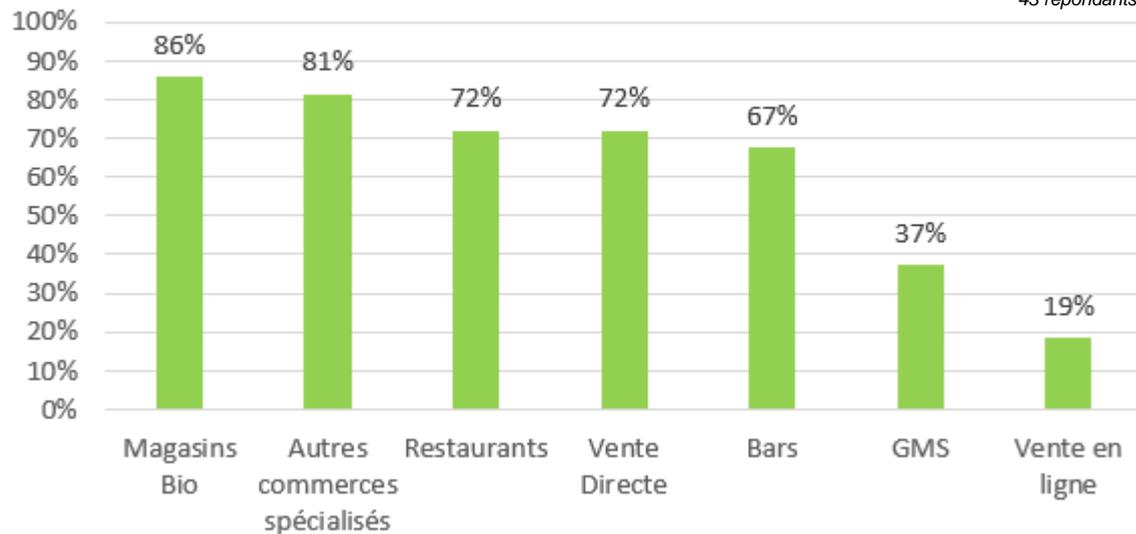


31% estiment qu'il faut plus de houblonnières

DES CIRCUITS DE DISTRIBUTION TRÈS DIVERSIFIÉS

Les circuits de distribution des brasseurs bio de la région Auvergne-Rhône-Alpes

43 répondants



LES MAGASINS BIO ET LA VENTE DIRECTE SONT LES PREMIERS CANAUX DE DISTRIBUTION

VENTE DIRECTE



MAGASIN BIO



RESTAURATION



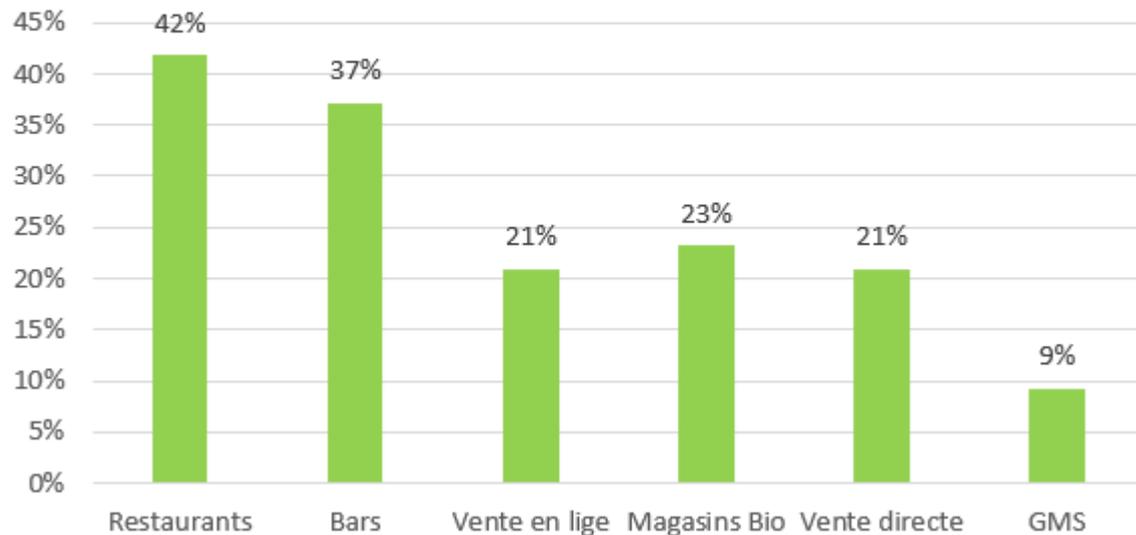
La **vente en ligne** représente **une part faible des ventes** de bières bio (<25%)

La **GMS** représente globalement **une part faible** du chiffre d'affaire (2/3 à <25%)

LES BRASSERIES SOUHAITENT DEVELOPPER LA RESTAURATION/BAR

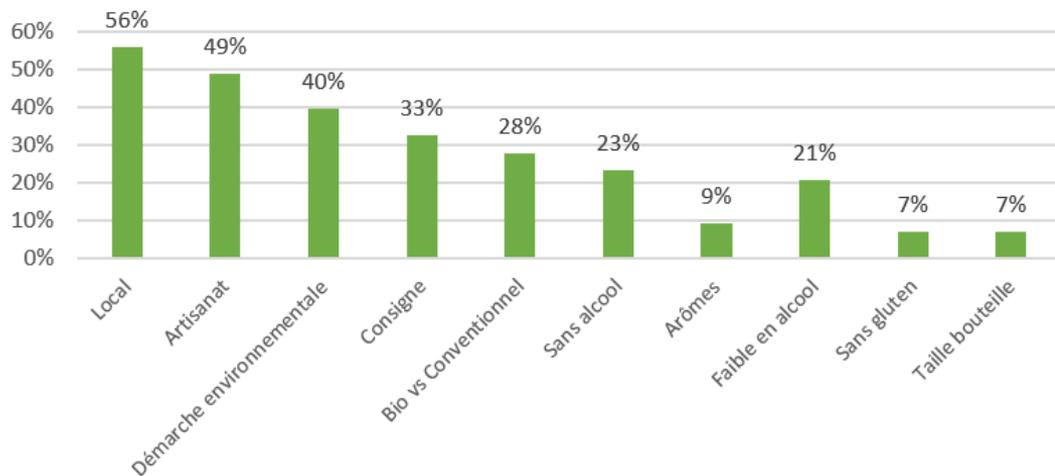
Canaux de distribution que les brasseurs souhaitent développer à l'avenir

43 répondants



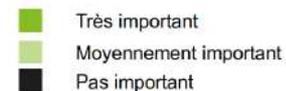
LA TENDANCE DU LOCAL, ARTISANAL ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Les tendances de consommation observées chez les consommateurs des brasseries bio de la région Auvergne-Rhône-Alpes



58% des brasseries bio estiment qu'elles auraient **besoin d'aides financières** pour les investissement afin de développer leur brasserie

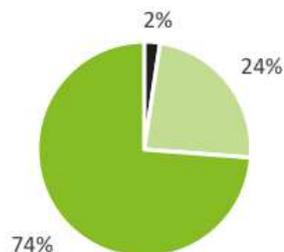
LES TENDANCES A EXPLORER EN REGION



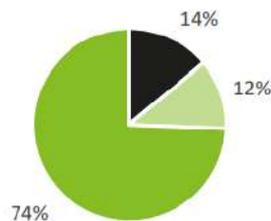
Matières premières locales



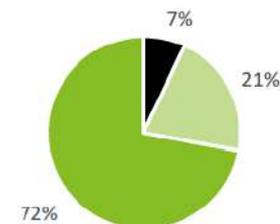
Commerce équitable



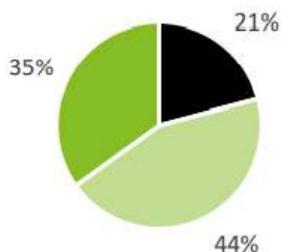
Consigne des bouteilles



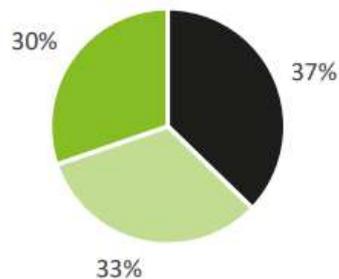
Diversité des malts



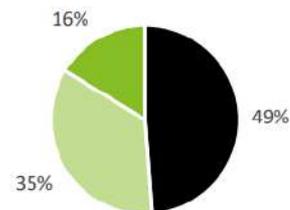
Traçabilité accessible consommateurs (QR code origine)



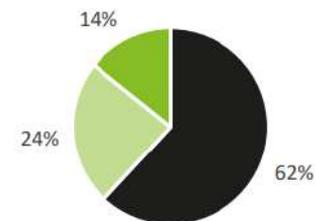
Sans alcool



Aromatisé



Canettes





LE MARCHÉ DE LA BIÈRE BIO

LA FRANCE : 8^{ÈME} PAYS PRODUCTEUR DE BIÈRES EN UE MAIS 1^{ER} EN NOMBRE DE BRASSERIES



33 litres par an et par habitant en 2019 > *en hausse*



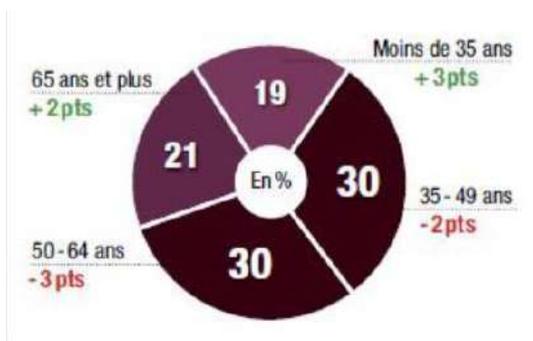
1^{er} pays européen en nombre de brasseries (plus de 2000)



8ème pays producteur de bières en Europe

LA BIÈRE : TENDANCE À LA HAUSSE MAIS AVEC UN RALENTISSEMENT

La clientèle rajeunit



Source : Kantar, données tous circuits

Répartition des volumes achetés en 2019 par tranche d'âge, évolution vs 2009



+4% en valeur ces dernières années, avec une **stabilité des volumes...**
Ralentissement vs années précédentes (Iri)

Part de linéaire (vs univers liquides)



Source : IRI Liquid Data – P13-2020 au 3 janvier 2021

LA COVID19 A IMPACTÉ LA FILIÈRE

23 % des brasseurs enquêtés par le SNBI estiment avoir perdu entre 50 % et **70 %** de leur CA sur toute l'année 2020 et 60 % entre 30 % et 70%.



Les volumes de bières vendues ont **baissé de 8 à 10%** partout dans le monde.

Les grandes brasseries (Heineken) ont souffert.

Les brasseries artisanales en **circuit court** se sont mieux adaptées et ont moins souffert.

LE POIDS FAIBLE DU BIO, MAIS UNE VRAI DYNAMIQUE

1,5% du marché en valeur **0,8%** en volume

Source - Iri, CAM du 03/02/2020 au 31/01/2021, tous circuits GMS



+37% l'évolution des ventes en valeur et en volume en 2019 pour les bières bio

Source : Iri, 2019, tous circuits, d'après fabricant



La **bière biologique** fait partie des produits biologiques qui connaissent les **plus fortes progressions** de consommation en 2020, avec **+33%** selon l'Agence Bio.

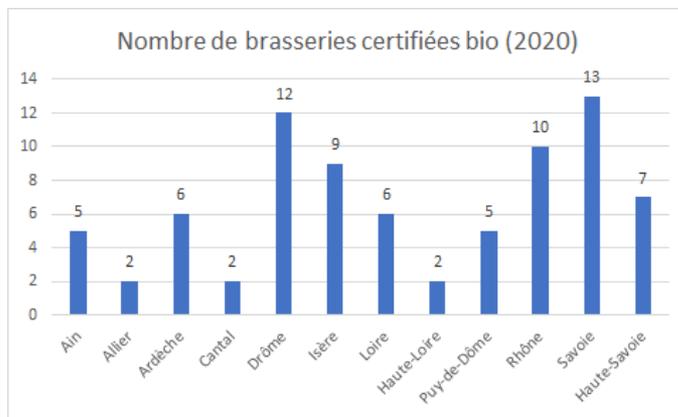


+39% la croissance des bières bio en magasin bio en 2020 (*Biotopia*)

UNE DYNAMIQUE PORTEE PAR LES BRASSERIES ARTISANALES

560 brasseries françaises produisent désormais des bières certifiées "agriculture biologique »

dont **79** en région **Auvergne-Rhône-Alpes** en 2020 (+38% par rapport à 2018)



Les **brasseries artisanales**, c'est **7%** de part de marché de la bière en France.

Source : Agence Bio, Xerfi

5 créations de brasseries indépendantes / jours

Source : SNBI

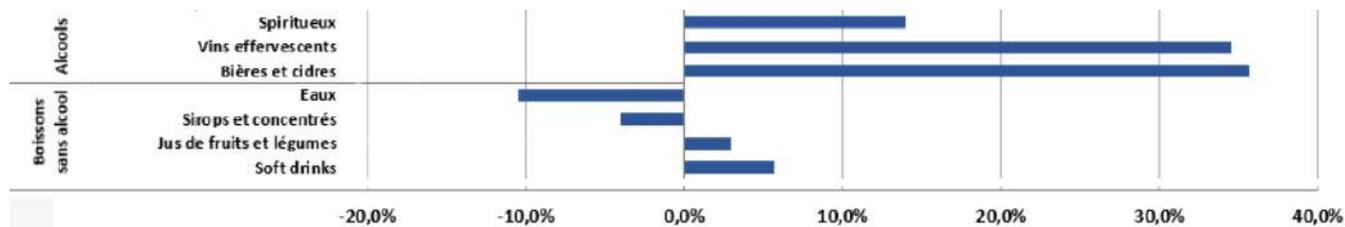
LA COMMERCIALISATION DES BIÈRES BIO

Répartition des ventes en 2020 des cidres, bières et autres boissons alcoolisées bio

Stade de détail Millions €	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Distribution généraliste	Distribution spécialisée bio	Artisans, commerces	Vente directe	TOTAL 2020	Evol. 2020/ 2019
Cidres, Bières et autres boissons alcoolisées	20	24	29	35	45	56	48	8	2	17	75	+34%
							+45%	+15%	=	+14%		

Source : Agence Bio / AND-I

Evolution des ventes de produits bio en valeur par catégorie au premier semestre 2021 par rapport au premier semestre 2020 en GMS (hard discount, magasins de proximité et e-commerce inclus)



Hors produits diététiques dont les ventes ont fortement progressé.

Source : Agence BIO d'après NIELSENIQ

LE MARCHÉ DE LA BIÈRE STIMULÉ PAR LE BIO



Les pionniers



En grande et moyenne surface



Les leaders de la bière se lancent au bio

LE TOP 3 DES MARQUES BIO

Part de marché en valeur sur le segment des bières bio

	PDM valeur en %
1 Jade (Castelain)	27,9
2 Dremwel (Brasserie de Bretagne)	17,5
3 Lancelot (Brasserie Lancelot)	10,4

Les bières artisanales



DES TENDANCES : LA BIÈRE SANS ALCOOL

Source : Kantar, tous circuits, 2020 / IRI 2019, tous circuits

27 % des Français déclarent consommer des boissons peu ou pas alcoolisées :
les 18-25 ans sont **40%** à déclarer en consommer, contre **14%** chez les 50-65 ans.

+ 49 % : évolution du chiffre d'affaires
des ventes en 2 ans (*Iri 2021*)



BIÈRE 0.0 (SANS ALCOOL)



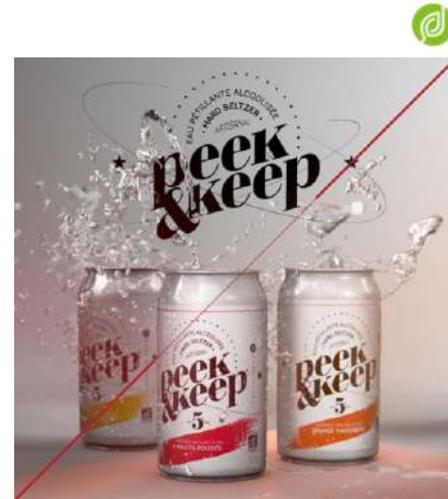
LES EAUX GAZEUSES ALCOOLISÉES EN PLEINE DYNAMIQUE

Source : IRI, 4 janvier au 18 juillet 2021 dans LSA en HS-SM et Proxi // Nielsen

Hard seltzers : Boisson alcoolisée composée d'eau gazeuse aromatisée aux fruits ayant un indice d'alcool compris généralement entre 4 et 6 %.

Succès grandissant aux États-Unis en 2019.

Démarrage timide en France : 857 K€ de CA ... mais à mi-2021, ils ont déjà pris 10 % du segment des bières.



Coca-Cola



LE SEUL HARD SELTZER BIO & BRASSÉ EN FRANCE

DES PROCESS ET INGRÉDIENTS ORIGINAUX



Houblonde

Bière dynamisée (eau non inerte)



Canebiera

Bière au chanvre



Tonnerre de Brest

Bière aux algues



Brasserie Dulion

Bière au riz de Camargue

LES AROMATISATIONS

Source : Kantar, tous circuits, 2020 / IRI 2019, tous circuits



Bière sans alcool au champignon adaptogène.

Champignons médicinaux qui apportent du bien-être, gardant "l'esprit et le corps en bonne forme"



La myrtille des Brasseurs Savoyards

"Tendre et indomptable, la Brasseurs Savoyards Myrtille a son caractère »

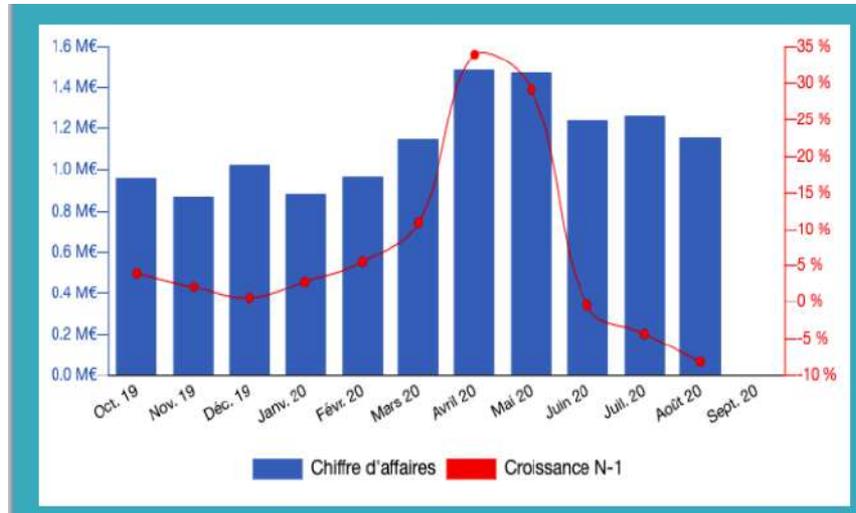


Porter au Pu Ehr Stong Beer / Coopérative La Chasse-Pinte

Canada - Juin 2020 Brassé au thé fermenté depuis 5 ans

LES BIÈRES ARTISANALES BIEN REPRÉSENTÉES EN MAGASIN BIO

Croissance estimée à **+9,8%** en 2020, en magasin bio, plus élevé que le marché



Source : Biolinéaire avec l'outil BioAnalytics – Analyse en CAD de P1 à P8

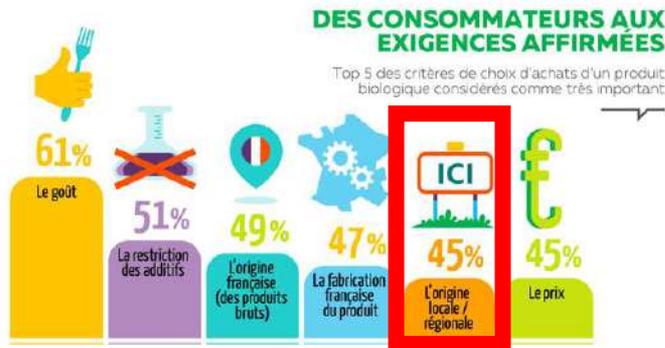


Les **3 premières références** = **10%** du marché.
Les **20 premières références** = **30%** du marché

La 9ème vente est **sans alcool**.

L'ENJEU DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL SUR LES BIERES BIO

Critères de choix d'un produit biologique (Agence bio 2020)

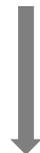


Approvisionnement en **houblon** biologique et local **difficile**



Dérogations fréquentes

Approvisionnement en **malt** biologique et local **dépendant des malteries**



Qualité, Prix, Volumes

Approvisionnement auprès de grandes malteries
en **Belgique ou France**
(*Malterie du Château / Malterie Soufflet*)



LE HOUBLON

EN REGION AUVERGNE-RHONE-ALPES



• **Agribiodrôme** •
Les Agriculteurs **BIO** de la Drôme



La culture de houblon biologique en Auvergne- Rhône-Alpes

Génèse de la filière

19 octobre 2021 - INEED

LE HOUBLON BIO EN FRANCE ET EN REGION

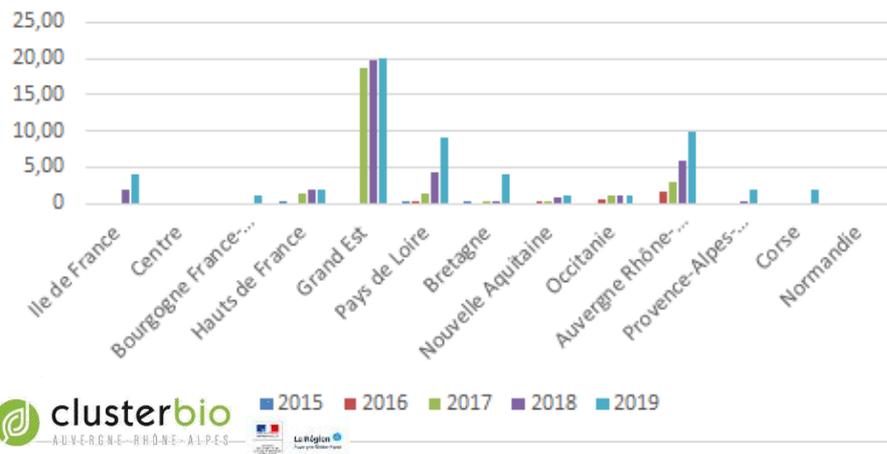


~60 ha de houblon bio en France, 12 ha en région Auvergne-Rhône-Alpes en 2020

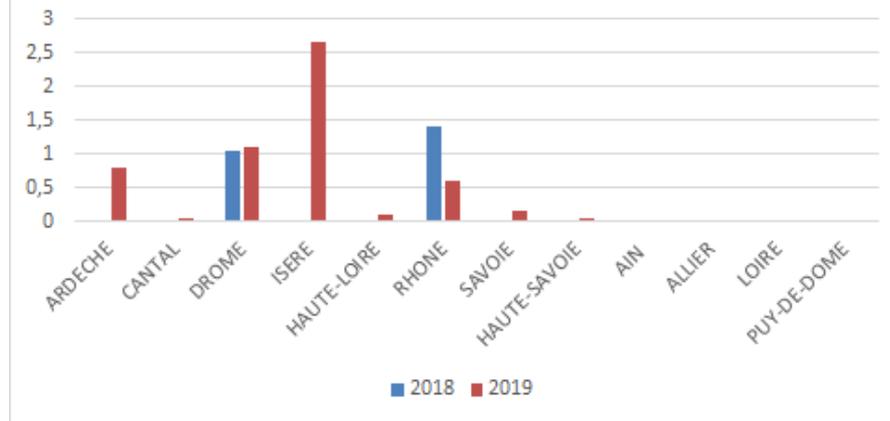
1 ASSOCIATION DE PRODUCTEURS = L'APHARA

Association des Producteurs de Houblon en Auvergne-Rhône-Alpes

Les hectares certifiés bio pour la culture du houblon en France de 2015 à 2019



Les surfaces (en ha) en houblon certifié bio en 2018 et 2019 en région AURA



2015

2016

2017

2018

2019

Sollicitations de porteurs de projet et de brasseries

1ères rencontres sur fermes

1ère Formation régionale sur houblon bio

Rédaction du référentiel technico-économique en AuRA

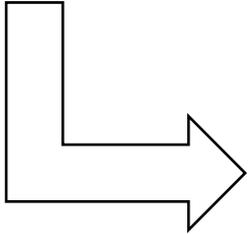
Prise en main du sujet par l'APHARA

- Bioconvergence
- Agribiodrôme
- Porteurs de projet

- Bioconvergence
- Agribiodrôme
- Rhône-Alpes Gourmand
- Ninkasi
- GAEC des Petits Grains
- Brasserie des 3 becs
- Porteurs de projet

- Bioconvergence
- Agribiodrôme
- 20 porteurs de projet
- Freddy Merklng

- BIERRA
- Rhône-Alpes Gourmand
- Agribiodrôme
- ADABIO
- Houblon de France
- ITAB



LE HOUBLON EN RÉGION AURA

JOURNÉE BRASSICOLE 19 OCTOBRE 2021

H | HOUBLONS
DE FRANCE



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**aGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

HUMULUS LUPULUS

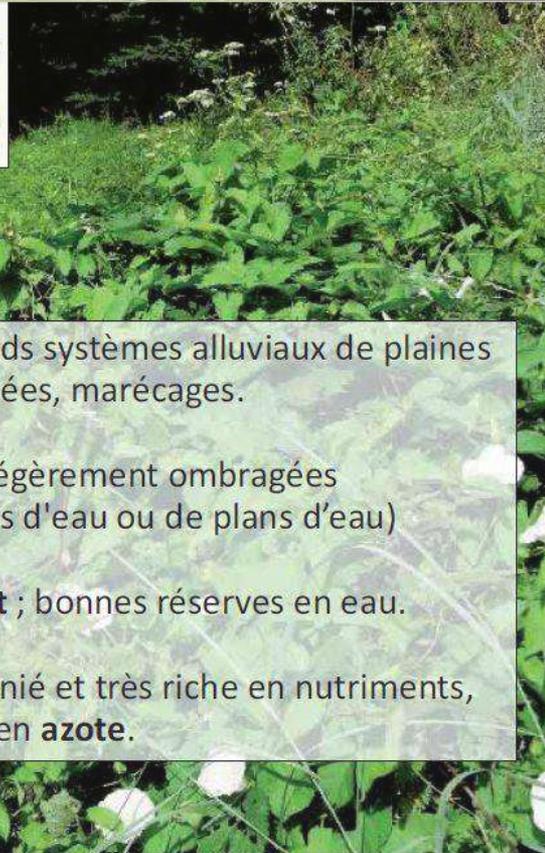
- Plante grimpante, pérenne et herbacée
- Plantes dioïque, mâles et femelles sur plants séparés
- Production de cônes contenant de la lupuline
- Environ 250 cultivars référencés
- Présent dans la bière à l'origine pour la conservation (amertume) et pour les arômes



PHYTOSOCIOLOGIE

Mégaphorbiaies eutrophiles d'eau douce

=
Convolvulion sepium



- Liées aux **eaux douces eutrophes**; grands systèmes alluviaux de plaines inondables, petites vallées, marécages.
 - Stations **bien ensoleillées** à légèrement ombragées (lisières, clairières, berges des cours d'eau ou de plans d'eau)
 - Le sol est **inondé périodiquement** ; bonnes réserves en eau.
 - Substrat **assez profond**, souvent remanié et très riche en nutriments, particulièrement en **azote**.

© P. Rouveyrol

PHYTOSOCIOLOGIE

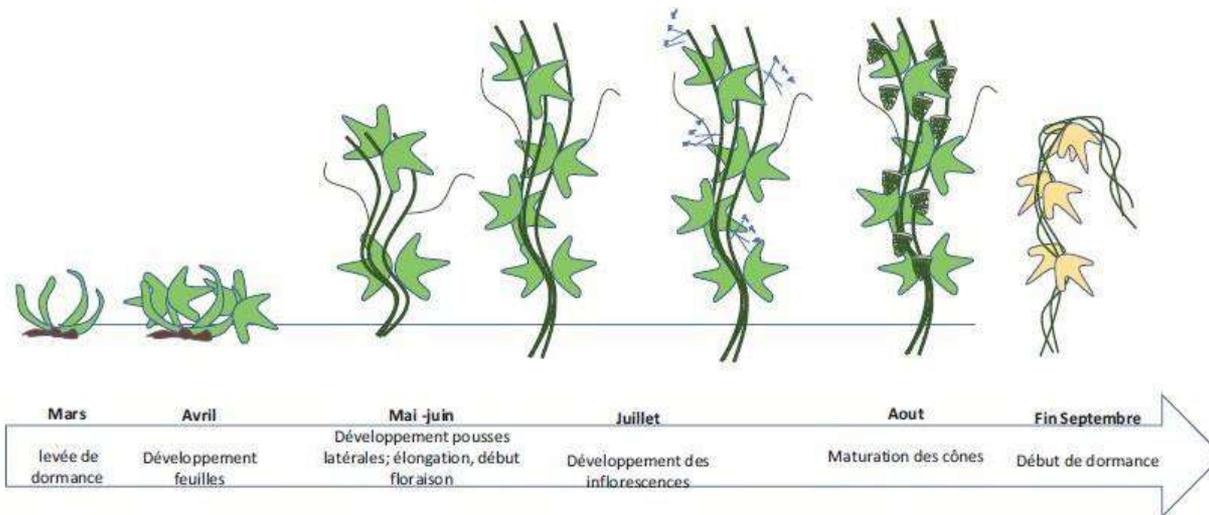
- Sols profonds,
riches en éléments nutritifs (N, P...)
- Bonne réserve en eau
- Périodiquement inondé
- ensoleillé (à mi-ombragé)



La connaissance des exigences de la plante en nature peut nous apporter des éléments d'information pour sa culture (conduite agro-écologique)



CYCLE



ITINÉRAIRE TECHNIQUE

Janvier	Fevrier	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
		Taille									
		Pose des fils									
		Ebroussage									
		Mise au fils puis remise									
					Buttage						
								Récolte			
								Séchage			
		Suivi sanitaire									
									Nettoyage houblonnière		



Min 300h/ha de MO*

TAILLE

- Tailleuse mécanique
- Elimination anciennes lianes + jets
- Juste avant la pose des fils
- Coupe nette et traitement(s)



TRAITEMENTS

- Avec atomiseur
- Maladies fongiques et ravageurs présents rapidement
- Démarrage mars puis suivi régulier prévention (prophylaxie++)
- Cahier des charges AB & Cu, alternatives



MISE AUX FILS

- Fils fibre organique (accroche / compostage)
- Courant avril
- Travaux manuels, besoins en MO ++
- Mise au fils: sélection et taille des jets



BUTTAGE

- Répété durant la saison, après mise aux fils
- Gestion des adventices sur le rang
- Minéralisation (nutriments), activité biologique
- Nouveaux jets enterrés



RÉCOLTE



- Mécanisation importante (débits variables)
- Maturité à 20-25% de MS
- Intervention de tri rapide pour qualité
- Coupe / tri / séchage



CERTIFICATION

- Obligatoire pour vente
- Traçabilité des lots
- Exigences de qualité
- Travail en lien avec Houblons de France



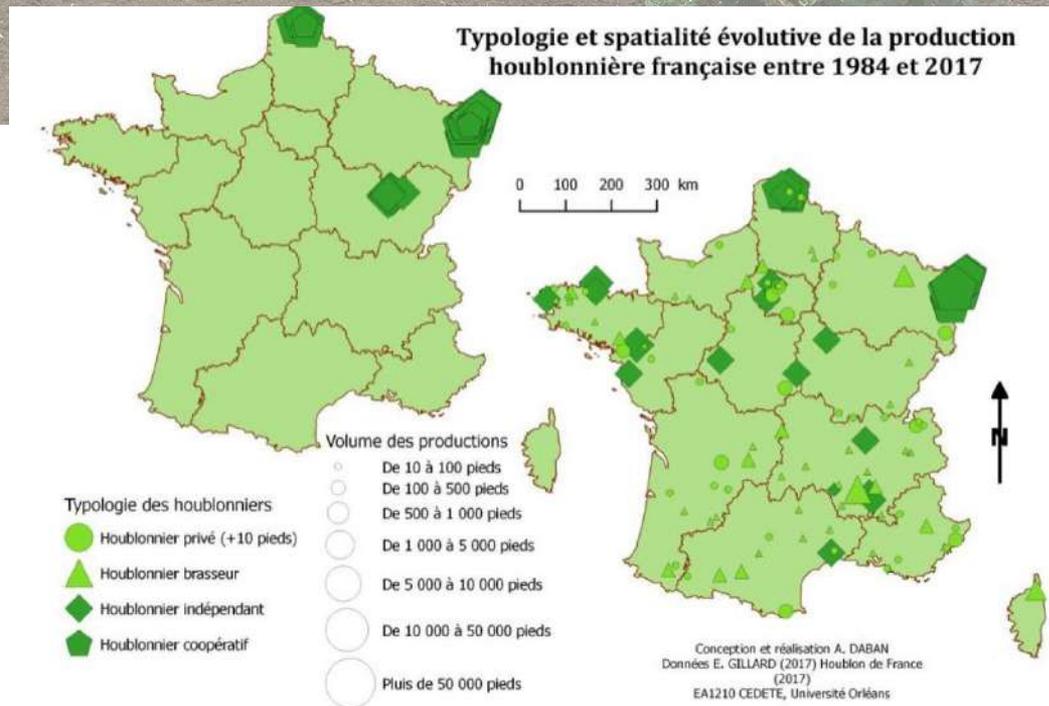
FranceAgriMer

H | HOUBLONS
DE FRANCE



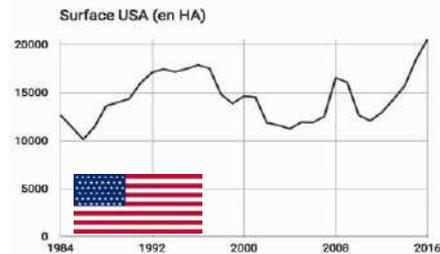
L'INSTALLATION

- Coût élevé (20-30k€/ha)
- Parc matériel spécifique
- Acquisition foncier (terres, bâtiment)
- Rentabilité très progressive:
rdt plein à 3-5 ans, rdt minoré en AB

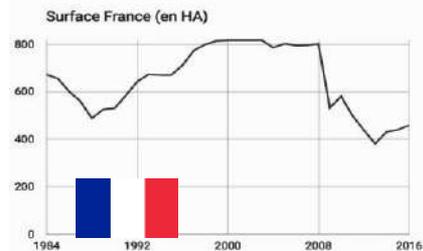




- Disponibilité faible, délais avant pleine production
- Aides filière: augmentation des surfaces
- Modèles diversifiés et viables
- Liens brasseurs - producteurs: terroirs, millésimes...



- + 7000 ha en 5 ans
- Essentiellement des variétés aromatiques fruitées

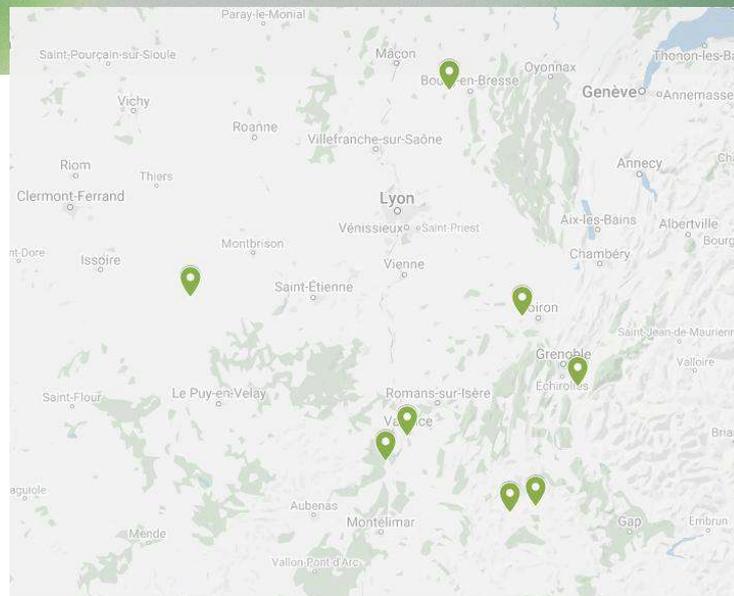


- 2008 + 2009 = deux crises successives
- + 20 ha en 5 ans
- 30 Ha en Bio depuis 2008,
- Essentiellement des variétés amérisantes ou aromatiques fin

APHARA



- Pour les producteurs et porteurs de projets
- Réseau (HDF, filière ...)
- Appui technique en local
- Une réponse directe à la problématique locale
Une dizaine d'hectares en 2020 ⇒ 20 ha en 2021
- Formation (décembre 2021)



VALEURS ET OBJECTIFS

Produire en
Agriculture Biologique



Développer les circuits courts
sans intermédiaire



Développer ensemble la
filière





Merci pour votre attention



L'ORGE BRASSICOLE
EN REGION AUVERGNE-RHONE-ALPES

La production d'orge brassicole bio

Journée filière brassicole bio AuRA
19 octobre 2021

aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
ISÈRE



La culture de l'orge brassicole en bio



- **Atout de la culture :**

- Espèce rustique, couvrante, peu sensible aux maladies foliaires et moins exigeante en azote que le blé
- Diversification des cultures en systèmes céréaliers bio
- Demande bio en forte croissance et prix intéressant

- **Contraintes actuelles :**

- Intérêt des variétés d'orge de printemps pour le maltage mais limite pédoclimatique à la culture des céréales de printemps dans la région
- Sensibilité JNO
- Filière en cours de structuration
- Culture récente dans le secteur : 8 ans
- Nécessité calibre : valorisation possible en fourragère si déclassement (en moyenne 20%)

La culture de l'orge brassicole en bio



- **Point clé : le choix variétal**
 - Jaunisse nanissante de l'orge (JNO)
 - Chercher une variété tolérante
 - Aptitude à la transformation:
 - Recommandation de CBMO (Comité Bière Malt Orge)
 - Liste des variétés préférées
 - Caractéristiques techniques requises



Titre chapitre

Attaque de JNO sur Vitesse (très sensible) en comparaison de Amstar (résistant)



LISTE DES VARIÉTÉS PRÉFÉRÉES DE MALTEURS DE FRANCE et BRASSEURS DE FRANCE ORGES DE BRASSERIE - RECOLTE 2021



VARIÉTÉS PRÉFÉRÉES		
ORGES DE PRINTEMPS	ORGES D'HIVER	
	2 RANGS	6 RANGS
<i>Supérieur à 15 000 ha</i> →	KWS IRINA / RGT PLANET / FANDAGA / KWS FANTEX	ETINCEL / ISOCEL / KWS FARO
<i>Inférieur à 15 000 ha</i> →	SEBASTIAN / PRESTIGE / SUNSHINE / LAUREATE	SALAMANDRE
<i>Usage limité</i> →	EXPLORER / SANGRIA / FOCUS	CASINO / PASSEREL
		PIXEL / VISUEL
VARIÉTÉS EN OBSERVATION COMMERCIALE ET INDUSTRIELLE		
<i>Étape 2</i> →	LIBERTA	
<i>Étape 1</i> →	LG TOSCA/SY CRISTALLIN	ROSSIGNOLA/KWS JOYAU (JNO) DEMENTIEL/MASCOTT (Y2)
VARIÉTÉS ADMISES EN VALIDATION TECHNOLOGIQUE		
VALERIAN/LG BELCANTO/AMIDALA/YODA		

En observation commerciale et industrielle :

Étape 1 : Variétés ayant subi les tests pilotes IFBM et soumises à des épreuves en site industriel en vue de vérifier que toutes les attentes fonctionnelles de fabrication des Malteurs et des Brasseurs sont respectées. Cette période doit permettre à la variété de se développer commercialement.

Étape 2 : Variétés en cours de tests industriels en vue de vérifier que toutes les attentes fonctionnelles de fabrication des Malteurs et des Brasseurs sont respectées. Elles doivent être multipliées sur plus de 150 hectares et présenter un intérêt pour un malteur et un brasseur.

Admises en validation technologique : Sont admises en validation technologique celles nouvellement inscrites sur la liste à orientation Brasserie du CTPS et proposées par le CBMO aux tests pilotes IFBM.

Usage limité : Variété adaptée à certains cahiers des charges dont le débouché est à sécuriser.

MALTEURS DE FRANCE - 66, rue de La Boétie - 75008 PARIS - TEL. 01 48 78 51 00 - l.bartlett@malteursdefrance.org - <https://malteursdefrance.fr/>

BRASSEURS DE FRANCE - 9, boulevard Malesherbes - 75008 PARIS - TEL. 01 42 66 29 27 - FAX. 01 42 66 07 66 - contact@brasseurs-de-france.com



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES SOUHAITÉES PAR MALTEURS DE FRANCE (S.T.M.F.)

Les spécifications reprises ci-après correspondent à des besoins technologiques de la Brasserie et de la Malterie, encore insuffisamment pris en compte dans l'addendum n° IV du Syndicat de Paris du Commerce et des Industries des grains, du 1er juillet 2016. Elles peuvent donc le compléter en cas d'accord des parties :

HUMIDITÉ : Norme contractuelle : 14,5 % maximum - Tout dépassement ouvre droit à refus.

GERMINATION : Norme contractuelle : 97 % - C'est le résultat en 72 heures qui sera pris en compte. En cas d'insuffisance, la réfaction non cumulable sur le prix de facturation hors taxe est fixée comme suit :

1 % pour une insuffisance de germination comprise entre 0,1 et 1 %

2 % pour une insuffisance de germination comprise entre 1,1 et 2 %

3 % pour une insuffisance de germination comprise entre 2,1 et 3 %

Avec une insuffisance de germination supérieure à 3 %, la marchandise est refusable.

IMPURETÉS ÉTRANGÈRES : Pour la catégorie G (GH + GI), la tolérance est de 0,50 % maximum en franchise; au-delà la marchandise est refusable. Lors de l'agrégage, en cas de présence de graines de tournesol, un échantillon moyen de 50 Kgs est constitué. Si cet échantillon contient plus d'une graine de tournesol, l'acheteur a droit de refus.

PURETÉ VARIÉTALE : Norme contractuelle : 93 %. En cas d'insuffisance par rapport à la garantie contractuelle, les 3 premiers points non divisibles sont pénalisés chacun de 0,50 % du prix de facturation hors taxe. Au-delà, la marchandise est refusable.

QUALITÉ SANITAIRE : Selon la réglementation en vigueur pour métaux lourds et mycotoxines *

Il est rappelé que les traitements phytosanitaires doivent être réalisés avec les spécialités choisies dans la liste des spécialités agréées par les industriels de la filière *.

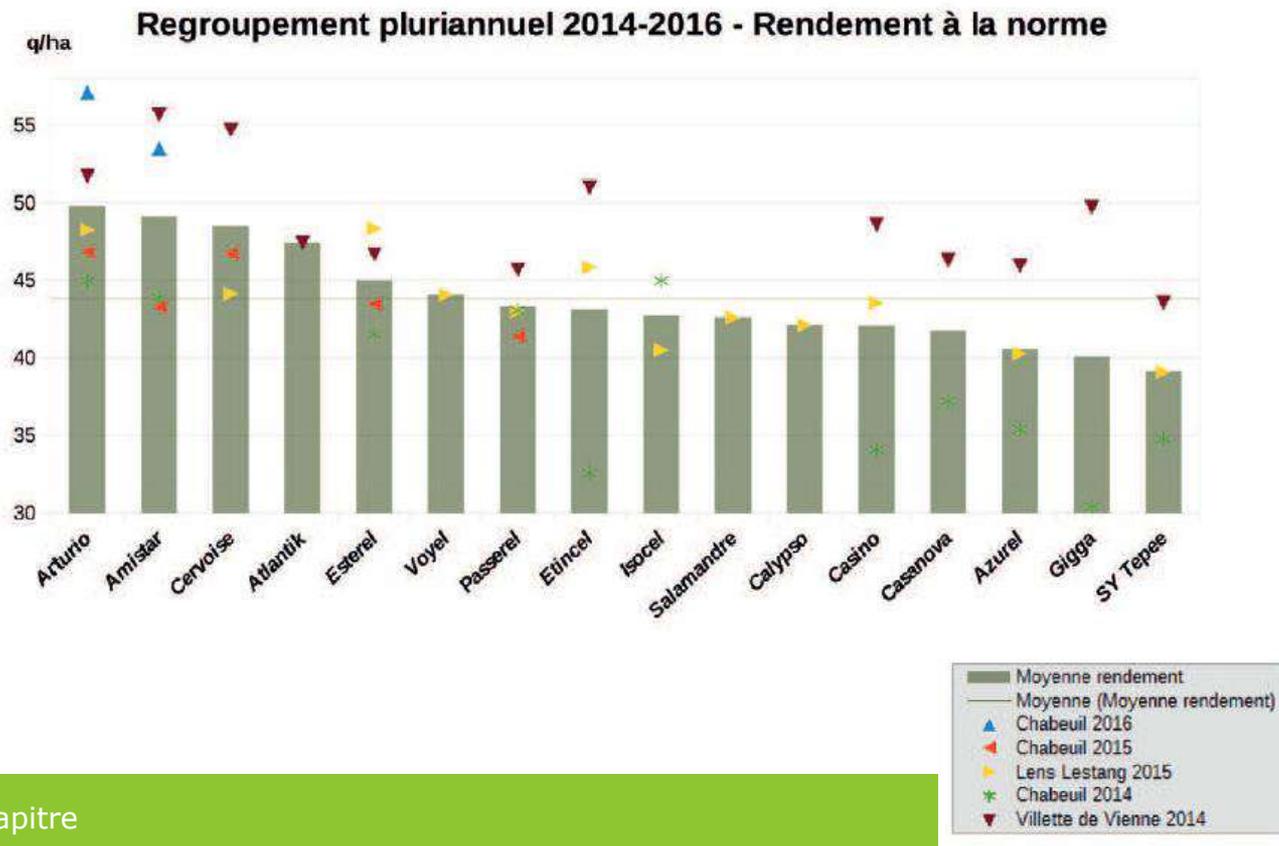
TRACABILITÉ : Malteurs de France et Brasseurs de France recommandent l'application de la charte de production de l'organe de Brasserie IRTAC/ARVALIS – Institut du Végétal.

STOCKAGE ET TRANSPORT DES ORGES DE BRASSERIE : Malteurs de France recommande de suivre les prescriptions des codes de bonnes pratiques correspondants *.

L'Association des MALTEURS DE FRANCE indique que l'optimum de la teneur en PROTEINES se situe entre 10 et 11 %.

* (à disposition chez Malteurs de France)

Essais menés en Drôme et Isère en 2014-15-16



La culture de l'orge brassicole en bio



- **Place dans la rotation/choix de la parcelle :**
 - 2^{ème} paille
 - Exemple : Luzerne x3 – Blé – Orge – Tournesol
- **Préparation du sol**
 - Les céréales ne sont pas très exigeantes en matière de lit de semence, le labour n'est pas indispensable
 - Il est recommandé notamment en cas de forte infestation en graminées automnales (ray-grass, vulpin)
- **Fertilisation**
 - Dépend de la place dans la rotation (engrais-vert, précédent)
 - Fumure de fond au semis (fumier, compost)
 - Complément si 3^{ème} paille notamment
- **Semis :**
 - Date : à partir du 15-20 octobre en plaine (semis plus tardif si non tolérante JNO)
 - Densité : environ 170 kg/ha (selon PMG)
 - Profondeur de semis : 2-3 cm max

La culture de l'orge brassicole en bio



- **Désherbage : préventif avant tout !**
 - Place dans la rotation
 - Déchaumage d'été et faux semis
 - Désherbage en culture :
 - 0 à 3 passages de herse étrille/houe rotative
 - Entre 2-3 F à début montaison
- **Récolte**
 - Norme commerciale : 14% d'humidité
 - Moisson : mi juin – début juillet



- Mise en place de 3 sites d'essais variétaux dans le cadre du plan filière brassicole :
 - En Isère, Drôme et Puy de Dôme en lien avec les 4 malteries de la région.
 - Choix variétal étoffé.
 - Essais de variétés à orientation brassicole (automne 6 rangs et 2 rangs et printemps 2 rangs) en semis d'automne
 - Essais de variétés de printemps en semis de printemps
 - Une 20aine de variétés à l'essai cette année
 - Analyse des variétés + Micromaltage des échantillons des 10 variétés les plus prometteuses par l'IFBM
 - AAC : Brasseur intéressé pour transfo en bière !?

Travaux en cours et à venir



Obtenteur	Orge hiver			orge printemps
SAATEN	PERROELLA	6rg	JNO	SANGRIA
	HIRONDELLA	6rg	JNO	FANDAGA
				AMIDALA
				AC 15-556-5-9
			NORD 18-2510	
KWS	KWS FARO	6rg		KWS FANTEX
	AMISTAR	6rg	JNO	KWS THALIS
	KWS JOYAU	6rg	JNO	KWS 18-3518
	KWS EXQUIS	6rg	JNO	
	KM 14 DD51 KWS PROPIS			
LIMAGRAIN	LG CALYPSO	6rg		LG FLAMENCO
	LGBF 19 W 037D-123	6rg	JNO	LG TOSCA
SYNGENTA	HOOK	hybride		LAUREATE (No GN)
	SY POOL	hybride		
UNISIGMA	MARGAUX	6rg	JNO	
	MASCOTT	6rg	Y1 Y2	
SECOBRA	COCCINEL	6rg	JNO	EXPLORER
	DEMENTIEL	6rg		
	SC 104865 UH	6rg	JNO	
	SALAMANDRE	2rg		
	MEMENTO	2rg		
	ETINCEL	6rg		
RAGT				RGT PLANET
LEMAIRE DEFONTAINE	LD 11-21-27 INVENTIVE	2rg		
AGRIOBTECTION				YODA

Merci de votre attention

aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
ISÈRE



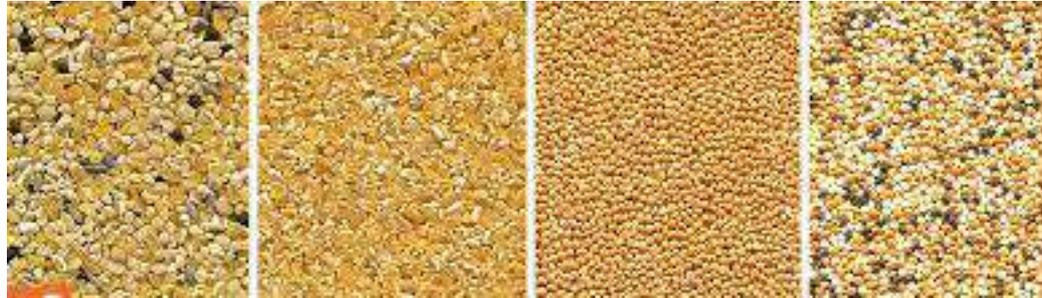


• **Agribiodrôme** •
Les Agriculteurs **BIO** de la Drôme

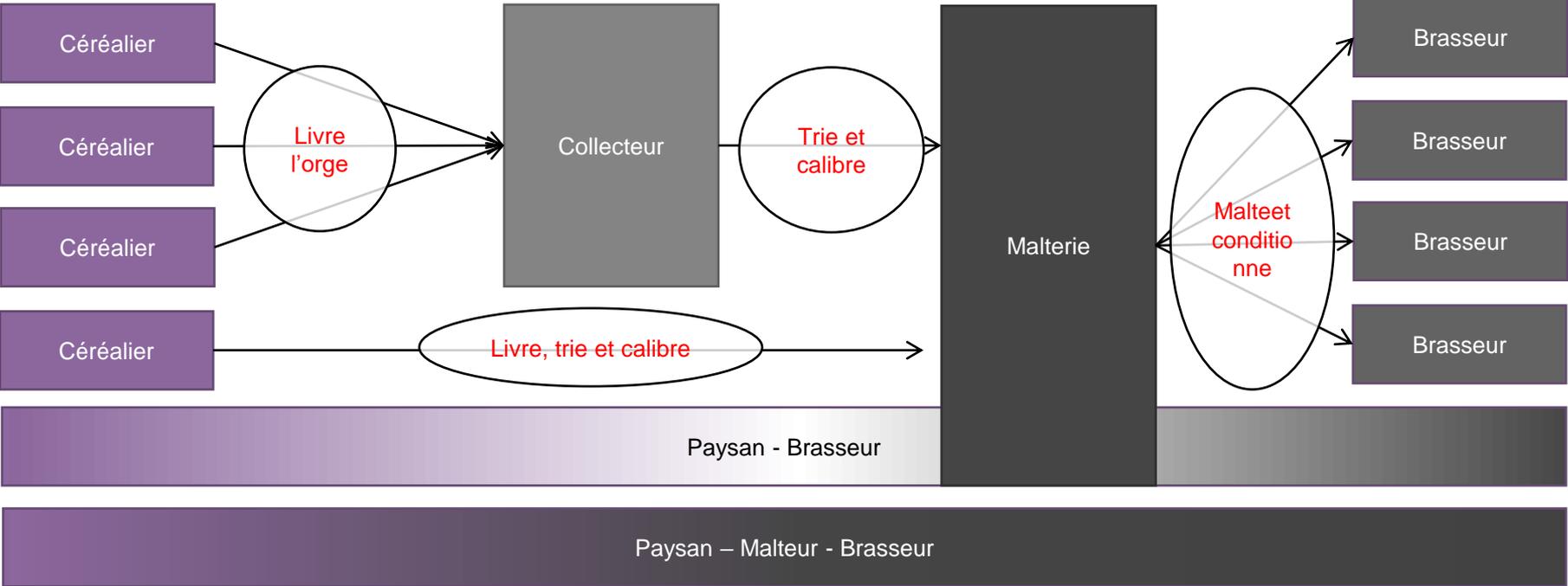


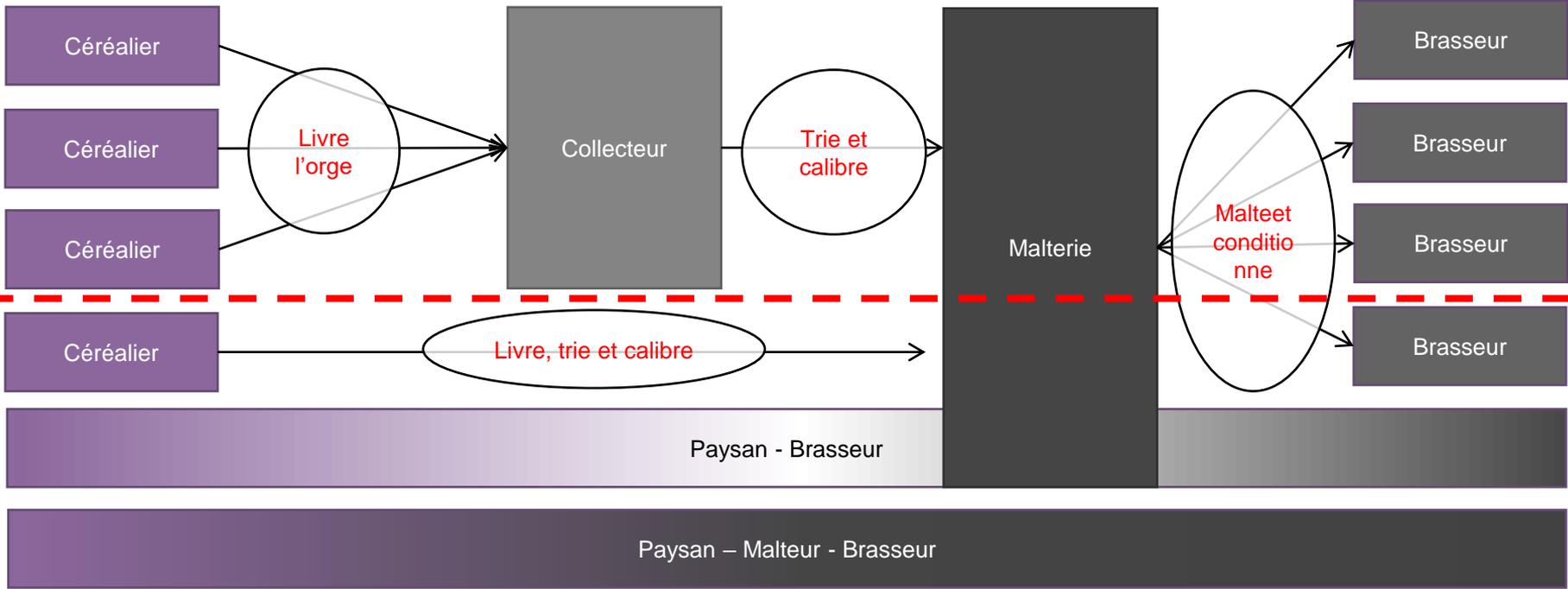
Tri de l'orge brassicole biologique

Pertinence d'un nouvel outil en centre Drôme



19 octobre 2021 - INEED





Les besoins identifiés pour du tri et du conditionnement

- Différentes filières biologiques concernées :

- Céréales (vente directe ou transformation)
- Semences de fermes
- Légumes secs
- Orge brassicole (maltage à façon)
- Oléagineux
- Méteils...



Matériel de tri nécessaire

	Nettoyeur séparateur	Trieur alvéolaire	Table densimétr ique	Trieur optique	Toboggan
Céréales débouchés farine	X			(X)	
Semences de ferme	X		X	(X)	
Pois chiche	X				
Lentille		X	X	(X)	X
Orge brassicole	X				
Méteils	x	x	(x)		



Nettoyeur-
séparateur



Trieur alvéolaire



Table densimétrique

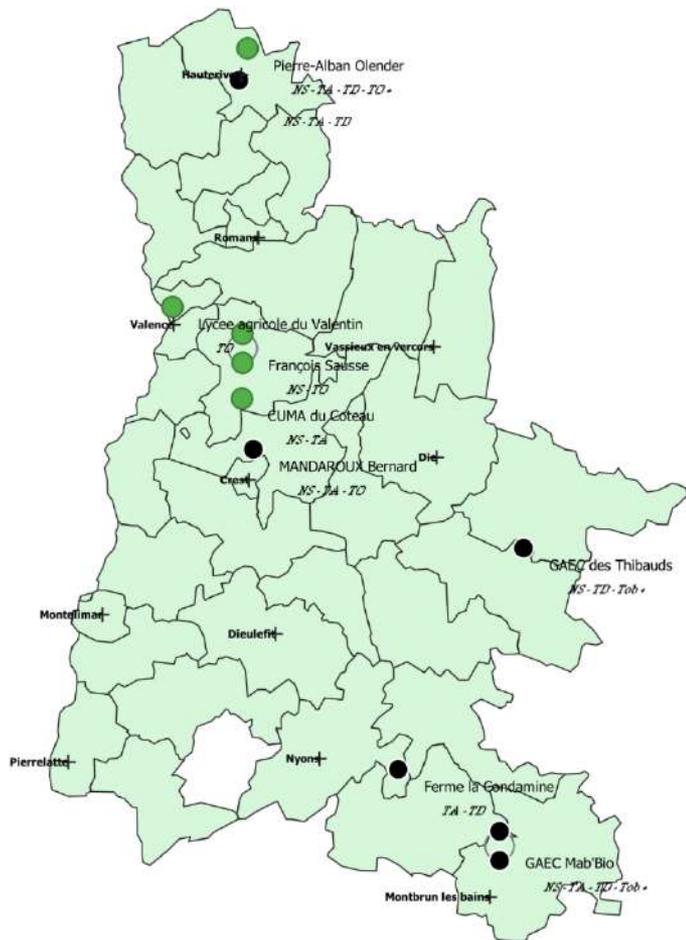


Toboggan



Trieur optique

Des outils déjà présents sur le département



□ Cantons de la Drôme

Prestation de tri

● Oui

● Non

Outils de tri

NS : Nettoyeur-séparateur

TA : Trieur alvéolaire

TD : Table densimétrique

TO : trieur optique

Tob : Toboggan

+ Autres outils de conditionnements

qui ne peuvent pas répondre à toutes les demandes...

Ex. de mise en commun de chaines de tri



- **La cuma Innov 44 : 30 adhérents**

Trieur alvéolaire (4500€ d'occasion, 4 grilles, notamment pour colza) + **Table densimétrique** (7000 € occasion) + **Trieur optique** (80 000€) + **Stockage** : cases en bois et contenant aménagés + **Chaîne automatisée** permettant le fonctionnement sans présence

-> Débit de 50 à 600 kg/h selon les machines, coût facturé : 70 €/t pour la table, 45€/h pour le trieur optique

Investissements : 200 000 € (en 2014) avec 40 % d'aides financières, amortissem

- **GIE Ferme de Chassagne (Charente)** : 9 fermes, 350 ha, depuis 1995

Stockage, triage, calibrage, conditionnement et commercialisation (500 T en 2016) c
céréales, oléagineux et légumes secs

Investissement : 200 000 euros pour 1 nettoyeur-séparateur, 2 tables densimétriques, 2 tables à plat

- **CUMA La trieuse (Vendée)** : créée en 1997 par une douzaine d'agriculteurs

200 adhérents dont 30 utilisateurs réguliers, 4 salariés à plein temps + 2 prestataires pour ensachage

Investissement depuis 1997 : 2 000 000 € avec trieur à plat, brosse, table densimétrique,

La Ferme de
Chassagne





L'ORGE BRASSICOLE EN RÉGION: LA MALTERIE ARTISANALE

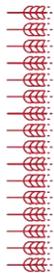
19/10/2021



SOMMAIRE

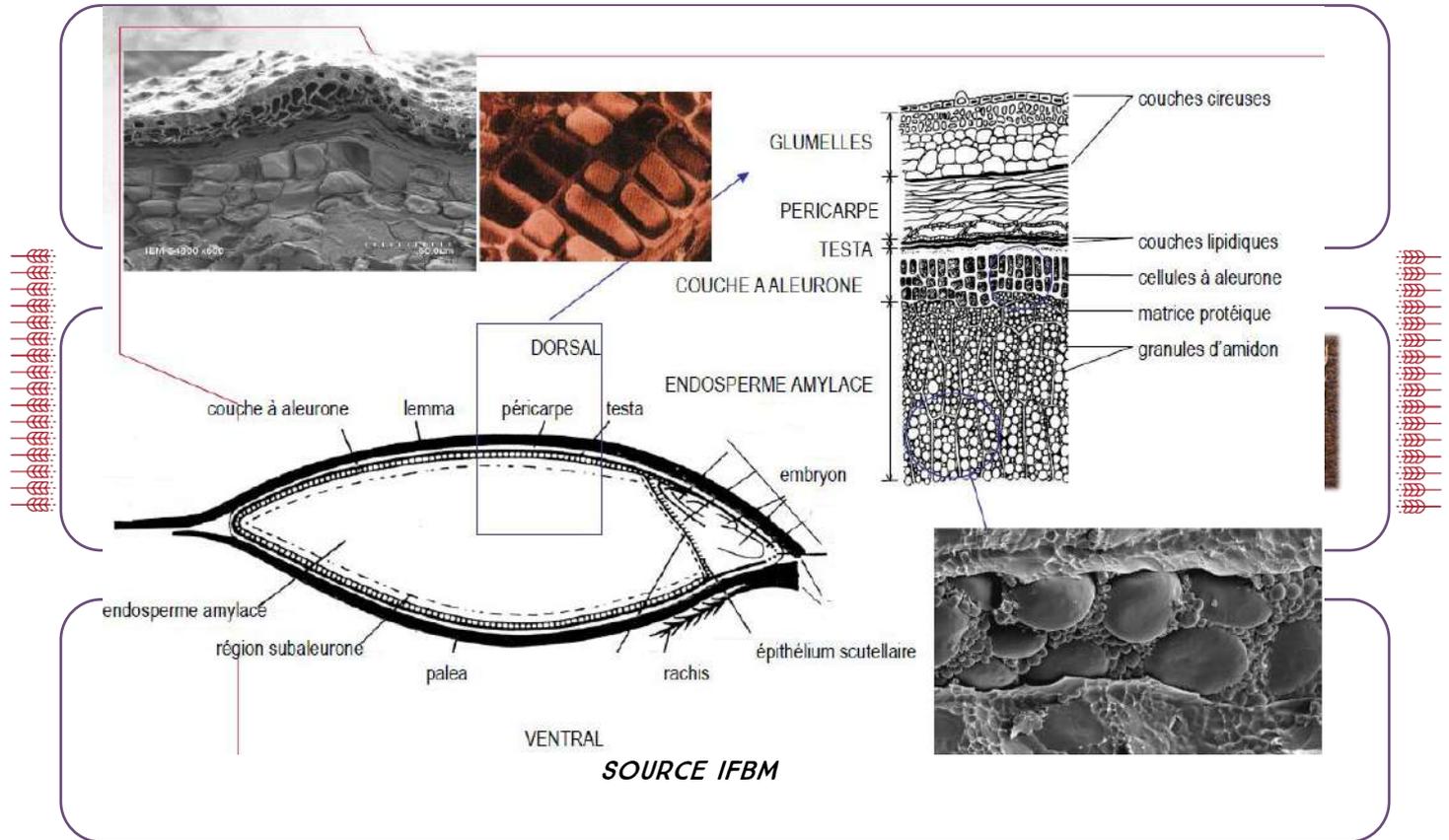
 **LE MALTAGE, DE QUOI PARLE-T-ON?**

 **LES PRINCIPALES ÉTAPES**



LE MALTAGE

DE QUOI PARLE-T-ON?



CHOIX DE LA CÉRÉALE

🌾 RÉPONDRE AUX BESOINS DES BRASSEURS
GRÂCE À L'OFFRE DES AGRICULTEURS

🌾 80% = ORGE

🌾 ORGE D'HIVER DIFFÉRENTES ORGE PRINTEMPS

🌾 ACTIVITÉ ENZYMATIQUE

🌾 TENEUR EN AMIDON

🌾 ENVELOPPE ET FILTRATION

🌾 PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

🌾 APTITUDES BRASSICOLES ET COMPORTEMENT EN MALTERIE = CAHIER DES CHARGES
(PROTÉINES, MONOVARIÉTÉ, CALIBRES, TAUX DE GERMINATION, ETC...)



1- LA TREMPE

 LE RÉVEIL DE L'EMBRYON

 80% DE LA RÉUSSITE

 DURÉE ENTRE 24&48H

 ALTERNANCE EAU / AÉRATION TEMPORAIRE

 TAILLE DU GRAIN ET TAUX DE PROTÉINE

 HYDRATATION DE LA RÉSERVE D'AMIDON

 ATTENTION À LA SENSIBILITÉ À L'EAU

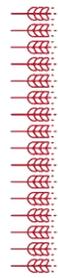
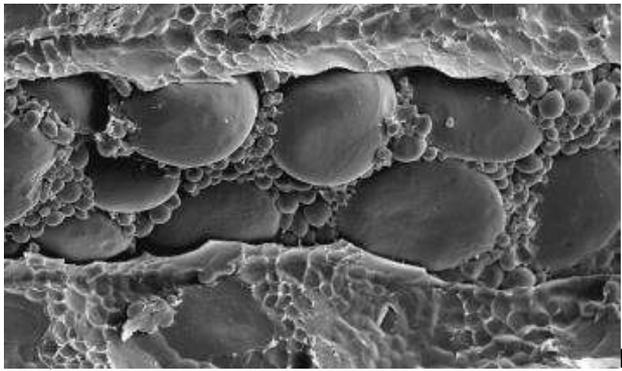
 SYNTHÈSE DES PREMIERS ENZYMES



2- LA GERMINATION

LE GERME, NOTRE CHOUCHOU

دائريه DURÉE ENTRE 3&8 JOURS



دائريه SYNTHÈSE ENZYMATIQUE



SOURCE IFBM



3- LE TOURAILLAGE

 POUR UN FINAL DOUX ET RAPIDE

 ARRÊT DE LA CROISSANCE DE L'EMBRYON

 PASSAGE DE 42% À 4% D'HUMIDITÉ

 PRÉSERVER LES ENZYMES VS MONTER EN COULEUR

 DURÉE ENTRE 24&48H



→ DÉGERMAGE ET CONDITIONNEMENT



MALT ARTISANAL POUR BIÈRES ARTISANALES

 **CONTRÔLE DU PROCESS ET SUIVI QUALITÉ**

 **PLUSIEURS SYSTÈMES DE MALTAGE POSSIBLES**

 **MALT ARTISANAL DIFFÉRENTS MALT INDUSTRIEL**

 **ADAPTATION PARFOIS NÉCESSAIRE DU BRASSAGE**

 **DIFFÉRENCES GOUTS, RENDEMENTS, ...**

 **FILIÈRE COURTE, ÉCHANGES**





**MERCI DE VOTRE
ATTENTION !**

Vincent Le Pottier
vincent@maltinpott.com
+33 6 67 31 33 91





UNE ETUDE SUR LES DRECHES





La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

LE PLAN FILIERE BRASSICOLE REGIONAL



2021
2024

Plan filière brassicole

Auvergne-Rhône-Alpes



De quoi parle –t-on ?

Outil financier du Conseil
Régional pour la filière qui
rassemble les dispositifs de
financement d'investissement
ou de fonctionnement



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

1 326 500
€

De budget pour l'investissement
de 2021-2024

358 500 €

De budget pour du fonctionnement
de 2021-2024

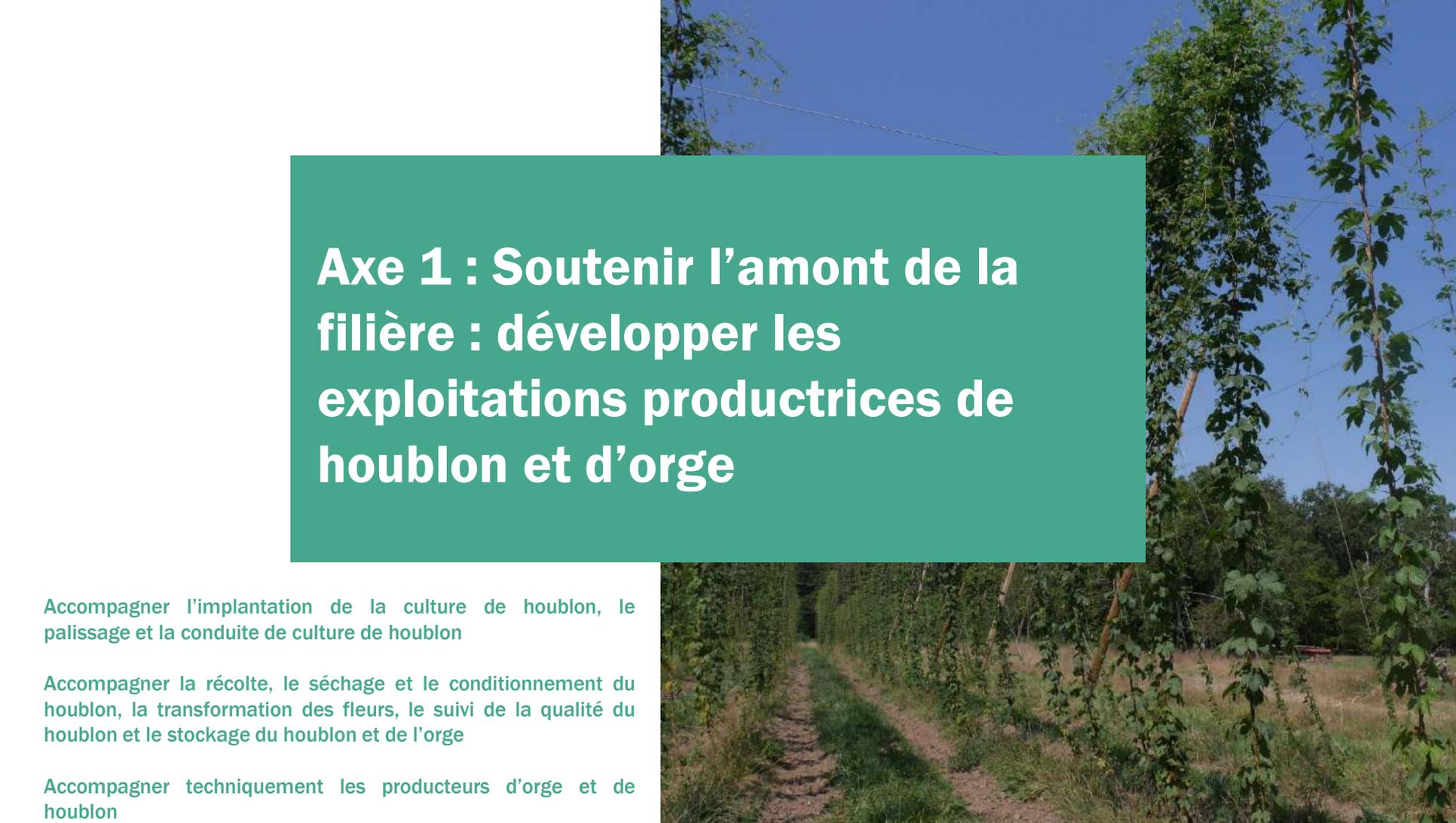


Plan filière brassicole

**AXE 1 : Soutenir l'amont de la filière :
développer les exploitations productrices de
houblon et d'orge**

**AXE 2 : Soutien à l'aval de la filière (malterie
et brasseries)**

**AXE 3 : Communication, recherche et
développement, promotion**



Axe 1 : Soutenir l'amont de la filière : développer les exploitations productrices de houblon et d'orge

Accompagner l'implantation de la culture de houblon, le palissage et la conduite de culture de houblon

Accompagner la récolte, le séchage et le conditionnement du houblon, la transformation des fleurs, le suivi de la qualité du houblon et le stockage du houblon et de l'orge

Accompagner techniquement les producteurs d'orge et de houblon

Accompagner l'implantation de la culture de houblon, le palissage et la conduite de culture de houblon

➤ **Nature de l'action :**

Aide à l'investissement de l'achat de plants

Aide à l'acquisition de matériel de palissage de culture : câbles, poteaux, attaches

(ex : ancres, cavaliers, tendeurs)

Aide à l'acquisition de matériel de conduite de culture

(tailleuse, récolteuse attelée, bras latéral, nacelles).

➤ **Bénéficiaires :** Exploitations agricoles

➤ **Plafond d'investissement :**

30 000 € pour l'achat de plants

50 000 € pour le matériel de palissage

➤ **Taux d'intervention :** 40 % +20% JA

Accompagner le tri, le séchage, la transformation, le conditionnement du et le suivi de la qualité du houblon Ainsi que le stockage du houblon et de l'orge

➤ **Nature de l'action** : Aide à l'investissement

Transformation de houblon : trieuse, séchoir, convoyeur,
presses spécifiques, broyeurs et presses à pellets,

Matériel de conditionnement : machine à mise sous vide –
balances thermiques, balance homologuée –

Stockage : Chambre froide de stockage d'houblon et cellule
d'orge

Construction/extention/aménagement de bâtiment

Matériel neuf et d'occasion sont éligibles

➤ **Bénéficiaires** : Exploitations agricoles

➤ **Taux d'intervention** : 40 %

➤ **Plafond des dépenses** : 100 000 €



Enveloppe Région 2021-2022-
2023

819 000 €

Accompagner techniquement les producteurs d'orge et de houblon

➤ **Nature de l'action :**

Production de bulletins techniques régionaux : besoins agronomiques, gestion de l'eau, gestion agronomique, gestion sanitaire, récolte...

Mise en place de réunion de producteurs échangeant autour de l'actualité de la production.

Aider à structurer des démarches contractuelles avec les acteurs de l'aval afin de garantir aux agriculteurs des débouchés et une rémunération

➤ **Bénéficiaires :** Toute structure juridique répondant à ces objectifs

Les bulletins produits devront être mis à disposition du Comité de pilotage afin de garantir une visibilité aux acteurs de la filière.

Enveloppe Région 2021-2022-
2023

117 000 €



Autres mesures

Développer une irrigation durable

Aucune mesure spécifique ne sera mise en œuvre au travers du plan filière brassicole.

Des mesures du FEADER existent pour soutenir ce type de projet : AUV 4.1.5/4.33 – RHA 4.15/4.33.

Accompagner le travail du sol

Aucune mesure spécifique ne sera mise en œuvre au travers du plan filière brassicole.

Des mesures du FEADER existent pour soutenir ce type de projet : AUV 4.1.2 – RHA 4.13 / 4.24 AUV - 4.14 RHA.



AXE 2 :
Soutien à
l'aval de la
filière
(malterie et
brasseries)

Cet axe ne fait pas l'objet d'un budget spécifique.

Il est entièrement pris en compte par des mesures du FEADER d'aide à l'investissement des industries agroalimentaires.

FEADER 4.2.2 en RHA
4.2.1 en AUV

A glass of dark beer is positioned in the upper left, with a large pile of malted barley grains in the foreground. A teal-colored rectangular box is overlaid on the right side of the image, containing white text.

AXE 3 : COMMUNICATION, RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT

Observatoire de la filière

Promotion et communication des bières régionales

Soutien aux expérimentations

Gestion du plan filière

Observatoire de la filière brassicole

➤ **Nature de l'action** : Suivi et études technico-économiques de la filière

(Acteurs de la filière, origine et proportions des approvisionnements, débouchés, besoins en orge brassicole régional, besoin en houblon, surveillance des marchés de houblon, d'orge brassicole etc).

➤ **Bénéficiaires** : Toute structure juridique répondant à ces objectifs

➤ **Taux d'intervention** : 40 %

Les livrables produits devront être mis à disposition du Comité de pilotage afin de garantir une visibilité aux acteurs de la filière.

Enveloppe Région 2021-2022-2023-2024

14 000 €

Promotion et communication des bières régionales

➤ **Nature de l'action** : Cette mesure a pour but de mettre en avant des démarches de valorisation des bières régionales produites à partir de matières premières régionales. Des actions de communication et promotion pourront être financées, ainsi que des frais de participation aux événements de promotion de ces produits.

➤ **Taux d'intervention** : 40 %

➤ **Plafond des dépenses** : 20 000 €

Enveloppe Région 2021-2022-2023-2024

140 000 €

Soutien aux expérimentations

- Nature de l'action : Accompagner la recherche appliquée pour l'étude de techniques innovantes, soutien aux agriculteurs pour tester de nouvelles variétés, comprendre la dynamique de maladies etc.
- Bénéficiaires : Toute structure juridique répondant à ces objectifs
- Taux d'intervention : 60 %

Enveloppe Région 2021-2022-2023-
2024

35 000 €

Temps d'animation pour la structure en charge du plan

- **Nature de l'action : Accompagner la structure en charge du suivi et de l'animation du plan**
(Animer le programme, suivre la mise en œuvre du projet, évaluer la mise en œuvre du projet, appui à l'ingénierie financière, suivi administratif des dossiers de demande de subvention).
- **Bénéficiaires : Toute structure juridique répondant à ces objectif**
- **Taux d'intervention : 80 %**

Enveloppe Région 2021-2022-2023-
2024

52 500 €

Pour toutes informations complémentaires :

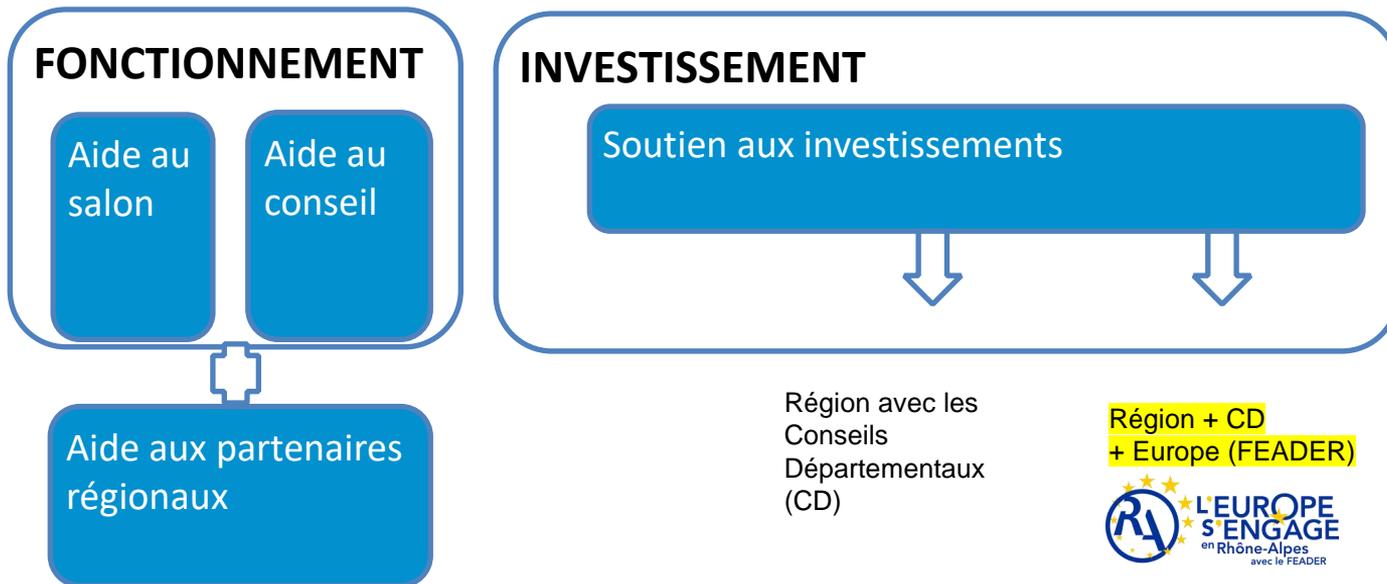
<https://aura.chambres-agriculture.fr/notre-agriculture/agriculture-en-auvergne-rhone-alpes/filieres-vegetales/filiere-brassicole/>

Fabien REPIQUET

Association des Producteurs de Houblon Auvergne-Rhône-Alpes (APHARA)

contact@aphara.fr

Dispositifs régionaux d'aides directes aux entreprises IAA



Autres aides régionales : certification AB, Industrie du Futur, Ambition PME ...

Aide au conseil

Bénéficiaires

- PME exerçant une activité dans le secteur de la transformation/commercialisation des productions agricoles et alimentaires
- + entreprise de stockage- conditionnement et négoce ssi valorisation de productions locales
- + Grandes Entreprises si projets collectifs

Projet

- . Développer capacités d'innovation ou accompagner le développement d'un projet d'innovation (produit, process, commercialisation, organisation), stratégie globale, étude de faisabilité, étude de positionnement

Dépenses

- . Dépenses de prestation externes (matière grise) avec livrable technique

Planchers/Plafonds

	Plancher dépenses	Plafond d'aide	taux
tous	5 000 €	20 000 €	50%

*N.B. : conception outils de com,
prestation informatiques
INELIGIBLES*

Aide au salon

Bénéficiaires

- PE (<50 salariés) exerçant une activité dans le secteur de la transformation/commercialisation de production agricole et alimentaires
- + entreprise de stockage- conditionnement et négoce ssi valorisation de productions locales
- ME (<250 salariés) si primo exportatrice

Dépenses

. Location et aménagement de l'espace sur le salon

Conditions

Pas de démarche collective régionale pour participer à ce salon

Engagement dans la marque régionale

Planchers/Plafonds

	Plancher dépense	Plafond d'aide	taux
tous	3 000 €	5 000 €	50%



**N.B. : coûts internes,
frais de bouche ou lots
INELIGIBLES**

Soutien aux investissements

Bénéficiaires

- PME exerçant une activité dans le secteur de la transformation/commercialisation de produits agricoles et alimentaires
- Collectivités locales
- Grandes entreprises

Projets

- Création extension reconfiguration de site de production
- Mise en œuvre de nouveaux process de production

Dépenses

- Matériels et équipements de transformation, investissements immatériels
- Matériel de commercialisation (limite de 25% de l'assiette globale retenue)
- Immobilier d'entreprise pour les projets portés par des coopératives ou des entreprises exclusivement détenu par des agriculteurs

Taux/Planchers/Plafonds

**N.B. : crédit bail, occasion
et immobilier
INELIGIBLES**

Pacte Ardèche

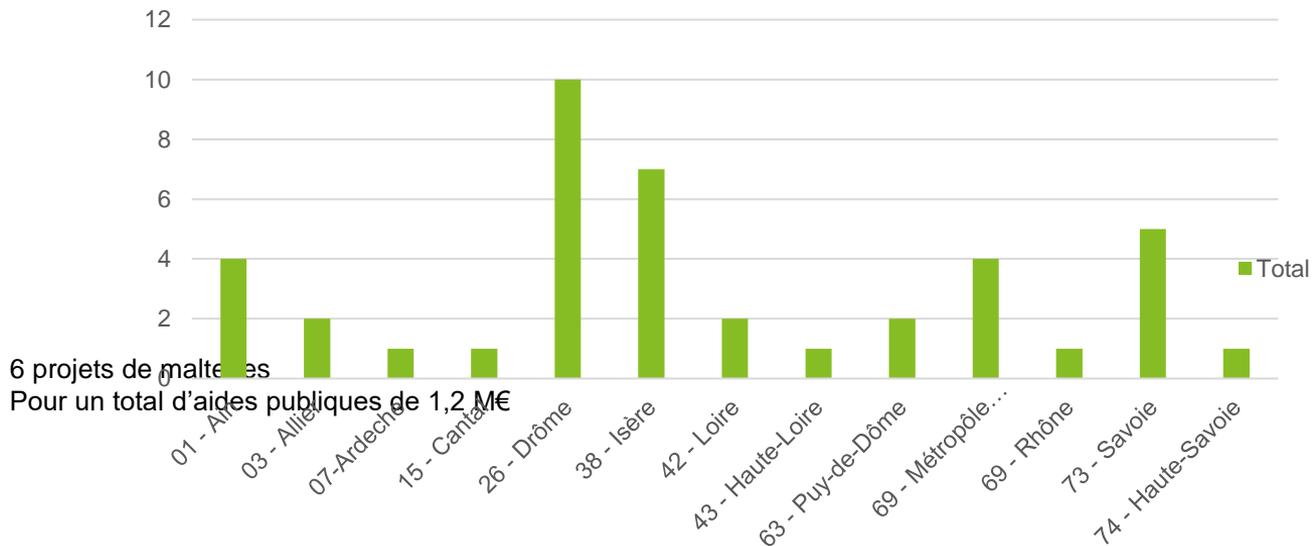
	Plancher dépenses	Plafond d'aides publiques	Taux
PME	(50 000€) 100 000 €	600 000 €	De 20 à 40%
GE	500 000 €	600 000 €	10%

Focus sur les aides publiques IAA à la filière brassicole

Sur la période 2015/2021 :

41 projets de brasseries, pour un coût global d'investissements > 19 M€

Un total d'aides publiques de 5,4 M€



Vos contacts utiles :

Formulaires et informations en ligne :

Site Europe en région :

<https://www.europe-en-auvergnerhonealpes.eu/appe-projet/soutien-aux-industries-agroalimentaires-0>

Site Région :

<https://www.auvergnerhonealpes.fr/aide/155/289-valider-mon-projet-de-developpement-agriculture.htm>

Aides directes aux IAA : selon la localisation de votre entreprise :

* en Drôme-Ardèche : Céline JUVENETON T 04 26 73 63 01

Celine.juveneton@auvergnerhonealpes.fr

* en Isère et 2 Savoies : Sylvie MIGUET T 04 26 73 61 19

Sylvie.miguet@auvergnerhonealpes.fr

* en Rhône-Loire-Ain : Xavier SAUTOUR T 04 26 73 55 87

Xavier.sautour@auvergnerhonealpes.fr

* en Auvergne : François ROULET T 04 73 31 84 48

Francois.roulet@auvergnerhonealpes.fr

En charge du plan filière brassicole (aides à l'amont)

REPAS BIO



A SUIVRE

- 13h30 Présentation des malteries régionale et dégustation de bières
- 14h30 Rencontre BtoB entre acteurs de la filière
- 15h30 Départ Visite d'une houblonnière à Etoile-sur-Rhône (18 min en voiture)
- 17h00 FIN DE LA JOURNEE



LES MALTERIES EN
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



A VOS MALTS
PRÊTS ? BRASSEZ !

Une **malterie indépendante** pour des brasseurs indépendants



- ❖ 2 000 M2 dédiés au malt
- ❖ Malterie indépendante détenue par les fondateurs

Un **process reconnu et primé** unique en France



La cuve inox **fermée et rotative**, entièrement isolée et climatisée permet de produire du malt bio de qualité premium tout en étant économique et écologique.

Aux USA, la malterie artisanale cylindrique « ROOT SHOOT MALTING » l'a démontré en se hissant pour la troisième année consécutive sur le podium du MALT CUP qui récompense les meilleurs malts de l'année.



Une capacité actuelle de 550 tonnes de céréales par an qui passe à 1650 tonnes à partir de mars 2022.

Disponibilité actuelle des malts : octobre 2022.

Une **large gamme de malts** pour une large gamme de bières



Nous avons investi dès le démarrage dans **un torréfacteur spécialisé** et conçu exclusivement pour les malts, ce qui permet de proposer une large palette de malts spéciaux à destination des brasseurs.

Une **qualité premium** avec notre laboratoire d'analyse



- ❖ Contrôle qualité rigoureux de chaque lot d'orge et de malt par notre laboratoire d'analyse avec accès aux résultats ainsi que l'origine géographique
- ❖ Grande maîtrise du processus permettant une reproductibilité et donc une stabilité des malts.

Une **équipe de passionnée** pour conseiller les brasseurs et travailler l'organoleptique



- ❖ 5 personnes dédiés au malt
- ❖ Des formations et dégustations organisées pour les brasseurs
- ❖ Un torrificateur pour développer de nouveaux malts et travailler l'organoleptique
- ❖ Une pico brasserie pour tester et concevoir les recettes de bières
- ❖ Un laboratoire d'analyse pour analyser le malt et la bière
- ❖ Des prestations d'ingénierie pour concevoir, agrandir votre brasserie au meilleur prix



PRÊTS ? BRASSEZ !

Merci pour
votre attention





La Malterie Ardéchoise

SAS ART MALT BIO





#1

La malterie



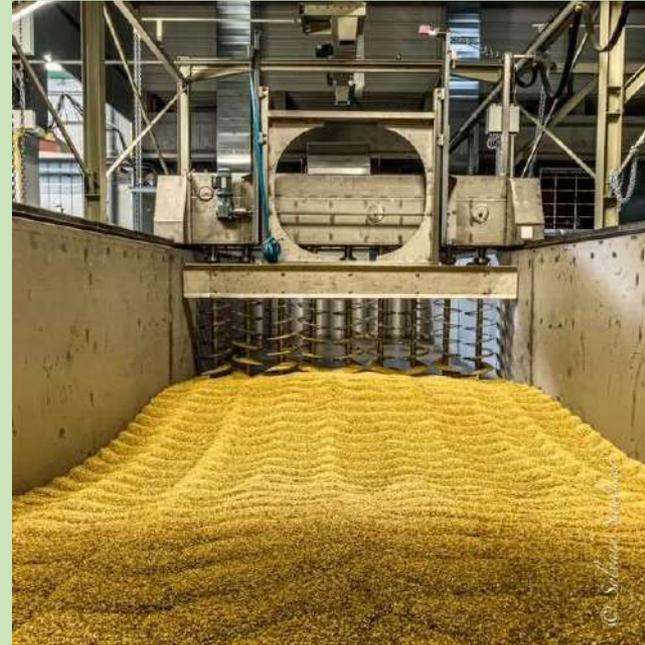


Réception des céréales





#3



Bac de Trempage et de germination



© Sylvain Saulnier



#4

La touraille



© Sylvain Saulnier



#5



Tourillage



Conditionnement



#6



Nos sacs de 25 Kg

Stockage





Le Labo :



#7



Conseillé par M. Patrick Boivin

Formateur en malterie à l'IFBM de Nancy

Nos 2 brasseurs associés :



Contactez nous :



contact@malteriardechoise.fr



Malterie Ardechoise - ART MALT BIO



04-75-60-22-30 OU 06-78-92-44-23





**UNE IDÉE GERME ... UNE MALTERIE AU
CŒUR DE L'Auvergne !**



19 octobre 2021



ORGANISONS - NOUS !

1 – Faisons connaissance ...

2 – Le Maltage

3 – Des Valeurs ...

4 – Quels malts ?

5 – Le Maltage à Façon





Faisons connaissance avec les Malteurs !

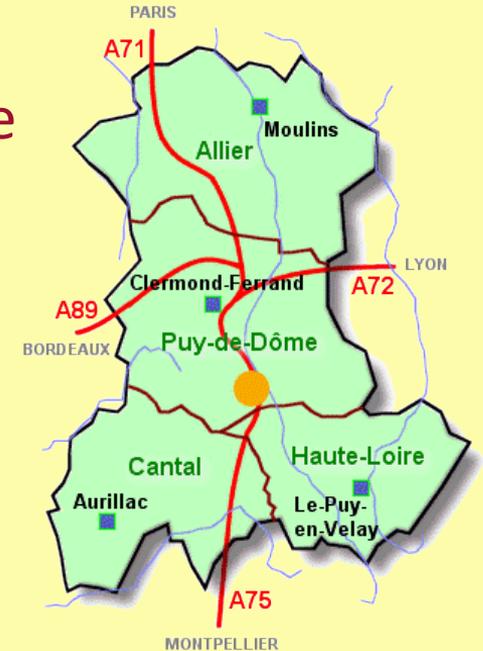
- Prénom : LUCILE & ALEXANDRE
- Nom : COMPTOUR
- Origine : Auvergne
- Formations :
 - BTSA Technologie Végétale
 - IFBM
 - Stage en malterie artisanale





Faisons connaissance avec La Malterie des Volcans !

- où : St Germain Lembron, au cœur de l'Auvergne
- Quand : Depuis décembre 2017
- Comment : Maltage en trempé-germoir, 2 x 6T
- Pourquoi : Proposer aux brasseurs professionnels et amateurs des malts artisanaux





Bienvenus à La Malterie des Volcans !





La Malterie des Volcans la production





La Malterie des Volcans le stockage et l'expédition





La Malterie des Volcans !

En quelques chiffres ...

- 400 tonnes par an
- 2 malteurs
- 90 % de malts bio
- 36 malts différents
- 5% de brasseurs amateurs
- 1/3 de maltage à façon





LE MALTAGE

L'approvisionnement

Orge, blé, seigle, sarrasin, millet, avoine

- Contrat avec les agriculteurs auvergnats
- Coopératives agricoles





LE MALTAGE

La Trempe





LE MALTAGE

La Germination





LE MALTAGE

Le Touraillage





LE MALTAGE

Le Dégermage





LE MALTAGE

La Torrification





LE MALTAGE

L'ensachage





LE MALTAGE

En route vers les brasseries...





DES VALEURS ...

La Malterie des Volcans se veut être le trait d'union
entre les agriculteurs et les brasseurs artisanaux

- Gamme de malts complète produite sur place
- Proximité (physique et relationnelle : échanges, conseils.
- Flexibilité, facilité d'adaptation
- Fiabilité
- Facile d'accès





QUELS MALTS ?

Malts d'orge

Autres malts

Malt de base



Malts spéciaux



Malt de blé



Malt de seigle



Malt de sarrasin



Malt d'avoine



Malt de millet





Le Maltage à Façon

Et si vous brassiez avec vos propres céréales !

- 2T de céréales minimum
- Des critères recommandés pour un malt de qualité
- Choix du malt souhaité
- Choix du conditionnement
- 1 Tonne de céréale = 800 kg de malt
- Bio ou conventionnel





MERCI POUR VOTRE ÉCOUTE





MALT'IN POTT

MALTERIE ARTISANALE EN HAUTE-SAVOIE

19/10/2021





**MALT'
IN
POTT**

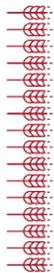
MALT BIO ■ SAVOYARD

SOMMAIRE

 **QUI SOMMES NOUS?**

 **NOTRE OFFRE**

 **ET DEMAIN?**



QUI SOMMES NOUS?

 IMPLANTÉE EN HAUTE-SAVOIE DEPUIS 3 ANS

 **4 PERSONNES**

 **100% CÉRÉALES ACHETÉES ORIGINE RÉGIONALE**

 **100% MALTS PRODUITS CERTIFIÉS AB**

 **EXPÉRIENCES DANS LE BRASSAGE,
RÉALISATION DE BRASSAGE PRO**



NOTRE OFFRE

 **CAPACITÉ ENTRE 400&500T/AN**

 **100 CLIENTS RÉGULIERS**

 **TOUTES DIMENSIONS**

 **TOUS SCHÉMAS (100%, 1 BIÈRE, 1 BRASSIN, UNIQUEMENT CERTAINS MALTS...)**

 **ENLÈVEMENT SUR PLACE, OU EXPÉDITION À LA PALETTE 200KG MINI, 800KG MAXI**

 **PRESTATION DE MALTAGE À FAÇON**

 **ANALYSES INTERNES ET EXTERNES PAR LABO INDÉPENDANT (IFBM)**





**MALT'
IN
POTT**

MALT BIO ■ SAVOYARD

NOS MALTS

 **GAMME EN CONSTANTE ÉVOLUTION**

 **MALTS DE BASES**

 **MALTS TOURAILLÉS +++**

 **MALTS TORRÉFIÉS**

 **MALTS FUMÉS**

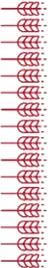
 **ORGE, BLÉ, SEIGLE, AVOINE, SARRASIN, ...**

 **CONDITIONNEMENTS**



ET DEMAIN ?

 **PROJET DE DÉVELOPPEMENT**



 **PARTENARIAT RENFORCÉ AVEC COOPÉRATIVES**

 **INVESTISSEMENT NOUVEL OUTIL: CAPACITÉ DE PRODUCTION X3**

 **ELARGISSEMENT OFFRE**







**MERCI DE VOTRE
ATTENTION !**

Vincent Le Pottier

vincent@maltinpott.com

+33 6 67 31 33 91

Julien Cottet

julien@maltinpott.com

+33 6 68 02 98 78

WWW.MALTINPOTT.COM





RENCONTRE B TO B

ET DÉGUSTATION

15h30 : Départ pour la visite de la houblonnière

A consommer avec modération !



VISITE DE LA HOUBLONNIERE



Chez Vincent Marconnet

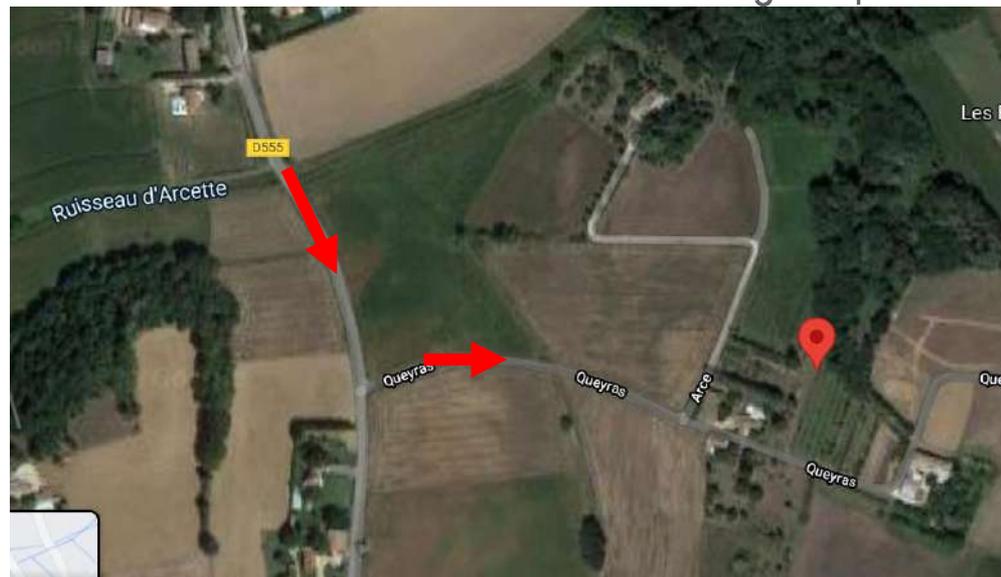
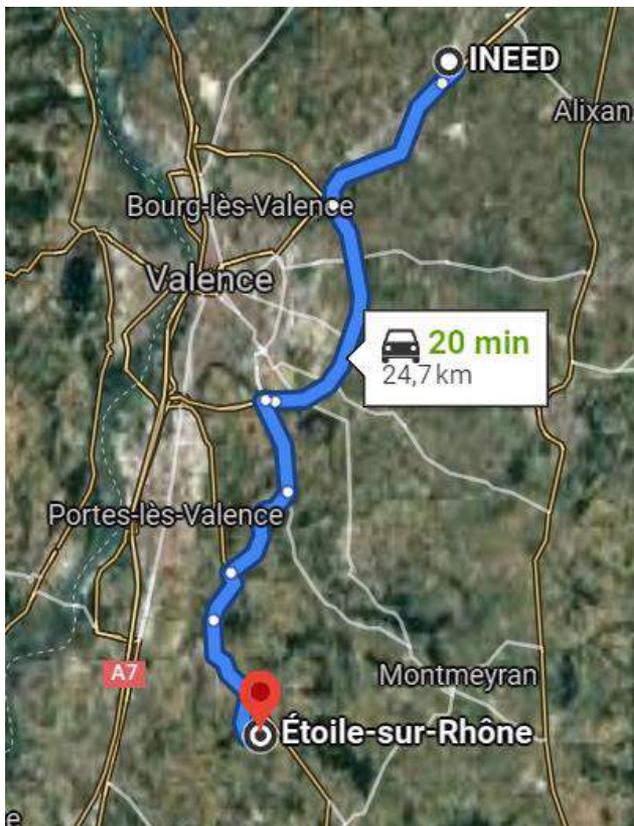
20 MINUTES EN VOITURE

houblonheur



« Queyras, Etoile sur Rhône »

Google Maps



MERCI POUR VOTRE ATTENTION !

REJOIGNEZ-NOUS SUR :



CLUSTER BIO AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Ineed - Parc Rovaltain - 1 rue Marc Seguin
BP 16208 - 26958 Valence Cedex 9

Tél : 04 75 55 80 11

WWW.CLUSTER-BIO.COM