

## Réunion de lancement du projet transfrontalier Brass'Hop Bio

**Le mercredi 11 juin 2025**

de 10h à 16h

Salle du conseil municipal de Saizerais puis à La Châouette

### ***Brass'Hop Bio : Un projet transfrontalier pour une filière brassicole bio et locale !***

Et si la bière de demain était bio, locale et respectueuse de l'environnement ?

Le mercredi 11 juin 2025 à Saizerais aura lieu la **réunion de lancement de Brass'Hop Bio**, projet dont le Parc naturel régional de Lorraine est chef de file. Elle rassemblera une trentaine de partenaires transfrontaliers venus de Lorraine, de Rhénanie-Palatinat et de Wallonie, impliqués dans ce projet. La matinée s'ouvrira dans la salle du conseil municipal de Saizerais par les mots du **Président du Parc, Jérôme End**, puis se poursuivra par la présentation des différents axes du projet et par des échanges autour des actions à mener sur les 4 prochaines années. L'après-midi mettra en avant l'activité brassicole lorraine puisque les participants visiteront la brasserie artisanale La Châouette avant de conclure les échanges.

### ***Contexte***

Comme partout en Europe, dans la Grande Région (France, Belgique, Luxembourg, Allemagne), les brasseries artisanales sont de plus en plus nombreuses. Les consommateurs, eux, sont de plus en plus attentifs à la qualité et la provenance de la bière. De ce fait, beaucoup de brasseries souhaitent se tourner vers un approvisionnement en ingrédients plus locaux et respectueux de l'environnement. Mais l'orge et le houblon bio, de proximité, sont parfois difficiles à trouver et sont bien souvent plus coûteux.

### ***En bref***

Le projet **Brass'Hop Bio** a pour objectif de créer une véritable **filière brassicole biologique** à l'échelle transfrontalière. Il relie agriculteurs, transformateurs, brasseurs et chercheurs pour produire et transformer des matières premières issues du territoire, tout en respectant la biodiversité, la qualité de l'eau et le climat.

Réparties en 3 modules de travail, les actions entreprises viseront à tester de nouvelles variétés d'orge et de houblon adaptées à l'agriculture biologique et aux terroirs de la Grande Région, lancer des démarches prospectives sur les potentialités de marché, développer des outils et procédés de transformation ou encore à valoriser les drèches de brasserie en alimentation humaine.



## **Les partenaires et financeurs**

Le Parc naturel régional de Lorraine se positionne comme chef de file pour mener à bien ce projet en lien avec ses **10 partenaires transfrontaliers**. Les partenaires lorrains : Agria Grand Est, la Chambre régionale d'agriculture du Grand Est, l'Institut Français des Boissons, de la Brasserie et de la Malterie (IFBM), l'Université de Lorraine, travailleront main dans la main avec les partenaires wallons : Biowallonie, le Centre wallon de recherches agronomiques (CRA-W), le CePiCOP, CER Groupe et Houblex.

Cette mise en action est rendue possible par un financement européen INTERREG Grande Région ainsi que des cofinancements régionaux : la Région Grand Est, l'Agence de l'Eau Rhin-Meuse et la Wallonie.

Interreg



Cofinancé par  
l'Union Européenne  
Kofinanziert von  
der Europäischen Union

Grande Région | Großregion

RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE  
Liberté  
Égalité  
Fraternité



La Région  
**Grand Est**

Avec le soutien de  
la  
  
Wallonie

## **Déroulé de la journée**

- 10h : Introduction par le Président du Parc
- 10h15 : Présentation générale de Brass'Hop Bio
- 10h30 : Présentations et discussions thématiques (finances, communication, modules de travail)
- 13h : Déjeuner à La Châouette
- 14h30 : Visite de la brasserie La Châouette
- 16h : Fin de la journée

## **Contact**

Antoine BIOTEAU - Chargé de mission Développement de filières économiques durables

Mail : [antoine.bioteau@pnr-lorraine.com](mailto:antoine.bioteau@pnr-lorraine.com), Téléphone : 06 98 25 69 56