



Rencontres brassicoles Une filière en PACA?



Vendredi 29 et Samedi 30 septembre
Au Lycée Agricole d'Aix Valabre à Gardanne
Chemin du Moulin du Fort, 13120 Gardanne

PROGRAMME

Vendredi 29/09

- 9h30 - 10h : Accueil & Café
10h - 10h15 : **Quels projets pour la filière brassicole en PACA? Quels objectifs pour ces journées?** Avec la Brasserie de la Plaine
10h15 - 11h15 : **Etat des lieux de la malterie artisanale en France et de la filière orge brassicole en PACA; Quels engagements pour les brasseurs de PACA en 2018?** Avec Guillaume Bourdon (Malteurs Echos) et Mathieu Marguerie (Bio de PACA)
11h 15 - 12h45 : **Etat des lieux de la culture de houblon en France : cadre réglementaire, risques sanitaires, choix variétaux...** Avec Edouard Roussez de Houblons de France

- Pause déjeuner -

- 14h - 17h30 : **La culture du houblon : contraintes et opportunités en PACA? Questions & Réponses.** Avec Freddy Merkling (houblonnier professionnel Alsacien)

--

Samedi 30/09 (sur inscription)

- 10h-13h : **Ateliers opérationnels: brasseurs, porteurs de projet malterie et houblonnières en PACA**
L'objectif de ces ateliers sera d'informer sur ses projets, d'être informés de ceux des autres et d'établir les modalités d'éventuels partenariats.

Renseignements et inscriptions

La participation à cet événement est de 30€/personne par chèque à l'ordre de l'association Bière de Provence (16 Rue Saint-Pierre, 13005 Marseille)

Inscriptions avant le 7 septembre en ligne sur

<http://www.askabox.fr/repondre.php?s=151745&d=SPBRGd6blWL2>

par mail auprès de Cendrine Labaume: filierebiopaca@brasserieidelaplaine.fr