

LA NEWSLETTER

Ça y est, la malterie sort de terre !



AU PROGRAMME

 DÉMARRAGE DE LA **MALTERIE**

 **NOUVELLE ARRIVÉE** DANS L'ÉQUIPE

 POURSUITE DE LA **DISTRIBUTION**

 **BAISSE DES PRIX** SUR LE MALT

 STRUCTURATION DE LA **FILIÈRE BRASSICOLE BIO**

 DÉMARRAGE DE **SOOFÔT OCCITANIE**

DÉMARRAGE DE LA MALTERIE

Après la phase de travaux, l'installation des machines a commencé cet hiver, et notamment le montage des 3 unités de maltage. Chacune a une capacité de transformation de 650 tonnes d'orge, pour un **objectif de production annuel d'environ 1500 à 1600 tonnes de malt fini.**

Nos sites d'approvisionnement pour le conventionnel comme pour le Bio se situent à moins de 20km à vol d'oiseau. La tour énergie et la touraille sont en cours de finition ce mois-ci et nous rentrerons dans la phase de rodage en mai.

Nous comptons produire nos premiers batchs de malt 100% local et 100% maison autour du 15 mai prochain.



**A TERME, NOUS PROPOSERONS UNE
GAMME COMPLÈTE DE MALTS
GÉNÉRIQUES :
PILSEN, PALE, VIENNA, MUNICH
LIGHT ET MUNICH, AINSI QUE DU
BLÉ ET UN CARA CLAIR.**

NOUVELLE ARRIVÉE DANS L'ÉQUIPE

Téo Malric rejoint l'équipe MO.

C'est notre pilote d'enzymes et **responsable de production**. Malteur fraîchement reconverti et formé, il aura la responsabilité de l'usine -un investissement de plus de 5 millions d'€uros- et la tâche d'offrir aux brasseurs d'Occitanie un malt de qualité, en lots constants et disponibles toute l'année.



N'hésitez-pas à venir sur site le saluer et lui sortir la tête du germoir !

POURSUITE DE LA DISTRIBUTION

En parallèle, nous continuons de vous fournir en produits et matières premières. Nous maintenons notre activité de distribution sur notre site de Lavaur. Notre catalogue est consultable en ligne sur www.malterieoccitane.fr ; n'hésitez pas à nous contacter directement pour tout besoin plus spécifique, nous saurons vous trouver une solution.



A CE JOUR, GRÂCE À VOTRE SOUTIEN ET FIDÉLITÉ, LA MALTERIE OCCITANE FOURNIT EN OCCITANIE :

336 BRASSERIES ARTISANALES, 10
DISTILLATEURS, ET PRÈS DE 200
BRASSAMS.

CELA REPRÉSENTE UN FLUX LOGISTIQUE DE
PLUS DE 1000 PALETTES POUR L'ANNÉE
ÉGOULÉE.

BAISSE DES PRIX SUR LE MALT

Grâce à un renforcement du partenariat avec la Malterie du Château, nos tarifs sur les malts de négoce ont baissé. Consultez-nous sur contact@malterieoccitane.fr, nous vous communiquerons une offre actualisée.

Cette baisse concerne également nos malts maison, dont l'Occipils Bio labellisé Sud de France.

STRUCTURATION DE LA FILIÈRE BRASSICOLE BIO

Nous sommes heureux de la création de l'association **ABBIO**, dont la mission consiste à structurer l'ensemble de la filière brassicole régionale. Que vous soyez agriculteur, stockeur ou coopérateur, brasseur ou issu de la société civile, rejoignez ABBIO et adhérez pour accompagner le développement de la bière artisanale en Occitanie.



DÉMARRAGE DE SOOFÛT OCCITANIE

Pour tous vos besoins en location de fûts inox, lavage et autres services associés, nous avons le plaisir d'annoncer le début d'activité de Sébastien Martin, responsable de la nouvelle enseigne Soofût pour couvrir l'Occitanie.



soofût

Soofût est hébergée au sein de la Malterie Occitane à St Sulpice la Pointe, l'occasion de passer directement le rencontrer. Sinon :

sebastien.martin@soofut.com