

## Salon International de l'Agriculture

Du 26 février au 6 mars 2022, à Paris

### « Brasseur Expérience », une immersion inédite au cœur d'un monde en pleine effervescence

Les Français redécouvrent la bière et le savoir-faire remarquable de leurs brasseurs. D'une simple passion, certains décident d'en faire leur profession ! Mais, en quoi consiste vraiment le métier de brasseur en 2022 ?

Pendant 9 jours, depuis le Salon International de l'Agriculture, Brasseurs de France invite le grand public à s'immerger dans la vie du brasseur à travers un parcours original, riche en découvertes inattendues.

Quiz autour de la création de recettes, de la sélection des matières premières, du brassage, de la valorisation durable... seront au programme. Ces animations seront réalisées dans le respect des mesures sanitaires.

Plus qu'un métier, la fabrication d'une bière demande un vrai savoir-faire dont seul un brasseur détient **le secret... Un savoir-bière... où expérience, mais aussi créativité et pratiques durables jouent aujourd'hui un rôle primordial.**

**Ils brassent aujourd'hui les bières de demain.**

Etre brasseur, c'est aussi s'engager à :

- Innover dans **ses recettes et son process de production**,
- Favoriser les **circuits courts** d'approvisionnement (matières premières),
- Préserver les **ressources naturelles**, notamment en réduisant la consommation d'eau et d'énergie dans le process de fabrication,
- Valoriser les **co-produits** (drèches et levures) issus du brassage,
- Eco-concevoir les **emballages**, favoriser leur recyclage ou leur réemploi,
- Optimiser les **moyens de transport** propres vers la distribution,
- Développer des **nouveaux circuits de distribution**.

**Et faire preuve d'anticipation et d'adaptation dans un contexte parfois tendu.**

Comme beaucoup de secteurs, l'ensemble de la filière brassicole a connu une situation économique difficile en 2020 et 2021. La fermeture des cafés-hôtels-restaurants, l'annulation de tous les événements et la baisse de la consommation ont eu des répercussions importantes sur la production.

Pour continuer de découvrir le métier de brasseur au-delà du Salon International de l'Agriculture, il est possible de se rendre dans une brasserie partout près de chez soi ! Sur l'ensemble du territoire, **2 300 brasseries** ouvrent leurs portes au grand public. **A suivre via le site [biere-tourisme.fr](http://biere-tourisme.fr)**



**A la découverte de l'univers  
et des enjeux des brasseurs  
français...**

**Rendez-vous sur l'espace de  
Brasseurs de France**

**Du 26 février au 6 mars 2022**

**• De 9h à 19h**

**Hall 2.2 • Allée B • Stand 48**



#### **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 100 000 emplois pour un chiffre d'affaires total de 15 Milliards €.*

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



@BrasseursFrance



@Brasseursde.france



@brasseursdefrance

#### **Brasseurs de France**

Jacqueline Lariven - [jacqueline.lariven@brasseurs-de-france.com](mailto:jacqueline.lariven@brasseurs-de-france.com)

Elise Sequalino – [elise.sequalino@brasseurs-de-france.com](mailto:elise.sequalino@brasseurs-de-france.com)

Tel. : 01 42 66 29 27

#### **Contacts presse : VFC Relations Publics**

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

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.