



Filière grandes cultures

Principales régions concernées :
Ile-de-France, Normandie, Hauts-
de-France



Bassins de production
 Localisation du porteur de projet

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

- Diversification des débouchés pour les producteurs du bassin
- Incitation à la conversion grâce à la valorisation par le maltage
- Fixation du prix du malt de manière éthique et collaborative
- Tests et développement de variétés adaptées à la culture bio régionale en collaboration avec Secobra et la chambre d'agriculture

Création d'une filière « orge-malte-bière » locale sur le bassin parisien

Le projet porté par la SCA SEVEPI, a pour objectif de créer une filière locale orge-malte-bière avec la coopérative comme maillon central du projet pour la production, la collecte, le stockage et la manutention des grains d'orge. Les partenaires SECOBRA et la Chambre d'agriculture d'Ile de France assureront le volet sélection et essais variétaux.

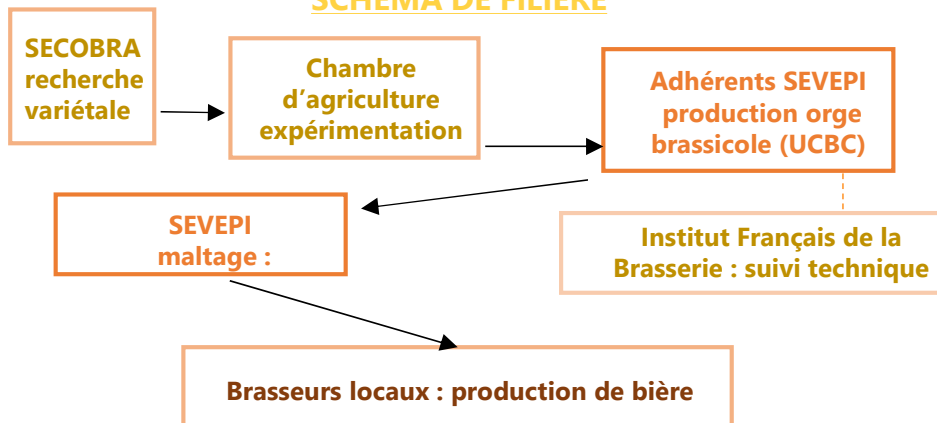
À terme, le projet permettra de répondre à la demande des brasseurs franciliens et normands par la collecte d'orge issus des adhérents et partenaires.

Le porteur de projet : La SCA SEVEPI

Partenaires associés : Union Coops Bio Céréales, Valfrance, Secobra, la Brasserie de Sutter, la brasserie Terrabière, la Brasserie Parsis, Chambre d'Agriculture de Région Ile-de-France, l'Institut Français de la Brasserie Malterie.

Le projet se déroulera du 19 août 2022 au 31 mars 2026

SCHÉMA DE FILIÈRE



Le projet, d'un montant total d'investissements de 3,5 millions d'euros, sera financé par le Fonds Avenir Bio, à hauteur de 699 896€.

Des cofinancements ont été sollicités auprès de l'ADEME, à hauteur de 20 000€ et de BPI France associé à la Région Ile de France dans le cadre de l'Appel à Projet sur la structuration des filières agricoles et forestières franciliennes pour 300 000 € sous forme de subvention en complément de 300 000 € sous forme d'avance recouvrable.