

ÉDITION N°1

le
Rigal
DES FOURNISSEURS

ANNUAIRE
**DES FOURNISSEURS
DE LA FILIÈRE
BRASSICOLE**

Matières premières, bouteilles, canettes,
fûts, équipements, packagings, services,
formations... Tous vos fournisseurs
dans un annuaire unique !

ÉDITION
2026



ecoVA

La légèreté fait la différence.

Long Neck ECOVA
33 cl / 185 gr

*La première bouteille
bière éco-conçue,
réduisant de 16% les
émissions de CO₂*.*



Verallia, verrier français au service des brasseries françaises



Rendez-vous sur
verallia.fr pour en
savoir plus



*en comparaison à la long neck 220 gr.



PREMIÈRE ÉDITION DU RIGAL DES FOURNISSEURS BRASSICOLES



Le secteur brassicole français traverse une période plus exigeante. Après des années de forte croissance, l'heure est à l'ajustement, à la structuration et à la recherche d'équilibres durables.

Dans ce contexte, les brasseries doivent pouvoir s'appuyer sur des partenaires solides et engagés.

Car derrière chaque bière produite, il existe tout un écosystème : des fournisseurs de matières premières, des fabricants de matériel, des spécialistes du conditionnement, des prestataires techniques, des experts en communication et événementiel. Leur rôle est essentiel. Ils conseillent, innovent et contribuent directement à la qualité et à la pérennité des brasseries.

C'est pour valoriser ces acteurs que naît aujourd'hui **le Rigal des fournisseurs brassicoles**. Cette première édition recense les entreprises qui proposent des services, des équipements et des solutions aux brasseries françaises.

Le Rigal de la Bière met à l'honneur celles et ceux qui produisent.

Le Rigal des fournisseurs brassicoles distingue les entreprises qui soutiennent et structurent la production.

Ces deux ouvrages sont complémentaires. Ensemble, ils dessinent la cartographie d'un écosystème complet, interdépendant et profondément ancré dans les territoires.

Soutenir la bière artisanale, c'est aussi soutenir celles et ceux qui l'équipent et la font évoluer. C'est reconnaître qu'un secteur solide se construit sur des collaborations durables, de l'innovation et une exigence partagée.

Sonia Rigal, Fondatrice 



FLEXIBLES INDUSTRIELS
SUR MESURE

SOLUTIONS
D'IMPLANTATION
POUR LES
BRASSEURS

Notre Catalogue
BRASSICOLE



Sertissage
sur Mesure

Montage
Collier

Protection
des raccords

Protection des sols

Solutions de
Lavage

LE FLEXBOT®
LAUREAT D'UN
TROPHÉE
BRASSINOV 2023

LE T.BEERFLEX®
HOMOLOGUÉ PAR L'INSTITUT
WEIHENSTEPHAN DE MUNICH
SANS TRANSFERT DE GOUT NI D'ODEUR

www.tinaflex.fr
+33 (0)1 69 47 60 48
bruno.tinat@tinaflex.fr
+33 (0)6 64 43 80 99
RÉGION OUEST
+33 (0)6 10 74 58 68

SOMMAIRE

MATIÈRES PREMIÈRES / FOURNITURES	p.6
MATÉRIEL ÉQUIPEMENT	p.30
FÛTS	p.49
ÉNERGIE	p.55
LABORATOIRE D'ANALYSES ET DE FORMULATION	p.58
BOUTEILLES/CANETTES/VERRES/ GOBELETS/BOUCHONS/CAPSULES	p.60
PACKAGING/ÉTIQUETTES/ SOUS-BOCKS/COFFRETS	p.66
SERVICE AUX BRASSEURS	p.70
ÉQUIPEMENT BAR/ TIRAGE PRESSION	p.77
FORMATION	p.81
COMMUNICATION/PRESSE	p.83
SALON/CONCOURS	p.88
SYNDICATS/ASSOCIATIONS/ INTERPROFESSIONS	p.89
INDEX DES FOURNISSEURS	p.92



À VOS MALTS

MALTERIE ARTISANALE

Malterie artisanale indépendante drômoise.

Donner aux brasseurs et distillateurs la possibilité de renforcer l'identité régionale de leurs productions en leur proposant du malt de qualité produit à partir de céréales cultivées dans leur région grâce à un outil innovant la malterie à tambour. Pour contrôler notre qualité, nous disposons d'un laboratoire d'analyses, et les résultats sont communiqués à nos clients. Notre capacité de production est de 2 500 tonnes. Tous nos malts sont faits maison.

Pour les commandes à partir de 500 kg, notre boutique en ligne est accessible sur www.avosmalts.fr/boutique. Pour l'achat de malt au détail (sacs scellés de 1 kg, 5 kg et 25 kg), nous proposons un service de click & collect via : a-vos-malts.sumupstore.com/produits

CONTACT

Jean GIRARDEAU-MONTAUT

160 A, route du Mouchet

26600 GRANGES-LES-BEAUMONT

Tél. : 06 79 98 41 17



jean@avosmalts.fr



www.avosmalts.fr/boutique



www.linkedin.com/company/a-vos-malts



AEB FRANCE

MATIÈRES PREMIÈRES / FOURNITURES

Fabricant de produits brassicoles issus des biotechnologies.

AEB est un acteur de référence dans les solutions brassicoles, au service des brasseries artisanales comme industrielles. Nous accompagnons les brasseurs à chaque étape du process avec une gamme complète de levures, enzymes, nutriments, clarifiants, détergents et solutions de stabilisation.

Grâce à notre savoir-faire et à notre esprit d'innovation, nous aidons nos clients à optimiser, maîtriser et sécuriser leurs processus de production, pour des performances durables et fiables.

Notre équipe de spécialistes intervient sur l'ensemble du territoire pour vous offrir un accompagnement technique de proximité, adapté à votre réalité.

CONTACT

Jean-Charles BONNET

10, rue du Stade

68240 KAYSERSBERG-VIGNOLE

Tél. : 03 89 47 32 33



jbonnet@aeb-group.com



www.aeb-group.com



www.linkedin.com/company/aeb-france



A VOS MALTS
PRÊTS ? BRASSEZ !

**MALTERIE INDÉPENDANTE
POUR BRASSEURS INDÉPENDANTS**

Des malts de qualité premium à des tarifs compétitifs produits à partir de céréales sourcées en direct auprès des agriculteurs.

Maltage à façon, malts de base et malts spéciaux faits maison, produits grâce à une technologie unique en France, la malterie à tambour.

WWW.AVOSMALTS.FR/BOUTIQUE



**BESOIN
D'INSPIRATION
POUR BRASSER?**



**LEVURES
ENZYMES
NUTRIMENTS
STABILISATION &
CLARIFICATION
ANTIOXYDANTS
DÉTERGENTS
FILTRATION**

**ALL YOU NEED
IS AEB**

BE CREATIVE. BE PASSIONATE. BE AEB

AIR LIQUIDE FRANCE INDUSTRIE

MATIÈRES PREMIÈRES / FOURNITURES

Air Liquide est un leader mondial des gaz, technologies et services pour l'industrie et la santé. Présent dans 60 pays avec environ 66 500 collaborateurs, le Groupe sert plus de 4 millions de clients.

Air Liquide France Industrie fournit des gaz, des équipements et des services à une grande variété de clients, de l'artisan à la multinationale. Air Liquide France Industrie soutient également l'activation des marchés de l'hydrogène dans nos bassins clés, notamment pour la mobilité. La sécurité, la performance et l'engagement auprès de nos clients sont les fils conducteurs de notre quotidien. Air Liquide est présent en France à travers plusieurs entités qui servent de nombreux domaines d'activité, avec plus de 12 000 collaborateurs. Des équipes à votre écoute pour répondre à vos attentes tout au long du parcours client à travers une approche omnicanale : commerciaux, techniciens, experts.

CONTACT

Alexandra AUDIGIER
Manager des Ventes Boisson
Tél. : 09 70 25 00 00

 alexandra.audigier@airliquide.com
 [fr.airliquide.com](tel:+33970250000)
 www.linkedin.com/company/airliquide



AMORETTI

MATIÈRES PREMIÈRES / FOURNITURES

Vrais fruits hyper concentrés.

De la purée de fruits concentrée aux arômes naturels, les brasseurs choisissent Amoretti pour une qualité et une saveur inégalée. Fabriquée avec des vrais fruits et disponible en 82 saveurs.

- Naturel : sans conservateurs, sans colorant artificiel.
- Facilité d'utilisation : aucune réfrigération nécessaire, entièrement pasteurisé.
- Disponibilité : disponible toute l'année avec la même qualité et consistance.
- Rendement : pas besoin de retirer la pulpe, la quantité de bière finie est optimisée.
- Utilisation : de la nanobrasserie aux opérations industrielles.
- Polyvalence : stable en étagère, même après ouverture avec le même processus d'utilisation, sur toute la gamme de produits.
- Tailles d'emballage : 8 oz, 2,2 lbs, 10 lbs et 60 lbs (1 kg, 4,5 kg, 27 kg).

CONTACT

Eric GUERINEAU
451 s Lombard st
93030 OXNARD, CALIFORNIA
USA
Tél. : 06 20 42 77 90

 eric@amoretti.com
 [amoretti.com](tel:+33620427790)
 www.linkedin.com/company/amoretti



Air Liquide : L'excellence au service de vos créations brassicoles

Dans l'univers de la brasserie artisanale, la **qualité** ne dépend pas seulement du houblon et du malt, mais aussi des gaz utilisés. Air Liquide, partenaire historique des brasseurs, propose une **solution dédiée** pour garantir la **protection**, la **conservation** et la **valorisation** de vos bières, du fermenteur jusqu'au verre.

Protéger et sublimer chaque brassin

L'utilisation de **gaz alimentaire certifié** est une étape clé pour assurer la stabilité organoleptique de vos produits. Air Liquide fournit du **Dioxyde de Carbone (CO₂)** et de l'**Azote (N₂)** de haute pureté pour :

-  **L'inertage** : Protéger le moût et la bière de l'oxydation, prolongeant ainsi sa durée de conservation.
-  **La carbonatation** : Maîtriser le pétilllement et la finesse des bulles.
-  **Le transfert et le soutirage** : Assurer une pousse constante sans altérer le profil aromatique.

Focus : Le réservoir REMBO, simplifiez votre gestion du CO₂

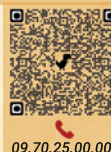
Pour les brasseurs souhaitant allier productivité et sécurité, Air Liquide a conçu **REMBO**, une **solution de stockage de CO₂ liquide de qualité alimentaire (E290) ultra-compacte**. Fini la manipulation de bouteilles lourdes et encombrantes. Le réservoir REMBO est installé à demeure dans votre brasserie et offre des avantages concrets :

-  **Sécurité et Ergonomie**
-  **Sérénité Logistique**
-  **Qualité de CO₂ alimentaire certifiée**

Choisir Air Liquide, c'est s'appuyer sur une expertise garantie pour vous permettre de vous concentrer sur l'essentiel : l'art de brasser des bières d'exception.



Scannez ici



09.70.25.00.00

NATUREL • DISPONIBLE EN FRANCE • PASTEURISÉ

Vrais Fruits Hyper Concentrés



Amoretti® France

@AmorettiBrewing



ÉCHANTILLONS DISPONIBLES • WWW.AMORETTI.COM • ERIC@AMORETTI.COM

Des aromatiques et des alphas avec 40 variétés de houblon, en agriculture biologique !

Dans l'Ouest !

A l'Air Houblonné, Allaire 56
La Houblonnière de Lézerzot, Brévidy 22
Le Champ du Houblon, Villeneuve en Retz 44
La Houblonnière Francilienne La Houf, Bonnelles 78
Houblon du Grand Charlot, Aizenay 85
Humus et Lupulus, Brissac Loire Aubance 49
Houblon du Maine, Segré 49
Petill'hops, Sainte Lumine de Coutais 44
Ferme Hysope, Domagné 35
HOVNI, Maison sur Sèvre 44
Le Houblon Nantais, Saint Colomban 44
La Houblonnière Tréphinoise, Sainte Tréphine 22

Du Nord au Centre !

Houblon de la Clairvoie, Méteren 59
La Houblonneuse du Berry, Ivoy Le Pré 18
La Houblonnière du Château, Corberon 21
Les Houblons de la Tille, Saulx le Duc 21
La Ferme d'Orveau, Saint Julien 21
Houblon de Lux, Bourberain 21

Dans l'Est !

Houblon des Alpes, Sonnaz 73
Cours Cocotte, Arlanc 63
Houblon Bio Diois, Boulc 26
Domaine L'Hermiton, Montlaur en Diois 26
Le Champ du Loup, St Laurent du Pape 09
La Houblonnière du Lac, St Blaise du Buis 38

Dans le sud ouest !

Ferme de La Nougé, Salles Lavalette 16
La Ferme du Planier, Tillou 79
Hop Landes, Liposthey 40
La Métairie des Granges, Taizé Aizie 16
BC HOPS, Chalandray 86
Les Fleurs du Brasseur, Saint Marcet 31
La Ferme du Vif, Le Peyrat 09

Dans le sud est !

Alpha Houblon, Reillanne 04
Houbleron, Cabrières d'Aigues 84
Mas Courbet, Carpentras 84

HOUBLONS DE FRANCE.fr

Pour consulter la carte des producteurs et des variétés de houblon
du réseau national Houblons de France

ASSOCIATION HOUBLONS DE FRANCE

MATIÈRES PREMIÈRES / FOURNITURES

Les houblons indépendants au plus proche des brasseurs.

L'association Houblons de France réunit 40 producteurs.ices de houblons pour de la vente directe de houblons aux brasseries locales. Grâce à ce groupe de houblonniers organisés, tous les brasseurs auront accès rapidement au contact de leur houblonnier et a plus de 40 variétés de houblons de qualité.

Localisable grâce à une carte des producteurs et des variétés en ligne, n'hésitez pas à opter pour le local et une agriculture engagée. Trouvons ensemble des recettes inédites, des innovations uniques, brassons de la French IPA par exemple !

CONTACT

Johann LASKOWSKI
Les Clos
78830 BONNELLES
Tél. : 06 30 79 52 96

 contact@houblonsdefrance.fr

 www.houblonsdefrance.fr



BIÈRE APPRO

MATIÈRES PREMIÈRES / FOURNITURES



*Bière Appro, le meilleur du houblon, de la levure et du malt.
Fournisseur de matières premières de qualité, nous disposons d'un large catalogue avec des prix très compétitifs et une grande réactivité.*

Basée en Haute-Savoie, Bière Appro accompagne les brasseurs professionnels avec une offre complète de matières premières (houblon, levure, malt), ingrédients, produits d'entretien et petit matériel. Grâce à des partenariats solides — dont certains exclusifs — nous garantissons en permanence des produits de haute qualité. Bien plus qu'un simple fournisseur, nous sommes un véritable partenaire conseil pour vous accompagner dans la réussite de vos brassins. Cette proximité s'accompagne d'une grande réactivité : toute commande passée avant 12h est expédiée le jour même. Engagée auprès des artisans brasseurs, Bière Appro est membre de la centrale d'achat Nego Brass' et à ce titre offre une réduction de 2 % sur le tout le catalogue.

CONTACT

Eric BEGHI
124, route des Grands Champs Sud
74580 VIRY
Tél. : 04 58 57 02 10

eric.beghi@biere-appro.com
 biere-appro.com/fr
 [www.linkedin.com/
company/36165353/admin/
dashboard](https://www.linkedin.com/company/36165353/admin/dashboard)



BREWLINE BY LAMOTHE-ABIET

MATIÈRES PREMIÈRES / FOURNITURES

Brewline by Lamothe-Abiet développe des auxiliaires technologiques adaptés à chaque étape du procédé de fabrication brassicole et travaille à l'élaboration d'une large gamme de levures.

Brewline by Lamothe-Abiet accompagne les brasseries avec une approche fondée sur l'écoute, l'expertise technique et la proximité.

Notre service R&D œuvre pour développer des produits innovants, comme les nouvelles levures AmeriK et CeltiK. Il travaille également sur la stabilité aromatique (équilibre des thiols et esters, limitation des faux goûts) et la stabilité colloïdale en intégrant l'origine et la saisonnalité des matières premières.

Certifiée FSSC 22000, Brewline by Lamothe-Abiet garantit des produits fiables, maîtrisés et parfaitement tracés, afin que vos choix techniques riment avec sérénité.

CONTACT

Philippe CARIO / Paul HOUËT
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610 CANÉJAN
Tél. : 05 57 77 92 93

contact@brewline.eu
 www.brewline.eu
 [www.linkedin.com/company/
brewline-by-lamothe-abiet](https://www.linkedin.com/company/brewline-by-lamothe-abiet)



Le meilleur du houblon, de la levure et du malt.

- Commande avant 12 H**
Expédition le jour même
- Un entrepôt de 400 m²**
Dont une chambre froide de 1300 m³
Livraisons en 24/72 H
Messagerie express, 1/2 palettes et palettes (froid dirigé en option)
- Notre équipe est à votre écoute pour toutes questions et conseils**
Nous parlons français, anglais, néerlandais, allemand et espagnol



Passez commande sur le site de Bière-Appro.com par téléphone ou email: contact@biere-appro.com

+33 (0) 4 58 57 02 10



Brewline a développé **deux nouvelles levures** issues de sélections rigoureuses, avec une production et un contrôle qualité optimisés pour garantir un excellent rendement et un profil **organoleptique maîtrisé** :

ORIGIN AMERIK

IPA · Pale Ale

- Souche capable d'atteindre sans difficulté les 80% d'atténuation dans des délais optimisés.
- Meilleure tolérance à l'alcool.
- Atout de choix pour les bières houblonnées de type américaines et les productions à haute densité.
- Profil organoleptique plus affiné, maximisant ainsi la place des thiols des houblons pour la production d'IPA, APA et NEIPA.

ORIGIN CELTIK

English Ale · Porter · Strong Beer · Stout

- Performance améliorée et production d'une bière neutre : apport de légères notes fruitées et florales.
- Pour un brassin conventionnel de 12°P, les 3°P résiduels sont atteints en près de 48h.
- Tolérance à l'alcool et au stress anaérobie : expression d'un juste équilibre entre les esters et les alcools supérieurs.
- Floculation rapide : facilite la gestion de la garde.

BREWPAK

MATIÈRES PREMIÈRES / FOURNITURES

Ingrédients de qualité, réactivité maximale et expertise pour faire briller vos bières.

Brewpark fournit aux brasseurs les meilleurs ingrédients, matériels et solutions techniques pour créer des bières de caractère.

Grâce à une sélection rigoureuse de partenaires premium et une logistique performante, nous garantissons qualité, réactivité et fiabilité. Notre expertise terrain et notre accompagnement personnalisé permettent aux brasseries de toutes tailles d'optimiser leur production et d'élever leurs créations.

CONTACT

BREWPAK

6B, rue des Terres
ZAC de la Croix Blandin
51420 CERNAY-LES-REIMS
Tél. : 03 26 55 82 89

 contact@brewpark.com

 www.brewpark.com

 www.linkedin.com/company/brewpark



FERMENTIS SI LESAFFRE

MATIÈRES PREMIÈRES / FOURNITURES

The obvious choice for beverage signature.

Fermentis est une division du Groupe Lesaffre.

Nous développons, produisons et mettons sur le marché des solutions de fermentation et caractérisation pour l'industrie des boissons fermentées.

Notre Vision ? Devenir le choix évident des brasseurs, des viticulteurs et de tous les producteurs de boissons fermentées, en les aidant à innover et exprimer leur créativité.

CONTACT

Enguerrand ABT

90, rue de Lille
59520 MARQUETTE-LEZ-LILLE
Tél. : 06 48 65 47 33

 e.abt@fermentis.lesaffre.com

 www.fermentis.com

 www.linkedin.com/company/fermentis





THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*

Pour élaborer des bières inoubliables, vous devez disposer des meilleures matières premières.

Leader du marché dans le domaine des levures et de la fermentation, Fermentis propose des solutions innovantes qui aideront à explorer de nouvelles possibilités et à créer des boissons exceptionnelles.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.fermentis.com



FRUINOV

MATIÈRES PREMIÈRES / FOURNITURES

*Donnez de la personnalité à vos bières avec Fruinov !
Sublimez vos créations grâce à nos ingrédients et nos solutions fruitées.*

Chez Fruinov, nous mettons notre expertise fruitière au service de l'innovation brassicole.

Grâce à une large gamme de purées de fruits premium, élaborées à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées, nous vous aidons à sublimer vos créations.

Nos purées offrent à vos bières une signature aromatique authentique et intense.

CONTACT

Philippe GERFAULT
425, route du Breuil
19500 COLLONGES-LA-ROUGE
Tél. : 06 81 97 42 45

 philippe.gerfault@fruinov.fr

 Fruinov

HOP FRANCE BY COMPTOIR AGRICOLE

MATIÈRES PREMIÈRES / FOURNITURES

*Premier groupement de producteurs houblonniers de France.
250 ans de savoir-faire pour exprimer le meilleur des houblons dans le respect
des attentes des consommateurs les plus exigeants.*

Hop France est la marque du houblon français qui ne cesse de s'adapter aux évolutions d'un marché en mutation. Notre mission s'articule autour de trois engagements clés. D'abord, **nous valorisons le savoir-faire de nos producteurs**, en garantissant une qualité irréprochable, répondant aux attentes des brasseries les plus exigeantes. Ensuite, **nous concevons des solutions brassicoles**, en optimisant l'expression aromatique des variétés et en accompagnant techniquement nos partenaires à travers le conseil de Beer Flavor Designer. Enfin, nous nous engageons pour **une filière durable et responsable**, en intégrant les enjeux RSE dans notre démarche.

CONTACT

Philippe MARTIN
22, rue des Roses
67170 BRUMATH
Tél. : 03 88 89 09 40

 philippe.martin@comptoir-agricole.fr

 www.hopfrance.fr

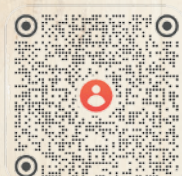
 www.linkedin.com/company/hop-france




PURÉE FRAÎCHE 100% FRUITS

Sélection rigoureuse → Transformation à maturité → Recettes sur-mesure → Adaptabilité & Réactivité

Intéressé par nos solutions ? Contactez nous !



- Livraison en 1 semaine si commande passée lundi et mardi
- Minimum de Commande 40 kg
- Franco de commande 100kg
- Carton de 2 poches de 10kg
- Carton de 6 poches de 1kg

Hop & Beer Flavor Designer



HOP FRANCE
Comptoir agricole

hopfrance.fr





LE CO₂ ALIMENTAIRE DE RÉFÉRENCE POUR LES BRASSEURS

Leader français de la distribution de CO₂, L2Pi accompagne les brasseurs avec une offre fiable, flexible et engagée.



UN CO₂ 100 % BIOGÉNIQUE

- CO₂ alimentaire certifié
- Solution locale et durable

UNE OFFRE ADAPTÉE

- Bouteilles de CO₂ de 2 kg, 5 kg, 10 kg, 15 kg et 35 kg
- Cadres de CO₂ de 450 kg
- Panachage de formats possible

UN MODÈLE SIMPLE ET PERFORMANT

- Livraison France Métropolitaine, Belgique et Luxembourg
- Offre sans location

NOUS CONTACTER

03 29 89 89 89 ou par mail à logistique@l2pi.com

www.l2pi-gaz-brasserie.fr



L2Pi

MATIÈRES PREMIÈRES / FOURNITURES

Fournisseur de CO₂ biogénique certifié en bouteille et cadre de 450 kg pour les brasseurs sans location.

L2Pi est une entreprise spécialisée dans l'embouteillage de CO₂ alimentaire biogénique à destination des distributeurs de boissons. Notre CO₂ est biogénique, alimentaire et certifié sur le standard des boissons pétillantes (ISBT). Le CO₂ provient d'unités de méthanisations locales qui produisent du gaz vert en partie grâce aux déchets des brasseries et des malteries.

Notre entreprise apporte aux brasseurs un service différenciant en n'appliquant pas de location aux produits livrés. L'entreprise est composée d'une cinquantaine de personnes et livre sur tout le territoire national ainsi qu'en Belgique et au Luxembourg.

CONTACT

Raphael WERLI
Rue Jeanne d'Arc
55190 VOID-VACON
Tél. : 03 29 89 89 89

logistique@l2pi.com

www.l2pi.fr

www.linkedin.com/company/l2pi



LA MALTERIE ARDÉCHOISE

MALTERIE ARTISANALE

Au cœur du Vivarais, la Malterie Ardéchoise, artisanale et indépendante, vous propose des malts bio, locaux de très haute qualité.

Active depuis 2021, une équipe passionnée vous offre le meilleur du malt grâce à une traçabilité renforcée et des contrôles qualité systématiques.

Nos produits : du Diastatique au Munich, 7 malts classiques. Malts spéciaux, houblons et levures à la revente. Sacs 25kg/big bag/camion vrac. Prestation de maltage à façon à partir de 10 tonnes.

Nouveauté : une petite gamme de malts conventionnels locaux.

Nos garanties : orges locales et françaises rigoureusement sélectionnées. Garantie d'approvisionnement et de prix sur la campagne. Forte réactivité du service commande client/livraison. Analyse de chaque malt incluse dans la commande. SAV à l'écoute des clients : diagnostic -> solutions personnalisées.

CONTACT

Emmanuel POIL
1235, route du Bourget
07240 VERNOUX-EN-VIVARAIS
Tél. : 06 87 58 99 03

 commercial@malterieardechoise.fr
 malterieardechoise.fr
 www.linkedin.com/company/malterie-ard%C3%A9choise



LA MALTERIE DES VOLCANS

MALTERIE ARTISANALE

Au cœur de l'Auvergne, la Malterie des Volcans transforme ses céréales bio en malts d'exception. Offrez à vos brassins toute l'authenticité d'une filière courte pour des bières au caractère unique.

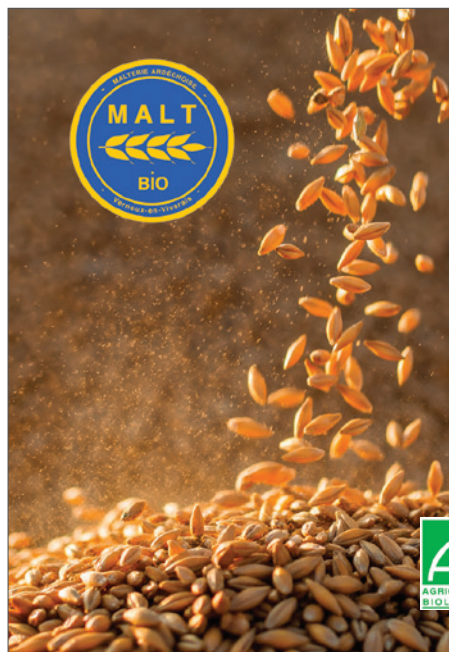
Libérez votre créativité, affirmez votre terroir. À la Malterie des Volcans, nous pensons que la bière de demain naît de la diversité des grains. Pour vous permettre de sortir des sentiers battus, nous produisons une gamme complète de malts artisanaux et bio : orge, blé, seigle, sarrasin, avoine, millet et grand épeautre. Cette palette unique offre à vos recettes des textures et des arômes inimitables, loin des standards industriels. Vous souhaitez aller plus loin dans l'ancrage local ? Nous proposons un service de maltage à façon. Nous transformons les céréales de votre propre territoire pour créer des bières 100 % identitaires qui répondent aux attentes des consommateurs les plus exigeants. Faites de chaque brassin une signature.

CONTACT

Lucile COMPTOUR
ZAC des Coustilles
63340 SAINT-GERMAIN-LEMBRON
Tél. : 06 80 18 50 22

 lucile.comptour@gmail.com
 www.la-malterie-des-volcans.fr
 www.linkedin.com/company/la-malterie-des-volcans/posts/?feedView=all







LA MALTERIE ARDECHOISE
— Artisan indépendant —

7 MALTS CLASSIQUES

MALTAGE À FAÇON

REVENTE DE SPECIAUX, LEVURES & HOUBLONS

 contact@malterieardechoise.fr
04 75 60 22 30

 **LIBÉREZ VOTRE CRÉATIVITÉ, AFFIRMEZ VOTRE TERROIR.**

Une palette de malts bio infinie pour des créations sans limites :

Orge • Blé • Seigle • Sarrasin • Avoine • Millet • Grand épeautre

Pour un ancrage local encore plus fort, notre Maltage à façon transforme vos céréales en malts sur mesure.






La Malterie des Volcans
06 80 18 50 22
la-malterie-des-volcans.fr

LA MALTERIE OCCITANE



MALTERIE ARTISANALE

Un malt artisanal tracé, stable et de qualité. Une distribution de tous produits brassicoles. Une maîtrise logistique complète.

La Malterie Occitane propose : une production artisanale de malt de qualité, céréales origine certifiée et tracée ; la distribution de tous produits et matières premières de négoce : malts du Château, houblons, levures, produits nettoyants, sucres, épices, capsules, etc. La MO produit une gamme complète de malts artisanaux, en Bio et conventionnel, pour la brasserie et la distillerie. Elle offre un malt de qualité, aux rendements optimisés, stable et disponible toute l'année. Dotée d'un outil industriel innovant et de son propre laboratoire, la MO est une entreprise à taille humaine, ancrée dans le territoire, s'appuyant sur une solide expertise logistique. Conditionnement : sacs de 25kg, Big Bags (différentes tailles), vrac.

CONTACT

Arnaud JAMIN

1273, avenue des Terres Noires
81370 SAINT-SULPICE-LA-POINTE
Tél. : 06 26 81 84 09

contact@malterioccitane.fr
 www.malterioccitane.fr



LE COMPTOIR DU BRASSEUR

MATIÈRES PREMIÈRES / FOURNITURES

Le Comptoir du Brasseur, votre partenaire ingrédients et solutions techniques pour le brassage professionnel.

Depuis 1992, nous accompagnons les brasseries professionnelles et les distributeurs avec une offre complète d'ingrédients et de solutions techniques pour le brassage.

Nous travaillons avec des acteurs majeurs du secteur (Lallemand, Fermentis, Soufflet, Malterie du Château, Bairds Malt, BarthHaas...) et développons également nos propres gammes, LCDB Basics et LCDB Hops, conçues pour garantir performance, régularité et maîtrise des coûts en production.

CONTACT

Camille ANCEL-NICOLAS

8, Parc d'Activité de l'III
68890 RÉGUISHEIM
Tél. : 09 72 17 43 09

camille@lecomptoirdubrasseur.fr
 www.lecomptoirdubrasseur.fr



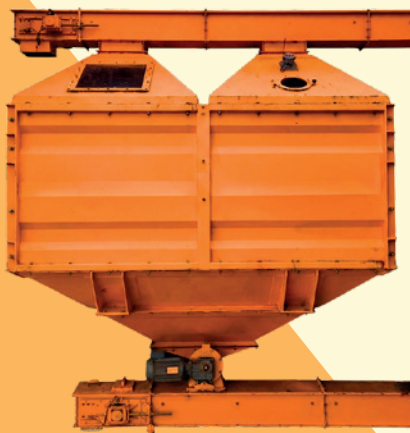
LA MALTERIE OCCITANE

PRODUCTION
DE MALT ARTISANAL DE QUALITÉ
EN BIO ET EN CONVENTIONNEL

MALTAGE À FAÇON

TRAÇABILITÉ, STABILITÉ, DISPONIBILITÉ

DISTRIBUTION
DE TOUTS PRODUITS BRASSICOLES
MALTS, HOUBLONS, LEVURES, PRODUITS NETTOYANTS, CANETTES, ETC.



contact@malterioccitane.fr
06 26 81 84 09
malterioccitane.fr



FR-BIO-09



LE COMPTOIR DU BRASSEUR.FR

LA PLATEFORME NATIONALE D'APPROVISIONNEMENT BRASSICOLE

MESSAGERIE - EXPÉDITION PALETTES EN 24/48H

SOUFFLET MALT



LALLEMAND
LALLEMAND BREWING



LECOMPTOIRDUBRASSEUR.FR/PROFESSIONNEL/

MALT'IN POTT

MALTERIE ARTISANALE

*Malts bio savoyards, torréfaction et fumage à façon :
une signature aromatique sur mesure.*

Malterie artisanale certifiée AB (Haute-Savoie).

Malts bio issus de céréales sourcées localement : bases & aromatiques (Pilsen, Pale Ale, Vienne, Munich), cara, torréfiés et fumés. Prestations à façon : maltage, torréfaction, fumage (intensité et profils sur demande) pour signer vos recettes et éditions limitées. Analyses sur demande.

Conditionnements 5/20 kg, big bag/vrac, retrait ou expédition.

Capacité : 30 tonnes/semaine.

CONTACT

Vincent LE POTTIER
148, route des Grands
Champs Sud
74580 VIRY
Tél. : 06 67 31 33 91

 vincent@maltinpott.com
 www.maltinpott.com
 www.linkedin.com/company/malt-in-pott



NORMANDIE MALT

MALTERIE ARTISANALE

Première malterie artisanale normande.

Normandie Malt propose des malts issus de céréales cultivées en Normandie en bio et conventionnel. La taille de batch est de 4 tonnes de céréales. Une prestation de maltage à façon est également proposée.

La malterie située près de Bayeux, est équipée d'une cuve de trempe et de deux tables de germination en zone climatisée pour assurer un contrôle optimal du processus de germination. La malterie est certifiée bio depuis 2020. Normandie Malt utilise des sacs 100 % recyclables et une énergie verte.

De nouveaux malts torréfiés sont arrivés et Normandie Malt propose également des malts spéciaux, ainsi que du sucre bio origine France et des levures. Normandie Malt fait partie de l'Association des Malteries Artisanales de France.

CONTACT

Marie POLIDOR
2, rue de la Cartoucherie
14400 SAINT-MARTIN-DES-ENTRÉES
Tél. : 06 85 86 35 05

 contact@normandie-malt.com
 www.normandie-malt.com
 www.linkedin.com/company/normandie-malt




**VOUS BRASSEZ UNE BIÈRE
PAS
UNE LOTERIE**

- ✓ NOS MALTS SONT ANALYSÉS LOT PAR LOT
- ✓ CONSEILS RECETTES ET PROCESS
- ✓ EXPÉDITION RÉACTIVE

200+ BRASSERIES SATISFAITES

CATALOGUE ET DEVIS SUR WWW.MALTINPOTT.COM



**MALTERIE INDÉPENDANTE, NORMANDIE MALT
ŒUVRE POUR LA VALORISATION DES ORGES
ET CÉRÉALES BRASSICOLES FRANÇAISES ET NORMANDES.
CIRCUIT COURT ET TRAÇABILITÉ COMPLÈTE.**

PRODUCTION DE MALTS	MALTAGE À FAÇON	DISTRIBUTION D'INGRÉDIENTS BRASSICOLES
Production de malts touraillés et torréfiés à partir d'orge, blé, seigle et avoine, en bio et conventionnel. Conditionnement en 25kg ou Bigbags, pas de minimum de commande, panachage possible et sans surcoût.	Maltage à façon par batches de 4 tonnes, en bio ou conventionnel. Réception des céréales selon notre cahier des charges, suivi technique et adaptation à vos besoins spécifiques.	Distribution de malts spéciaux, de sucres et de levures, sélectionnés.

MARIE / NORMANDIE MALT
2 Rue de la Cartoucherie
14400 Saint-Martin-des-Entrées
06 85 86 35 05

SICOLY®

MATIÈRES PREMIÈRES / FOURNITURES

Sicoly®, coopérative fruitière française, vous propose des purées de fruit surgelées sans sucres ajoutés pour toutes vos créations.

Sicoly® accompagne les brasseurs dans la création de bières fruitées authentiques. Élaborées à partir de fruits rigoureusement sélectionnés, nos purées 100 % fruits, sans sucres ajoutés, offrent une intensité aromatique fidèle au fruit frais. Leur qualité constante, leur traçabilité et leur puissance aromatique en font des ingrédients parfaitement adaptés aux processus de brassage et de fermentation.

Fruits rouges, exotiques ou à noyaux : les purées Sicoly® permettent de développer des recettes créatives, équilibrées et différenciantes, au service du goût et de l'identité de chaque brasserie.

CONTACT

Aurore VERNEREY
475, route de Mornant
69440 SAINT-LAURENT-D'AGNY
Tél. : 06 03 87 65 64

 a.vernerey@sicoly.fr

 www.sicoly.fr

 www.linkedin.com/company/sica-sicodis



SOGEBUL

MATIÈRES PREMIÈRES / FOURNITURES

Sogebul c'est le partenaire de votre brasserie pour les ingrédients, l'hygiène et toutes sortes d'équipements.

Installés dans le Jura et dans l'Indre-et-Loire, nous distribuons du matériel, des ingrédients et des produits d'hygiène aux acteurs de l'agroalimentaire depuis 1989. Nous proposons une gamme complète pour les brasseries de toutes tailles, houblons, levures, enzymes, hygiène, EPI, tuyaux, raccords, etc.

Sogebul c'est aussi du conseil et l'accompagnement de nos clients. Nos experts mettront leur connaissances et leur expérience à profit pour répondre à toutes vos questions et résoudre vos problèmes. Grâce à notre flotte de camions, nous nous rendons chez vous une fois par mois pour une livraison franco en toute sérénité.

En cas de besoin urgent, faites appel à notre service expédition et recevez votre commande dans les plus brefs délais.

CONTACT

Fabien PELLETIER
22, route de Dole
39800 POLIGNY
Tél. : 03 84 73 78 20

 fabien.pelletier@sogebul.fr

 sogebul.fr

 www.linkedin.com/company/sogebul




Réinventez la bière avec
l'intensité des purées de fruits *sans sucres ajoutés*

*Uniquement les sucres naturellement présents dans le fruit





			
HYGIÈNE	HOUBLON	TUYAU	LEVURE
Livraison Franco par nos camions dans toute la France			
03 84 73 78 20	www.SOGEUL.FR		02 47 27 68 25

SOUFFLET MALT

MALTERIE

Avec 41 malteries réparties dans 20 pays d'Europe, d'Asie, d'Afrique, d'Australie et d'Amérique, Soufflet Malt, premier malteur mondial, est un fournisseur de confiance de malt de qualité.

Soufflet Malt sert ses clients par l'intermédiaire de marques connues, telles que Cryer Malt, Barrett Burston, Scotgrain Agriculture, Tchecomalt, Castle Malting, Bairds Malt, Canada Malting, Country Malt, Great Western Malting et Durst Malz. Soufflet Malt s'est engagé à mettre au point des solutions durables pour le malt et reste résolument tourné vers l'innovation sur l'ensemble de sa chaîne de valeur : Unleash the power of malt.

Capacité de production : 3,7 millions de tonnes de malt/an.

+ 250 types de malt : Pilsen et Pale Ale, caramel, spéciaux touraillés et torréfiés, malts à whisky, autres ingrédients de brassage, malts durables issus de l'agriculture biologique, régénératrice et bas carbone.

CONTACT

Jean-René LESAGE
Quai du Général Sarraill
10400 NOGENT-SUR-SEINE
Tél. : 03 25 39 41 11

 jrlsage@souffletmalt.com

 www.souffletmalt.com
www.artisan-brasseur.com

 www.linkedin.com/company/soufflet-malt



YAKIMA CHIEF HOPS

MATIÈRES PREMIÈRES / FOURNITURES

Yakima Chief Hops, détenu à 100 % par des familles indépendantes de producteurs de houblon américains, est leader en matière d'innovation, de qualité et de service client depuis plus de 30 ans.

Yakima Chief Hops (YCH) est une ressource mondiale fournissant aux brasseurs des houblons innovants & des produits issus de recherches de pointe, tout en donnant la priorité à la durabilité. YCH fournit des houblons américains de qualité issus du Nord-Ouest Pacifique ainsi que des variétés néo-zélandaises haut de gamme sous forme de granulés T-90, de houblons biologiques & de granulés Cryo Hops® brevetés. YCH est leader dans l'optimisation des rendements grâce à ses extraits enrichis en huiles, DynaBoost® & HyperBoost®, des extraits liquides conçus pour une incorporation facile au whirlpool & en fermentation active. Quels que soient vos besoins en brassage, YCH a une solution houblonnée !

CONTACT

Raimbault FONTANET
45, rue des Sablières / Unit 66
1435 MONT-SAINT-GUIBERT
Tél. : +32 10 47 50 50

 Raimbault.Fontanet@yakimachief.com

 www.yakimachief.eu

 www.linkedin.com/company/ych



SOUFFLET MALT
FRANCE

**L'EXCELLENCE D'UNE
FILIÈRE FRANÇAISE,
INNOVANTE & DURABLE**



souffletmalt.com - jrlsage@souffletmalt.com



**DE LA TRADITION BELGE
NAISSENT VOS PLUS
BELLES CRÉATIONS**



castlemalting.com - jrlsage@souffletmalt.com

A SOUFFLET MALT
BRAND



HYPER FLOWABLE!

EXPLOSIVE AROMATICS!

YAKIMA CHIEF HOPS®

Hyper Boost®

OIL-BOOSTED HOP EXTRACT



ACTEMIUM STRASBOURG PLANT SOLUTIONS

MATÉRIEL ÉQUIPEMENT

Des solutions d'analyse, de contrôle et d'optimisation pour garantir la qualité et la constance des process, de l'artisanat à l'industrie.

Nous vous accompagnons dans la maîtrise de la qualité de vos produits : bières, eaux, cidres, Kombuchas, soft drinks. Distributeur exclusif des produits Pentair Haffmans et CDR BeerLab® en France et DOM-TOM, nous proposons des appareils de mesure couvrant l'ensemble du process : analyse de l'eau (calcium, magnésium), suivi des gaz dissous (CO₂/O₂), analyses laboratoire (alcool, amertume) et d'autres paramètres selon vos besoins. Ces solutions sont disponibles en version portable, en ligne et en contenant. Sur site ou dans nos ateliers, notre équipe de maintenance multimarque assure une expertise reconnue sur les équipements Pentair Haffmans et CDR BeerLab®, mais également sur l'ensemble des solutions de mesure du marché.

CONTACT

Romain MADIKA
15, rue de la Forêt
67550 VENDENHEIM
Tél. : 03 88 18 22 60

 beverage.strasbourg@actemium.com

 [www.actemium.fr/implantations/
actemium-strasbourg-plant-solutions/
presentation/](http://www.actemium.fr/implantations/actemium-strasbourg-plant-solutions/presentation/)

 [www.linkedin.com/company/actemium-
strasbourg-plant-solutions](https://www.linkedin.com/company/actemium-strasbourg-plant-solutions)



AMOS INDUSTRIE

MATÉRIEL ÉQUIPEMENT

Équipements inox brassage & solutions sur mesure pour brasseurs pros et amateurs, performance, durabilité et expertise française.

AMOS Industrie via Brasser-sa-bière.fr propose des solutions d'équipements inox complètes pour le brassage, adaptées aux besoins des brasseries artisanales, des micro-brasseurs et des amateurs passionnés.

Grâce à son expertise technique et à une sélection d'équipements éprouvés, nous proposons des cuves de brassage et de fermentation, des systèmes complets, des moulins à malt, des solutions de régulation de température, d'embouteillage et de nombreux accessoires techniques.

Forts de notre savoir-faire en chaudronnerie et mécanique, nous accompagnons les brasseurs avec des équipements robustes, fiables et évolutifs, pensés pour optimiser chaque étape du brassage, du concassage du malt jusqu'au conditionnement de la bière.

CONTACT

François-Géraud LHUILLIER
BP 50150
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 22 91 65

 fglhuillier@amos-industrie.com

 contact@brasser-sa-biere.fr

 [www.linkedin.com/company/amos-
industrie-process](https://www.linkedin.com/company/amos-industrie-process)



Garantir la qualité
de vos process

 **PENTAIR HAFHMANS**
Distributeur Exclusif
France et DOM TOM



CDRBeerLab®
Distributeur Exclusif
France et DOM TOM



Actemium Strasbourg Plant Solutions
beverage.strasbourg@actemium.com



SPÉCIALISTE DU
MATÉRIEL BRASSICOLE
CONSEILS, FOURNITURES
ET SAV

CONCASSAGE

CUVES

BRAUMEISTER

GROUPE DE FROID

POMPES

EMBOUTEILLAGE

ÉTIQUETEUSES

TIREUSES

AMOS
INDUSTRIE

BP 50150 - 21203 BEAUNE CEDEX
+33(0)3 80 22 91 65 - contact@brasser-sa-biere.fr

WWW.BRASSER-SA-BIERE.FR

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



Avez-vous déjà eu des **contaminations microbiologiques** qui **détériorent** votre bière ?

Luttez efficacement contre les levures
et bactéries altérantes pour garantir
la performance et la rentabilité
de votre brasserie !

Contactez nous !

Flashez-ici et découvrez
nos **nouveautés 2026** pour
les brasseries.



www.biomerieux.com

BIOMÉRIEUX FRANCE

MATÉRIEL ÉQUIPEMENT

*bioMérieux offre des solutions de détection des levures et bactéries
contaminantes pour optimiser la performance des brasseries.*

Spécialiste du contrôle microbiologique industriel depuis plus de 30 ans, bioMérieux est présente dans 45 pays et sert plus de 160 pays avec un large réseau de distributeurs. La Société offre des solutions de diagnostic (systèmes, réactifs, logiciels et services) qui déterminent les sources de contamination afin d'améliorer la rentabilité des brasseries. Ces tests permettent de dépister les agents altérants et de détecter des microorganismes responsables de contamination à toutes les étapes du processus de fabrication et dans l'environnement de production des produits agroalimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques. Les solutions automatisées de bioMérieux améliorent l'efficacité et la performance de production industrielle.

CONTACT

Pierrick SALICETI
Voie Romaine
69290 CRAPONNE
Tél. : 04 78 87 20 00

pierrick.saliceti@biomerieux.com

www.biomerieux.com/fr/fr/notre-offre/securite-alimentaire-et-qualite/test-boissons.html

www.linkedin.com/company/biomerieux/posts/?feedView=all



« L'investissement dans
la solution **GENE-UP®** a été
largement amorti grâce au profit
généré par **les livraisons en temps**
et en heures chez nos clients. »

Directeur des opérations - **Victory Brewing**



NOUVEAU
Découvrez
GENE-UP®

96 TESTS LYOPHILISÉS

Bactéries REF IS119

Levures REF1120

**Températures
de stockage améliorées
Extension de péremption**

Développé par les brasseurs pour les brasseurs !

**Comment
ça fonctionne ?**



Enrichissement



Préparation
d'échantillons



Transfert
dans un tube PCR



Résultats

CELLI FRANCE

MATÉRIEL ÉQUIPEMENT

CELLI est Fabricant de renommée internationale. La nouvelle structure CELLI France vous donne maintenant accès aux meilleurs équipements tirage pression.

CELLI France est créé en 2022 pour insuffler une nouvelle dynamique sur le marché français du tirage pression.

Pour la première fois, un grand fabricant européen est en mesure de proposer des équipements de tirage pression alliant qualité industrielle, performance et réactivité. Le savoir-faire historique du groupe dans le refroidissement des boissons, garantit longévité et efficacité à vos installations pression.

Colonnes, têtes de soutirage, détendeurs, lentilles 82 mm... CELLI France conçoit et fabrique l'ensemble de ses solutions sur ses propres sites en Italie, en Espagne et désormais en France, pour une flexibilité inégalée. Froid, stock, service, qualité, études : repensez le tirage pression avec les experts CELLI France.

CONTACT

Sylvain MARTEL
190, rue Frichot
80580 PONT-REMY
Tél. : 03 22 25 29 04

 commercial.cellifr@celligroup.com
 www.celligroup.com
 www.linkedin.com/company/celli-group/posts/?feedView=all



FLEXIBIR

MATÉRIEL ÉQUIPEMENT

FLEXIBIR, votre partenaire pour tous vos besoins en connectiques.

FLEXIBIR est spécialisé dans le transfert des fluides. Nous pouvons répondre à vos besoins en tuyaux, flexibles, raccords standards et sur mesure, pistolets de lavage, enrouleurs...

Fort de 20 ans d'expérience dans le domaine de la connectique, notre équipe est à votre disposition pour vous conseiller et vous accompagner sur les solutions les plus adaptées à votre projet. Notre connaissance du milieu brassicole nous permet de stocker les éléments utilisés dans votre métier afin de pouvoir vous livrer rapidement.

CONTACT

FLEXIBIR
Chez BRASSERIE NAUTILE
4, rue du Seil
44400 REZE
Tél. : 07 87 34 51 50

 julien.busson@flexibir.com
 www.flexibir.com





LE SAVOIR-FAIRE EN FROID TROPICALISE SUR 100% DES FABRICATIONS

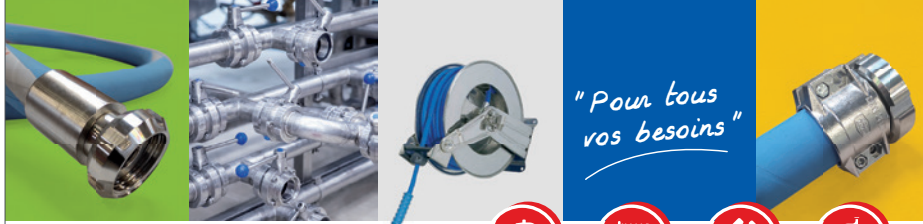
Celli France,
Une équipe d'experts et les compétences d'un groupe international pour accompagner vos projets.

Devenez client privilégié, en vous inscrivant ici, votre entreprise pourra bénéficier de prix spéciaux, promotions et offres ponctuelles.
www.store.celligroup.com




COLONNES • REFROIDISSEURS • TIRAGES MOBILES • ACCESSOIRES

CELLI France 190 rue Frichot - 80580 Pont-Remy - France
tél +33 03 22 25 29 04 - commercial.cellifr@celligroup.com - www.celligroup.com



"Pour tous vos besoins"

Flexibir VOTRE PARTENAIRE

Faites confiance aux experts en connectiques industrielles, alimentaires et pour tous vos besoins dans le domaine des fluides








 julien.busson@flexibir.com  www.flexibir.com  07 87 34 51 50

FOURAGE-CTI

MATÉRIEL ÉQUIPEMENT

FOURAGE-CTI : le leader français de la brasserie artisanale.

FOURAGE-CTI vous accompagne dans tous vos projets dans la définition de vos besoins jusqu'à vos premiers brassins.

FOURAGE-CTI c'est : « Made in France » dans le respect des normes et des règles de fabrication, du sur mesure suivant vos besoins et contraintes spécifiques, un SAV : service et intervention partout en France, l'évolutivité de vos installations, la fiabilité des installations et des interventions.

Nos solutions : traitements de l'eau, concassage, empâtage, filtration, ébullition, refroidissement, économie de l'eau, économie d'énergie, étiquetage, embouteillage, sucrage, fermentation, garde, gaz. Nous vous proposons également une gamme complète de produits d'hygiène et d'emballages (bouteilles, capsules, caisses).

CONTACTS

Xavier CHAIGNEAU
Ludovic ROUAULT
Tournebride
44690 LA HAIE-FOUASSIERE
Tél. : 02 40 54 80 70

✉ xpchaigneau@fourage-cti.fr
lrouault@fourage-cti.fr

🌐 www.fourage-cti.fr

🌐 www.linkedin.com/company/fourage-cti-sas



GAI FRANCE

MATÉRIEL ÉQUIPEMENT

GAI France, constructeur et intégrateur de lignes complètes de conditionnement pour produits plats et pétillants : vin, bière, jus et autres boissons. De 500 à 30 000 bouteilles/heure.

GAI France est le constructeur-intégrateur de référence pour les lignes complètes de conditionnement de boissons plates et pétillantes. Filiale de l'usine GAI en Italie, l'entreprise conçoit, fournit et intègre des solutions performantes pour le vin, la bière, les spiritueux, les jus et autres boissons. De l'ingénierie à la mise en service, GAI France accompagne les producteurs avec des technologies fiables, innovantes et sur mesure, incluant des solutions hybrides haut de gamme. Présente sur tout le territoire, elle s'appuie sur une expertise reconnue et un service de proximité pour garantir performance, qualité et durabilité. Points forts : technologie électropneumatique, maîtrise oxygène dissous et service clients français.

CONTACT

Jeremy ARCHORLIAN
370, chemin des Costettes
ZAC de Gueiranne
83340 LE CANNET-DES-MAURES
Tél. : 04 94 50 08 40

✉ jarchorlian@gaifrance.fr

🌐 www.gaifrance.fr

🌐 www.linkedin.com/company/gaifrance



LEADER FRANÇAIS DE LA BRASSERIE ARTISANALE

*Plus de 110 brasseurs et
brewpubs nous font
confiance depuis 2012*

MATÉRIELS DE CONDITIONNEMENT

● Remplisseuse atmosphérique, iso., Étiquetage, marquage, Convoyeur bouteilles, Mise en carton, Palettisation...

PRODUITS - EMBALLAGES

● Hygiène (protocole sur demande), Bouteilles, Caps, couronne, Bouchons, Muselets, Emballages, Étiquettes ... , Articles de cave divers...

**Brasseries complètes - clef en main
de 5 Hl à 25 Hl**

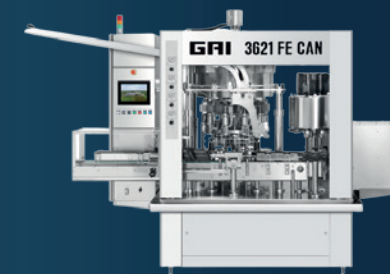


**ENCANNEUSE ROTATIVE
À BECS VOLUMÉTRIQUES ÉLECTROPNEUMATIQUES**
POUR PRODUITS PLATS ET GAZEUX

QUALITÉ - PERFORMANCE - INNOVATION

Zéro oxygène dissous
Cycle de travail avec gaz neutre
Désinfection facile et sûre
Sertisseuse « trivolver » brevetée pour trois types de couvercles différents

Jusqu'à 4 000 canettes/heure



ZAC DE GUEIRANNE - 370 Chemin des Costettes 83340 Le Cannet-des-Maures (Var)
Téléphone : 04 94 50 08 40 | Email : contact@gaifrance.fr | Site web : www.gaifrance.fr

SUIVEZ-NOUS
f i n x o

LIQUINOVA

MATÉRIEL ÉQUIPEMENT

Le Groupe Liquinova conçoit des lignes de conditionnement complexes, de l'audit à la gestion de projet et à l'automatisation. Nous proposons également des modifications et des déménagements de lignes.

Les solutions de palettisation et dépalettisation TRANSPAK s'adaptent à différents modes d'alimentation et de déchargement, et sont compatibles avec tous types de produits. Les systèmes d'encaissage et de décaissage, permettent l'encaissage de produits ou de packs dans des casiers ou des caisses américaines. Les convoyeurs LIQUINOVA, robustes et hygiéniques, s'intègrent facilement à toutes les configurations. Les machines LAMBRECHTS intègrent nettoyage, stérilisation et remplissage des fûts dans un système compact. Conçues pour l'efficacité et la simplicité, elles offrent une performance fiable et une utilisation conviviale, idéales pour un remplissage de fûts rapide et hygiénique.

CONTACT

Pierre RONVEL

1, rue de la Source
59320 HALLENNES-LEZ-HAUBOURDIN
Tél. : 03 20 10 31 14

 pierre.ronvel@liquinova.com

 liquinova.com

 www.linkedin.com/company/liquinova-france



LIQUINOVA

MATÉRIEL ÉQUIPEMENT

Un partenaire global pour l'industrie des boissons. Des solutions sur mesure. Des services à 360°. De la conception à la performance, sur toute la durée de vie de vos équipements.

Les solutions VIPOLL assurent le rinçage, le remplissage et le capsulage de boissons en canettes, bouteilles en verre et PET. Flexibles et modulaires, elles permettent des changements de formats rapides et s'adaptent à une large gamme de produits, plats ou gazeux, chauds ou froids. Conçues pour une hygiène optimale et une sécurité opérateur élevée, elles intègrent des options de nettoyage avancées et de stérilisation. VIPOLL propose également des solutions de process. NEW CROWN permet aux fabricants de boissons de maximiser le potentiel de leurs lignes grâce à l'optimisation des flux, la standardisation des process et l'intégration de technologies modernes. Tous nos équipements sont conçus pour une production 24/7.

CONTACT

Pierre RONVEL

1, rue de la Source
59320 HALLENNES-LEZ-HAUBOURDIN
Tél. : 03 20 10 31 14

 pierre.ronvel@liquinova.com

 liquinova.com

 www.linkedin.com/company/liquinova-france





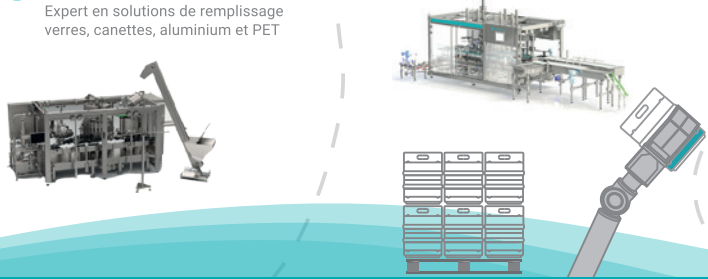

VIPOLL

Expert en solutions de remplissage verres, canettes, aluminium et PET



LAMBRECHTS

Expert en solutions de mise en fûts et en robotique
Laveuses, rempisseuses, manipulation de fûts





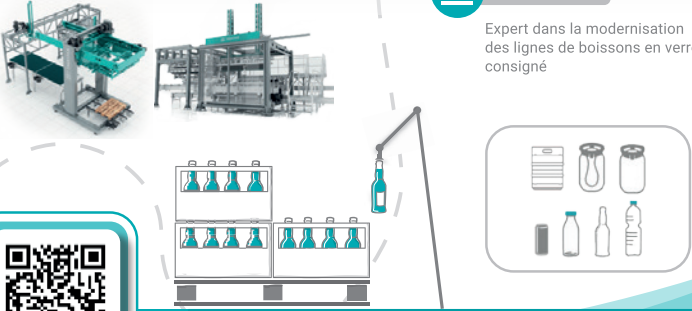
TRANSPAK

Expert en solutions de début & fin de ligne
Dépalettiseurs, palettiseurs, encaisseuses, décaisseuses, convoyeurs



NEW CROWN

Expert dans la modernisation des lignes de boissons en verre consigné



Solutions de remplissage et de conditionnement

M+F KEG-TECHNIK GMBH & CO. KG

MATÉRIEL ÉQUIPEMENT

M + F vous accompagne dans la réalisation de vos projets de nettoyage et d'enfûtage.

Avec plus de 50 ans d'expérience, M+F KEG-Technik GmbH & Co. KG fait partie des spécialistes innovants de premier plan dans le domaine des technologies de nettoyage et de remplissage de KEG. Plus de 2 700 machines sont en service dans plus de 100 pays à travers le monde. La gamme de produits s'étend des machines individuelles aux installations complètes clés en main, y compris des solutions pour les KEG à usage unique. Toutes les machines sont fabriquées sur le site de production de l'entreprise à Bottrop, en Allemagne, et distribuées à l'international. L'offre est complétée par un service complet, de la gestion de projet à la fourniture de pièces de rechange.

CONTACT

Peter MACKENRODT
Weusterstrasse 27
46240 BOTTROP
Tél. : +49 2041 7430

 peter.mackenrodt@mfkegtechnik.de
 www.mfkegtechnik.com
 www.linkedin.com/company/m-f-keg-technik-gmbh-co/posts/?feedView=all



Vous accompagne dans la réalisation de vos projets de nettoyage et d'enfûtage

Une qualité « Made in Germany »,
un service précis, innovant, flexible
et joignable tous les jours 24h/24 !

 +49 163 1366831
 [mf_kegtechnik](https://www.instagram.com/mf_kegtechnik)
  [m+f KEG-Technik GmbH & Co. KG](https://www.linkedin.com/company/m-f-keg-technik-gmbh-co)
 [KEG-technik](https://www.youtube.com/channel/UCmFKEGtechnik)
 +49 2041 7430  +49 173 281 2031
 info@mfKEGtechnik.de



WEUSTERSTRASSE 27, 46240 BOTTROP, ALLEMAGNE • mfkegtechnik.com

METAFLON

MATÉRIEL ÉQUIPEMENT

Spécialiste en usinage de raccord inox & assemblage de flexible.

Situé dans les Hauts-de-France, METAFLON dispose de son propre atelier d'usinage ainsi que d'un atelier d'assemblage de flexibles. Cette configuration vous permet de bénéficier de prix direct fabricant et d'une livraison rapide.

Nous accompagnons les professionnels de l'industrie brassicole dans la fourniture de :

- tuyaux flexibles (alimentaire, vapeur...) ;
- raccords industriels (DIN, SMS, Clamp...) ;
- accessoires pour le transfert de fluides (vanne, filtre, regard de circulation, joint...);
- matériel de lavage (enrouleur, pistolet...).

CONTACT

Tony BOCHARD
2, rue Jacques Monod
60870 VILLERS-SAINT-PAUL
Tél. : 07 86 58 56 15

 commercial@metaflon.fr
 www.metaflon.fr
 www.linkedin.com/in/metaflon





Pour l'édition 2027 de l'annuaire, la plateforme de collecte des informations pour les brasseries ouvrira dès le début d'année.

Vous pourrez alors mettre à jour votre fiche ou vous inscrire pour être référencé.

Chaque brasserie inscrite recevra l'annuaire gratuitement en version papier et/ou digitale.

Vous souhaitez recevoir cet ouvrage ?
Demandez-le par email à sonia@lerigaldelabiere.fr
ou par téléphone au 06 09 46 28 88

www.lerigaldelabiere.fr

TINAFLEX

MATÉRIEL ÉQUIPEMENT

Nos flexibles contribuent à sécuriser vos process, à améliorer vos performances et prolonger la durée de vie de vos installations.

TINAFLEX est fabricant de flexibles industriels, spécialiste du transfert de fluides en brasserie : moût, bière, levures, CO₂, eau, vapeur et produits CIP. Nous concevons des solutions sur mesure adaptées à vos installations et à vos contraintes d'hygiène, de pression et de température. Nous proposons également l'ensemble des accessoires : vannes, joints alimentaires, raccords, et des solutions de nettoyage et de préservation des flexibles et des équipements de brassage. Grâce à une sélection rigoureuse des composants et à un sertissage de haute précision, nous garantissons sécurité, conformité, performance et durabilité. TINAFLEX vous accompagne par son expertise terrain pour prolonger la vie de vos flexibles.

CONTACT

Bruno TINAT
Immeuble le Magellan
7, rue Montespan
91000 EVRY
Tél. : 01 69 47 60 48
Portable : 06 64 43 80 99
Région Ouest : 06 10 74 58 68

bruno.tinat@tinaflex.fr

www.tinaflex.fr

www.linkedin.com/company/tinaflex



LE T.BEERFLEX®
HOMOLOGUE PAR L'INSTITUT
WEIHENSTEPHAN DE MUNICH
SANS TRANSFERT DE GOUT NI D'ODEUR

SOLUTIONS D'IMPLANTATION POUR LES BRASSEURS

FLEXIBLES INDUSTRIELS SUR MESURE

Protection des sols

Solutions de lavage

Sertissage sur mesure

Montage Collier

Protection des raccords

LE FLEXBOT®
LAUREAT D'UN TROPHÉE BRASSINOV 2023

Notre Catalogue BRASSICOLE

www.tinaflex.fr
+33 (0)1 69 47 60 48
bruno.tinat@tinaflex.fr
+33 (0)6 64 43 80 99
RÉGION OUEST
+33 (0)6 10 74 58 68

MATÉRIEL ÉQUIPEMENT

Trelleborg conçoit des tuyaux industriels performants, durables et conformes aux normes de sécurité alimentaire les plus strictes, tout en optimisant l'efficacité opérationnelle.

Grâce à son expertise reconnue dans le secteur de l'industrie agroalimentaire et, plus spécifiquement dans le monde du brassage, Trelleborg fournit des équipements fiables, performants et parfaitement adaptés aux exigences du secteur.

Alliant capacités mondiales et présence locale, nous restons proches de vos marchés et attentifs à vos défis spécifiques. Avec une attention constante portée aux normes, nos tuyaux sont testés tous les 5 ans et sont fièrement fabriqués en France.

CONTACT

Service clients TRELLEBORG
Rue de Chantemerle
ZI La Combaude
63100 CLERMONT-FERRAND
Tél. : 04 73 25 81 81

 tes.serviceclients@trelleborg.com

 www.trelleborg.com/fr-fr/fluidhandling

 www.linkedin.com/company/trelleborg-industrial-hoses



BEERDIAL

Le tuyau ultime pour un parfait brassage

Au cœur de nos solutions pour l'industrie agroalimentaire se trouve le BEERDIAL, un tuyau haut de gamme, conçu pour le transfert de la bière et qui répond aux problèmes critiques de l'industrie brassicole.

Tuyau alimentaire conforme
Norme US : FDA
Normes EU
Arrêté français 05/08/2020
(dont la dernière mise à jour de juillet 2025)

Réduction de l'oxygénation

Durée de vie jusqu'à +20 %
par rapport aux tuyaux standard

Flexibilité inégalée



RÉSISTANCE À LA PRESSION ET AUX HAUTES TEMPÉRATURES

Revêtement polymère spécial
Résistant à la température au vieillissement et aux intempéries

Hélice en acier
Utilisation possible en aspiration

Polymère spécial SKM, ultra lisse, blanc
Haute résistance aux produits chimiques
Ne propage pas la croissance bactérienne
Améliore le débit

LES AUTRES SOLUTIONS TRELLEBORG



SYSTÈME DE RACCORDEMENT UTS

- Pas de risque de déconnexion
- Pas de zone de rétention, évitant la prolifération bactérienne
- Pas de risque d'éjection du raccord



ALIKLER D
Haute pression
Résiste aux écrasements accidentels

ALIKLER G2
Polyvalent et flexible

MILLESIME
La polyvalence avec un excellent rapport qualité-prix

Dédié pour la bière
Innocuité
Sécurité Alimentaire
SKM



BEERDIAL

Une nouvelle génération de tuyaux pour une sécurité alimentaire maximale

Développé par Trelleborg pour répondre aux exigences les plus strictes de l'industrie des boissons, le tuyau **BEERDIAL** conçu avec le mélange **SKM** offre une **résistance chimique exceptionnelle** et supporte les **températures extrêmes** sans altérer la qualité du produit.

Sa **flexibilité incomparable** garantit une manipulation plus sûre, une meilleure performance et une durée de vie prolongée des équipements.

Conforme aux normes et, plus spécifiquement, au **dernier arrêté français**, le SKM assure une **innocuité totale** et une **neutralité organoleptique optimale**. Une solution haut de gamme, conçue pour éliminer les risques de contamination et sécuriser durablement vos process.



AVANTAGES

- Neutralité organoleptique : sans goût ni odeur
- Tube ultra lisse
- Haute résistance chimique
- Flexibilité inégalée
- Réduction de l'oxygénation

TUDERTECHNICA

MATÉRIEL ÉQUIPEMENT

Les meilleurs tuyaux pour nos brasseurs !
Qualité | Maniabilité | Sécurité | Longévité, sollicitez-nous !

Fondée en 1983, en Italie, TUDERTECHNICA est aujourd'hui une société de premier plan à l'échelle mondiale en tant que fabricant de tuyaux techniques spécifiques pour les secteurs de l'agroalimentaire, de la chimie, de la pétrochimie, du pharmaceutique et de la cosmétique.

Nos produits sont reconnus et utilisés dans plus de 50 pays à travers le monde. Nos tuyaux dédiés au milieu Brassicole ont été développés avec l'aide de Maîtres Brasseurs du monde entier, et sont certifiés selon les normes et réglementations les plus importantes. Nous nous tenons à votre disposition avec nos partenaires distributeurs pour vous fournir la solution la plus adaptée à votre besoin.

CONTACT

Fabien SORG

3, rue de l'Embranchement
67116 REICHSTETT
Tél. : 06 75 00 87 26

 f.sorg@tudertechnica.com

 www.tudertechnica.com/fr

 www.linkedin.com/company/tudertechnica/posts



VIT'VINIF

MATÉRIEL ÉQUIPEMENT

Équipements inox & process pour producteurs de boissons : cuves sur mesure, filtration, pompes, accessoires et accompagnement technique de l'étude à la mise en service.

Vit'Vinif conçoit et distribue des équipements inox et solutions process pour brasseries, caves, cidreries, distilleries et ateliers de boissons fermentées. Nous sommes spécialisés dans les cuves inox sur mesure (fermentation, garde, mélange, isobarique/pression) et les équipements associés : filtration, pompes, accessoires, CIP, instrumentation, ainsi que des amphores. En complément, nous proposons un accompagnement à la carte, de l'étude technique et des plans jusqu'à la livraison et la mise en service : coordination fournisseurs, contrôle de conformité, emballage, transport et support SAV. Un interlocuteur unique, des réponses rapides, et des solutions adaptées à votre process pour sécuriser vos productions et vos délais.

CONTACT

Luca MAMELI

2, Impasse Paul Séjourné
66350 TOULOUGES
Tél. : 04 11 98 00 03

 contact@vitvinif.com

 www.vitvinif.com



TUDERTECHNICA

LA QUALITÉ SE TRANSMET

Nos tuyaux en caoutchouc assurent un flux sûr, neutre et conforme aux exigences du process brassicole.

www.tudertechnica.com | info@tudertechnica.com



The image shows several coiled hoses of different colors (red, green, black) with 'TUDERTECHNICA' and various product names like 'BREWERY EPDM', 'TUPRESTIGE', 'GLIDETECH', and 'SPIRALTECH BUTYL EXTRA GLIDE' printed on them. In the foreground, there is a pile of green hops and a pile of malted barley grains.

VIT'VINIF
ÉQUIPEMENTS INDUSTRIELS



The image shows a large industrial stainless steel brewing system with three main tanks labeled 'HLT', 'MASH', and 'BOIL'. There are various pipes, valves, and a control panel. A QR code is visible in the top right corner with the text 'Scan -> vitvinif.com'.

Équipements inox & process clés en main

Vin | Bière | Kombucha | Cidre | Spiritueux

Accompagnement technique de l'étude à la mise en service, audit production, installation ligne froide, transport et support SAV.

- Interlocuteur unique, réponses rapides
- Solutions adaptées à votre process et vos contraintes
- Logistique maîtrisée + mise en service

www.vitvinif.com
contact@vitvinif.com • +33 (0)4 11 98 00 03
Toulouges (FR) • Projets internationaux

WALLART

MATÉRIEL ÉQUIPEMENT

Spécialiste du matériel de brasserie d'occasion.

NOTRE ACTIVITÉ : UN ACCOMPAGNEMENT COMPLET.

Nous accompagnons les brasseries pour l'achat et la revente de matériel d'occasion, de la machine individuelle à l'usine complète.

Notre rôle est de sécuriser l'ensemble du processus : identifier le matériel adapté, valider son état, organiser le démontage, le transport et la réinstallation à destination.

Nous supervisons et coordonnons chaque étape pour garantir un projet maîtrisé et fiable.

CONTACT

Guillaume WALLART
225, rue Marie Curie
59118 WAMBRECHIES
Tél. : 03 20 93 66 71

 info@wallart.fr

 www.wallart.fr



JULIUS KLEEMANN GMBH & CO. KG

FÛTS

Fabricant allemand de mini-fûts de 5 litres et de boîtes de 2 litres pour bières, vins et soft drinks. Emballages à usage unique.

En tant qu'entreprise familiale de 130 collaborateurs, nous nous engageons en faveur du développement durable et de la protection de l'environnement. Nous prenons donc toujours nos décisions en tenant compte de tous les aspects économiques et des valeurs écologiques. Notre entreprise est certifiée ISO 9001, ISO 50001 et Ecovadis. Depuis 150 ans, la famille Kleemann entretient des relations étroites et de confiance avec ses employés, ses clients et ses partenaires. Nous accordons une grande importance à une communication claire, à des relations équitables et à une gestion responsable.

CONTACT

Rodrigue CROCKEY
Auwanne 19
63791 KARLSTEIN
Tél. : 06 63 76 81 41

 crockey.rodrique@wanadoo.fr

 www.kleemann.de



WALLART

Matériel de brasserie d'occasion

**VOUS RECHERCHEZ ?
VOUS VENDEZ ?**



www.wallart.fr



Mini-fût pression de 5 litres TOP KEG PCS®
Plus Contrôle de la pression, tirage par le haut et poignée de transport.

Rodrigue Crockey
Responsable de Vente
Tél.: 06 63 76 81 41
crockey.rodrique@wanadoo.fr

Kleemann 150 ans
METALLVERPACKUNGEN

Mini-fûts pression neutres à partir d'une palette de 150 mini-fûts ou imprimés à votre marque.

Mini-fût de 5 litres par gravité avec robinet incorporé. Boîtes de 2 litres avec bouchon à vis. Décorations neutres ou imprimées à vos couleurs.



Nouveau
dans la gamme!

Tirer une bière comme si vous étiez derrière le comptoir.
Nouveau robinet à débit continu sans tenir le robinet.



Tel.: +49 (0) 6188/788-0 · Mail: info@kleemann.de · www.kleemann.de



Fabricant français du fûts à bières depuis 1939



TOUTE CONTENANCE, DE 5L À 10HL

MATÉRIEL & OUTILLAGE ASSOCIÉS



MAISONNEUVE KEG

FÛTS

*L'expertise inox au service du brassage
fabricant français de fûts à bières depuis 1939.*

Maisonneuve, fabricant français depuis 1939, s'est spécialisé dans les années 70 dans les contenants en acier inoxydable pour le secteur brassicole.

Reconnue comme Entreprise du Patrimoine Vivant, Maisonneuve propose aujourd'hui une large gamme de fûts de 5 litres à 10 hectolitres, avec des solutions personnalisables.

Avec de nombreuses références de matériel et d'outillage, Maisonneuve accompagne les brasseurs et fabricants de boissons à chaque étape de leur production : nettoyage, remplissage, soutirage, distribution et maintenance.

CONTACTS

Guillaume BOINEAU
Armony COGNET
59, rue de la Gare
50510 CÉRENCES
Tél. : 02 33 68 68 27

 guillaume.boineau@maisonneuve-keg.com
armony.cognet@maisonneuve-keg.com

 maisonneuve-keg.com

Accédez à
notre catalogue



Un savoir-faire historique au service des brasseurs

MYFÛT

FÛTS

Solution française de location de fûts inox et laveuse pour brasseurs : flexibilité, économies, livraison & services dédiés pour gérer vos volumes sans investissement inutile.

MYFÛT vous accompagne avec une solution française de location de fûts en inox et de laveuses de fûts, pensée pour simplifier la gestion de votre parc.

Soyons économes : préservez votre trésorerie et optimisez vos marges sans immobiliser de capital.

Soyons écolos : réduisez votre impact environnemental grâce au réemploi plutôt qu'aux fûts jetables.

Soyons agiles : ajustez votre parc selon les variations saisonnières ou l'évolution de votre activité.

Soyons accompagnés : concentrez-vous sur votre boisson, MYFÛT gère la personnalisation, le lavage, la maintenance.

CONTACT

Arnaud DE WARREN
14, avenue de l'Opéra
75001 PARIS
Tél. : 07 80 96 55 91

contact@myfut.fr
www.myfut.fr



SOOFÛT

FÛTS

LAVAGE & LOCATION

SOOFÛT est le seul réseau national multiservices pour les fûts réemployables en inox, avec des centres de lavage de proximité.

Depuis 2020, Soofût propose une alternative durable aux fûts jetables, en proposant plusieurs services : lavage, location, réparation, maintenance et logistique de fûts inox pour les brasseries artisanales.

Au sein de nos 6 centres de proximité situés à Nantes, Paris, Lyon, Marseille, Toulouse et Bordeaux, nous vous accompagnons au quotidien dans l'expertise du lavage et la gestion optimisée d'un parc de fûts inox mutualisé pour tous. Bien plus que des services, Soofût défend un modèle engagé : circulaire (OO) pour maximiser la réutilisation, solidaire (SO) en créant de l'emploi pour des personnes éloignées du marché du travail ou en situation de handicap. Petite empreinte globale, grosse pression locale !

CONTACT

Hugo DAUDET
3, allée du 1^{er} Mai
77183 CROISSY-BEAUBOURG
Tél. : 06 31 53 85 74

hugo.daudet@soofut.com
www.soofut.com
www.linkedin.com/company/69198687/admin/dashboard



MyFût

LOUEZ VOS FÛTS !

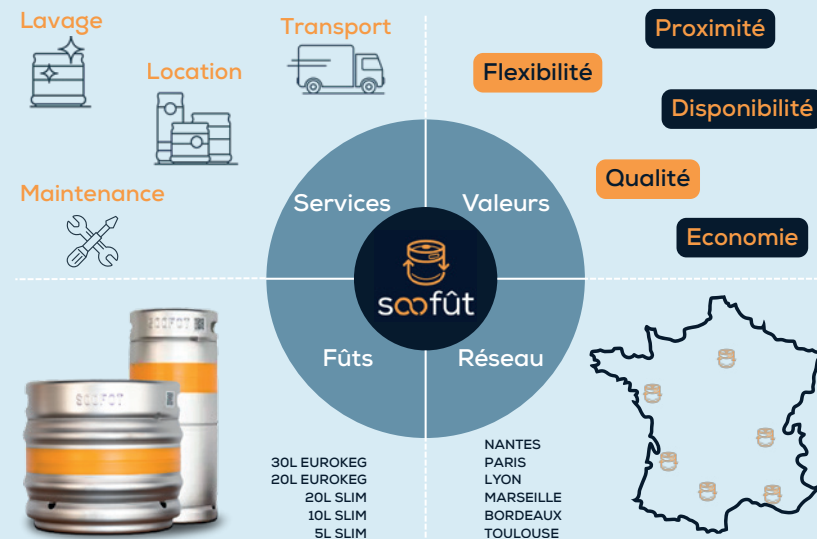
LA SOLUTION DE LOCATION DE FÛTS 100% FRANÇAISE

MYFUT.FR



FÛTS FABRIQUÉS EN FRANCE PAR **maisonneuve** FABRICANT FRANÇAIS DE FÛTS INOX

SOOFÛT, seul réseau national de lavage et location de fûts inox



THIELMANN PORTINOX SPAIN SA

FÛTS

Les conteneurs et fûts en acier inoxydable THIELMANN offrent une qualité supérieure, ainsi qu'une sécurité et une protection optimales des produits. Ils sont disponibles dans des capacités allant de 5 à 1 000 litres.

Nos fûts haut de gamme sont largement personnalisables avec des banderoles, des gravures ou de la sérigraphie afin de renforcer l'identité de la marque tout en conservant leur durabilité et leurs performances. Fabriqués à partir d'aciers inoxydables de haute qualité tels que les nuances 304, 316 et Duplex, ces fûts répondent aux normes les plus élevées en matière de solidité, d'hygiène et de résistance à la corrosion. Avec un entretien adéquat, ils peuvent durer toute une vie, ce qui représente un investissement fiable à long terme. En fin de cycle de vie, ils sont 100 % recyclables, contribuant ainsi à une économie circulaire. THIELMANN propose également des services tels que la maintenance, les réparations et des solutions de contrôle des lignes de remplissage de fûts afin d'aider les brasseries à maintenir leur parc de fûts en condition optimale, améliorant ainsi la productivité, la fiabilité, la durabilité et les performances environnementales tout en maximisant le retour sur investissement.

CONTACT

Danlos ANGELIQUE
Ctra Pulianas, km 6
18197 PULIANAS
Tél. : 06 31 36 78 81

 angelique.danlos@thielmann.com
 www.thielmann.com
 www.linkedin.com/company/thielmann-the-container-company



CONTENEURS EN ACIER INOXYDABLE POUR BOISSONS

TOUTES TAILLES STANDARDS.
PERSONNALISATION DE VOS FÛTS ET CONTENEURS.

sales@thielmann.com
www.thielmann.com



ANTARGAZ ENERGIES

ÉNERGIE

Antargaz Energies vous accompagne dans votre activité avec des solutions énergétiques adaptées à votre métier.

Antargaz Energies propose aux professionnels des solutions gaz et biogaz liquides (citerne, bouteille, réseau) pour tous les usages (distillation, chauffage, cuisson, production d'eau chaude, process industriel...).

Fort de 80 ans d'expertise, son maillage logistique et ses équipes de proximité assurent une présence sur tout le territoire.

CONTACT

Mathieu MACOIN
Responsable de marché agricole
Tél. : 06 80 11 15 48

 mathieu.macoin@antargaz.com
 www.antargaz.fr



ANTARGAZ VOUS ACCOMPAGNE DANS TOUS VOS PROJETS ÉNERGÉTIQUES



- Des solutions personnalisées au tarif compétitif
- La proximité et l'expertise des équipes à votre service

Pour en savoir plus, contactez votre conseiller Antargaz au :

 **0805 509 509** Service & appel gratuits

ou par mail

 contact.agri@antargaz.com

antargaz.fr

L'ÉNERGIE EST NOTRE AVENIR, ÉCONOMISONS-LA !



PRIMAGAZ

ÉNERGIE



*Implantée au cœur des territoires français depuis plus de 85 ans,
Primagaz distribue du gaz liquide aux particuliers et aux professionnels.*

Engagée pour la transition énergétique, Primagaz a été le premier acteur en France à distribuer du biopropane⁽¹⁾, une énergie 100 % renouvelable issue de la biomasse et à faibles émissions de CO₂.

Son ambition : distribuer 10 % de biogaz d'ici 2033.

CONTACT

Sébastien BOUVIER

Cœur Défense Tour B
110, Esplanade du Général de Gaulle
92932 PARIS LA DÉFENSE Cedex
Tél. : 06 72 94 38 10

sbouvier@primagaz.fr

www.primagaz.fr

www.linkedin.com/company/primagaz

Pour plus
d'informations



Choisissez le biopropane⁽¹⁾ pour réduire votre empreinte carbone

(1) Le biopropane est du gaz propane produit à partir de sources d'origine renouvelable et mis à la consommation conformément à la réglementation applicable. Primagaz s'engage au travers d'un dispositif de bilan massique à incorporer dans son réseau de distribution en France la quantité de biopropane commercialisée au client selon les caractéristiques de son contrat (informations sur www.primagaz.fr/a-propos/biopropane).

L'énergie est notre avenir, économisons-la !
PRIMAGAZ - SAS au capital de 42 441 872 € - 542 084 454 RCS NANTERRE - Tour B
Cœur Défense - 110 esplanade du Général de Gaulle - 92932 Paris La Défense cedex.



VITOGAZ FRANCE

ÉNERGIE



*Entreprise française spécialisée depuis plus de 85 ans, Vitogaz France distribue
sur l'ensemble du territoire national du gaz butane et propane en citerne
et en bouteille, ainsi que du GPL-carburant.*

Parce que l'excellence de votre brassage mérite une énergie fiable et performante, Vitogaz France vous accompagne partout en France avec des solutions de propane sur mesure. Notre engagement : garantir un approvisionnement continu et un service d'information livraison dédié. Depuis 85 ans, Vitogaz France accompagne Clients Particuliers et Professionnels. Société à taille humaine et acteur majeur en milieu rural et en zones non desservies par le gaz naturel, nous nous appuyons sur des conseillers terrain locaux pour une véritable proximité. Où que vous implantiez votre brasserie, nous installons un réservoir adapté à vos besoins de production et contribuons au dynamisme économique des territoires ruraux.

CONTACT

Guillaume BERNARD

Tour Landscape
6, place des Degrés
92800 PUTEAUX
Tél. : 09 77 40 85 06

g.bernard@vitogaz.com

www.vitogaz.com

www.linkedin.com/company/vitogaz-france



VITOGAZ FRANCE

Fournisseur français de gaz propane en citerne

L'ÉNERGIE DE VOTRE MÉTIER !

AVANTAGES EXCLUSIFS ADHÉRENTS NEGO BRASS'

- Prix net directement négocié avec NEGO BRASS'
- Prime de bienvenue de 150 € HT au 1^{er} plein
- Adhésion NEGO BRASS' offerte la 1^{ère} année
- Étude technique et bilan énergétique gratuits

Être recontacté
par un expert local dédié



0977 408 506
Appel non surtaxé



vitogaz.com

L'énergie est notre avenir, économisons-la !



BREW3A



LABORATOIRE D'ANALYSES ET DE FORMULATION

Des solutions professionnelles au service des brasseries.

Créé en 2016 par 3 brasseurs de formation scientifique, BREW3A développe 3 axes d'expertise : laboratoire d'analyse, organisme de formation, conseil et audit technique.

BREW3A c'est du matériel de pointe et une expertise professionnelle pour le suivi de fabrication, la validation des lots, l'identification d'une contamination, les actions correctives suite à un problème.

Pour des contrôles systématiques ou ponctuels, vous pouvez compter sur notre compétence et notre discrétion. Analyses physico-chimiques : EBC, IBU, TAV, sucres résiduels, pH, amidon. Analyses microbiologiques : recherche de contamination, identification des bactéries pathogènes, identifications des levures contaminantes. Validation de pasteurisation. Granulométrie de mouture. Développement de recettes. Élaboration de plan HACCP. Plan de nettoyage.

CONTACT

Isabelle THIERY
12, Impasse du Bois
74370 METZ TESSY
Tél. : 06 10 82 85 95

contact@brew3a.fr

BREWING THEORY



LABORATOIRE D'ANALYSES ET DE FORMULATION

Brewing Theory accompagne les acteurs de la boisson dans leurs enjeux qualité et innovation.

Pour répondre aux enjeux qualité, nous nous appuyons sur notre laboratoire d'analyses, dédié à la sécurisation des produits et des procédés, ainsi que sur notre offre de formation, conçue pour renforcer l'autonomie et les compétences techniques des équipes (process industriels, identification des faux goûts, bonnes pratiques de sécurité alimentaire).

Pour répondre aux enjeux d'innovation, notre laboratoire de R&D conçoit et formule des boissons sur mesure, avec et sans alcool, fermentées ou non, de l'idée au prototype.

Brewing Theory est le partenaire technique des projets boissons, du concept à la mise sur le marché.

CONTACT

Théodore BECQUART
31, rue de la Fonderie
59200 TOURCOING
Tél. : 03 20 39 42 27

hello@brewingtheory.fr
 www.brewingtheory.com
 www.linkedin.com/company/brewing-theory



Since 2016

BREW 3 A

Des solutions PROfessionnelles
au SERVICE des Brasseries

Labor@toire

contaminants
bactéries / levures
physico-chimie

Audit

diagnostic
actions correctives
accompagnement

FØrmation

brassage / hygiène
HACCP
formation individuelle

contact@brew3a.fr 12 impasse des bois 74370 METZ TESSY 06 10 82 85 95

On vous avait dit que
48€ d'analyse
ça valait le coup.

ANALYSE LABO
Qualité contrôlée,
trésorerie maîtrisée.
À partir de 48€^{HT}

VOTRE RECETTE DU SUCCÈS COMMENCE ICI

- Analyse de vos besoins annuels, prélèvement mensuel.
- Qualité contrôlée, trésorerie maîtrisée.
- N'attendez pas d'avoir un doute.

/company/brewing-theory
 @brewingtheory
 @brewing_theory

Nous vous accueillons
au LAB^o
sur rendez-vous.

BREWING THE()RY^o
Votre partenaire qualité & prévention

BT ^o	hello@brewingtheory.fr	www.brewingtheory.fr
31 rue de la Fonderie - 59200 Tourcoing (HDF)		03 20 39 42 27

AXAGLASS BV/SRL

BOUEILLES / CANETTES / VERRES / GOBELETS / BOUCHONS / CAPSULES

Des solutions responsables pour des brasseries visionnaires.

Depuis plus de 30 ans, Axaglass accompagne la réussite des brasseries belges et françaises en proposant bien plus que de simples bouteilles. Là où d'autres se limitent souvent au standard, Axaglass développe des solutions qui valorisent chaque bière et renforcent l'identité des marques.

Des références incontournables aux créations audacieuses, sa gamme de bouteilles en verre suit les tendances et les ambitions des projets. Fûts PET, capsules personnalisables et équipements de ligne complètent une offre globale. Réactivité, expertise et sur mesure font la différence.

Engagée dans une démarche durable, Axaglass allie design, performance et respect de l'environnement pour transformer chaque bouteille en véritable atout commercial.

CONTACT

Philippe
MONTAUBAN VAN SWIJNDREGT
Allemands 36
9420 ERPE-MERE
Tél. : 0032 4 85 08 59 89

 philippe.montauban@axaglass.be
 www.axaglass.be
 www.linkedin.com/company/axaglass



BERLIN PACKAGING

BOUEILLES / CANETTES / VERRES / GOBELETS /
BOUCHONS / CAPSULES



Berlin Packaging, est le plus grand Hybrid Packaging Supplier® au monde d'emballages en verre, plastique, métal, et fermetures.

Avec plus de 100 ans d'expérience dans l'industrie de l'emballage, plus de 2 100 professionnels de l'emballage et un réseau mondial de fournisseurs et d'entrepôts, nous fournissons des emballages incroyables à nos clients.

Nous sommes un Guichet Unique qui réunit les meilleurs éléments de la Conception et de l'Innovation, des Services de Fabrication et des Solutions Client pour l'industrie de l'emballage. Quelle que soit la variété de bière ou la spécificité de votre produit, nous proposons une gamme complète de solutions packaging pour la bière : bouteilles, fermetures, emballage secondaire... Aussi, notre service de décoration peut vous accompagner pour rendre votre produit unique en vous proposant différentes techniques.

CONTACT

Sylvie LE ROUX
470, Promenade des Anglais
6200 NICE
Tél. : 07 87 71 23 84

 sylvie.leroux@berlinpackaging.com
 berlinpackaging.eu/fr-fr
 www.linkedin.com/company/berlin-packaging-france



Dolium
NEXT ADVANCED ONE-WAY KNO



CTM-EC
Bottling plants and machines

AXAGLASS

consultants in packaging
www.axaglass.be

YOUR PARTNER IN BEER PACKAGING SOLUTIONS

Quelle que soit la variété de bière ou la spécificité de votre produit, nous proposons une gamme complète de solutions packaging pour la bière : bouteilles, fermetures, emballage secondaire... ainsi que des services à haute valeur ajoutée pour répondre à tous vos besoins. Aussi, notre service de décoration peut vous accompagner pour rendre votre produit unique en vous proposant différentes techniques.



berlin
PACKAGING

Pour en savoir plus
www.berlinpackaging.eu



CDM BRASSERIE



**BOUTEILLES / CANETTES / VERRES / GOBELETS /
BOUCHONS / CAPSULES**

Nos bouteilles, vos bières...

Nous sommes fiers de proposer nos bouteilles de Bière, majoritairement produites en France, aux brasseries artisanales de notre zone de distribution*.

Nous proposons une gamme optimisée permettant de répondre aux principaux besoins des brasseurs. Grâce à notre équipe dédiée et nos sites de stockage, nous œuvrons au quotidien pour vous apporter réactivité et compétitivité.

*Distribution exclusive de bouteilles O-I univers Brasserie pour les départements : 01, 10, 21, 38, 39, 51, 52, 54, 55, 57, 58, 67, 68, 70, 71, 73, 74, 80, 88, 89, 90.

CONTACT

CDM Brasserie
3, rue du Transformateur
68126 BENNWIHR-GARE
Tél. : 03 89 73 48 90

aschlageter@cdmoenologie.fr

www.cdmbrasserie.fr



RASTAL GMBH & CO. KG

BOUTEILLES / CANETTES / VERRES / GOBELETS / BOUCHONS / CAPSULES

Fabricant reconnu sur le marché du verre, RASTAL est un partenaire privilégié de l'industrie des boissons et de la restauration.

Fondé en 1919, RASTAL est aujourd'hui un partenaire reconnu de clients prestigieux de l'industrie des boissons, tant au niveau national qu'international.

Cette entreprise familiale, implantée à Höhr-Grenzhausen, est spécialisée dans la conception et la finition de verres à boire.

Afin d'offrir des solutions complètes, RASTAL met à disposition un savoir-faire internationalement reconnu dans les domaines du design et de la décoration. L'entreprise propose également une large gamme de services, allant de l'analyse sensorielle à des solutions logistiques sur mesure, en passant par l'intégration de valeurs ajoutées numériques.

CONTACT

Julien ENGEL
Agent RASTAL
Rastal-Str. 1
56203 HÖHR-GRENZHAUSEN
Tél. : 06 16 35 66 45

julien.engel@rastal.fr

www.rastal.com



CDM BRASSERIE
Brasserie

LA PROXIMITÉ, NOTRE PRIORITÉ !

Usine
Gironcourt-sur-Vraine
(Vosges)

Bureaux & stockage
Bennwihr-Gare (Alsace)

Site de stockage
Apremont (Savoie)

Brasserie

contact@cdmbrasserie.fr 3 rue du Transformateur
03 89 79 89 67 68 126 BENNWIHR GARE www.cdmbrasserie.fr

La nouvelle vedette de la gamme Craft.

Craft Master Taste.
Le nouveau verre de dégustation par RASTAL.
D'ores et déjà disponible dans les contenances 15, 25, 33 et 50 cl.

rastal

follow us!
www.rastal.com

SAHM GMBH & CO. KG

BOUTEILLES / CANETTES / VERRES / GOBELETS / BOUCHONS / CAPSULES

*SAHM compte parmi les leaders du design et de la décoration du verre.
Avec SAHM RELIEF³, l'entreprise s'impose aussi comme pionnière
de l'impression numérique en relief.*

SAHM est un développeur de premier plan de verres de dégustation haut de gamme pour l'industrie internationale des boissons. Grâce à des technologies de décoration de pointe, des designs innovants et une expertise approfondie du secteur, Sahm crée des solutions verrières qui renforcent visiblement les marques et élèvent les moments de consommation à un niveau supérieur. Le portefeuille comprend des formes de verre personnalisées, des procédés d'impression et de finition haut de gamme ainsi qu'une gamme complète de services allant du design à la logistique mondiale. Sahm incarne la modernité, la force de la marque et un partenariat fiable.

CONTACT

Michael SAHM

Westerwaldstraße 13
56203 HÖHR-GRENZHAUSEN
Tél. : +49 26 24 18 80

 michael.sahm@sahmglass.com

 www.sahmglass.com

 www.linkedin.com/in/michael-sahm-52366478



VERALLIA

BOUTEILLES / CANETTES / VERRES / GOBELETS / BOUCHONS / CAPSULES

*Avec ses bouteilles fabriquées en France, Verallia valorise vos bières
grâce à une offre complète et un accompagnement d'experts.*

Verallia met l'excellence du savoir-faire verrier français au service des brasseurs. La majorité de nos bouteilles dédiées à la bière sont fabriquées en France, dans notre usine historique de Vauxrot, forte de plus de deux siècles d'expertise. Notre gamme couvre l'ensemble des standards du marché et inclut les modèles éco-conçus ECOVA plus légers ainsi que des modèles réemployables. Verallia se distingue également par sa teinte Ébène, spécialement développée pour les brasseurs artisanaux souhaitant affirmer une identité forte et singulière. Nos équipes d'experts techniques vous accompagnent dans tous vos projets, sur l'ensemble du territoire français.

CONTACT

Pauline LE GOHIEC

Verallia France Tour Carpe Diem
Esplanade Nord Quai de Livraison
68, Voie des Bâtisseurs
92400 COURBEVOIE
Tél. : 07 85 64 45 17

 pauline.legohiec@verallia.com

 www.verallia.com

 www.linkedin.com/company/verallia-france



L'INNOVATION QUI SE RESSENT

SAHM compte parmi les entreprises leaders du design et de la décoration du verre à boire à des technologies d'impression de pointe.

Avec SAHM RELIEF³, l'entreprise se place également au premier rang du secteur de l'impression numérique en relief.

SAHM

The glass for top brands

DÉCOUVREZ PLUS: WWW.SAHMGGLASS.COM

3 MONTS
EXCLUSIF GOBLET
25cl / 33cl / 50cl



ecova

**La légèreté
fait la
différence.**



**Long Neck ECOVA
33 cl / 185 gr**

*La première bouteille bière
éco-conçue, réduisant de 16%
les émissions de CO₂ (en
comparaison à la long neck
220 gr).*

**Verallia, verrier français au
service des brasseries
françaises**

Rendez-vous sur
verallia.fr pour en
savoir plus



4B PACKAGING

PACKAGING / ÉTIQUETTES / SOUS-BOCKS / COFFRETS

Trouvons ensemble LA solution pour vos étiquettes adhésives.

Groupe familial, 4B Packaging conçoit et fabrique des étiquettes adhésives sur mesure en Bretagne et en Île-de-France.

Grâce à nos 3 sites de production, nous proposons un large éventail de solutions innovantes, adaptées à chaque besoin.

Le développement, l'investissement et l'amélioration continue guident notre démarche, soutenue par nos certifications ISO 9001, FSC® et notre label EcoVadis.

CONTACT

4B Packaging

26, rue du Passavent
35770 VERN-SUR-SEICHE
Tél. : 02 30 96 32 72

✉ ventes@4bpackaging.fr
💻 4bpackaging.fr
in www.linkedin.com/company/4b-packaging



ASENSÒ

PACKAGING / ÉTIQUETTES / SOUS-BOCKS / COFFRETS

Asensò est un studio de design graphique qui intervient sur vos projets d'identité visuelle, d'édition et de packagings.

Installé dans le sud de la France depuis 2008, le studio Asensò intervient sur des projets d'identité visuelle, d'édition, de packaging et d'espace.

Nos domaines d'intervention couvrent l'ensemble des métiers de la communication visuelle, qu'elle soit imprimée ou numérique. Quelque soit le projet, notre objectif est de faire équipe avec vous pour designer la meilleure solution qui soit dans un contexte donné.

Notre approche privilégie le sens. Nous ne faisons pas d'esthétique gratuite, nos créations portent des valeurs et une histoire unique, la vôtre.

CONTACT

Studio ASENSÒ

18, rue Jean Estève
34500 BÉZIERS
Tél. : 04 30 41 29 53

✉ contact@asenso.fr
💻 www.asenso.fr
in www.linkedin.com/company/studio-asensò



4B Packaging
Étiquettes adhésives

Imprimeur d'étiquettes adhésives

Expert en réemploi

Dès 500 ex. Accompagnement sur-mesure pour tous vos projets liés au réemploi et à la consigne des bouteilles en verre. Imprimeur certifié **EcoVadis** et labellisé **FSC®** et **Imprim'Vert**.

Nos sites de production :
C.I.E : 02 97 56 90 81
SEREC : 01 64 10 23 43
4B Numérique : 02 30 96 32 72
ventes@4bpackaging.fr | 4bpackaging.fr

in f y o

VA TE FAIRE MOUSSER!

Le studio Asensò accompagne les brasseurs indépendants dans la création de leur identité visuelle et de leurs packagings. Une histoire, un nom, un logotype, un univers graphique, une bouteille et de belles étiquettes. Chaque projet est conçu sur mesure, pour vous faire mousser avec des idées bien fermentées.

Et si on en parlait? Rendez-vous sur asenso.fr

Asensò

Design graphique
à l'accent tonique.



AUTAJON

ÉTIQUETTES / PACKAGING / ÉTUIS / COFFRETS / COLLERETTES

Autajon accompagne les brasseurs dans la création d'étiquettes et de packaging carton sur mesure, avec un studio graphique intégré, des conseils techniques et une production locale, proche de leurs besoins.

Depuis de nombreuses années, Autajon guide les brasseurs français dans la valorisation de leurs bières. Présents sur tout le territoire français et belge, nous combinons proximité, savoir-faire et créativité. Grâce à nos studios graphiques intégrés, nous créons des étiquettes uniques qui racontent l'histoire de chaque bière. Nos équipes apportent un conseil technique sur mesure : éco-conception, choix des supports, des finitions, adaptation à l'usage, à la consigne, etc. Chaque étiquette est produite localement, avec le soin et la précision qui font notre réputation, et peut s'accompagner de solutions de packs de regroupement. Notre savoir-faire en éco-conception est récompensé par le prix Brassinov, une reconnaissance de notre engagement.

CONTACT

Stéphanie LEOST
AUTAJON
Tél. : 06 84 93 46 36

 stephanie.leost@autajon.com
 www.autajon.com
 www.linkedin.com/company/autajon



SOUS-BOCK PERSONNALISÉ LOOS HVI

PACKAGING / SOUS-BOCKS / COFFRETS

Impression sous-bock, collerettes de fûts, cavaliers de pompe, packaging divers pour bouteilles verre et can alu, et même récemment l'impression de capsules diamètre 26 mm.

Imprimerie spécialisée basée à Saint Dié, au cœur du massif des Vosges. Plus de 100 ans d'existence.

Toutes nos productions sont réalisées en interne avec les standards de la profession d'imprimeur. Vous trouverez également une équipe dynamique donnant réponse à vos productions les plus atypiques : forme de découpe spécifique, encre à gratter, encre à paillettes, dorure, variabilité en marquage jet d'encre, etc...

CONTACT

Thierry LEIDINGER
11, rue de Foucharupt
88100 SAINT-DIÉ-DES-VOSGES
Tél. : 03 29 55 21 15

 contact@loos-hvi.com
 sousbockpersonnalise.com



IMPRIMERIE LOOS HVI

sousbockpersonnalise.com

**Commande en ligne pour vos
SOUS-BOCKS, PACKS, COFFRETS DE BIÈRE
CAVALIERS DE POMPE
& ÉTIQUETTE COLLERETTE DE Fût DE BIÈRE**

 Fabrication 100% made in France

Commande en ligne sur notre site:
www.sousbockpersonnalise.com

Mail : contact@loos-hvi.com

Tel: 03.29.55.21.15

@Sous-bocks personnalisés



BLJ CONSEIL

SERVICE AUX BRASSEURS

Expertise comptable dédiée aux brasseries artisanales : accompagnement comptable, fiscal et de gestion, pour sécuriser votre activité et vous aider à piloter sereinement votre développement durable.

Cabinet d'expertise comptable indépendant accompagnant les brasseurs artisanaux et régionaux. Nous intervenons à chaque étape de votre projet : création, organisation comptable, obligations fiscales et sociales, suivi de trésorerie, des investissements et accompagnement du dirigeant. Notre accompagnement prend en compte les particularités de l'activité brassicole (investissements matériels, gestion des stocks, fiscalité indirecte, seuils réglementaires), ainsi que les enjeux de durabilité et de conformité environnementale. Nous proposons un suivi personnalisé, pédagogique et conforme aux règles professionnelles, afin de fournir une information fiable pour sécuriser vos décisions et vous concentrer sur votre cœur de métier.

CONTACT

Julien ZEITOUN

24, avenue des Marronniers
94130 NOGENT-SUR-MARNE
Tél. : 06 50 62 10 27

 julien.zeitoun@blj-conseil.fr

 www.blj-conseil.fr

 www.linkedin.com/in/julien-zeitoun-53347874



Durabilité et conformité réglementaire des brasseries

La durabilité s'inscrit désormais dans les obligations applicables aux brasseries artisanales.

Gestion de l'eau, maîtrise de l'énergie, suivi des déchets et investissements responsables nécessitent une structuration fiable des données.

La comptabilité permet de collecter et fiabiliser ces informations, d'anticiper les contrôles et d'accompagner un développement conforme et durable.

EAU - Consommations, redevances et rejets

ÉNERGIE - Charges, investissements, amortissements

DÉCHETS - Traçabilité et coûts associés

INVESTISSEMENTS - Financements et conformité



Julien Zeitoun
Expert-comptable
Directeur financier externalisé
Certifié Durabilité

+33 6 50 62 10 27
julien.zeitoun@blj-conseil.fr

www.blj-conseil.fr

CYRIL HUBERT

SERVICE AUX BRASSEURS

Biérologue passionné, je redonne à la bière ses lettres de noblesse à travers dégustations, formations et livres qui subliment le savoir-faire brassicole.

Biérologue indépendant, j'accompagne brasseries, cavistes et acteurs du monde brassicole dans la valorisation de leurs produits et de leur identité.

Dégustations, création de cocktails à la bière, analyse de vos bières, contenus éditoriaux, formations (professionnels ou grand public) : je fais parler la bière avec justesse, pédagogie et passion.

J'interviens aussi lors d'événements, salons, festivals ou lancements, pour offrir au public une rencontre mémorable avec vos créations.

Vous brassez avec cœur et savoir-faire ? Je vous aide à le transmettre avec clarté et émotion.

CONTACT

Cyril HUBERT

 hubertcyril41@gmail.com



J.ORB CONSULT

SERVICE AUX BRASSEURS

Qui pourrait m'aider dans mon projet ? Des questions, les brasseurs et distillateurs en ont en permanence. J.ORB CONSULT vous accompagne pour toutes les problématiques de production et investissement.

La qualité de mes produits est-elle optimale ? Quel matériel pour ma future brasserie/distillerie ? Comment faire quand on n'est pas du métier pour monter sa brasserie ou sa distillerie ? Comment optimiser mes achats ? Comment améliorer mes marges ? Où trouver le bon interlocuteur pour faire financer ma croissance ? Comment faire de ma brasserie/distillerie une unité de production plus respectueuse de l'environnement ? Faites-vous aider pour toutes ces questions de production, décarbonation, subventions et investissements par des professionnels qui connaissent vraiment les problématiques de vos métiers.

CONTACT

Jean-Olivier RIEUSSET BONFILL
1, rue Charles Baudelaire
34500 BÉZIERS
Tél. : 06 85 55 35 18



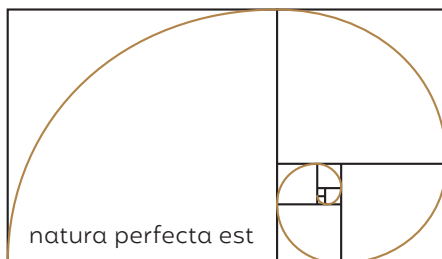
jorieusset@hotmail.com



www.linkedin.com/in/jorbconsult



Comment puis-je améliorer mes rendements ? La qualité de mes produits est-elle optimale ? Quel matériel pour ma future brasserie ou distillerie ? Comment établir de nouvelles recettes ? Comment faire quand on n'est pas du métier pour monter sa brasserie ou sa distillerie ? Comment améliorer mes marges ? Comment faire de ma brasserie ou distillerie une unité de production plus respectueuse de l'environnement ?



Qui pourrait m'aider dans mon projet ?

Des questions, les brasseurs et distillateurs en ont en permanence. **J.ORB CONSULT** vous accompagne pour toutes ces problématiques de production, décarbonation, subventions et investissements, avec des professionnels qui connaissent vraiment vos métiers.

Jean-Olivier Rieusset Bonfill
J.ORB CONSULT

Conseil Formation Expertise

Bières & Spiritueux

+33 (0)6 85 55 35 18
jorieusset@hotmail.com

NÉGOBRASS'

SERVICE AUX BRASSEURS

Avec NégobBrass', accédez en quelques clics à des offres négociées avec des dizaines de fournisseurs spécialisés, dans tous les domaines essentiels à votre brasserie.

Vous gérez votre brasserie au quotidien, entre trouver les bons fournisseurs, négocier les prix, et gérer votre production, le temps file et les coûts grimpent.

Avec NégobBrass', tout devient plus simple : vous accédez à des dizaines de fournisseurs, avec des offres négociées spécialement pour les brasseurs comme vous. Vous gagnez du temps, économisez de l'argent, tout en restant libre et indépendant.

Grâce à NégobBrass' : concentrez-vous sur ce que vous aimez... brasser.

« Seul, on additionne, ensemble, on multiplie ».

CONTACT

Emilie FARAUS
188, rue du Maréchal Oudinot
54000 NANCY
Tél. : 06 27 09 48 11



emilie.faraus@nego-brass.fr



nego-brass.fr



www.linkedin.com/company/négobbrass



SUBSTANCIEL

SERVICE AUX BRASSEURS

SubstanCiel est un cabinet de référence pour les demandes de subvention des entreprises et collectivités.

SubstanCiel, aide les entreprises à financer leurs projets d'investissement, en recherchant et concrétisant pour elles, les Subventions & Aides auxquelles elles peuvent prétendre.

CONTACT

Bertrand GRATALLOUP
1, Pl. Giovanni da Verrazzano
69009 LYON
Tél. : 06 14 60 07 14

 bgrataloup@substanciel.eu
 substanciel.eu
 www.linkedin.com/company/substanciel-aides-subventions



SNBi

SERVICE AUX BRASSEURS

Qualité, transparence, authenticité... la marque collective « Brasserie Indépendante Bi® » créée par le SNBi (Syndicat National des Brasseries indépendantes).

Le label Bi® est un repère fort pour les amateurs de bières : il met en avant des brasseries qui défendent une bière artisanale, fabriquée avec exigence, créativité et savoir-faire. L'afficher, c'est revendiquer votre identité : des recettes travaillées, des choix assumés, une production à taille humaine et un ancrage fort avec le terroir. Sur vos bouteilles, canettes, verres, cartes ou supports de communication, ce label devient un outil simple et efficace pour gagner en visibilité et renforcer la confiance. Adopter le label, c'est valoriser l'artisanat brassicole et affirmer fièrement : ici, la bière est authentique. Le label « Brasserie Indépendante Bi® » est accessible à l'ensemble des adhérents du SNBi.

CONTACT

Sonia Rigal
51, rue du Général Leclerc
78570 ANDRESY
Tél. : 06 09 46 28 88

 contact@snbi-france.fr
 www.snbi-france.fr
 www.linkedin.com/company/syndicat-national-des-brasseurs-indépendants



SUBSTANCIEL, LE CABINET DE RÉFÉRENCE POUR LES DEMANDES DE SUBVENTION DES BRASSEURS

- UN ACCOMPAGNEMENT DE A À Z
- CARACTÉRISATION DES PROJETS
- OPTIMISATION DES AIDES RETENUES
- RÉCHERCHE À 360 °DES DISPOSITIFS POTENTIELS
- FORMALISATION DES DOSSIERS DE DEMANDE
- SUIVI ET RÉDACTION DES COMPLÉMENTS ADMINISTRATIFS JUSQU'À LA PERCEPTION INTÉGRALE DES AIDES

Acheter une bière labellisée « BRASSERIE INDÉPENDANTE® » c'est :

La garantie d'une **brasserie artisanale** et **indépendante** située en **France**

L'assurance d'une **bière authentique** et **originale** de terroir

Un **engagement de qualité** et de **transparence**

Brasseuses, brasseurs, vous souhaitez bénéficier de ce label ? Rendez-vous sur

snbi-france.fr

ou écrivez à **contact@snbi-france.fr**





Pour l'édition 2027 de l'annuaire, la plateforme de collecte des informations pour les brasseries ouvrira dès le début d'année.

Vous pourrez alors mettre à jour votre fiche ou vous inscrire pour être référencé.

Chaque brasserie inscrite recevra l'annuaire gratuitement en version papier et/ou digitale.

Vous souhaitez recevoir cet ouvrage ?
Demandez-le par email à sonia@lerigaldelabiere.fr
ou par téléphone au 06 09 46 28 88

www.lerigaldelabiere.fr

DRINK UP



ÉQUIPEMENT BAR/TIRAGE PRESSION

Le concept Drink Up avec les tout nouveaux fûts de 5 litres de LA SÉLECTION ARTISANALE est désormais disponible pour les brasseries artisanales et indépendantes.

Pourquoi rejoindre LA SÉLECTION ARTISANALE ?

- Un fût de 5L à votre image, avec une identité commune et l'identité visuelle de votre brasserie.
- Une compatibilité directe avec les 140 000 machines Beer Up déjà commercialisées.
- Trois types de service : avec une poignée et un bec inox de manière classique, par le fond du verre à valve, et par gravité avec un robinet bas d'appoint.
- L'intégration de votre brasserie dans un groupement national.
- L'accès à un nouveau marché, jusque-là réservé aux brasseries industrielles.
- De nouveaux canaux de distribution avec une ouverture vers de nouveaux marchés.
- Un plan de communication soutenu pour valoriser et faire découvrir votre brasserie et vos bières aux professionnels et grand public.

CONTACT

New Drink System - Olivier JAMMES
1122, avenue du 19 Mars 1962
40990 SAINT-VINCENT-DE-PAUL
Tél. : 05 54 38 00 04

contact@beerup.fr

www.beerup.fr



Brasseuses, brasseurs,
un nouveau concept clés en main de fûts de 5 litres conçu pour vous !

Remplissage par le fond

20h de froid sans électricité

+ service au bec

Drink Up Premium by NDS

LA SÉLECTION ARTISANALE

VOTRE ÉTIQUETTE

NEW DRINK SYSTEM
1122 av. du 19 mars 1962
40990 Saint Vincent de Paul
contact@neudrinksystem.fr

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

LENNE CRÉATION

ÉQUIPEMENT BAR/TIRAGE PRESSION

Créateur et fabricant de colonnes à bière, expert du matériel pour le tirage pression.

Lenne Création, c'est le savoir-faire français au service du tirage de bière. Nous fabriquons des colonnes à bière sur mesure, pensées pour s'adapter à vos installations et mettre en valeur vos bières. Basés en Picardie maritime, nous travaillons en proximité avec les professionnels de la bière, en misant sur la qualité des matériaux, la durabilité et la souplesse de fabrication. Notre bureau d'études transforme vos idées en réalité, pour concevoir des solutions parfaitement adaptées à vos projets. Spécialisés également dans l'événementiel, nous vous proposons des solutions de tirage mobiles, en froid sec ou en banc de glace, avec un accompagnement personnalisé pour choisir l'équipement le plus adapté à vos besoins.

CONTACT

Edouard LENNE
ZA du Vimeu Industriel
Avenue de la Baie de Somme
80390 FRESSENNEVILLE
Tél. : 03 22 61 22 90

 contact@lenne-creation.fr
 www.lenne-creation.com
 www.linkedin.com/company/lenne-cr%C3%A9ation/?originalSubdomain=fr



OPEN-BAR

ÉQUIPEMENT BAR/TIRAGE PRESSION

Le premier réseau d'installateurs professionnels indépendants, spécialistes du tirage pression et autres matériels de l'espace bar, à couverture nationale.

Les Experts Open-Bar sont spécialistes du tirage pression. Conditionnez un produit, nous ferons le nécessaire pour qu'il coule au robinet !

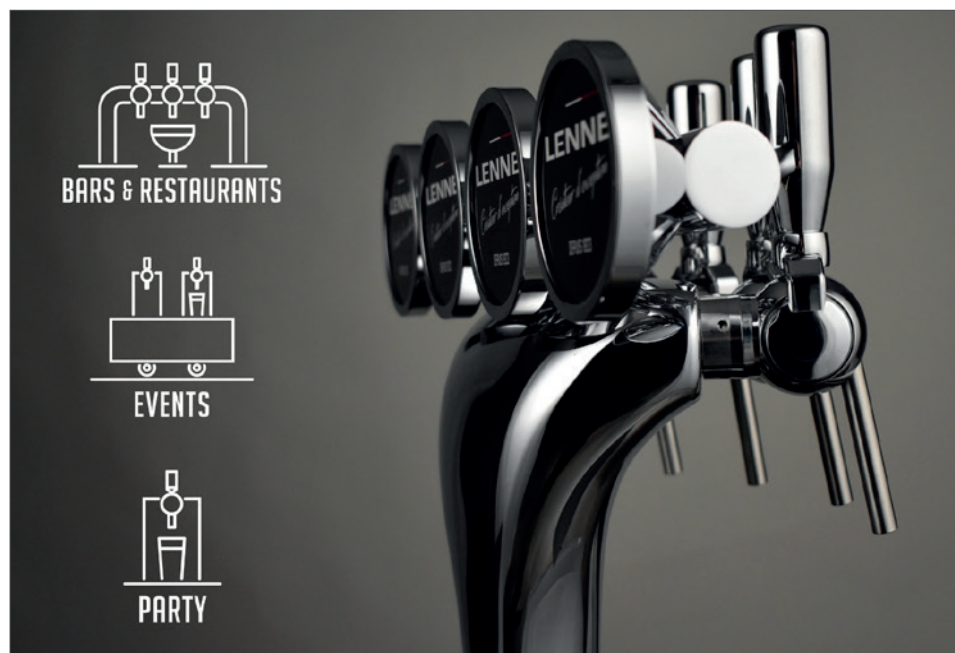
De l'installation la plus simple à la plus complexe, depuis des fûts, des bibs, des cuves de service, les experts réaliseront l'installation qui vous ressemble et vous permettra de faire de cet outil un atout pour satisfaire votre clientèle.

Vente et installation de matériel pour événementiel, conception et réalisation de votre installation, maintenance régulière, dans le respect des cahiers des charges des brasseries.

CONTACT

OPEN-BAR
305, rue Gabriel Voisin
69400 VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE
Tél. : 06 09 21 22 73

 bienvenue@open-bar.fr
 open-bar.fr



Partout en France un expert
Open Bar à vos côtés

TROUVEZ LE VÔTRE

Tirage Pression

Conception - Installation - Maintenance
Événementiel - Tirages mobiles
Eau microfiltrée

Equipements de bar

Machines à café
Laverie
Machines à glaçons
Arrières bars



www.open-bar.fr

bienvenue@open-bar.fr

TIRAGE PRESSION

ÉQUIPEMENT BAR/TIRAGE PRESSION

Installateur de tirages pression, de tanks à bière et prestataire technique.

Une entreprise familiale implantée en Alsace depuis 1996 et prestataire pour le secteur du CHR avec :

- l'installation de tireuses et de tanks à bière ;
- l'installation de machines à café et moulins ;
- la sanitation et maintenance des installations ;
- la proposition de plusieurs gammes de mobilier pour les bars et les terrasses ;
- l'agencement intérieurs et extérieurs Et prestataire pour des événements avec la location de matériel et de mobilier (comptoirs, garnitures, frigos...), l'installation de tireuses à bière et la mise à disposition de fûts, cuves de service, cuves événementielles, citerne allant de 20 à 1 000 litres.

CONTACT

Anne-Catherine SPIELMANN
4, Impasse du Neubrunnen
67140 BARR
Tél. : 03 88 08 54 22

 spielmann-ac@tirage-pression.fr

 www.tirage-pression.com

 www.linkedin.com/in/tirage-pression-73bb8a30



BIÈRE-DELOS

FORMATION

Biérologue, je conseille les brasseurs sur leurs bières pour les améliorer et les développer commercialement.

Analyse des bières et des gammes avec des propositions pour les améliorer et/ou les réorganiser, examen des démarches commerciales pour les rendre plus efficaces dans l'environnement spécifique des brasseries et recherche de solutions pour mieux développer les entreprises.

CONTACT

Gilbert DELOS
44, rue Ferdinand Buisson
92130 ISSY-LES-MOULINEAUX
Tél. : 06 81 92 46 49

 gilbert.delos92@gmail.com

TP
Tirage
Pression



Installateur de tirages
pression, de tanks à bière
et prestataire technique



**VOTRE SPÉCIALISTE
DANS L'INSTALLATION
ET LA MAINTENANCE
DE SYSTÈMES
DE BIÈRE EN CUVE
AVEC DUOTANK,
PARTOUT EN FRANCE**

www.tirage-pression.com - contact@tirage-pression.fr

Gilbert Delos
Le biérologue
qui vous conseille



Journaliste professionnel, je suis le monde de la bière depuis près de trente ans, au travers de reportages et de rencontres avec les acteurs du secteur.

Je me suis formé à la dégustation, notamment comme juré dans plusieurs concours nationaux, totalisant plus de mille cent fiches de bières de toute provenance.

IFBM

FORMATION

Formez-vous aux métiers de la brasserie et de la malterie, aux côtés d'experts !

Depuis 1962, l'Institut Français des Boissons de la Brasserie et de la Malterie est un organisme de formation spécialisé au service des brasseurs et des acteurs de la filière brassicole. Il propose des formations professionnelles reconnues en brasserie, malterie, qualité, bières et boissons sans alcool, adaptées aux réalités du terrain. Au-delà de la formation, l'IFBM accompagne les brasseries à travers des prestations de consulting, de brassage et maltage à façon, ainsi que le développement et l'optimisation de recettes. Grâce à ses outils pilotes et à son expertise, l'IFBM apporte des solutions concrètes pour sécuriser les procédés, faire évoluer les pratiques et soutenir les projets brassicoles.

CONTACT

Olivier DALSTEIN

7, rue du Bois de la Champelle
54500 VANDŒUVRE-LÈS-NANCY
Tél. : 03 83 44 88 00



olivier.dalstein@qualtech-groupe.com



www.ifbm.fr



www.linkedin.com/company/ifbm Nancy



ATELIER LA FILLE

COMMUNICATION / PRESSE

L'agence de communication pour tous les professionnels de la bière artisanale (agence éditrice du Rigal de la Bière depuis 2017).

La Fille vous accompagne dans votre stratégie de communication, de la création de marque au développement national, dans le respect de la loi Evén.

Depuis 2006, nous conseillons le secteur brassicole et la food avec une approche sur mesure et mesurable.

Identité visuelle, site web, référencement, publicité, community management, film de marque : chaque action répond à un objectif précis.

Notre mission : booster votre visibilité, développer votre activité et fédérer votre communauté durablement.

CONTACT

Nicolas RAMBAUD

106, rue de Lourmel
75015 PARIS
Tél. : 06 25 48 34 12



nicolas@la-fille.fr



www.la-fille.fr



www.linkedin.com/company/atelier-la-fille



Objectif : maîtriser la fermentescibilité de son moût
Quantité de sucres fermentescibles limitée en pilotant les enzymes

FORMATION - CONSULTING - BRASSAGE À FAÇON - CRÉATION DE RECETTES

Hydrolyse: action des enzymes amylolytiques au brassage

Sucres fermentescibles
Glucose
Maltose
Maltotriose
Sucres non fermentescibles
Dextrines

2026 CATALOGUE FORMATION

SCAN ICI

iFBM
Depuis 1962

la fille
Au delà du brief

L'agence de Com' des pros de la bière artisanale

Votre marque ici

Boostez
votre visibilité

Dopez
vos ventes

Fédérez
votre communauté

BIÈRE ACTU

COMMUNICATION / PRESSE

Depuis juillet 2020, Bière Actu est un magazine 100 % numérique, sur la bière et ses filières amont et aval.

Indépendant et participatif, basé sur un concept à trois voix (journalistes, experts et professionnels), Bière Actu s'adresse aux professionnels de la brasserie, à leurs fournisseurs et à leurs clients. Bière Actu s'adresse aussi aux organismes de formations aux métiers de la brasserie, aux brasseurs amateurs, organisateurs de festivals ou simples passionnés.

Chaque année, Bière Actu publie plus de 600 articles, attire désormais plus de 18 000 visiteurs uniques par mois et cumule quelque 11 millions de pages vues depuis son ouverture en juillet 2020. Il est un site de référence incontournable et unique dans l'univers brassicole. Toute la bière, l'info en plus.

CONTACT

Olivier MALCURAT
9, rue de Marcq-En-Barœul
59290 WASQUEHAL
Tél. : 06 50 32 49 82

 olivier.malcurat@biere-actu.fr
 biere-actu.fr
 www.linkedin.com/company/biereactu



BIÈRE MAGAZINE

COMMUNICATION / PRESSE

Le magazine de référence de la bière depuis 1998 : reportages, interviews, actualité professionnelle et grand public... Tout l'univers de la bière est à retrouver chez votre marchand de journaux.

Depuis près de 30 ans, BIÈRE MAGAZINE offre à l'ensemble des acteurs de la filière brassicole une vitrine privilégiée pour promouvoir leurs activités et leurs produits, auprès des professionnels comme du grand public.

Fort d'un lectorat de passionnés et de professionnels de la bière, BIÈRE MAGAZINE est le seul magazine français disponible en kiosque... dont 100 % des lecteurs aiment la bière ! Un magazine à retrouver tous les 3 mois chez votre marchand de journaux au prix de 6,90€.

CONTACT

À L'IMPRESSION
40, rue des Blancs Manteaux
75004 PARIS
Tél. : 06 99 55 88 11

 contact@biere magazine.fr
 biere magazine.fr



**TOUTE LA BIÈRE,
L'INFO EN PLUS.**

RETROUVEZ LES PODCASTS
SUR BIÈRE ACTU AUDIO & SUR

 **POD'CAPS LEUR**
Les podcasts qui aiment la bière et les brasseries

 COMMUNIQUEZ
SUR BIÈRE ACTU

• HELLO@BIERE-ACTU.FR •
   



ACTUALITÉ, REPORTAGES, TENDANCES, INTERVIEWS, DOSSIERS...

Bière Magazine
Le magazine de référence depuis 1998

MALTS & HOUBLONS

COMMUNICATION / PRESSE

Le premier magazine en ligne francophone, totalement indépendant et gratuit, consacré à la bière et au whisky.

Malts & Houblons diffuse, gratuitement, et en toute indépendance, l'actualité du secteur brassicole ainsi que celui de l'univers du whisky.

Actus, reportages, interviews, fiches dégustation, accords gastronomiques, cocktails, recettes, agenda, etc. sont à retrouver en ligne, avec une mise à jour quotidienne.

Malts & Houblons est un magazine qui s'adresse aussi bien au grand public qu'aux professionnels de l'ensemble des filières, des champs aux verres.

CONTACT

Christophe HAMIEAU
5, rue Victor Basch
95130 FRANCONVILLE
Tél. : 06 35 38 12 54

 christophe.hamieau@gmail.com
 maltsethoublons.com
 www.linkedin.com/company/malts-houblons



SONIA RIGAL COMMUNICATION

COMMUNICATION / PRESSE

Communication & relations presse pour les brasseries artisanales et indépendantes.

J'accompagne les brasseries artisanales et les marques régionales pour gagner en visibilité, affirmer leur identité et faire connaître leur savoir-faire.

De la stratégie à l'opérationnel, je vous aide à raconter votre histoire, structurer vos messages et déployer une communication efficace (relations presse, contenus,ancements, réseaux sociaux), au service de votre notoriété et de votre développement.

CONTACT

Sonia RIGAL
51, rue du Général Leclerc
78570 ANDRÉSY
Tél. : 06 09 46 28 88

 soniarigal.communication@gmail.com
 www.lerigaldelabiere.fr
 www.linkedin.com/in/sonia-rigal-57a81230



MALTS & HOUBLONS

Actualités, agenda, interviews, fiches dégustation...
Toute l'info pour les amateurs de bière et de whisky
est à retrouver sur Maltsethoublons.com

Accompagnement communication & presse pour les brasseries artisanales

Stratégie, contenus et animation digitale pour mettre en lumière votre brasserie

 100% dédié aux brasseries artisanales et indépendantes

Mes services

-  Création de contenu
-  Rédaction, relation presse
-  Gestion des réseaux sociaux
-  Organisation d'événements, salons...



 Développer
votre marque

 Animer vos
réseaux sociaux

 Booster vos
événements

Sonia Rigal Communication - 06.09.46.28.88 - soniarigal.communication@gmail.com - www.lerigaldelabiere.fr

SALON DU BRASSEUR & DE LA BOISSON

SALON / CONCOURS

Techniques, savoir-faire et innovations pour les professionnels de la boisson, au Parc des Expositions de Nancy.

Créé par le Musée Français de la Brasserie, le Salon du Brasseur s'est imposé comme le rendez-vous technique de référence des brasseurs. Depuis 2018, co-organisé avec DESTINATION NANCY au Parc des Expositions de Nancy, il constitue un carrefour d'affaires privilégié, propice aux échanges, découvertes et relations commerciales entre acteurs de la filière. En 2026, le Salon évolue et devient le Salon du Brasseur & de la Boisson afin d'accompagner durablement les professionnels. Les compétences et technologies liées au brassage s'étendent à d'autres filières : vin, spiritueux, boissons fermentées, no/low, softs... Fabrication, matières premières, conditionnement, équipements, qualité... tant d'axes au service de l'événement.

CONTACT

Aurélien HENNEBERT

Parc des Expositions
Rue Catherine Opalinska
54500 VANDŒUVRE-LÈS-NANCY
Tél. : 03 83 30 80 00

 salons@destination-nancy.com

 www.salondubrasseur.com/

 www.linkedin.com/showcase/salon-du-brasseur/



BRASSEURS DE FRANCE

SYNDICATS / ASSOCIATIONS / INTERPROFESSIONS

Brasseurs de France, créé en 1878, est le syndicat historique de la brasserie française.

Brasseurs de France, créé en 1878, est le syndicat historique de la brasserie française. Il regroupe les brasseries artisanales, familiales et internationales :

- 440 adhérents à jour de cotisations au 31 décembre 2025 ;
- 98 % de la production française ;
- 95 % de TPE/PME.

Et a deux missions principales :

- la défense des intérêts communs de la brasserie française et de la profession ;
- la valorisation de la bière française, de son patrimoine et du savoir-faire exceptionnel de ses brasseurs.

CONTACT

Elise SEQUALINO

9, boulevard Malesherbes
75008 PARIS
Tél. : 01 42 66 30 37

 elise.sequalino@brasseurs-de-france.com

 brasseurs-de-france.com

 www.linkedin.com/company/brasseurs-de-france




SALON 27^e DU BRASSEUR & DE LA BOISSON

Techniques, savoir-faire et innovations pour les professionnels de la boisson

Jeudi 15 & Vendredi 16 Octobre 2026

PARC EXPO NANCY

DESTINATION NANCY

SNB

BRASSEURS DE FRANCE

REJOIGNEZ BRASSEURS DE FRANCE !

Brasseurs de France fédère les brasseries artisanales, historiques, familiales et internationales depuis 1878.

100%

de nos adhérents recommandent nos services

NOS MISSIONS

BRASSEURS DE FRANCE REPRÉSENTE

NOS SERVICES

- 1 Défendre les intérêts communs de la brasserie française et de la profession
- 2 Valoriser la bière française, son patrimoine et le savoir-faire exceptionnel de nos brasseries
- 3 Accompagner au quotidien les brasseurs et les brasseries

98 % de la production nationale
96 % de PME-TPE
dont 75 % produisant moins de 3 000 hectolitres

 **Réglementaire** : étiquetage, fiscalité, obligations environnementales.

 **Social** : droit du travail, obligations patronales.

 **Communication** : événements, valorisation.

 **Défense** : représentation auprès des pouvoirs publics français et des instances européennes

Des adhérents présents dans tous les territoires, dans l'Hexagone et les Outre-mer

L'équipe est à votre disposition !



Retrouvez toutes nos actualités sur notre site internet brasseurs-de-france.com

Et sur nos réseaux sociaux



 elise.sequalino@brasseurs-de-france.com

 0142.66.29.27

INTERHOUBLON

SYNDICATS / ASSOCIATIONS / INTERPROFESSIONS

InterHoublon est l'interprofession qui rassemble les acteurs de toute la filière houblon, de la production jusqu'à la transformation en passant par le négoce.

Reconnue officiellement depuis 2020 par le Ministère de l'Agriculture, InterHoublon s'engage au service de la filière à l'aide des cotisations volontaires étendues (CVE) dont sont redevables les professionnels. InterHoublon s'emploie ainsi à mettre en oeuvre un plan d'action CVE autour de 4 axes : connaissances des marchés, promotion, coordination interprofessionnelle et recherche et développement.

Nos missions :

- fédérer les acteurs pour renforcer le dialogue et la cohésion de la filière ;
- investir dans la recherche et le développement pour garantir l'approvisionnement en houblon ;
- promouvoir la qualité et la diversité des houblons des territoires ;
- fournir les indicateurs de marché pour les différents opérateurs.

CONTACT

Matthieu LUTHIER
Interhoublon C/o Intercéréales
23-25, avenue de Neuilly
75116 PARIS

 contact@interhoublon.fr

 interhoublon.fr



SNBi

SYNDICATS / ASSOCIATIONS / INTERPROFESSIONS

Le SNBi (Syndicat National des Brasseries indépendantes) est le syndicat qui rassemble et représente les brasseries artisanales indépendantes françaises, afin de les accompagner et défendre leurs intérêts.

Le SNBi est l'organisation professionnelle française qui représente, fédère, aide et défend les brasseries artisanales et indépendantes sur le plan national et auprès des pouvoirs publics. Il a été créé en juin 2016 et regroupe aujourd'hui plus de 850 adhérents, faisant de lui la voix principale du secteur des brasseries artisanales en France. Il agit pour favoriser le développement et la reconnaissance des brasseries indépendantes, soutenir l'accès à la profession, informer ses membres sur les aspects juridiques et réglementaires, promouvoir la diversité et la qualité des bières artisanales — notamment à travers le label collectif « Brasserie Indépendante Bi® », gage de transparence et d'authenticité pour les consommateurs.

CONTACT

Sonia RIGAL
51, rue du Général Leclerc
78570 ANDRESY
Tél. : 06 09 46 28 88

 contact@snbi-france.fr

 www.snbi-france.fr

 www.linkedin.com/company/syndicat-national-des-brasseurs-indépendants




**INNOVER,
AGIR,
GRANDIR
ENSEMBLE**

 **INTER
HOUBLON**

interhoublon.fr

matthieu.luthier@interhoublon.fr

**REJOIGNEZ LES
ADHÉRENTS DU
SNBi**
SYNDICAT NATIONAL
DES BRASSERIES INDÉPENDANTES

**Créé en 2016 et avec
PLUS DE 850 ADHÉRENTS,**
le SNBi est le **seul syndicat qui représente
exclusivement** les brasseries artisanales et
indépendantes en France métropolitaine
et d'outre-mer, **avec pour missions de :**

 **REPRÉSENTER**
nos adhérents auprès des institutions
françaises et européennes

 **FÉDÉRER**
l'ensemble des brasseries
indépendantes pour
être représentatifs

 **DÉFENDRE**
nos brasseries auprès
des administrations
et des pouvoirs publics

 **INFORMER ET CONSEILLER**
nos adhérents sur les sujets
réglementaires et juridiques

 **LE SNBi C'EST AUSSI UNE MARQUE,**
gage de qualité et de transparence
pour les consommateurs :

POUR NOUS REJOINDRE
www.snbi-france.fr
contact@snbi-france.fr

INDEX DES FOURNISSEURS

4B PACKAGING *Packaging/Étiquettes/Sous-bocks/Coffrets*p.66

À VOS MALTS *Matières premières/Fournitures* p.6

ACTEMIUM STRASBOURG PLANT SOLUTIONS *Matériel équipement*p.30

AEB FRANCE *Matières premières/Fournitures*p.7

AIR LIQUIDE FRANCE INDUSTRIE *Matières premières/Fournitures*p.8

AMORETTI *Matières premières/Fournitures* p.9

AMOS INDUSTRIE *Matériel équipement* p.31

ANTARGAZ ENERGIES *Énergie* p.55

ASENSO *Packaging/Étiquettes/Sous-bocks/Coffrets* p.67

ASSOCIATION HOUBLONS DE FRANCE *Matières premières/Fournitures* p.10, 11

ATELIER LA FILLE *Communication/Presse*p.83

AUTAJON *Packaging/Étiquettes/Sous-bocks/Coffrets*p.68

AXAGLASS BV/SRL
Bouteilles/Canettes/Verres/Gobelets/Bouchons/Capsulesp.60

BERLIN PACKAGING
Bouteilles/Canettes/Verres/Gobelets/Bouchons/Capsules p.61

BIÈRE ACTU *Communication/Presse*p.84

BIÈRE APPRO *Matières premières/Fournitures* p.12

BIÈRE MAGAZINE *Communication/Presse* p.85

BIÈRE-DELOS *Formation* p.81

BIOMÉRIEUX FRANCE *Matériel équipement* p.32, 33

BLJ CONSEIL *Service aux brasseurs*p.70

BRASSEURS DE FRANCE *Syndicats/Association/Interprofession* p.89

BREW3A *Laboratoire d'analyses et de formulation* p.58

BREWING THEORY *Laboratoire d'analyses et de formulation* p.59

BREWLINE BY LAMOTHE-ABIET *Matières premières/Fournitures* p.13

BREWPAK *Matières premières/Fournitures* p.14

CDM BRASSERIE
Bouteilles/Canettes/Verres/Gobelets/Bouchons/Capsules p.62

CELLI FRANCE *Matériel équipement*p.34

CYRIL HUBERT *Service aux brasseurs* p.71

DRINK UP *Équipement bar/Tirage pression* p.77

FERMENTIS SI LESAFFRE *Matières premières/Fournitures* p.15

FLEXIBIR *Matériel équipement*p.35

FOURAGE-CTI *Matériel équipement* p.36

FRUINOV *Matières premières/Fournitures* p.16

GAI FRANCE *Matériel équipement* p.37

HOP FRANCE BY COMPTOIR AGRICOLE *Matières premières/Fournitures* p.17

IFBM *Formation*p.82

INTERHOUBLON *Syndicats/Association/Interprofession*p.90

JORB CONSULT *Service aux brasseurs*p.72

JULIUS KLEEMANN GMBH & CO. KG *Fûts*p.49

L2PI *Matières premières/Fournitures*p.18, 19

LA MALTERIE ARDÉCHOISE *Matières premières/Fournitures*p.20

LA MALTERIE DES VOLCANS *Matières premières/Fournitures* p.21

LA MALTERIE OCCITANE *Matières premières/Fournitures* p.22

LE COMPTOIR DU BRASSEUR *Matières premières/Fournitures* p.23

LENNE CRÉATION *Équipement bar/Tirage pression* p.78

LIQUINOVA *Matériel équipement* p.38, 39

M+F KEG-TECHNIK GMBH & CO. KG *Matériel équipement* p.40

MAISONNEUVE KEG *Fûts*p.50, 51

MALT'IN POTT *Matières premières/Fournitures* p.24

MALTS & HOUBLONS *Communication/Presse*p.86

METAFLON *Matériel équipement* p.41

MYFÛT *Fûts*p.52

NÉGOBRASS' *Service aux brasseurs* p.73

NORMANDIE MALT *Matières premières/Fournitures* p.25

OPEN BAR *Équipement bar/Tirage pression*p.79

PRIMAGAZ *Énergie*p.56

RASTAL GMBH & CO. KG
Bouteilles/Canettes/Verres/Gobelets/Bouchons/Capsules p.63

SAHM GMBH & CO. KG
Bouteilles/Canettes/Verres/Gobelets/Bouchons/Capsulesp.64

SALON DU BRASSEUR & DE LA BOISSON *Salon/Concours*p.88

SICOLY® *Matières premières/Fournitures* p.26

SOGEBUL *Matières premières/Fournitures* p.27

SONIA RIGAL COMMUNICATION *Communication/Presse*p.87

SOOFÛT *Fûts*p.53

SOUFFLET MALT *Matières premières/Fournitures*p.28

SOUS-BOCK PERSONNALISÉ

LOOS HVI *Packaging/Étiquettes/Sous-bocks/Coffrets*p.69

SUBSTANCIEL *Service aux brasseurs* p.74

SYNDICAT NATIONAL DES BRASSERIES
INDÉPENDANTES (SNBi) *Service aux brasseurs* p.75

SYNDICAT NATIONAL DES BRASSERIES
INDÉPENDANTES (SNBi) *Syndicats/Association/Interprofession* p.91

THIELMANN PORTINOX SPAIN SA *Fûts*p.54

TINAFLEX *Matériel équipement*p.43

TIRAGE PRESSION *Équipement bar/Tirage pression*p.80

TRELLEBORG *Matériel équipement* p.44, 45

TUDERTECHNICA *Matériel équipement*p.46

VERALLIA *Bouteilles/Canettes/Verres/Gobelets/Bouchons/Capsules* p.65

VIT'VINIF *Matériel équipement*p.47

VITOGAZ FRANCE *Énergie* p.57

WALLART *Matériel équipement*p.48

YAKIMA CHIEF HOPS *Matières premières/Fournitures*p.29

Éditeur :

Sonia Rigal Communication
51, rue du Général Leclerc
78570 Andrésy
sonia@lerigaldelabiere.fr
SARL à associé unique au capital de 2 500 €
SIRET : 831 648 548 - RCS Versailles
TVA : FR23 831648548

Conception graphique et mise en page :

Atelier La Fille
106, rue de Lourmel
75015 Paris
www.la-fille.fr
SIRET : 490 658 648 00038
Paris B 490 658 648
TVA : FR83 490658648

Impression et fabrication :

Imprimerie GFI
59310 NOMAIN - RCS Douai - 432 459 279
Tél. : +33 (0)3 20 52 97 53
Imprimé et façonné en Belgique : mars 2026.
Tanghe Printing
INNI group sa
Industrielaan 5
B-8501Heule

Dépôt légal : mars 2026.
ISBN : 979-10-983739-1-6
EAN : 9791098373916



Le Code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 a) de l'article L.122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1^{er} de l'article L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, tout comme le fait de la stocker ou de la transmettre sur quelque support que ce soit, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée pénalement par les articles L. 335-2 et suivants du code de la Propriété Intellectuelle.

Avis aux utilisateurs :

Les informations contenues dans cet ouvrage sont données à titre indicatif et n'ont aucun caractère exhaustif, voire certain. L'éditeur ou l'auteur ne pourront pas être tenus responsables des éventuelles modifications apportées aux informations entre le moment de l'édition et celui de la lecture. Malgré toutes les précautions qui auront été prises, lors du recueil des informations et la réalisation de l'ouvrage, ni l'éditeur, ni l'auteur ne pourront être tenus responsables de toute erreur typographique, omission ou lacune qui aurait pu s'introduire au sein de l'ouvrage.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ifbm

Marceau PARISSE
Formateur & consultant

Hélène GUENIOT
Responsable d'exploitation

Olivier DALSTEIN
Responsable R&D et formation

UNE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE !

Shaan CHAMARY
Formateur & consultant

FORMATION - CONSULTING - BRASSAGE À FAÇON - CRÉATION DE RECETTES

+33 (0)3 83 44 88 00

www.ifbm.fr

contact@ifbm.fr

A woman with curly hair, wearing a brown shirt and an apron, is pouring beer from a tap into a glass. She has a tattoo on her left arm. The background shows industrial brewing equipment.

BREW YOUR STORY

