

JOURNÉE RÉGIONALE BRASSICOLE BIO



CREPS DE TOULOUSE
JEUDI 4 NOVEMBRE 2021
9H30 > 18H

Interbio Occitanie et ses partenaires vous accueillent pour la seconde “Journée régionale brassicole Bio”. Notre objectif est de rassembler tous les acteurs de la filière brassicole artisanale et bio en Occitanie, pour favoriser les échanges entre les différents métiers de cette filière émergente et dynamique. Nous souhaitons que ces échanges permettent la structuration d’une filière régionale et durable !

ACCUEIL À PARTIR DE 9H30

10H – 11H30 FILIÈRE BRASSICOLE BIO EN OCCITANIE : UNE FILIÈRE EN MOUVEMENT !

- Introduction de la journée
- Chiffres clés et évolution de la filière brassicole bio d’Occitanie
- Retour sur les enjeux de la filière
- Présentations des réalisations :
 - › Fiches métiers et Annuaire des partenaires
 - › Rencontres territoriales
 - › Expérimentation variétale d’orge brassicole
 - › GIEE Houblon d’Occitanie
- Zoom sur le Maltage en Occitanie
- Les collectifs de Brasseurs
 - › SNBI
 - › BRIO
- Mutualisation de la logistique : la coopérative “Bières des régions d’Occitanie”
- Espace Bières et Cidres au salon Millésime Bio



ORGANISÉ PAR LES MEMBRES DE L'INTERPROFESSION BIO D'OCCITANIE
DANS LE CADRE DES MISSIONS D'ANIMATION DES FILIÈRES BIOLOGIQUES RÉGIONALES

FILIÈRE BRASSICOLE BIO D'OCCITANIE



11H30 - 12H30 ENJEUX ET SOLUTIONS EN OCCITANIE POUR LA CONSIGNE ET LE RÉEMPLOI

- Intervention de Consign'up et Oc'Consigne
- Témoignages de brasseurs
- Echanges et questions avec la salle

REPAS

14 H - 16H15 ATELIERS THÉMATIQUES

Deux sessions de quatre ateliers en parallèle, inscription au choix des participants dans la limite des places.

1^{ERE} SESSION : 14H / 15H

1. Comment définir une bière Occitane ? Entre origine géographique et typicité locale.
2. Comment produire du houblon bio de qualité ?
3. Passer sa brasserie en bio et info sur la nouvelle réglementation bio
4. Consigne et réemploi dans ma brasserie : des solutions concrètes sur mon territoire

2^{NDE} SESSION : 15H15 / 16H15

5. Choix des variétés de houblon pour une bière Occitane
6. Contractualisation et construction de la valeur dans la filière orge/malt bio
7. Quels outils / labels pour communiquer sur sa démarche de relocalisation ?
8. Qualités des matières premières bio : enjeux et adaptation des process

16H30 - 17H15 CONCLUSION DE LA JOURNÉE

Restitutions des ateliers et perspectives

17H15 - 18H CONVIVALITÉS ET DÉGUSTATIONS



INSCRIPTION OBLIGATOIRE

<https://www.helloasso.com/associations/ocebio/evenements/journee-regionale-brassicole-bio-occitanie-2021>
(Tarif : 30 € TTC / personne)

ADRESSE: CREPS Toulouse , 1 Av. Edouard Belin, 31400 Toulouse

CONTACT ORGANISATEURS: Amélie BERGER – amelie.berger@ocebio.fr - 06 49 77 25 77
et Sandrine FOURNIE - sandrine.fournie@bio-occitanie.org - 06 47 71 99 87

ORGANISÉ PAR :



AVEC LA PARTICIPATION DE :



AVEC LE SOUTIEN DE :

