



Principales régions concernées :
PACA



Bassins de production
 Localisation du porteur de projet

Points forts en rapport avec les critères du Fonds Avenir Bio :

- Augmentation de surfaces d'orges en Bio
- Développement d'une filière équitable
- Structuration de la filière brassicole Bio

Développement d'une malterie en PACA

Le projet vise à mettre en place une Malterie dans le but de répondre à une demande des brasseurs de travailler avec un malt biologique et local. Ces objectifs principaux sont :

- Ouvrir sur de nouveaux débouchés sur un marché rémunérateur,
- Permettre aux brasseries et distilleries de valoriser un produit dit de terroir, cultivé localement et biologique,
- Contribuer au redéploiement de surface, développer les surfaces en AB.

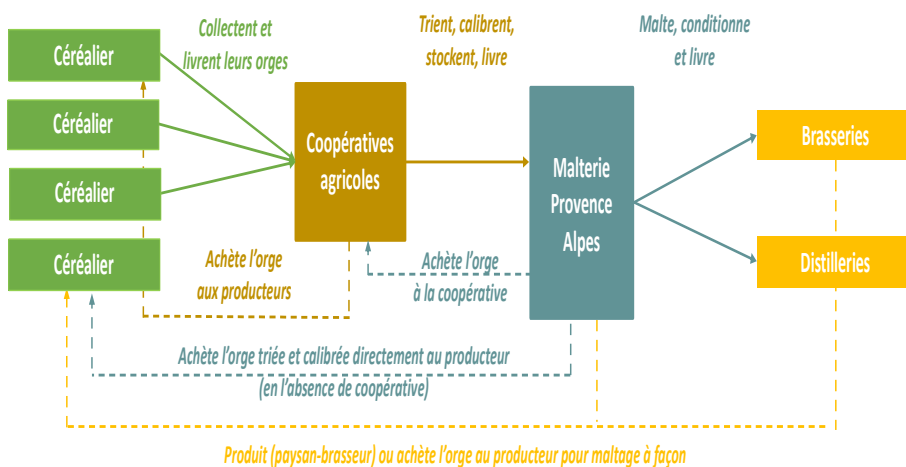
Le porteur de projet : Malterie Provinces Alpes

Partenaires associés : Agribio 04, Alpha Houblon, Aquae Maltae, Brasserie Artisanale de Serre-Ponçon, Bière de la Durance, Bière de la Plane, Bière de la Rade, Brass' Bastelle, Brasserie des Gaillards, Brasserie Artisanale Arlésienne, Brasserie du Comté, Carteron, Comm'une Bouteille, Distillerie & Domaine de Provence, Duransia, Ferme Brasserie du Forest, Ferme Sauvageons, GAEC Miaille, GAEC Mimacoco, Germain Baille, Houblon de Pasquette, Houblon de Provence, KMP2007, La Bière de Provence, Coopération Agricole Sud, L'incassable, Malt'in Pott, Mas Courbet, Ouailles du Luberon et Zoumai

Le projet se déroulera du 30 mars 2023 au 31 mars 2026

SCHEMA DE FILIERE

Circuits de fonctionnement de la filière amont-aval



Le projet, d'un montant total d'investissements de 4 506 100€, sera financé par le Fonds Avenir Bio, à hauteur de 698 362€