

# LA NEWSLETTER

Bonne résolution de cette fin d'année 2022 :  
(parce que, oui, on prend nos bonnes résolutions à l'avance !)  
on a décidé de mieux communiquer !



## OÙ EN EST LE PROJET ?

Nous avons levé l'essentiel du financement et **avons bon espoir de pouvoir passer commande des premières machines début 2023**. Le futur site d'implantation à Saint-Sulpice-la-Pointe (Tarn) est impatient. Les délais de financement inhérents à ce type de projet sont longs, mais n'ont pas eu raison de notre détermination. Il reste un reliquat à trouver, mais nous avons pratiquement bouclé notre plan de financement. Nous avons obtenu **l'intégralité des subventions attendues** :



Lauréat Fonds  
Avenir Bio



nous accompagnent et encouragent prioritairement notre développement en Bio.

Nous sommes également soutenus par :

**AGRI • IMPACT**

**Arterris**  
L'Art de la Terre

**Agribio**  
Union  
Ensemble naturellement

## NOS ACTIVITÉS EN COURS



Nous avons mis à profit ce temps pour améliorer notre distribution régionale et valider notre compétence logistique et commerciale. Cela représente un métier dans le métier, et une étape essentielle pour la future malterie. Nous sommes épaulés par **Angély** et **Mathis**, qui ont rejoint l'équipe et s'occupent de vos commandes.



Nous avons peaufiné les choix techniques concernant l'outil de maltage afin qu'il garantisse **la meilleure qualité possible de votre malt local**. Nous avons remanié en profondeur le projet pour accentuer notre **démarche écologique** et la réduction de notre empreinte environnementale. Les aménagements prévus sur notre site de Saint-Sulpice-la-Pointe ont fait l'objet d'une autorisation de permis de construire et nous ont amené à valider l'ensemble du projet avec la DREAL et les autorités de tutelle.

## TRAVAIL SUR L'AMONT DE LA FILIÈRE

Nous avons pu sécuriser l'amont de la filière -sur l'orge Bio notamment-, renforcer nos relations avec nos partenaires céréaliers -producteurs, stockeurs, animateurs de filière-, travailler étroitement avec chaque partie prenante pour garantir des **collectes de qualité** et un **engagement éthique vis-à-vis des paysans**.

Ce travail avec l'amont de la filière nous a conduits à tenir nos premiers engagements en tant que **pivot de la filière**, à travers des partenariats avec la Chambre d'Agriculture du Tarn, le FR Civam, le GIEE Houblon d'Occitanie, Océbio, etc. Nous assumons un **plaidoyer institutionnel** auprès de la Région et des organismes d'Etat régionaux. Nous participons aux événements de la filière brassicole Bio d'Occitanie et canalisons une partie de nos subventions pour l'animation et la sensibilisation de la filière houblon.

## TRAVAIL SUR L'AVAL DE LA FILIÈRE

Sur l'aval de la filière, ces délais nous ont permis de **renforcer la qualité de nos relations avec vous**, confrères et clients, ainsi qu'avec nos partenaires, afin d'améliorer notre pratique, de légitimer notre fonction charnière de la filière. Un effort qui s'intensifie du fait d'une reconnaissance croissante et d'une demande soutenue, et nous conduit à réaliser nombre de tournées régionales pour venir vous rencontrer, apprécier vos besoins et nos capacités à vous accompagner au mieux.

**VOUS ÊTES 271 BRASSEURS ARTISANAUX OCCITANS À NOUS SOUTENIR DEPUIS 2019 ET NOUS VOUS EN REMERCIONS ! GRÂCE À VOUS NOUS POUVONS PERSÉVÉRER DANS NOTRE PROJET !**

## L'OCCIPILS BIO

En attendant notre outil de maltage, nous continuons de chercher des solutions pour vous proposer un malt de qualité issu de nos orges 100% locales, tracées et Bio. Après plusieurs démarches, nous les confions à la Malterie du Château, respectueuse de notre recette et de notre cahier des charges. Nous préparons les lots issus de la récolte 2022. Les analyses effectuées auprès de deux labos indépendants et les tests de micro-maltage sont excellents. Nous vous ferons une annonce, dès que l'Occipils Bio sera à nouveau disponible.



Nous étudions également d'autres solutions et partenariats, afin de pouvoir vous proposer des recettes de malt Pale Ale et de Froment, toujours issus de céréales récoltées localement par nos soins.

**Rendez-vous en 2023 pour, on l'espère, de bonnes nouvelles !**