

## 12ème édition de la Moisson des Brasseurs 23, 24 et 25 juin 2023 à travers toute la France

La bière au cœur de notre agriculture, de l'épi au demi



Les 23, 24 et 25 juin prochains, *la Moisson des Brasseurs* est de retour pour sa 12<sup>e</sup> édition afin de célébrer à travers toute la France la filière brassicole, fleuron de notre patrimoine national. Cet évènement permet au grand public d'aller à la rencontre des brasseurs et de découvrir leurs méthodes de production.

Cette année, Brasseurs de France a choisi de mettre à l'honneur un thème spécifique : le faire filière et le lien très fort entre nos brasseurs et l'amont agricole.

### A la découverte des brasseries françaises

En France, il y a toujours une brasserie à moins de 30km de chez soi ! C'est toute la force de notre filière d'offrir une diversité de lieux de production. La France est en effet le 1<sup>er</sup> pays européen en nombre de brasseries, avec 2500 sur notre territoire.

Une diversité qui se retrouve également dans nos produits : IPA, stouts, bières de blé, bières ambrées, de garde, aromatisées... Le savoir-bière est sans limite. Au total ce sont plus de 10 000 références que compte notre pays se dégustant avec modération.

### Pour cette 12<sup>ème</sup> édition : à l'origine des céréales et du houblon !

**Brasserie et agriculture sont liées depuis l'Antiquité !** La découverte de la bière est liée à la sédentarisation de peuples nomades en Mésopotamie et aux premières cultures de céréales, et après 2000 ans d'histoire ce lien très fort est toujours présent.

**La bière est produite à partir de céréales maltées principalement de l'orge brassicole, mais aussi de houblon** qui, lui, est récolté plus tard à la fin de l'été.

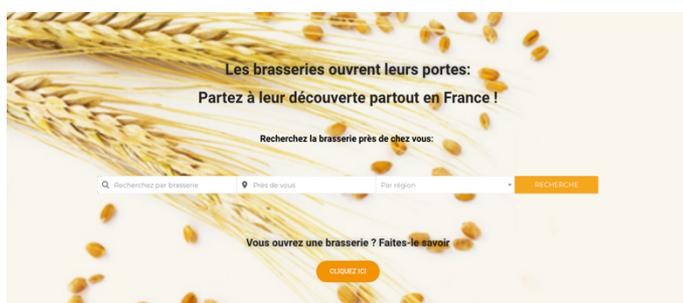
Aujourd'hui, la filière brassicole de l'épi au demi est une filière structurée. Par leur implantation au cœur des territoires, les **brasseurs encouragent des projets de cultures d'orge, de céréales et de houblon**. Leur approvisionnement en matières premières agricoles se fait au plus de près de leurs sites.

**Certains brasseurs sont eux-mêmes agriculteurs et producteurs et sont des acteurs engagés localement pour développer la filière.** Ils auront à cœur pendant la visite de faire partager leurs projets et initiatives.

## Pour connaître le programme, choisir sa brasserie et organiser sa venue

Il suffit de se connecter sur [www.biere-tourisme.fr](http://www.biere-tourisme.fr)

Pratique, on aime la **carte de France qui permet de géolocaliser une brasserie participante** au plus près de chez soi ou de son lieu de résidence.



Au programme : **des visites, des dégustations, des ateliers...**

**La Moisson des Brasseurs propose ainsi une nouvelle forme de tourisme** qui permet de sortir des sentiers battus et de découvrir un produit, une recette, une région autrement.

**La Moisson des Brasseurs ce sont aussi des rencontres, un état d'esprit ancré dans la culture brassicole, car la bière est avant tout une histoire de femmes, d'hommes et de partage.**

### En quelques chiffres – La bière en France :

- 2500 brasseries
- 10 000 références de bières
- 8 000 emplois directs
- 130 000 emplois de l'amont à l'aval
- 1er exportateur mondial de malt
- 1er producteur européen d'orge brassicole
- 2020 : création d'Interhoublon, interprofession du houblon
- 975T de houblon produites en 2021
- 1 bière sur 5 est brassée dans le monde avec de l'orge et du malt français

Source : Brasseurs de France, Intercéréales et Interhoublon

### **Brasseurs de France**

*Brasseurs de France, fondé en 1878, est le syndicat professionnel de la brasserie française. Il représente plus de 98% de la production française de bière et a parmi ses membres 96% de PME/TPE. Il fédère les brasseries artisanales, historiques, familiales qui génèrent plus de 4,1 milliards d'euros de chiffre d'affaires (chiffres 2020). Secteur agro-alimentaire majeur par son poids économique de l'amont (orge et houblon) à l'aval (grande distribution, cafés et restaurants), les activités liées à la filière représentent 130 000 emplois pour un chiffre d'affaires total de 15 Milliards €.*

[www.brassieurs-de-france.com](http://www.brassieurs-de-france.com)

#### Contacts Brasseurs de France

Alicia Botti - [alicia.botti@brassieurs-de-france.com](mailto:alicia.botti@brassieurs-de-france.com)

Elise Sequialino – [elise.sequialino@brassieurs-de-france.com](mailto:elise.sequialino@brassieurs-de-france.com)

#### Contact presse : VFC Relations Publics

Linda Amsellem – [lamsellem@vfcrcp.fr](mailto:lamsellem@vfcrcp.fr) – T : 06 09 09 13 85

Valérie Langlois-Vesperini – [vlanglois@vfcrcp.fr](mailto:vlanglois@vfcrcp.fr) - T : 06 61 61 80 75

