



# LA NEWSLETTER

Dans cette 2ème newsletter, tout plein d'infos intéressantes à vous donner...  
Parce qu'on bosse et ça avance !



## AU PROGRAMME



LE NOUVEAU PARTENARIAT AVEC **HOPEN**



L'**OCCIPILS BIO** NOUVELLE RÉCOLTE



NOTRE NOUVEAU **SITE INTERNET**



UN POINT SUR LA STRUCTURATION DE LA **FILIÈRE BRASSICOLE**



## NOUVEAU PARTENARIAT

**HOPEN**  
TERRE DE HOUBLON

## EST-IL ENCORE NÉCESSAIRE DE PRÉSENTER HOPEN ?

Passionné de bières et proche de nombreux brasseurs, HOPEN croit en la capacité de l'agriculture française à créer une filière dynamique, durable, locale et traçable, qui réunit producteurs et brasseurs pour mettre en valeur le savoir-faire français. Nous sommes engagés dans la filière du houblon afin de permettre aux brasseries de trouver du houblon 100% traçable, local en direct des producteurs. Une expertise de terrain unique nous permet d'accompagner la filière à chaque étape, de la production à la commercialisation. Chaque houblon provient de variétés sélectionnées pour leur adaptabilité aux sols français. Ils développent des arômes distinctifs et typiques des terroirs français.

C'est au détour de rencontres toulousaines que les filles de Hopen et les gars de MO se sont retrouvés, autour d'une ambition commune : **relocaliser et contribuer à structurer la filière brassicole locale**. Et c'est tout naturellement que tout cela aboutit enfin à un partenariat que l'on veut durable. On est très fiers de ce partenariat qui contribue à renforcer l'ensemble de la filière brassicole !

VOUS POUVEZ DÈS À PRÉSENT COMMANDER VOS HOUBLONS HOPEN CHEZ MO! (AU MÊME PRIX)



Et pour l'occasion, on prépare une recette pour brasser en collaboration une **bière 100% Sud Ouest** !

MALT D'ORGE  
D'OCCITANIE



HOUBLONS  
DU SUD OUEST



Suivez notre fil d'actualité pour avoir des nouvelles de cette collab...



Tu brasses local ?  
#bieredaqui

## OCCIPILS BIO NOUVELLE RÉCOLTE



## ON VOUS DONNE LA PAROLE...

"Si on a fait le choix de l'Occipils c'est d'abord parce que c'est une matière première de la région et Bio.

C'est un malt de qualité : les grains sont bien sélectionnés, homogènes et offrent un bon rendement (encore plus avec la nouvelle récolte !).

Passer à l'Occipils nous a facilité le concassage car plus besoin de trop écraser le grain pour le concasser. La formation du gâteau est bonne, sans farine sur le dessus.

On a maintenant intégré l'Occipils dans toutes les recettes de la brasserie. Il est top à travailler !"

Jérôme de la Brasserie La Canya

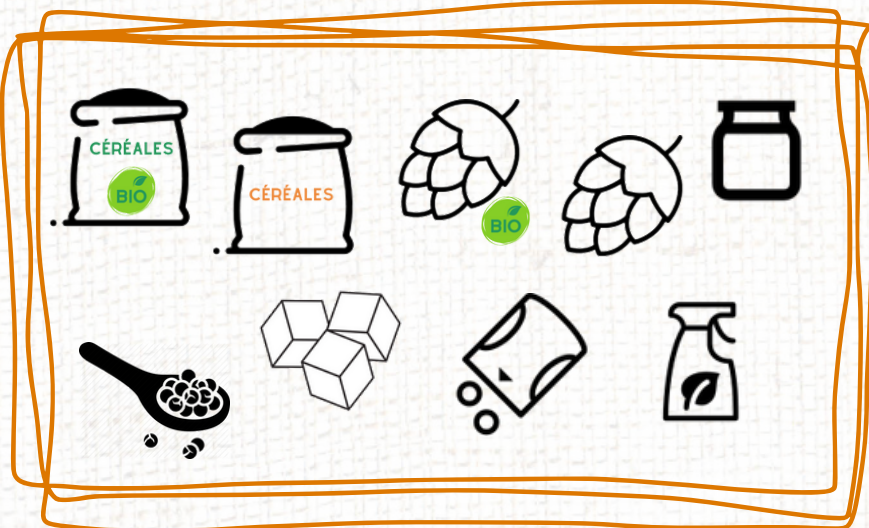
# NOUVEAU SITE INTERNET



[La Malterie](#) [Nos produits](#) [Notre Occipils Bio](#) [Ils.elles nous font confiance](#) [Documentation](#) [Contact](#)

WWW.MALTERIEOCCITANE.FR

Tout beau tout neuf ! Vous pouvez notamment...



...consulter notre catalogue en ligne et faire une demande de devis. Enfin... On y travaille !

...avoir accès aux fiches techniques des produits ainsi qu'aux divers certificats bio et autre documentation téléchargeable.

**PRODUITS UTILISABLES EN BIO UE**

Après avoir vérifié, nous devons impérativement être valables la conformité de vos produits auprès de votre organisme certificateur et/ou votre organisme de certification adhérent à notre Centre Bio à été noté à jour le 01/01/2022, que ce dernier a été notifié et avoir régulièrement.

**RÉGLEMENTATION**

Regardez la réglementation avant d'acheter sur les modalités d'application de l'arrêté de l'INAO/INP de l'Orge et de sa culture et les biogéants.

DESIGNATION	CONTENU	PRODUIT	STATUT DE PRODUIT
ORGE	100%	Orge Bio, Orge Bio, Orge Bio, Orge Bio	Autorisé
MALTAGE	100%	Malt Bio, Malt Bio, Malt Bio	Autorisé
BIÈRE	100%	Orge Bio, Malt Bio, Malt Bio	Autorisé
BIÈRE	100%	Orge Bio, Malt Bio, Malt Bio	Autorisé
BIÈRE	100%	Orge Bio, Malt Bio, Malt Bio	Autorisé
BIÈRE	100%	Orge Bio, Malt Bio, Malt Bio	Autorisé
BIÈRE	100%	Orge Bio, Malt Bio, Malt Bio	Autorisé
BIÈRE	100%	Orge Bio, Malt Bio, Malt Bio	Autorisé

**Attention de non disponibilité en BIO**

Si vous avez de vos commandes, le Centre Bio doit être en mesure de vous proposer l'Orge Bio pour les produits suivants.

Le Centre Bio de nos produits commercialisés par le Centre Bio de nos produits.

Après avoir vérifié, nous devons impérativement être valables la conformité de vos produits auprès de votre organisme certificateur.

**Brewline**  
La Bière, 25 25 Avenue de la Bière - 33000 Bordeaux Cedex - France - www.brewline.fr

**LA MALTERIE OCCITANE**

**OCCIPILS BIO**  
RÉCOLTE 2022

**Fiche Technique**

Produit en Bio à partir d'orge  
Biotraitée issue de céréales  
100% Occitane, l'Occipils Bio est  
un malt clair de type Pilsen  
légèrement coloré et légèrement  
sourdant. Il est labellisé Sais de  
France.

Paramètres	Unité	Valeur
Coloration	ERC	3,5
Coloration du mout	ERC	5,5
pH	-	5,99
Humidité	%	3,9
Extrait libre moulu	%	82,4
Falsabilité	%	88
Pouvoir Qualitatif	WK	200
Indice Kolbach	-	44,6
Viscosité	mPa/s	1,52
Azote amylase libre	mg/L	158
Protéines solubles	% sec	3,90
Azote soluble	mg/L	600
Bêta-glucanes	mg/L	172

**Conditionnement**

Produit en sacs de 15 kg ou en palettes Europe 80x120  
Autour environ 1,50 m et poids net 875 kg (poids 900kg bruto).

**Stockage et conservation**

Produit en sacs de 15 kg ou en palettes, dans un endroit propre, frais et sec, sans  
humidité. Pour un résultat optimal, nous recommandons d'utiliser le malt  
immédiatement dans le mout et dans les jours suivants dans le 24 heures qui suivent la  
production. Les sacs qui ne sont pas stockés de manière adéquate peuvent  
perdre de leur fraîcheur et de leur saveur.

**AB**  
18.000.09

VENEZ LE DÉCOUVRIR ! 

## STRUCTURATION DE LA FILIÈRE BRASSICOLE

La Malterie Occitane s'engage depuis sa création dans la structuration de la filière brassicole régionale. Acteur pivot, MO y contribue financièrement, en soutenant l'**animation de la filière houblon**, avec le soutien du Fr Civam notamment.

Nous participons activement également, tout au long de l'année, à l'effort collectif, animé par Océbio et le réseau Anim'Bio, afin qu'émerge la **filière Bio en Occitanie**, qu'elle se structure et s'organise durablement.

Prochaine étape : **la création en septembre 2023 d'une association de type inter-professionnelle**, afin que la filière brassicole régionale prenne son envol !

Vous êtes maintenant **313 clients brasseurs** à nous faire confiance. Nous nous efforçons de répondre au plus près de vos besoins. Merci à vous !

