



GAL DE L'EST AUDOIS

**SNBi**  
SYNDICAT NATIONAL  
DES BRASSEURS INDÉPENDANTS



INRA  
SCIENCE & IMPACT

Ocebio  
OCCITANIE ENTREPRISES BID



Grand NARBONNE  
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION

H | HOUBLONS DE FRANCE



# LA FILIÈRE BRASSICOLE EN OCCITANIE

22 NOVEMBRE 2019  
NARBONNE



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

# MOT D'ACCUEIL



**François GALABRUN**  
*Directeur de l'Association  
Minervois Corbières Méditerranée  
GAL de l'Est-Audois*



**Magali VERGNES**  
*Vice-Présidente de la communauté  
d'agglomération du Grand Narbonne*



**Judith CARMONA**  
*Conseillère régionale  
Région Occitanie Pyrénées-Méditerranée*



**Pascal FRISSANT**  
*Président de la Fédération régionale  
des CIVAM Occitanie*



**Jean-Olivier RIEUSSET**  
*Représentant régional du Syndicat  
National des Brasseurs Indépendants*



**Johann LASKOWSKI**  
*Président de Houblons de France*



# DÉROULEMENT DE LA JOURNÉE

10H00 : Etat des lieux de la filière brassicole en Occitanie

10H30 : La bière en France et les attentes consommateurs par Elisabeth Pierre

11H00 : Tables-ronde « Dynamiques de relocalisation de la filière brassicole »

12H30 : Déjeuner par Grains d'Ici, stands d'informations et librairie Libellis

14H30 : 1<sup>ère</sup> session d'atelier

15H40 : 2<sup>ème</sup> session d'atelier

16H40 : Restitution des ateliers & conclusion de la journée

Après 17H30 : Poursuite des échanges avec Les Têtes Plates à l'ancien Burger & Cassolette



# PROGRAMME DES ATELIERS

## ATELIER #1 Enjeux de la culture du houblon

**Organisation** : Julien BAROUSSE (Houblons de France)

**Intervenant** : Johann LASKOWSKI (Houblons de France)



## ATELIER #2 Mutualisation et projets collectifs

**Organisation** : Camille GRENTZINGER (GAL de l'Est-Audois)

**Intervenants** : Fanny MADRID & Lucie LE BOUTELLIER (HOPEN) et Hélène THIEBAUT (FDCUMA11)



## ATELIER #3 Sélection variétale de l'orge

**Organisation** : Théo FURLAN (Erables 31/ Civam Bio 09)

**Intervenants** : Léa QUEROT (AgriBio 04) et Laura GUITOT (Bière de Provence)



## ATELIER #4 Economie circulaire

**Organisation** : Claudine VIBERT (Le Grand Narbonne), co-animé avec Garlonn KERGOULAY

**Intervenants** : Jean-Olivier RIEUSSET (brasserie Alaryk), Miriam COLIN, Leon-Christophe ETILE (Bière Collab)



## ATELIER #5 Essais variétaux de houblon

**Organisation** : Dylan CLAIR (BioCivam de l'Aude)

**Intervenants** : Fanny MADRID & Lucie LE BOUTELLIER (HOPEN) et Laura GUITOT (Bière de Provence)



## ATELIER #6 Attentes consommateurs et différenciation des bières régionales

**Organisation** : Anne-Cécile BRIT (Supagro) et Grégori AKERMANN (INRA)

**Intervenants** : Adrien CLAUSTRES (BRIO)



## ATELIER #7 Transformation de l'orge au malt

**Organisation** : Amélie BERGER (Océbio) et Marianne SALANVILLE (Coop de France)

**Intervenants** : Sébastien ROCHE (Malterie Occitane) et Laurent COURSIERES (Malterie du Vieux Silo)



# DÉROULEMENT DE LA JOURNÉE

**10H00 : Etat des lieux de la filière brassicole en Occitanie**

10H30 : La bière en France et les attentes consommateurs par Elisabeth Pierre

11H00 : Tables-ronde « Dynamiques de relocalisation de la filière brassicole »

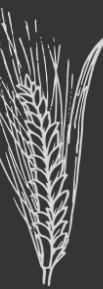
12H30 : Déjeuner par Grains d'Ici, stands d'informations et librairie Libellis

14H30 : 1<sup>ère</sup> session d'atelier

15H40 : 2<sup>ème</sup> session d'atelier

16H40 : Restitution des ateliers & conclusion de la journée

Après 17H30 : Poursuite des échanges avec Les Têtes Plates à l'ancien Burger & Cassolette





# ETAT DES LIEUX DE LA FILIÈRE BRASSICOLE EN OCCITANIE

**Alice LE BALLE**

*Fédération régionale des CIVAM Occitanie*



# MÉTHODOLOGIE

## Recherches bibliographiques

(SNBI, Brasseurs de France, Houblons de France, douane régionale ...)

## Analyse du questionnaire du SNBI à destination des brasseurs français

(37 réponses en région Occitanie)

## Questionnaire auprès des houblonniers de France – relais Houblons de France

(10 réponses en région Occitanie)

## Entretiens qualitatifs

(5 houblonniers, 6 brasseurs, 3 malteurs, 3 experts)

## Capitalisation d'actions hors région

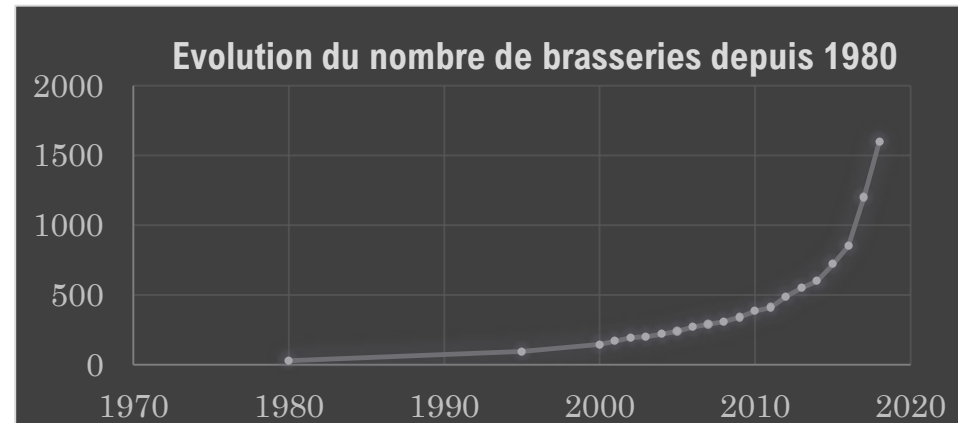
(Bretagne, Franche-Comté, Massif Central, PACA, Nouvelle-Aquitaine, Auvergne Rhône-Alpes)



# LE MARCHÉ DE LA BIÈRE ARTISANALE EN FRANCE



- 8% du marché de la bière en volume\*
- 12,8% du marché en valeur \*
- 99% des entreprises sont artisanales\*\*
- 80% des emplois de la filière brassicole en France soit 5600 emplois directs\*\*
- Un chiffre d'affaire annuel total de 500 M€\*\*
- +4,2% de consommation de bière en France entre 2017–2018\*
- 33 L / hab. , avant-dernier pays consommateur de l'UE, une marge de progression\*



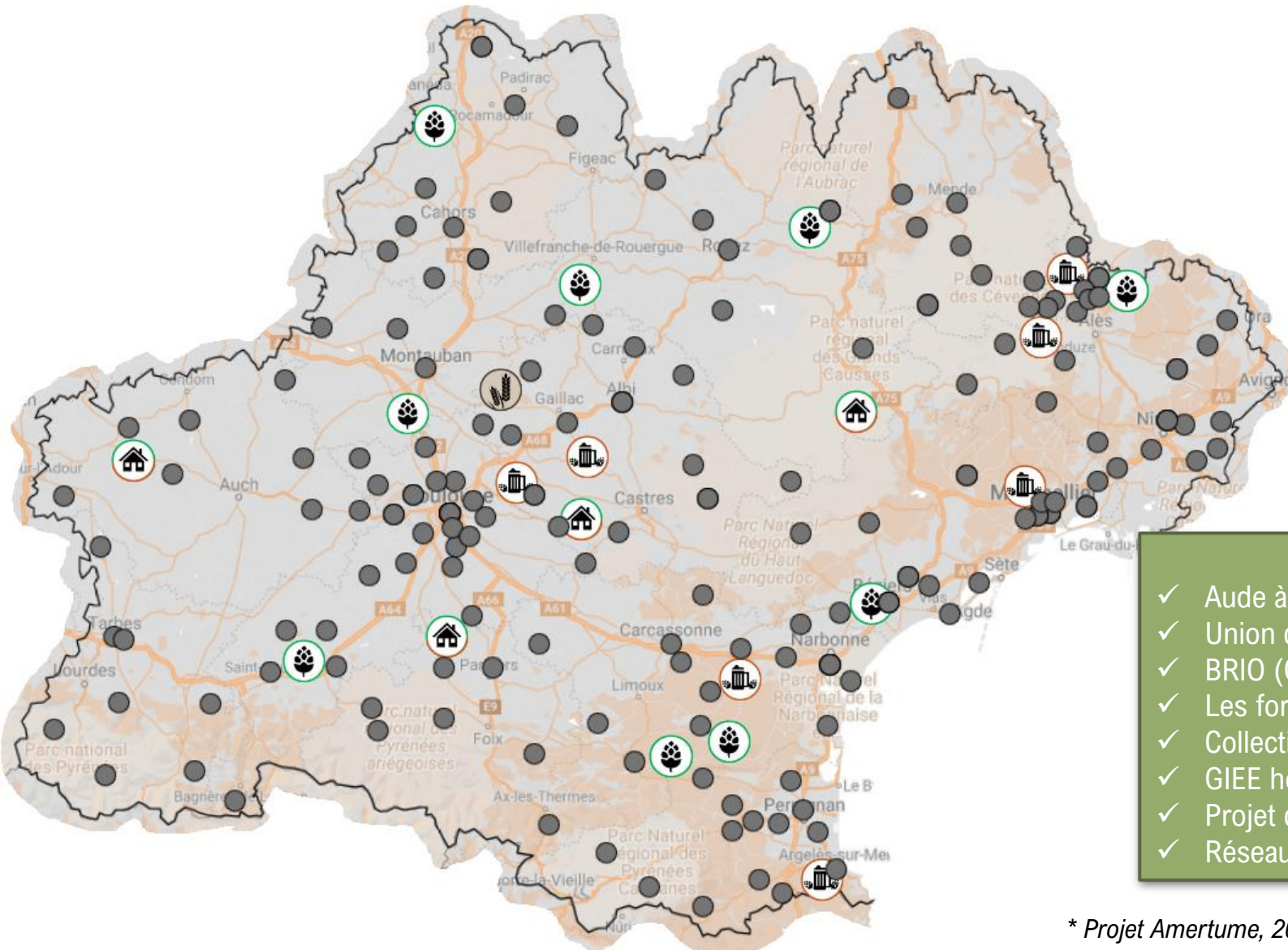
Projet amertume, 2019

\* Brasseurs de France, 2019 \*\* SNBI, 2019





# LES OPÉRATEURS DE LA FILIÈRE EN OCCITANIE



195\* à 242 brasseries\*\* ●

Plus de 7 brasseries-houblonnières

7 houblonniers

4 fermes brasseries

1 malterie

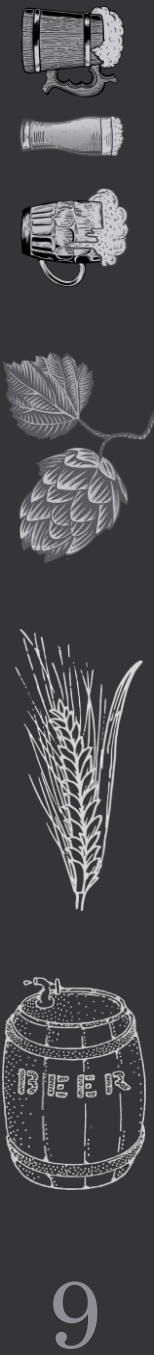
Plus de 400 producteurs d'orge brassicole\*\*\*

Entre 95 000 et 120 000 hl de bière / an



- Collectifs et dynamiques régionales**
- ✓ Aude à la bière (AUDE)
  - ✓ Union des Brasseurs Cévenols (GARD – LOZERE)
  - ✓ BRIO (OCCITANIE)
  - ✓ Les forces du malt (HAUTE-GARONNE)
  - ✓ Collectif brassicole en projet (PYRENEES ORIENTALES)
  - ✓ GIEE houblon en émergence
  - ✓ Projet de coopération brassicole entre GAL
  - ✓ Réseaux nationaux : SNBI / BdF / HdF

\* Projet Amertume, 2019 \*\* douane régionale, 2019 \*\*\*Arterris, 2019



# LES PRÉMICES DE LA FILIÈRE HOUBLON EN OCCITANIE

## La demande en houblon des brasseurs (estimation selon le nombre de brasseur)

- Entre 36,5 et 46.6 tonnes (~30ha à 39ha)\*
- 100% bio : offre en rupture sur la marché & problématique de l'arrêt de la dérogation

\*Questionnaire SNBI, 2019

## L'offre actuelle en houblon

- 9 porteurs de projet de houblonnière

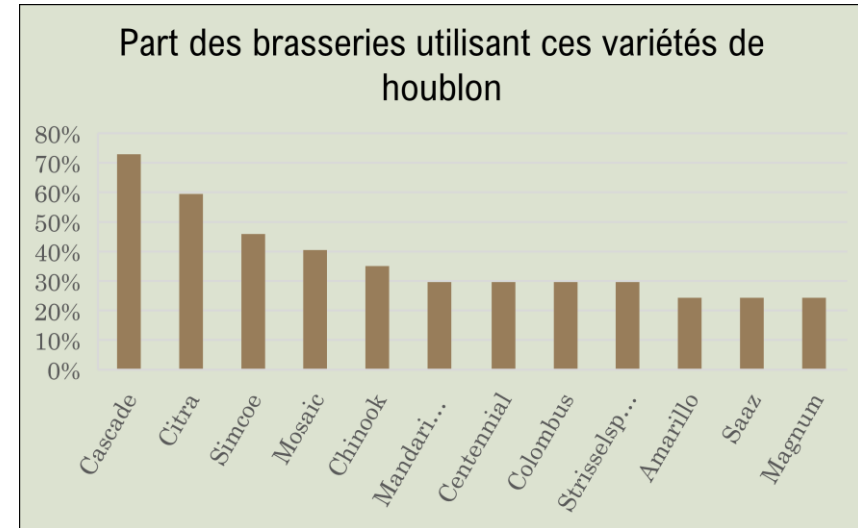
Surfaces de Houblonnière	2019	2020	2021	2022	2023	2024
	actuel	En projets				
		Ha	Ha	Ha	Ha	Ha
TOTAL	1,9	+6,3	+5	0	+5,0	+0,5
TOTAL CUMULE	1,9	8,2	13,2	13,2	18,2	18,7

Brasseurs-houblonniers non inclus

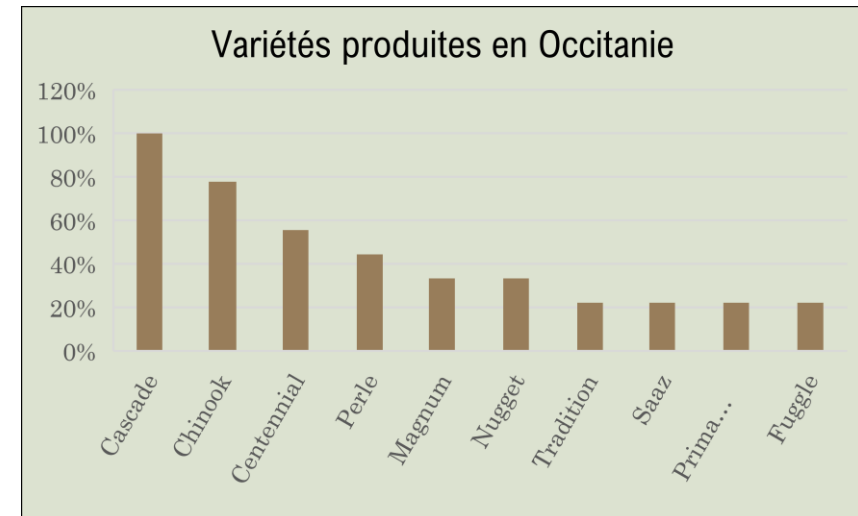
« Les bières dites biologiques peuvent faire référence à l'agriculture biologique dans leur dénomination de vente, la liste des ingrédients, la publicité, etc. Toutefois, la difficulté éprouvée par les brasseurs pour obtenir du houblon « bio » sur le marché conduit le plus souvent ces opérateurs à utiliser du houblon « conventionnel ». Cette pratique est autorisée sous réserve que le brasseur ait obtenu une dérogation d'une durée d'un an de la part du ministère de l'Agriculture.

À noter qu'à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2021, l'entrée en vigueur d'une nouvelle réglementation réduira la durée de validité de cette dérogation à six mois renouvelable deux fois. »

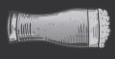
DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes), 2019



Analyse du questionnaire du SNBI, 2019



Questionnaire aux houblonniers avec Houblons de France, 2019



# UNE FILIÈRE ORGE / MALT EN CONSTRUCTION

## La demande en malt et orge des brasseurs sur l'Occitanie (estimation selon le nombre de brasseur)

- Entre 2 630 et 3 350 tonnes de malt consommé
- Entre 2 700 et 3 400 tonnes d'orge = 674 - 858 ha
- 50% en bio et 50% en conventionnel

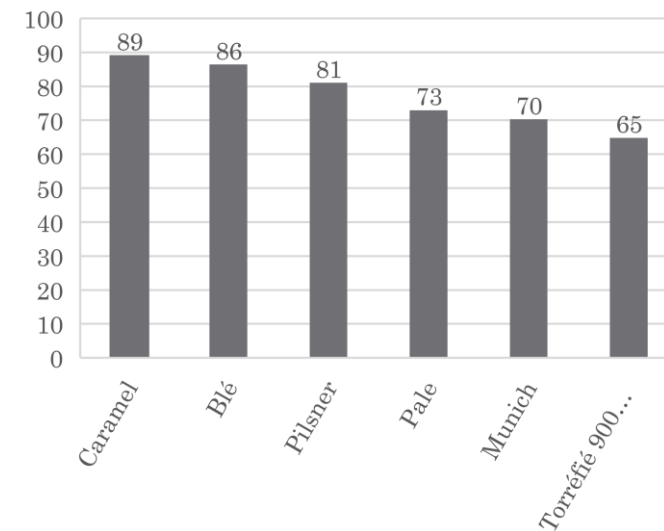
## L'offre actuelle en orge et malt

- Plus de 12 000 tonnes d'orge brassicole conventionnel (variété Prestige) produit en région dont 90% envoyé en malterie en Espagne (*Arterris, 2019*)
- 602 tonnes d'orge bio brassicole (variétés Calypso & Maltesse)(*Agribio Union, 2019*)

Pas de différenciation des collecteurs entre orge fourrager/orge brassicole → recensement difficile

- Malterie artisanale et bio « le Vieux Silo » (Tarn) : capacité de production = 500 T de malt / an
- Projet Malterie Occitane (31) : capacité de production = 1 500 T de malt / an (bio & conventionnel) – démarrage de l'activité prévue en 2020
- Ferme brasserie / micro-malterie : faible production pour l'autoconsommation

Part d'utilisation des malts par les brasseurs



Analyse du questionnaire du SNBI, 2019



# DES BESOINS SPÉCIFIQUES À CHACUN LA PRODUCTION DE HOUBLON



OPPORTUNITES	MENACES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrêt de la dérogation pour l'utilisation de houblon conventionnel dans les bières bio</li> <li>• Forte demande et peu d'offre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Création d'une offre supérieure à la demande</li> </ul>
FORCES	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cultiver un produit unique, de terroir (expérimentation variétale)</li> <li>• Forte valeur ajoutée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moyens financiers importants et manque de subventions</li> <li>• Fort besoin de mécanisation pour une bonne rentabilité (mutualisation / auto-construction / achat d'occasion)</li> <li>• Accès difficile au foncier</li> <li>• Besoins de formations / connaissances techniques</li> <li>• Rentabilité à partir de la 3<sup>ème</sup> année</li> </ul>

INVESTISSEMENT D'UNE HOUBLONNIERE			
<b>Matériel de structure</b>	Plants /ha	12 000 €	
	Poteaux /ha	10 000 €	
	Cables /ha	3 200 €	
	Quincaillerie /ha	2 300 €	
	Irrigation /ha	3 000 €	
<b>Total</b>		<b>30 500 €</b>	
<b>Matériel en propriété</b>		Occasion	Neuf
	Pulvérisateur	10 000 €	15 000 €
	Tracteur	8 000 €	20 000 €
	Trieuse	15 000 €	20 000 €
	Chambre froide	3 000 €	6 000 €
	Séchoir	5 000 €	15 000 €
<b>Total</b>		<b>36 000 €</b>	<b>76 000 €</b>
<b>Matériel en CUMA</b>	Bras de récolte + remorque	23 000 €	
	Outils travail du sol	16 500 €	
	Presse à pellet	15 000 €	
<b>Total</b>		<b>54 500 €</b>	

# DES BESOINS SPÉCIFIQUES À CHACUN LA PRODUCTION ORGE / MALT



OPPORTUNITES	MENACES
<ul style="list-style-type: none"><li>• Forte demande</li><li>• Recherche variétale</li><li>• Produire des malts spéciaux, uniques</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Appréhension des brasseurs</li></ul>
FORCES	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"><li>• Production des matières premières déjà installée</li><li>• Malteries déjà existantes et en projet</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adéquation entre critères des brasseurs et qualité du malt produit</li><li>• Modèle économique délicat du maltage : peu de valeur ajoutée</li></ul>

# DES BESOINS SPÉCIFIQUES À CHACUN LA PRODUCTION DE BIÈRE

OPPORTUNITES	MENACES
<ul style="list-style-type: none"><li>• Marge sur la part de marché à prendre</li><li>• Fin des contrats brasseurs entre industriels et bars</li><li>• Augmentation de la consommation de bière vis-à-vis du vin</li><li>• Tendance nationale du « manger mieux, bio, local »</li><li>• Possibilité de différenciation (label, marque commune)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risque de saturation du marché, peu de place pour les nouveaux arrivants, ce n'est plus un marché de niche</li><li>• Risque de complexification de la législation sur les bières artisanales</li></ul>
FORCES	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"><li>• Une grande diversité de bières (taux d'alcool, amertume, aromatique, sucre, couleur, saison)</li><li>• Comparativement aux grands brasseurs, les microbrasseries créent plus d'emplois pour chaque litre de bière vendu</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Manque de formations des brasseurs souvent autodidactes (gestion de l'entreprise, HACCP, connaissances techniques)</li><li>• Prix de vente élevé qui peut freiner les consommateurs</li></ul>



A map of the Occitanie region in France, showing various departments and cities. A semi-transparent white box is centered over the map, containing the text "MERCI POUR VOTRE ATTENTION". Several green location pins are placed across the map, and a blue square marker is visible in the Cévennes area. The Mediterranean Sea is labeled at the bottom right.

**MERCI POUR VOTRE ATTENTION**



# DÉROULEMENT DE LA JOURNÉE

10H00 : Etat des lieux de la filière brassicole en Occitanie

**10H30 : La bière en France et les attentes consommateurs par Elisabeth Pierre**

11H00 : Tables-ronde « Dynamiques de relocalisation de la filière brassicole »

12H30 : Déjeuner par Grains d'Ici, stands d'informations et librairie Libellis

14H30 : 1<sup>ère</sup> session d'atelier

15H40 : 2<sup>ème</sup> session d'atelier

16H40 : Restitution des ateliers & conclusion de la journée

Après 17H30 : Poursuite des échanges avec Les Têtes Plates à l'ancien Burger & Cassolette







**La bière et les attentes consommateurs**  
**Elisabeth Pierre**



# De la Franche-Comté





# Aux rencontres brassicoles



# Accompagner la transformation de la filière brassicole en France

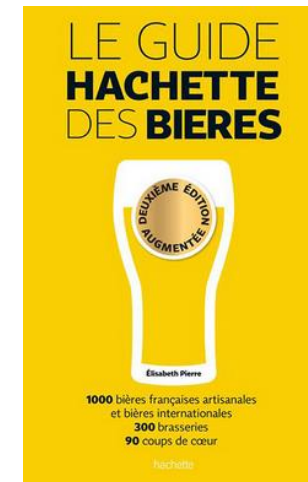


La Brasse

La Brasse #1 : Les jeunes pousses de houblon

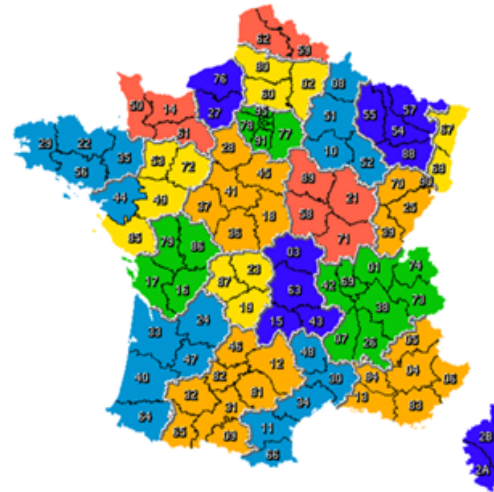
00:00

1x



# Evolutions : Parmi les chiffres marquants

En France



Renaissance

A partir de 1985

Renouveau

2000 : 100 brasseries

2001 : 126 brasseries

2009 : 322 brasseries

2010 : 387 brasseries

Accélération

2011 : 391 brasseries

2012 : 442 brasseries

2013 : 580 brasseries

2014 : 630 brasseries

2015 : 700 brasseries

2016 : 1000 brasseries

2018 : 1400 brasseries

2019 : 1500 brasseries



# Mots et faits marquants

Révolution

?

Evolution

Questions

Partages

Tendances

Medias

Echanges

?

Mode

?

Recul

**Vision globale**



# Evolutions : différents composants du marché

## Des producteurs....

### Typologies

Fermes-Brasseries **Indépendance**

Taille **Territoires**  
Entrepreneurs

Valeurs **Biologiques**

## Des produits.....

Larges gammes **Saisons**

Ephémères

Identités locales **Styles**

Collaborations

## Des circuits de distribution...

GD **Sites internet** **CHR**

Circuits Courts **Bars spécialisés**

Caves **Caves-Bars**

Salons dégustations

## Des consommateurs...

Comportements

Communauté **Origine**

Goûts

Proximité





# DÉROULEMENT DE LA JOURNÉE

10H00 : Etat des lieux de la filière brassicole en Occitanie

10H30 : La bière en France et les attentes consommateurs par Elisabeth Pierre

11H00 : Table-ronde « Dynamiques de relocalisation de la filière brassicole »

12H30 : Déjeuner par Grains d'Ici, stands d'informations et librairie Libellis

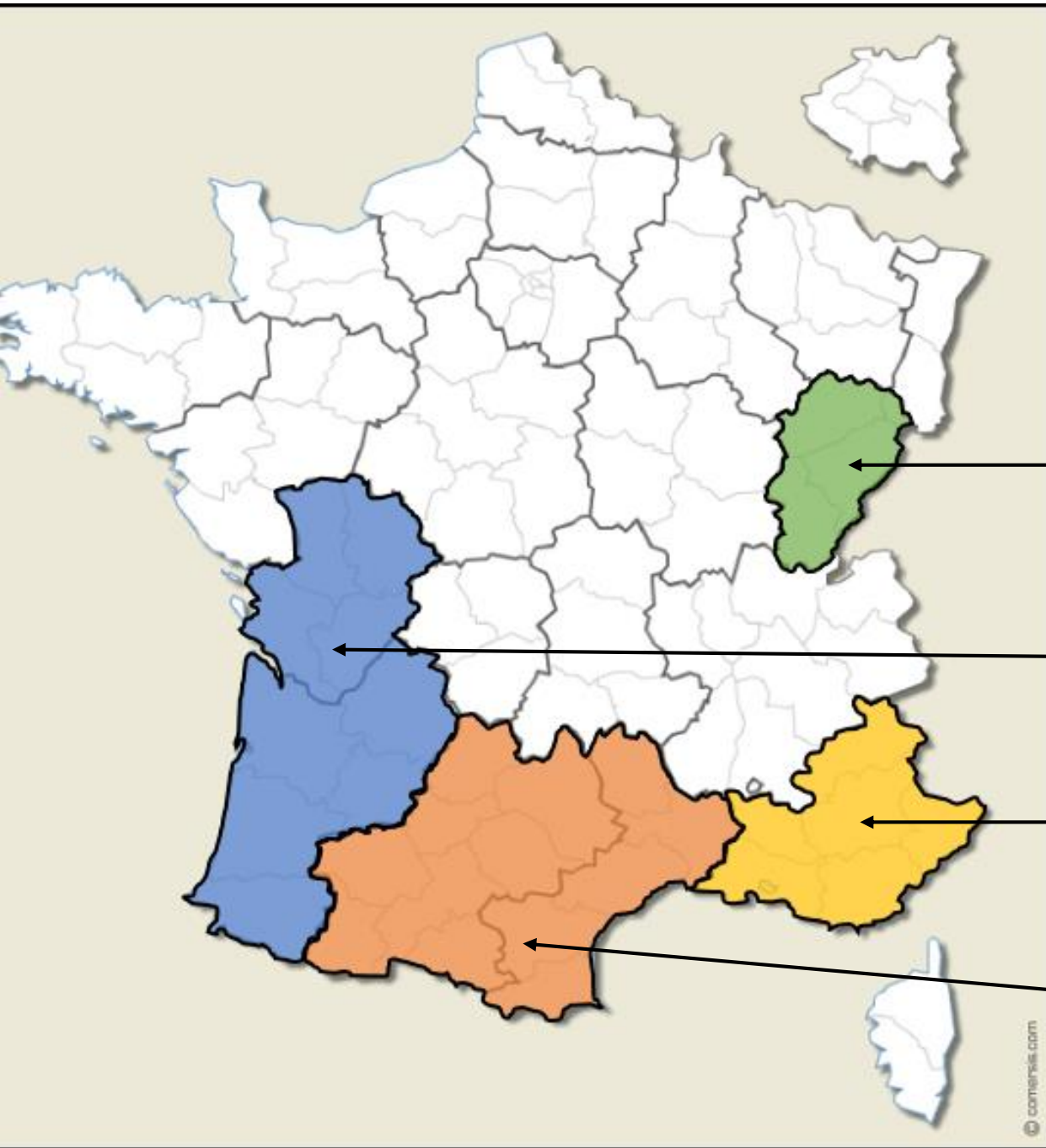
14H30 : 1<sup>ère</sup> session d'atelier

15H40 : 2<sup>ème</sup> session d'atelier

16H40 : Restitution des ateliers & conclusion de la journée

Après 17H30 : Poursuite des échanges avec Les Têtes Plates à l'ancien Burger & Cassolette





# TABLE RONDE

## Dynamiques de relocalisation de la filière brassicole

**Sarah Ferrier** - Interbio  
Franche-Comté



**Lucie Le Bouteiller et  
Fanny Madrid** - HOPEN



**Laura Guitot** -  
La Bière de Provence

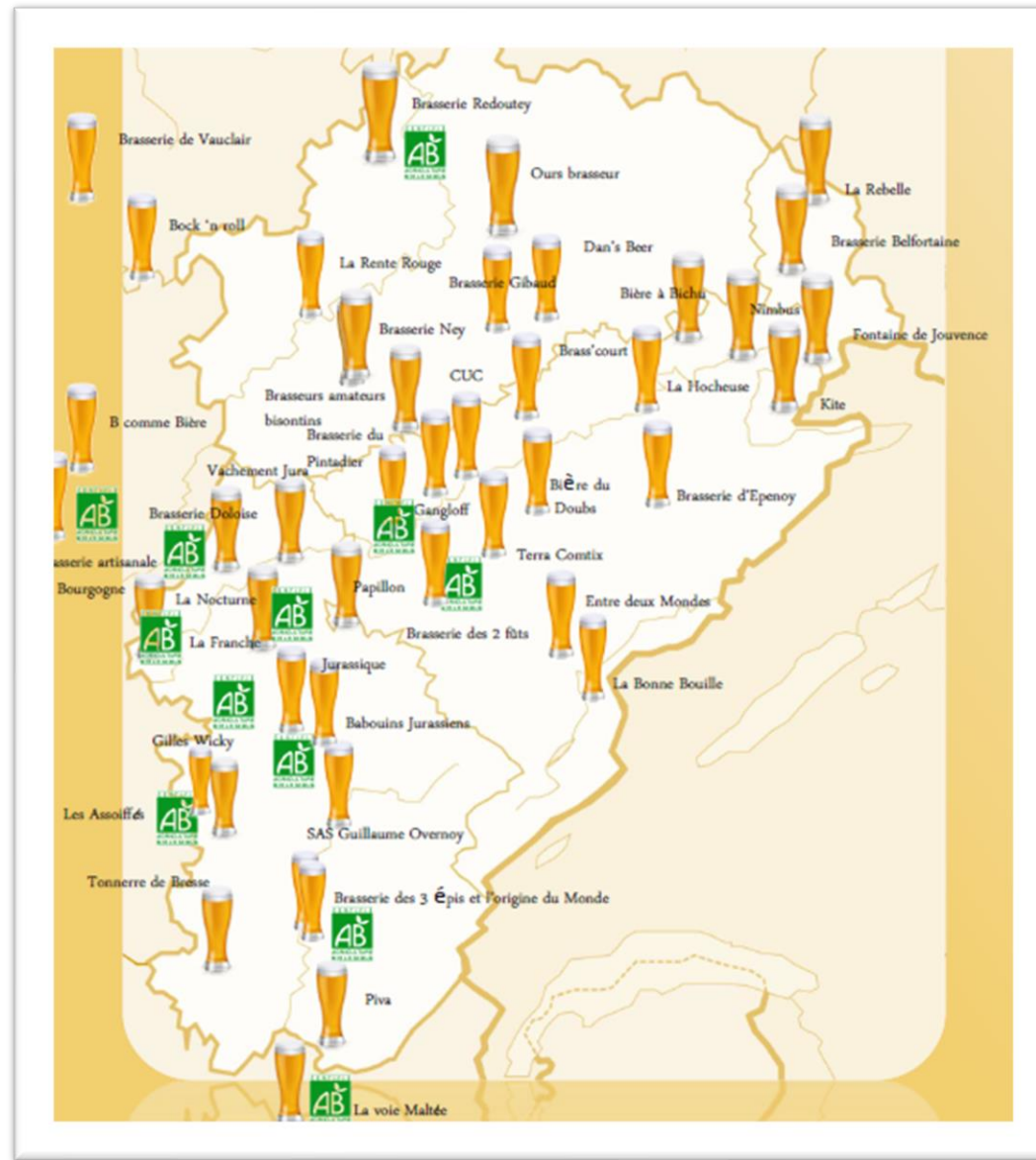


**Garlonn Kergourlay** -  
animatrice brassicole  
Il était une brasserie



# La filière orge brassicole en Franche-Comté

## Sarah Ferrier - Interbio





# DU CHAMP À LA CHOPE

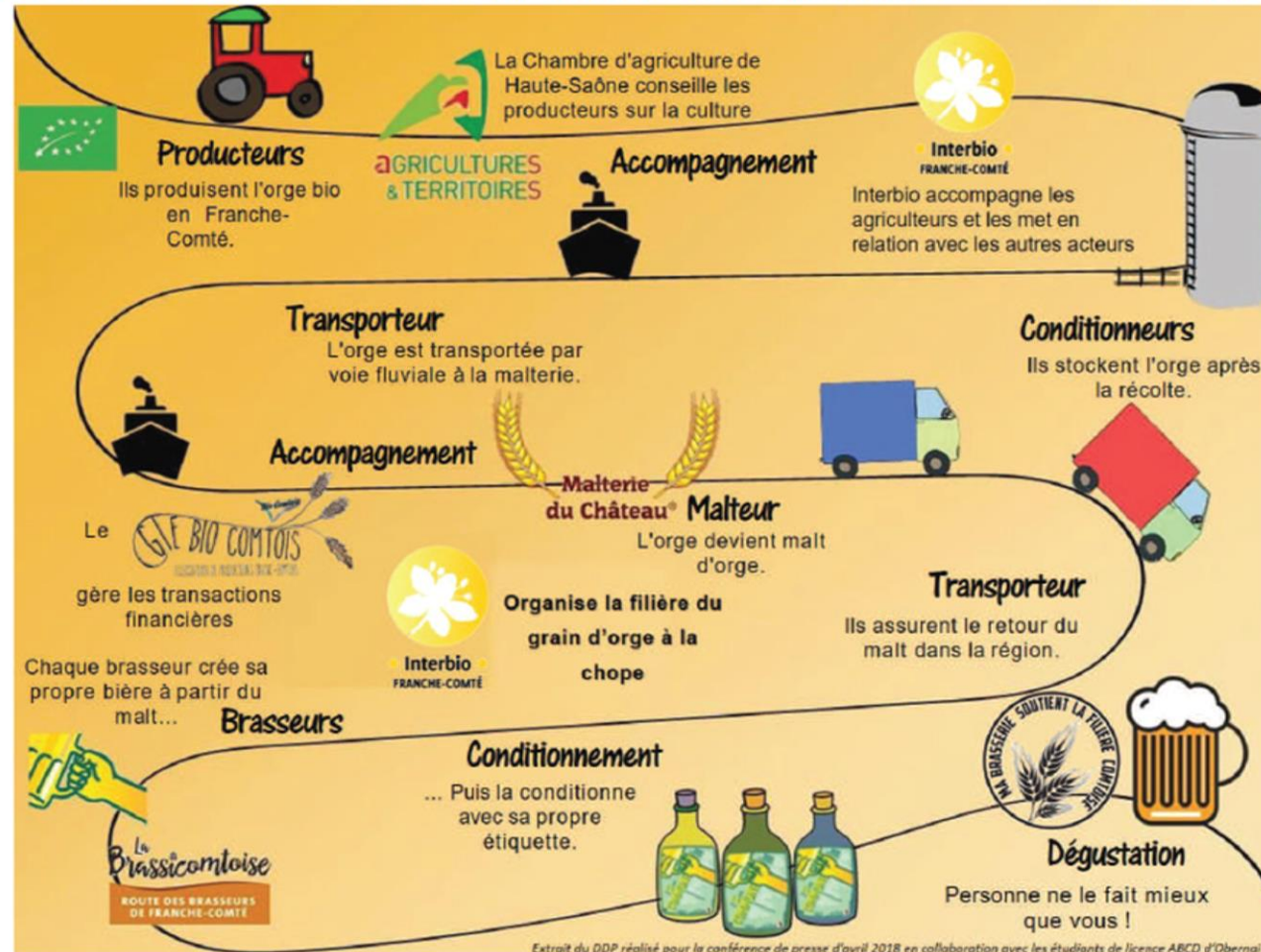


## ici, la bière est issue d'orge bio Comtois

Une filière bio à l'initiative des brasseurs Franc-Comtois

### LA BIÈRE ISSUE D'ORGE BIO LOCALE : UNE TOUTE NOUVELLE FILÈRE EN FRANCHE-COMTÉ

V  
U  
E  
  
D  
,  
E  
N  
S  
E  
M  
B  
L  
E



Extrait du DDP réalisé pour la conférence de presse d'avril 2018 en collaboration avec les étudiants de licence ABCD d'Obernal



# La filière houblon en Nouvelle Aquitaine

## Fanny Madrid & Lucie Le Bouteiller - HOPEN

**HOPEN**  
TERRE DE HOUBLON

**Fanny MADRID & Lucie LE BOUTELLIER**

[www.hopenhoublon.fr](http://www.hopenhoublon.fr)



# La filière houblon en PACA

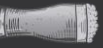
## Laura Guitot – Bière de Provence

### La Bière de Provence

### Collectif brassicole en région PACA



Contact :  
Laura GUITOT  
- Coordinatrice de l'association -  
labieredeprovence@gmail.com  
0660541873



# La filière houblon en PACA

## Laura Guitot – Bière de Provence

### La Bière de Provence – collectif brassicole en région PACA



- ➔ 20 brasseries adhérentes en 2019
- ➔ 8430 hectolitres de bières brassées en 2019 (projection)
- ➔ Un poids économique annuel de plus de **4,9 millions d'euros** projeté en 2019 (CA annuels cumulés)
- ➔ **40 emplois** occupés au sein des brasseries en 2019
- ➔ 4 cavistes et distributeurs de bières artisanales membres de l'association
- ➔ 7 projets d'installation de houblonnières accompagnés

Plusieurs projets de relocalisation de la production de matières premières :

- ➔ - une expérimentation sur **les cultures de houblon en climat méditerranéen** soutenue par le FEADER (UE/Région Sud PACA),
- ➔ - un groupe de travail dynamique accompagné par un institut de recherche sur la question de **l'orge brassicole et de la malterie**

L'association Bière de Provence est soutenue par la Région Sud PACA et l'Union Européenne dans le cadre du Fond Européen Agricole pour le Développement Rural, et par le Département des Bouches-du-Rhône.



# La filière houblon en PACA

## Laura Guitot – Bière de Provence

### Expérimentation et évaluation participative et multi-site sur les cultures de houblon en climat méditerranéen



- Objectifs du projet :
- - mettre en place un guide technico-économique sur la culture de houblon bio en climat méditerranéen,
- - faire pousser un houblon local de terroir provençal à destination des brasseries artisanales de PACA.

Une pré-étude réalisée en 2018 sur 5 parcelles et 10 variétés

Le dépôt d'un dossier au FEADER en 2018, accepté en décembre 2018 pour une durée de 3 ans

- 6 parcelles supports chez des agriculteurs, particuliers ou brasseurs, et 2 parcelles expérimentales au sein d'un lycée agricole participent à cette expérimentation.





# DÉROULEMENT DE LA JOURNÉE

10H00 : Etat des lieux de la filière brassicole en Occitanie

10H30 : La bière en France et les attentes consommateurs par Elisabeth Pierre

11H00 : Table-ronde « Dynamiques de relocalisation de la filière brassicole »

**12H30 : Déjeuner par Grains d'Ici, stands d'informations et librairie Libellis**

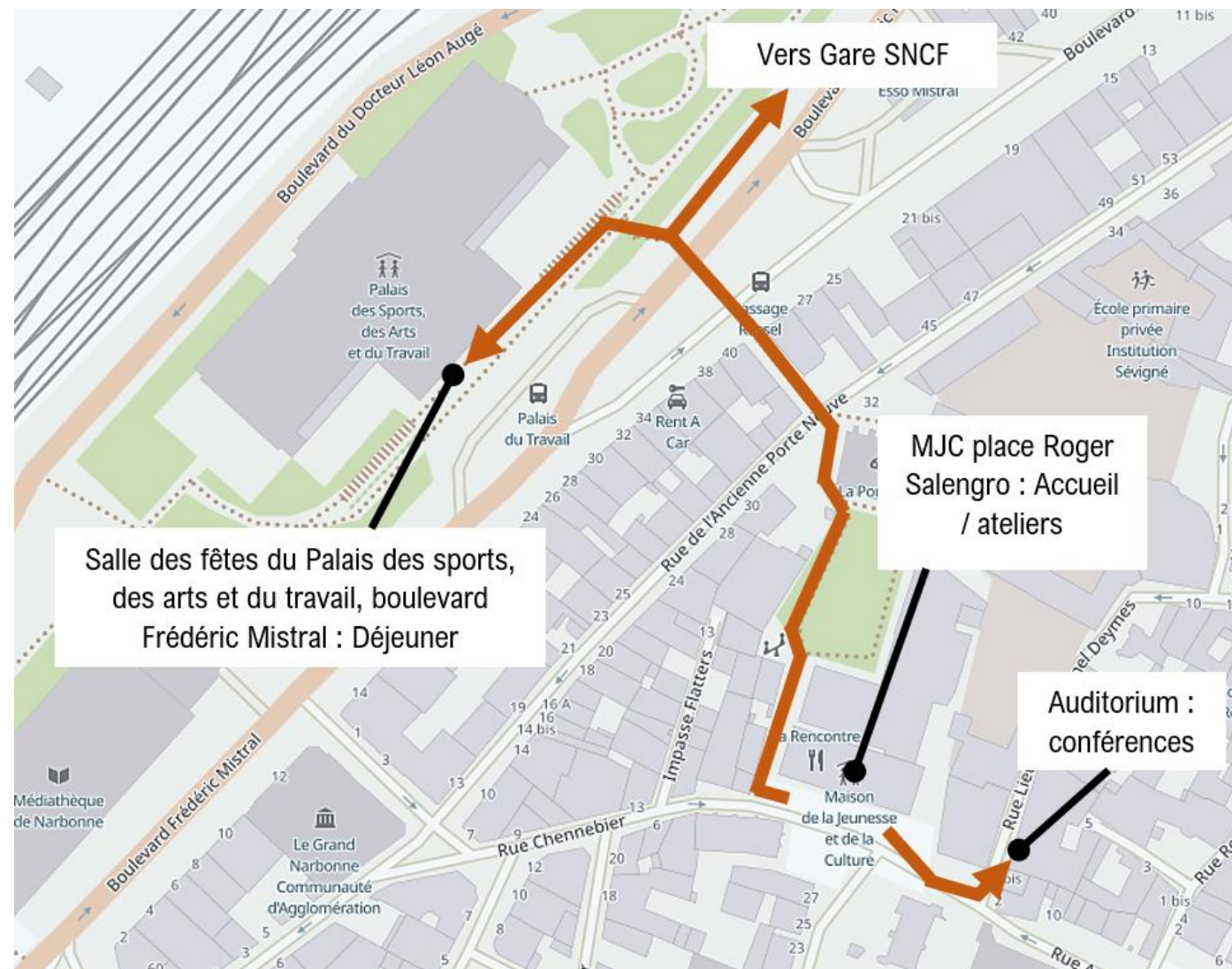
14H30 : 1<sup>ère</sup> session d'atelier

15H40 : 2<sup>ème</sup> session d'atelier

16H40 : Restitution des ateliers & conclusion de la journée

Après 17H30 : Poursuite des échanges avec Les Têtes Plates à l'ancien Burger & Cassolette





Salle des fêtes du Palais des sports,  
des arts et du travail, boulevard  
Frédéric Mistral : Déjeuner

MJC place Roger  
Salengro : Accueil  
/ ateliers

Auditorium :  
conférences

Vers Gare SNCF

# Déjeuner



Retour à 14H30  
pour les ateliers



# DÉROULEMENT DE LA JOURNÉE

10H00 : Etat des lieux de la filière brassicole en Occitanie

10H30 : La bière en France et les attentes consommateurs par Elisabeth Pierre

11H00 : Table-ronde « Dynamiques de relocalisation de la filière brassicole »

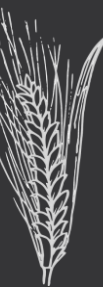
12H30 : Déjeuner par Grains d'Ici, stands d'informations et librairie Libellis

14H30 : 1<sup>ère</sup> session d'atelier


15H40 : 2<sup>ème</sup> session d'atelier

**16H40 : Restitution des ateliers & conclusion de la journée**

Après 17H30 : Poursuite des échanges avec Les Têtes Plates à l'ancien Burger & Cassolette




# ATELIERS – 14h30 à 15h30



## ATELIER #1 Enjeux de la culture du houblon

**Organisation** : Julien BAROUSSE (Houblons de France)


**Intervenant** : Johann LASKOWSKI (Houblons de France)



## ATELIER #3 Sélection variétale de l'orge

**Organisation** : Théo FURLAN (Erables 31/ Civam Bio 09)


**Intervenants** : Léa QUERLOT (AgriBio 04) et  
Laura GUITOT (Bière de Provence)



## ATELIER #2 Mutualisation et projets collectifs

**Organisation** : Camille GRENTZINGER (GAL de l'Est-Audois)

**Intervenants** : Fanny MADRID & Lucie LE BOUTELLIER  
(HOPEN) et Hélène THIEBAUT (FDCUMA11)



## ATELIER #4 Economie circulaire

**Organisation** : Claudine VIBERT (Le Grand Narbonne),  
co-animé avec Garlonn KERGOULAY

**Intervenants** : Jean-Olivier RIEUSSET (brasserie Alaryk), Miriam  
COLIN, Leon-Christophe ETILE (Bière Collab)



# ATELIERS – 15h40 à 16h40



## ATELIER #5 Essais variétaux de houblon

**Organisation** : Dylan CLAIR (BioCivam de l'Aude)

**Intervenants** : Fanny MADRID & Lucie LE BOUTEILLER (HOPEN) et Laura GUITOT (Bière de Provence)



## ATELIER #7 Transformation de l'orge au malt

**Organisation** : Amélie BERGER (Océbio) et Marianne SALANVILLE (Coop de France)

**Intervenants** : Sébastien ROCHE (Malterie Occitane) et Laurent COURSIERES (Malterie du Vieux Silo)



## ATELIER #6 Attentes consommateurs et différenciation des bières régionales

**Organisation** : Anne-Cécile BRIT (Supagro) et Grégori AKERMANN (INRA)

**Intervenants** : Adrien CLAUSTRES (BRIO)



# MOT DE CLOTURE



**Raphaël LEBEAU – directeur de la Fédération Régionale des CIVAM Occitanie**



# PLAN D'ACTION

Objectif	Actions
<b>Relocaliser et développer le houblon</b>	Capitalisation des références technico-économiques
	Développement du conseil technique
	Mise en place de formations
	Accompagnement des porteurs de projet
	Recherche participative et évaluation variétale
	Aide à l'installation via la mutualisation
<b>Relocaliser et développer l'orge / malt</b>	Sensibilisation des céréaliers à la production d'orge brassicole
	Capitalisation des références technico-économiques
	Recherche participative et évaluation variétale
	Accompagnement des producteurs
	Mise en relation des producteurs / malteurs / brasseurs
<b>Accompagner l'essor des micro-brasseries</b>	Mise en place de formations (réglementation, hygiène, gestion d'entreprise)
	Aide à l'investissement
	Structuration et accompagnement des collectifs de brasseurs
<b>Valoriser les déchets des brasseries – Economie circulaire</b>	Mise en relation des brasseurs et éleveurs
	Etude des possibilités de production de biogaz
	Réalisation d'une analyse de cycle de vie
<b>Développer la commercialisation et communication des brasseries artisanales</b>	Valorisation des bonnes pratiques environnementales, sociales et économiques
	Différenciation des bières régionales





# MERCI

RDV à l'ancien **Burger & Cassolette** chez les  
Têtes Plates pour la poursuite des échanges

(Zone Forum sud, Avenue du Quatorze)

