

Au Salon International de l'Agriculture, la Brasserie Dulion présente sa solution pour de meilleurs revenus agricoles.

La Brasserie Dulion propose aux agriculteurs céréaliers de transformer leur production pour diversifier leurs débouchés de commercialisation et mieux vivre de leur activité. Elle présentera son procédé de fabrication unique et ses engagements envers les agriculteurs au Salon International de l'Agriculture du 24 février au 3 mars 2024 à Paris Expo Porte de Versailles, hall 7.1, allée F n°003.

Engagée en faveur d'une agriculture durable et plus rémunératrice, la Brasserie Dulion agit en faveur d'une production locale, durable et plus rémunératrice pour les agriculteurs. Partout en France, elle invite les agriculteurs à créer la recette de leur exploitation à travers son programme **Agri'Collab**. En franchissant le pas de la transformation pour alimenter leur réseau de distribution (vente directe à la ferme, marchés, manifestations agricoles, etc.), ce procédé offre aux producteurs céréaliers, mais aussi aux distributeurs, de nouveaux débouchés de commercialisation vers des consommateurs locaux. « Avec notre projet, nous souhaitons ouvrir la voie à une nouvelle génération de brasseries qui pourront répondre aux enjeux de la transition écologique, tout en s'inscrivant dans un contexte global de transition agricole et alimentaire. » Christophe Bellet, fondateur de la Brasserie Dulion.



Photo Brasserie Dulion

Basée à Rillieux-la-Pape (69), la Brasserie Dulion s'engage également en faveur de son territoire. Elle propose une gamme permanente de produits, basée à 100% sur des céréales et houblons issus de l'Agriculture Biologique et récoltés en Auvergne Rhône Alpes, en lien avec le collectif d'agriculteurs Graines de Lyon.

La Brasserie Dulion présentera ses engagements et son offre globale au Salon International de l'agriculture du 24 février au 3 mars 2024 à Paris Expo Porte de Versailles, hall 7.1, allée F n°003. Elle y présentera notamment le fruit de son « Agri'Collab » Thierry Bailliet, Agriculteur céréalier et maraîcher à Loos-en-Gohelle (62750), dont la chaîne Youtube «Thierry agriculteur d'aujourd'hui» rassemble une forte communauté agricole. La « blonde » de Thierry est élaborée par Dulion à base de triticales (une céréale fourragère hybride entre le blé et le seigle).

Le brassage à partir de grains crus : un procédé unique et écologique, au service de la transition agricole et alimentaire.

Unique en son genre, le savoir-faire brasseur de Dulion permet de supprimer l'étape de maltage. Un processus vertueux à plus d'un titre :

- Pour la planète : il est moins gourmand en eau et en énergie, il favorise le circuit court et permet de transformer tous types de céréales locales.
- Pour les agriculteurs : le recours au blé, à l'épeautre, au sarrasin ou au millet offre des débouchés agricoles à plus forte valeur ajoutée (entre 2 et 3 fois la valeur de l'orge) afin de contribuer à une meilleure rémunération agricole. Au lieu de payer l'énergie du maltage, une partie des gains est répercutée aux agriculteurs via l'achat de céréales plus rémunératrices.
- Pour les consommateurs : épeautre, sorgho, millet, sarrasin... Dulion est en mesure de brasser une infinité de céréales de leur région et de leur proposer des recettes locales, originales et créatives.

CONTACT PRESSE

Miura Marie
marie@brasseriedulion.com
07 88 17 06 49

À propos de la Brasserie Dulion

Pionniers du brassage à partir de céréales non maltées, la Brasserie Dulion représente une nouvelle génération de brasserie qui travaille en lien direct avec les agriculteurs pour brasser des céréales bio et locales, en offrant une traçabilité accessible du champ au demi. Un savoir-faire unique au monde qui présente plusieurs avantages :

- La garantie d'une utilisation de céréales 100% locales et bio, depuis la création de la brasserie en 2013
- La mise en œuvre d'un procédé 100% naturel plus économe en énergie et en eau
- Le respect de la biodiversité par l'utilisation de céréales variées également plus rémunératrices pour l'agriculteur

Différente par nature, la brasserie agit à sa manière en faveur de la transition écologique en plaçant l'éthique et la qualité au cœur de sa démarche. Ses produits veulent plaire à tous, des palais amateurs aux plus exigeants, dans un esprit de simplicité et de convivialité qui font leur personnalité.

<http://www.brasseriedulion.com>