DESTINATION NANCY
PARC DES EXPOSITIONS

DOSSIER DE PRESSE

SALON DU BRASSEUR

29 & 30 MARS 2019

SOIRÉE FESTIVE SAMEDI 30 MARS / MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS DIMANCHE 31 MARS

FÊTE DES BIÈRES

30 & 31 MARS 2019

SOMMAIRE

Edito	3
Edito du Président du Muée Français de la Brasserie	4
Partenariat DESTINATION NANCY / MFB	5
Présentation	6
Salon du Brasseur – Infos Pratiques	8
Salon du Brasseur – Liste des Exposants	10
Salon du Brasseur – Plan du Hall A	12
Salon du Brasseur – Programme Conférences et Ateliers	
Vendredi 29 mars	14
Samedi 30 mars	15
Salon du Brasseur – Temps forts	16
Fête des Bières – Liste des Exposants	18
Fête des Bières – Soirée Festive	
Infos Pratiques	19
Concept et programmation musicale	20
Fête des Bières – Marché Bières et Saveurs	
Infos Pratiques	21
	22
Contacts	23
Annexe 1 : Les formations au Musée et Infos Pratiques	24
Annexe 2 : Liste des Brasseries en Lorraine	25
Annexe 3 : Le marché de la Bière	26
Annexe 4 : Liste des exposants du salon de la bière	
Par ordre alphabétique avec pays d'origine	27
Annexe 5 : La Route Lorraine de la Bière	28

ÉDITO

Chers visiteurs,

Au nom de DESTINATION NANCY, nouvelle dénomination de notre société depuis que nous exerçons la mission d'Office de Tourisme Métropolitain, nous sommes particulièrement heureux de vous accueillir à l'occasion de cette seconde édition du Salon du Brasseur.

Avec de nombreuses brasseries artisanales sur son territoire, la Région Grand Est est le territoire légitime pour la tenue de ce salon leader en France pour les brasseurs professionnels et amateurs. Organisé en collaboration avec le Musée Français de la Brasserie et son Président Benoît TAVENEAUX ainsi que Luc BINSINGER, Maire de Saint-Nicolas de Port qui l'ont initié, l'édition 2018 a été marquée par un salon s'exprimant sur de plus grandes surfaces et avec une fréquentation en hausse. Les objectifs que nous nous étions assignés ont donc été pleinement atteints !

Forts de ce succès, nous vous invitons à de nouvelles découvertes pour cette seconde édition.

Vous pourrez noter qu'il a encore grandi puisqu'il accueille plus de 140 exposants et marques, sur plus de 5 000 m². Nous avons aussi souhaité une ouverture plus forte aux professionnels Européens et Internationaux et c'est chose faite cette année. Ainsi, les brasseurs auront la possibilité d'aller à la rencontre de leurs fournisseurs, d'en identifier de nouveaux et de développer leurs activités.

La Brasserie artisanale poursuit sa croissance de par l'engouement des consommateurs pour des produits de qualité, reflet de savoir-faire locaux diversifiés.
Cette année, nous accompagnerons cette dynamique par un Marché Bières & Saveurs plus développé. De la même manière, la Fête des Bières, soirée festive initiée l'an passé avec le Musée Français de la Brasserie sera renouvelée, permettant d'accueillir un public plus nombreux.

Parce que nous croyons au développement de la brasserie artisanale et à la richesse de l'histoire de la filière brassicole sur notre territoire, nous lancerons au cours de cette manifestation et toujours en partenariat avec Benoît TAVENAUX, la Route Lorraine de la Bière. Avec un itinéraire inédit, c'est une nouvelle invitation que nous vous lançons : celle de découvrir le patrimoine industriel comme les microbrasseries artisanales de Lorraine.

Nous comptons bien continuer à faire grandir cet événement unique en France de par sa taille et l'offre proposée et vous souhaitons une très belle visite !

Pierre BOILEAU
Président du Conseil d'Administration
DESTINATION NANCY

Béatrice CUIF-MATHIEU
Directeur Général
DESTINATION NANCY

ÉDITO DU PRÉSIDENT DU MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE

La vocation première du Musée Français de la Brasserie est la conservation, la sauvegarde et l'animation du magnifique bâtiment de l'ancienne brasserie de Saint-Nicolas-de-Port mis à sa disposition et, plus largement, la conservation de la mémoire de la brasserie française. Pourtant, peu après son ouverture en 1988, l'association du Musée s'intéresse aussi à la technique brassicole et à sa vulgarisation. Elle crée alors une brasserie de démonstration, ouvre des stages de formation, des concours, des temps de rencontre entre brasseurs.

Le salon du brasseur s'inscrit dans cette démarche. Depuis plus de 20 ans, celui-ci a progressivement évolué pour devenir un évènement majeur du monde de la brasserie française. C'est un moment d'échanges entre brasseurs, un lieu d'information auprès des fabricants et revendeurs de fournitures et matériels, un temps de formation grâce à un programme de conférences toujours plus riche.

Après 20 éditions présentées à Saint-Nicolas-de-Port qui ont permis au salon de se développer, les locaux mis à disposition par la commune sont devenus trop étroits. C'est ainsi que la manifestation a «émigré» en 2018 vers le parc des expositions de Nancy-Vandœuvre.

Si ce déménagement a pu provoquer quelques inquiétudes, les observations des visiteurs, des exposants et des organisateurs ont été globalement positives. C'est pourquoi l'expérience est renouvelée cette année.

Pour 2019, le nombre des exposants, leur diversité, les surfaces de présentation se sont accrus, le programme des conférences et ateliers s'est encore développé. Gageons que les visiteurs suivent cette progression pour faire de l'édition 2019 un nouveau succès.

Bon salon à tous.

Benoît TAVENEAUX
Président du Musée

PARTENARIAT

DESTINATION NANCY

Avec l'intégration au 1er janvier 2019 de l'Office de Tourisme Métropolitain, Grand Nancy Congrès & Evènement est devenu DESTINATION NANCY et exerce aujourd'hui quatre métiers complémentaires :

- L'accueil d'évènements sur les sites du Centre Prouvé et du Parc des Expositions ;
- L'organisation d'évènements dans ces sites ;
- Le Convention Bureau qui assure l'ensemble des missions de promotion du Tourisme d'Affaires de la destination et des acteurs du territoire ;
- L'Office de Tourisme Métropolitain

DESTINATION NANCY est ainsi la porte d'entrée unique pour la promotion touristique, l'organisation et l'accueil d'évènements sur le territoire de la Métropole du Grand Nancy.
La société est présidée par Pierre BOILEAU et dirigée par Béatrice CUIF MATHIEU qui est également par ailleurs commissaire général des salons.

Les manifestations produites par DESTINATION NANCY en 2019 sont :
- **Le Salon Habitat Déco, Métiers d'Art et Antiquaires** – du Jeudi 28 février au Lundi 4 mars
- **Le Salon du Brasseur** : le salon technique leader en France pour les brasseurs professionnels et amateurs - Vendredi 29 et Samedi 30 mars
- **La Fête des Bières** pour les amateurs de bière et de gastronomie :
  Soirée Festive le Samedi 30 mars et Marché Bières & Saveurs le Dimanche 31 mars
- **La Foire Internationale de Nancy** – du Jeudi 30 Mai au Lundi 10 Juin

EN PARTENARIAT AVEC LE MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE

Un protocole de collaboration a été signé en 2017 entre DESTINATION NANCY et le Musée Français de la Brasserie, afin de donner au Salon du Brasseur et au Marché Bières et Saveurs l'espace dont ils avaient besoin.

Cette collaboration se poursuit pour contribuer au développement de ces deux évènements tout en conservant leurs forces et leurs particularités. Le Salon du Brasseur et la Fête des Bières s'installent pour la seconde année au Parc Expo de Nancy dans deux halls sur une surface de près de 9000 m^2 regroupant plus de 220 exposants, professionnels et artisans réunis.

Le Salon du Brasseur aura lieu les 29 et 30 mars 2019. Il sera suivi de la Fête des Bières, proposant une Soirée Festive le samedi 30 mars et un Marché Bières et Saveurs le dimanche 31 mars.

Le public et les exposants auront la possibilité, en empruntant la navette gratuite mise à leur disposition, d'aller visiter le Musée Français de la Brasserie situé à Saint Nicolas de Port.

PRÉSENTATION

PRO

JE SUIS BRASSEUR PROFESSIONNEL OU AMATEUR

RENDEZ-VOUS AU

SALON DU BRASSEUR

QUAND ?

VENDREDI 29 MARS DE 9H À 19H
ET SAMEDI 30 MARS DE 9H À 18H

TARIFS ?

5€ SANS BADGE
GRATUIT AVEC BADGE

OÙ ?

AU PARC EXPO DE NANCY !

PUBLIC

JE SUIS AMATEUR DE BIÈRES

RENDEZ-VOUS À

LA FÊTE DES BIÈRES

2 ÉVÈNEMENTS
2 DATES
1 LIEU

SOIRÉE FESTIVE

QUAND ?

SAMEDI 30 MARS DE 18H30 À 1H

TARIFS ?

- 10€ + UN ÉCOCUP SÉRIGRAPHIÉ OFFERT
- GRATUIT - 12 ANS

MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS

QUAND ?

DIMANCHE 31 MARS DE 10H À 18H

TARIFS ?

- 5€ + UN VERRE À DÉGUSTATION OFFERT

OÙ ?

AU PARC EXPO DE NANCY !

www.salondubrasseur.com

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

NANCY VOTRE PLACE EST ICI

MFB MUSEE FRANCAIS DE LA BRASSERIE SAINT NICOLAS DE PORT

LE SALON TECHNIQUE LEADER EN FRANCE POUR LES BRASSEURS PROFESSIONNELS ET AMATEURS

PARKING GRATUIT

SALON DU BRASSEUR

29 & 30 MARS 2019

VENDREDI 29 MARS 9H-19H ▸ SAMEDI 30 MARS 9H-18H

PARC EXPO DE NANCY

SALONDUBRASSEUR.COM

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

Ne pas jeter sur la voie publique / design graphique : agencezoo.fr

métropole GrandNancy · Nancy · Sel & Vermois · Ville de St Nicolas de Port · La Semaine · unimev · L'EST RÉPUBLICAIN · DESTINATION NANCY PARC DES EXPOSITIONS

SALON DU BRASSEUR
INFOS PRATIQUES

DATES ET HORAIRES

• Vendredi 29 mars 2019 de 9h à 19h
• Samedi 30 mars 2019 de 9h à 18h

TARIFS ET BADGES

• Entrée : 5 € sans badge • Ouvert aux brasseurs professionnels et amateurs
• Entrée gratuite sur présentation de son badge
• Billetterie : En ligne : salondubrasseur.badge.events ou aux caisses du Parc Expo

SE RENDRE AU SALON

• BUS :
Ligne 14 – Nancy Centre de Congrès Prouvé < > Ludres
Arrêt Saint François d'Assise • Plus d'infos sur la ligne 14 sur www.reseau-stan.com

• VOITURE :
Parking gratuit (1 800 places) • Places réservées PMR à proximité des caisses
Adresse GPS : Parc des Expositions • Rue Catherine Opalinska • 54500 Vandoeuvre-lès-Nancy

SE LOGER

PLATEFORME HÔTELIÈRE :
Besoin d'un logement sur Nancy ? Nous vous offrons la possibilité de réserver votre hébergement sans frais de dossier. Consultez notre plateforme hôtelière !
> http:/event.nancy-tourisme.fr/event/registration?eventid=992langue=FR

SERVICE VISITEURS

• DISTRIBUTEUR DE BILLETS BPALC DERRIÈRE LE BÂTIMENT ADMINISTRATION, FACE AU HALL A

• NAVETTES GRATUITES VERS LE MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE POUR LE PUBLIC

L'entrée du Musée Français de la Brasserie de Saint-Nicolas-de-Port est exceptionnellement gratuite pour les exposants et les visiteurs du salon du Brasseur et du Marché Bières & Saveurs.
Navettes gratuites au départ du Parc Expo, les 30 & 31 mars à 14h30.
Départ du Musée Français de la Brasserie à 16h30 et retour au Parc Expo.

SE RESTAURER

Différentes prestations de restauration vous sont proposées :

RESTAURANT LE BAZIN – situé dans le Hall A
Accès au bar et au self-service de 11h15 à 15h00

LE MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE propose une buvette avec restauration rapide (sandwichs) pendant toute la durée du salon sur le stand

FOOD TRUCKS : Accessibles devant le Hall A

FLAM'S STUB : Tartes flambées artisanales au feu de bois

LA TOURNÉE DU CROUSTI : Croustis, salades, wraps, sandwichs chauds ou froids

OUFTI KITCHEN : Frites belges à la graisse de bœuf, burgers spéciaux avec produits 100% frais ; plats maison ; gaufres de Liège

LA PETITE PATATE : Friterie ambulante

RENDEZ-VOUS EN 2020 !
DU VENDREDI 27 AU DIMANCHE 29 MARS 2020

LISTE DES EXPOSANTS*

* Selon leur rubrique principale

ACCESSOIRES ET DIVERS

AIR LIQUIDE FRANCE INDUSTRIE	A 02
L2PI GAZ BRASSERIE	A 06
MESSER FRANCE	C 12
NADALIÉ	E 01
OENOV OENOLOGIE ET CHÈNE	E 30
SOGEBUL / SOGEBUL'OUEST	D 21
SOPURA	C 09

CONDITIONNEMENT

ADVANCED BREWING	D 01
ALFATEK SRL	C 25
ALTHENO ÉTIQUETTES	C 08
BARIDA INTERNATIONAL	C 26
BUTROT	C 21
CANELLITECH SRL	E 24
CASK GLOBAL CANNING SOLUTIONS	E 09
CDA	B 15
C.E.M. SRL	B 04
CG INDUSTRY ECOFASS	D 06
CLIMCO ETIQUETTES	C 13
COSTRAL SA	E 14
DECOSTYL	C 10
DUMONT-FRANCE CAVE	B 16
EUROSTAR SRL	C 07
FASS-FRISCH GMBH	E 07
FIMER	C 21
GAI	B 22
GAUTHIER	B 19
GILIMPEX BORELLI	A 11
GP KEGCAPS	E 26
GROUPE AUTAJON	B 27
IMPRIMERIE DE L'EPERON ETIQUETTE	B 07
KLEEMANN	E 07
KSM KEG SERVICE MANNICH GMBH	D 04
LCI-PACKAGING	B 05
LIGHTWEIGHT CONTAINERS	C 01
MAISONNEUVE LE FÛT FRANÇAIS	D 27
MICROBRASSEUR	A 18
MOOG CLEANING SYSTEMS	B 01
M+F KEG TECHNIK	C 11
OKJ CONCEPT	B 09
PELLICONI FRANCE	B 18
PILSENA UAB	D 15
PONT EMBALLAGE	B 21
RAUSCH USED KEGS.	D12bis
SAS CENTRE ETIQ	E 22
SAUNIER SA	C 22
SDET NDLCRAFT	C 15
SMILEPACK.FR	E22bis
SMURFIT KAPPA LORRAINE	B 25
SOFOMEC	C 16
STEVIAL JP STENTZ	C 21
STIA LASER	D 02
TEMACO	E05
THIELMANN-THE CONTAINER COMPANY	C 17
WILD GOOSE MEHEEN	E 23

ÉQUIPEMENT LABORATOIRE

1-CUBE / BRELEX	D 05
BIOCEANE	D 25
LABORATOIRE OECANIA	D 25
R-BIOPHARM	E 18

ÉQUIPEMENTS DISTRIBUTION

CIS SRL	A 16
GLASS CONSULT ALAIN PAULY	A 22
GR PLAST	D 19
IMPRIMERIE LOOS-HVI SOUS-BOCK	D 03
LENNE-CREATION	E 10
POLSINELLI ENOLOGIA SRL	D 23
RASTAL GMBH & CO. KG	D 10
RPC-TEDECO-GIZEH	E 05
SAHM AGENCE FRANCE JEAN-PIERRE JEHL	D 11
SODECAL IMPRESSION PLV	D 20
TIRAGE PRESSION	E 10
VERALLIA	C 30

FABRICATION

ACTEMIUM PROCESS & MESURES	D 18
AGROMETAL	A 15
AKXES BRASSERIE	A 20
AMOS INDUSTRIE	B 10
ANFRAY	B 14
BARRIQUAND ECHANGEURS	B 13
BECOT BRIX PLATO ALCOOL	A 04
BRAMATECH	A 05
BRAUKON	D 17
CESPEDES	E 08
CI2P	D 08
CRIQUET-MOULIS	C 18
COENCO	C 04
GEA	A 14
HERIC DISTRIBUTION	E 28
EASYBRÄU-VELO	B 12
ESPACE-INOX	E 34
FLOTTWEG	C 28
FOURAGE-CTI	D 25
IMPIANTI TOSCANA INOX SRL	E 24
JUMAG GENERATEUR-VAPEUR	B 08
KASPAR SCHULZ BREWING SYSTEMS	C 19
LAMBRECHTS KONSTRUKTIE NV	D 14
LIATECH	C 03
MOOG CLERANING SYSTEMS	B 01
PALL CORPORATION	C 02
PEIC	C 05
PSS SVIDNIK, A.S.	C 24
REALCO	A 08
SIMATEC IMPIANTIBIRRA	C 23
SG-TECH	C 23
SK SKRLJ	E 20
SPADONI BEER DIVISION	D 09
STAES.COM	B 03
TINAFLEX	A 24
THERMIGAS HEATING PROCESS	D 12
TRANSFLUID	B 10
TRISLOT FILTR'ACTION	E 32
VIESSMANN INDUSTRIE FRANCE	D 13
VINOLIA FOOD INOX	B 01
WATER4LIFE TURN-KEY PROJECT	E 02

MATIÈRES PREMIÈRES

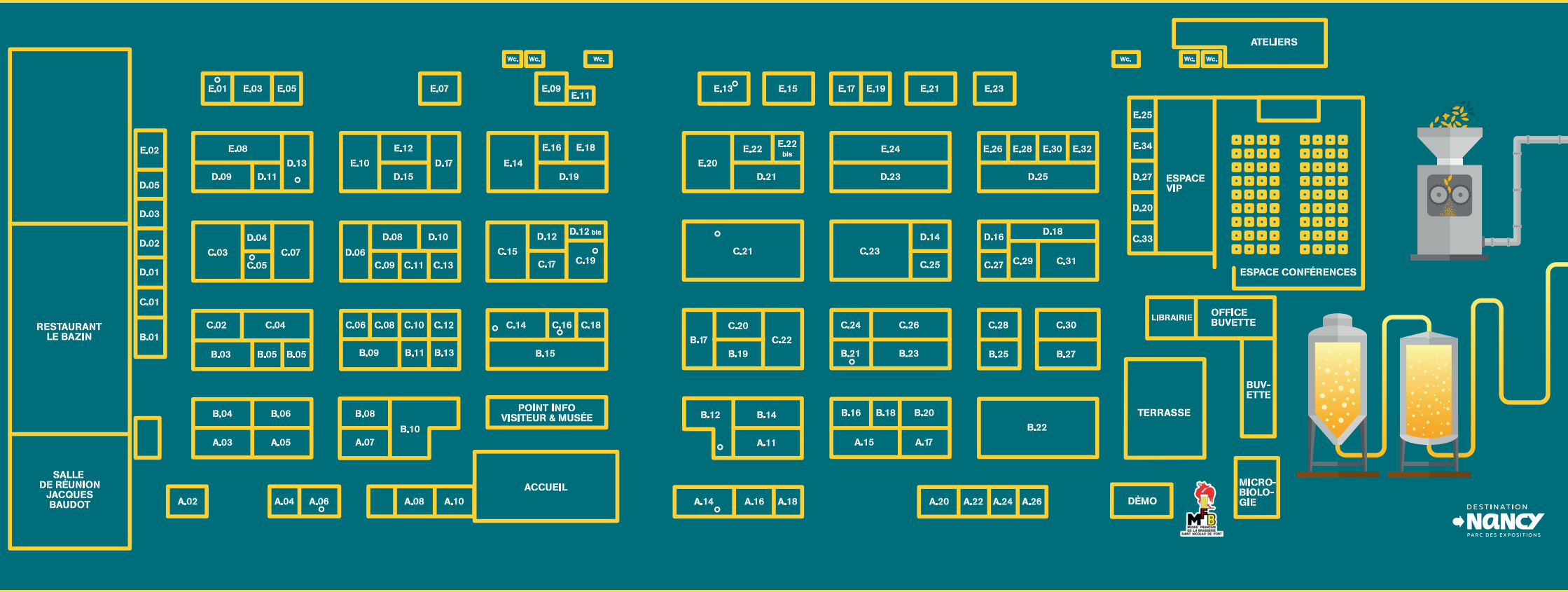
AEB-FRANCE	B 23
BRELEX S.R.O	D 05
BREWLINE	B 06
BREWPARK	B 20
DÖHLER GROUP	E 13
FERMENTIS	A 10
HOP FRANCE	C 31
LA CAPSULE CAVE À BIERE	E 03
LALLEMAND BREWING	D 16
LE COMPTOIR DU BRASSEUR - ITB	C 06
LES MALTIERS	C 27
MALTERIE DU CHÂTEAU	A 07
MALTERIES SOUFFLET	C 20
NINKASI PRODUITS POUR BRASSAGE	C 14
SBI - SELECTED BREWING INGREDIENTS	A 03
SICOLY	E 16

SERVICES

BIÈRE GRAND CRU BREWERS EU FORUM	E 11
BRASSEURS DE FRANCE	A 17
BRASSEURS SOLUTION	A 26
BTOBEER	C 29
CAB-COOP' D'APPRO BRASSICOLE	C 33
IFBM - QUALTECH	B 11
IL ÉTAIT UNE BRASSERIE	E 19
LES BRASSEURS INDÉPENDANTS	B 17
RIGAL	B 17

*liste arrêtée au 12 mars 2019

PLAN SALON DU BRASSEUR



PROGRAMME CONFÉRENCES & ATELIERS

CONFÉRENCES • VENDREDI 29 MARS

12h00 LES BIÈRES SANS GLUTEN : TECHNIQUES, SAVEURS ET ARÔMES

L'intolérance au gluten est commune et en croissance. Pour une certaine partie de la population, il est donc primordial de développer des bières sans gluten mais néanmoins savoureuses. L'usage de grains alternatifs à l'orge et au blé, ou d'enzymes qui dégradent le gluten, permettent de brasser des bières qui ne provoquent pas d'effets négatifs pour la population intolérante. Cependant, les 2 méthodes produisent des bières avec des profils organoleptiques très différents. Les techniques de production et leurs implications au niveau des saveurs et arômes seront expliquées ainsi que la façon de moduler les matières premières afin d'obtenir une bière sans gluten unique.
Sylvie Van Zandycke, Lallemand Brewing

13h30 DES NOUVEAUX MALTS CARAMÉLISÉS POUR DES BIÈRES RÉVOLUTIONNAIRES

À la Malterie du Château, un tout nouveau procédé a été développé pour améliorer la caramélisation des malts verts. Les malts issus de ce procédé ont un profil aromatique complètement inédit, tout en donnant moins d'âcreté aux bières. Ces malts vont donner lieu à des bières révolutionnaires
Gil Leclercq, ingénieur agronome, responsable recherche & développement, Malterie du Château

14h30 LES EFFLUENTS D'UNE MICRO BRASSERIE : TRAITEMENT, RÉGLEMENTATION

Les ENIL de Mamirolle et de Poligny ont porté un projet de recherche sur l'utilisation de l'eau et la gestion des effluents dans les microbrasseries. L'intervention rappellera le contexte règlementaire avant de présenter les conclusions de presque 2 ans d'étude : résultats des prélèvements, gestion des sous-produits, prétraitements intéressants, cas de l'assainissement non collectif…
Vincent Alarcon, formateur Eau Assainissement, ENIL de Mamirolle

15h30 BIÈRES ET DROITS D'ACCISES : COMMENT ADAPTER LA RÉGLEMENTATION AUX NOUVELLES ORGANISATIONS DE PRODUCTION DES BRASSEURS ?

Après avoir passé en revue la mise en œuvre de ces droits dans les situations les plus courantes, seront envisagées les nouvelles formes d'activité, du gypsybrewer à la coopération entre brasseries en passant par la mutualisation des équipements.
Muriel Slawyk, directrice des Affaires Juridiques & Réglementaires, Brasseurs de France

16h30 LA CARBONATATION DE LA BIÈRE DANS UNE BRASSERIE ARTISANALE

La pétillance a une grande importance sur la qualité organoleptique d'une bière. Après un bref retour sur les qualités physico-chimiques et les modes de stockage du CO_2, nous aborderons les différentes méthodes (carbonatation forcée ou naturelle) qu'il est possible de mettre en œuvre dans une brasserie artisanale afin que la carbonatation soit conforme aux souhaits du brasseur.
Jean-François Drouin, Dr-Ingénieur, maître-artisan brasseur, président du Syndicat National des Brasseurs Indépendants.

SAMEDI 30 MARS

11h00 LES PRÉSENTATIONS COMMERCIALES DES HOUBLONS, OPTIMISER LEURS UTILISATIONS

Par rapport au houblon en cônes, le coût augmente pour les produits préparés et conditionnés qui permettent de meilleurs rendements. Mais la technique du houblonnage et le moment du versement influencent aussi fortement le rendement. Le meilleur résultat résulte de compromis entre la rentabilité, et la qualité, l'intensité de l'amertume et de l'arôme.
Willi Mitter, ingénieur chez Hopsteiner

12h00 LES APPROVISIONNEMENTS BIO EN BRASSERIE : QUELS SONT LES ENJEUX POUR DEMAIN ?

La filière bio est en forte croissance ces dernières années. Le secteur brassicole suit cette tendance avec la création et la conversion de nombreuses brasseries en agriculture biologique. Face à l'augmentation de la demande en matières premières et de la complexité à les obtenir, quelles solutions s'offrent aux brasseurs ?
Jean-Olivier Rieusset, Brasserie Alaryk, référent matières premières et délégué Occitanie SNBI

13h30 ANCIENNES TECHNIQUES DE BRASSAGE

Approche historique d'anciennes pratiques techniques, à la fois énigmatiques, amusantes, étonnantes mais pourtant innovantes et, pourquoi pas, à nouveau applicables.
Pierre Millet et Franck Jolibert, ingénieurs

14h30 LEVURES : QUELLES SOUCHES POUR QUELS STYLES DE BIÈRE?

Avec plus de 100 styles de bières référencés par la Brewers Association en 2018, la créativité des microbrasseurs ne connaît pas de limite. Face à cette diversité, il est important de connaître quelques critères essentiels afin de choisir une souche de levure adaptée au style de bière souhaité. Nous détaillerons ces critères en nous basant sur plusieurs exemples d'association levure/style de bière.
Nathan Wisniewski, responsable de marché Europe de l'Ouest pour Fermentis

15h30 UTILISATION DE BOIS NEUF DANS LA FABRICATION DE BIÈRE

Présentation de travaux réalisés en collaboration avec le tonnelier Français Radoux. Quels est l'apport organoleptique des copeaux de bois dans la fabrication de bière ? Étude sur le process et analyses détaillées des bières.
Pierre Brabant, responsable pilote à l'IFBM

16h30 RETOUR SUR UN AN DE CONTRÔLES DES BRASSERIES ARTISANALES PAR LA DGCCRF

Chaque année, la DGCCRF procède à des plans de contrôle soit multi-filières parce qu'ils visent des axes transversaux (ex : agriculture biologique), soit spécifiques. En raison de la forte évolution du secteur de la bière ces dernières années, la DGCCRF a réalisé un contrôle des microbrasseries françaises. Deux thématiques ont été évaluées : la production des bières et leur étiquetage. Les résultats montrent globalement une méconnaissance des réglementations en vigueur.
Céline Marnier, ingénieur réglementaire, Syndicat National des Brasseurs Indépendants

ATELIERS (INSCRIPTION PRÉALABLE NÉCESSAIRE)

Vendredi 29 mars à 13h30 (durée 1h30)

LES FAUX GOÛTS DE LA BIÈRE

Détecter les faux-goûts dans la bière avec les kits sensoriels Siebel, savoir à quels moments de la production ils peuvent se développer. Réservé aux brasseurs professionnels et amateurs avertis.
Marie Coppet de Lallemand Brewing
Inscription sur mcoppet@lallemand.com (limité à 20 personnes)

Vendredi 29 mars à 15h30 (durée 1h30)

LA DÉGUSTATION DES MALTS

Florian Antoine, animateur Pole microbrasserie, et Patrick Boivin, responsable technique audit et formation (IFBM)
Inscription sur geraldine.pfund@qualtech-groupe.com (limité à 25 personnes)

Samedi 30 mars à 11h00 (durée 1h30)

LES FAUX GOÛTS DE LA BIÈRE (LIMITÉ À 12 PERSONNES)

Pauline de Facq, adjointe au responsable analyse sensorielle, et Patrick Boivin (IFBM)
Inscription sur geraldine.pfund@qualtech-groupe.com(limité à 12 personnes)

Samedi 30 mars à 14h00 (durée 1h30)

TABLE RONDE SUR LE BRASSAGE AMATEUR

Méthodes de brassage, matériel, problèmes rencontrés, questions techniques…
Stéphane Herment, ingénieur, et Nadine Figel, brasseuse
Inscription sur mfb@passionbrasserie.com (ou sur place en fonction des places disponibles)

Samedi 30 mars à 16h00 (durée 1h30)

COMMENT SERVIR UNE BIÈRE PRESSION ?…

Cet atelier a pour objectifs le rappel des règles physiques à observer pour réussir un bon tirage (température, pression, …) et des conditions d'hygiène pour obtenir une bonne bière.
Application avec démonstrations à la clef.
Franck Jolibert, ingénieur
Inscription sur mfb@passionbrasserie.com (limité à 25 personnes)

TEMPS FORTS

RENCONTRES

Le Salon du Brasseur est un temps de rencontre entre les brasseurs, mais il l'est aussi avec les associations et organismes présents pendant la manifestation :

- **LE MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE**
- **L'UBGE : UNION DES BRASSEURS DU GRAND EST**
- **LE SNBI : SYNDICAT NATIONAL DES BRASSEURS INDÉPENDANTS**
- **BRASSEURS DE FRANCE**
- **FNABRA : FÉDÉRATION NATIONALE DES ASSOCIATIONS BRASSICOLES**

LA LIBRAIRIE DU SALON

Une librairie spécialisée dans les ouvrages brassicoles sera ouverte durant toute la manifestation. Plusieurs auteurs présents pourront dédicacer leurs ouvrages. Retrouvez-la dans les stands du Musée de la Brasserie.

DÉMONSTRATIONS

Pendant toute la durée du salon, des démonstrations de brassage et de maltage, ainsi que des observations et manipulations simples de microbiologie sont présentées dans les stands du Musée de la Brasserie.

23ème CONCOURS DE BIÈRES

Parmi les différents concours de bières en France, celui proposé par le Musée Français de la Brasserie est le plus ancien et l'un des plus importants, au moins en nombre d'échantillons.

Pour cette 23e édition, une attention particulière a été apportée à la formation des jurés. Les catégories ont été revues pour cadrer au mieux avec la diversité toujours croissante de la production brassicole actuelle. Comme chaque année, un type de bière spécifique fait l'objet d'une catégorie particulière. Il s'agit pour cette année de la bière façon pils. Plus de 800 échantillons sont en lice pour cette édition.

2019 FOURQUET OR — 2019 FOURQUET ARGENT — 2019 FOURQUET BRONZE

Les bières proposées au suffrage du jury sont inscrites dans les catégories suivantes :

Bière blonde de - de 6 % alc/vol
Bière blonde de + de 6 % alc/vol
Bière blonde à dominante houblonnée
Bière ambrée de - de 6 % alc/vol
Bière ambrée de + de 6% alc/vol
Bière ambrée à dominante houblonnée
Bière brune de - de 6 % alc/vol
Bière brune de + de 6% alc/vol
Bière brune à dominante houblonnée
Bière noire
Bière à ... épices, fruits, alcool...
Bière aromatisée
Bière de blé type allemand claire
Bière de blé type allemand foncée
Bière de blé type belge
Bière vieillie en fûts de chêne
Bière sures (acides)
Bière à la façon pils

Les résultats du concours seront proclamés et les récompenses (fourquets ©) remises aux lauréats le samedi 30 mars à 18h30 au parc des expositions du Grand Nancy en ouverture de la soirée festive «Fête Des Bières»

NANCY VOTRE PLACE EST ICI

MFB MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE SAINT NICOLAS DE PORT

POUR LES AMATEURS DE BIÈRE ET DE GASTRONOMIE

PARKING GRATUIT

FÊTE DES BIÈRES

30 & 31 MARS 2019

SOIRÉE FESTIVE SAMEDI 30 MARS 18H30▸1H
MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS DIMANCHE 31 MARS 10H▸18H

PARC EXPO DE NANCY

SALONDUBRASSEUR.COM

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

métropole GrandNancy — Nancy — Sel & Vermois — Ville de St Nicolas de Port — Semaine — unimev — L'EST RÉPUBLICAIN — DESTINATION NANCY PARC DES EXPOSITIONS

LISTE DES EXPOSANTS

BIÈRES ARTISANALES

BRASSERIE AEROFAB	C 19
BRASSERIE ARTISANALE DU DER	B 12
BRASSERIE AU PIF	D 09
BRASSERIE BIOLOGIQUE MALACURIA	C 12
BRASSERIE BON POISON	B 16
BRASSERIE BZH LA NORDE	B 09
BRASSERIE CHEVAL	C 04
BRASSERIE COINCOIN	D 07
BRASSERIE D'AUTRASIE	D 17
BRASSERIE DE LA PLAINE	D 14
BRASSERIE DE LA SEMÈNE	B 19
BRASSERIE DE L'ÊTRE	B 06
BRASSERIE DE RODEMACK	C 06
BRASSERIE DE TÔA CERET 66400	A 11
BRASSERIE DES ÉCLUSIERS	A 12
BRASSERIE DU VIGNOBLE BRA'V	C 05
BRASSERIE HOPPY ROAD	C 20
BRASSERIE LA BOUQUINE	C 18
BRASSERIE LA CHÂOUETTE	A 02
BRASSERIE LA DUNOISE	D 12
BRASSERIE LA FOUILLOTTE	C 01
BRASSERIE LA GOLAYE COOPERATIVE	B 08
BRASSERIE LA TUILERIE	B 10
BRASSERIE NAUTILE	C 22
BRASSERIE PETITE COURONNE	B 22
BRASSERIE REGAL'POTES	D 08
BRASSERIE TOM & CHARLY	B 02
BRASSERIE TUMULTE	C 10
DE LA TERRE A LA BIÈRE	A 09
DECK & DONOHUE BIÈRES FINES	C 02
FAUVE BIERE BREWPUB & GIPSY	A 13
INDEPENDENT HOUSE	D 16
ISTORIA BREWERY	C 03
LA BERGÈRE BRASSERIE CRAFT	C 24
LA CAPSULE CAVE À BIÈRE	D 23
LA FABRIQUE DES GRÔ	A 04
LA TAVERNE QUI MOUSSE	A 17
LES BIÈRES DU DONJON	A 01
LES BRASSEURS DE LORRAINE	C 09
LES PAPI'LLES	B 04
L'INSTANT	D 02
L'OPERCULE BIÈRES AU MIEL	C 17
L'OURS BRASSEUR	D 22
MATRINA AMERICA SAINT-DIÉ VOSGES	D 04
MICRO-BRASSERIE DU CHAUDRON	C 14
MICROBRASSERIE GRENAILLE	D 15
MICRO-BRASSERIE GUTH	B 21
NINKASI	D 06
SAINT JEAN BELGIUM	A 21
SO'6 ! SO BEER ...	D 20
THE PIGGY BREWING COMPANY	C 08

DIVERS

BUVETTE ET DEMO BRASSAGE MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE	B 27

FOOD TRUCKS

2VF	EXT.
FLAMS STUB	EXT.
LA FRITERIES SENSAS	EXT.
LA PETITE PATATE	EXT.
LA TOURNÉE DU CROUSTI	EXT.
LE REPAIRE DE L'AFFINEUR	EXT.
MARQUE TIBÉRY	EXT.
OUFTI KITCHEN	EXT.

MARCHÉ DE LA GASTRONOMIE

AU FUMOIR VOSGIEN ARTISAN FABRICANT	D 21
CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT	C 23
CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT	C 25
CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT	D 24
CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT	D 26
FERME DU BOCAGE LAC DU DER	D 25
FOIE GRAS FERME CHÈVRE ROCHE	D 13
LA PÉTILLANTE VOSGIENNE	D 27
LES CONFITURES DU PRÉ DE LA SCIE	D 19
LES DÉLICES DE LA FÊTE	B 05
LES FROMENTIERS	A 05
LES OLIVIERS DU SOLEIL	C 16
LES SAVEURS D'ANTAN	B 20
LES SAVEURS D'ANTAN	B 24
L'IMPROMPTU MARCHÉ COUVERT	B 13
MVUNZI FOODS CAMBODIAN AFRICA	C 07
OFFICE DE TOURISME MÉTROPOLITAIN	A 14
RACLETTE A ZEZETTE	A 06
RUCHER DU FAYS RICHARD	D 10
SANTE NATURE SOLUTION	B 17
SPÉCIALITÉS DU DOUBS-JURA	C 13
TRAN	D 05

*liste arrêtée au 12 mars 2019

FÊTE DES BIÈRES • SOIRÉE FESTIVE
INFOS PRATIQUES

Dates et Horaires • Samedi 30 mars 2019 de 18h30 à 1h00

TARIFS ET BILLETTERIE

• Entrée : 10€ + un Écocup de 25 cl sérigraphié offert
• Gratuit pour les enfants de – 12 ans.
• Billetterie en ligne : le nombre d'entrées étant limité, la réservation en ligne est fortement recommandée : www.salondubrasseur.com • Attention : la vente d'alcool est interdite aux mineurs !

SE RENDRE AU SALON

• VOITURE :
Parking gratuit (1 800 places) • Places réservées PMR à proximité des caisses
Adresse GPS : Parc des Expositions • Rue Catherine Opalinska • 54500 Vandoeuvre-lès-Nancy

• NAVETTES GRATUITES
4 Navettes Kéolis aller-retour : Nancy Centre de Congrès Prouvé <> Parc des Expositions :

DÉPARTS : 18h30 – 19H – 19H30 – 20H
- Prise en charge Place de la République, quai F, à destination du Parc Expo
- Dépose au Parc Expo (arrêt Saint François d'Assise en bas du parking)

RETOURS : 22h – 23h – 0h – 1h :
- Prise en charge à l'arrêt Saint François d'Assise (même arrêt qu'à l'aller, route de Mirecourt)
- Dépose Place de la République à l'arrêt Centre de Congrès Prouvé, quai F

SE LOGER

PLATEFORME HÔTELIÈRE :
Besoin d'un logement sur Nancy ? Nous vous offrons la possibilité de réserver votre hébergement sans frais de dossier. Consultez notre plateforme hôtelière !
> http:/event.nancy-tourisme.fr/event/registration?eventid=992langue=FR

SERVICE VISITEURS

• DISTRIBUTEUR DE BILLETS BPALC DERRIÈRE LE BÂTIMENT ADMINISTRATION, FACE AU HALL A

FÊTE DES BIÈRES • SOIRÉE FESTIVE
CONCEPT ET PROGRAMMATION MUSICALE

BIÈRES ARTISANALES / RESTAURATION RÉGIONALE ET FOOD TRUCKS / CONCERTS
A l'occasion de cette soirée, des brasseurs artisans issus du territoire français mais également des pays frontaliers feront découvrir leurs produits et transmettrons leur passion et leur savoir-faire.
Le public pourra se restaurer grâce à une offre variée constituée de cuisine régionale, Food trucks et diverses spécialités proposées par les exposants en gastronomie locale et régionale : charcuterie, foie gras, escargots, fromages et douceurs sucrées. Les participants s'acquitteront d'un droit d'entrée de 10 € qui leur permettra d'accéder à la soirée et de recevoir un écocup sérigraphié de 25 cL. Chaque exposant proposera la dégustation de ses boissons et /ou ses mets moyennant des prix de vente libre ; les produits proposés pourront également faire l'objet de vente à emporter.

PROGRAMMATION MUSICALE … ILS VONT METTRE L'AMBIANCE !

NANCY SKA FANFARE
Ces musiciens échappés des rangs du Nancy Ska Jazz Orchestra Fanfare délivrent une musique mêlant improvisation et groove jamaïcains. Un mélange explosif entre une fanfare New Orléans et le son des 60's de Kingston!

20 h 00 / 21 h 00
CONCERT 'LES BÊTISES'
Comme leur nom l'indique, ces 2 chanteuses ont commencé par fredonner du Sabine Paturel sous la douche. Quelques années plus tard, elles vous entraînent dans un joyeux mélange de pop de salon, de zouk-rock et de reggae, avec un soupçon de candeur, d'humour et de poésie. Les bêtises, c'est de la chanson française féminine et pleine d'énergie !

21 h 30 / 23 h 00
CONCERT 'LES GARÇONS TROTTOIRS'
En 10 ans d'existence, le groupe formé par cette bande de copains a parcouru l'Europe et les Etats- Unis pour quelques 550 dates. Des invités comme Florent Vintrigner de « La rue Kétanou » les ont rejoints sur leur dernier album « Doux, dur et dingue ». Sur scène, leur spectacle vivant et déjanté mêle à la fois rock, pop, blues, swing, country, cajun, et chanson à texte. Un moment qui sera ponctué de rires, de danses, et de bonne humeur.

23 h 15 / 01 h 00
DJ SET – 'CAPTAIN FRACASSE '
Ex « On vous passera des disques » et habitué des nuits nancéiennes, Captain Fracassse a assuré l'animation de près 600 soirées en France et à l'étranger. Il saura trouver le son juste pour faire bouger le public et clore en beauté la soirée.

FÊTE DES BIÈRES • MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS
INFOS PRATIQUES

Dates et Horaires • Dimanche 31 mars 2019 de 10h à 18h

TARIFS ET BILLETTERIE

- Entrée : 5€ sans badge • Ouvert aux professionnels et brasseurs amateurs
- Entrée gratuite sur présentation de son badge
- Billetterie : En ligne : salondubrasseur.badge.events et aux caisses du Parc Expo

SE RENDRE AU SALON

• VOITURE :
Parking gratuit (1 800 places) • Places réservées PMR à proximité des caisses
Adresse GPS : Parc des Expositions • Rue Catherine Opalinska • 54500 Vandoeuvre-lès-Nancy

SE LOGER

PLATEFORME HÔTELIÈRE :
Besoin d'un logement sur Nancy ? Nous vous offrons la possibilité de réserver votre hébergement sans frais de dossier. Consultez notre plateforme hôtelière !
> http:/event.nancy-tourisme.fr/event/registration?eventid=992langue=FR

SERVICE VISITEURS

• NAVETTES GRATUITES VERS LE MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE POUR LE PUBLIC
L'entrée du Musée Français de la Brasserie de Saint-Nicolas-de-Port est exceptionnellement gratuite pour les exposants et les visiteurs du salon du Brasseur et du Marché Bières & saveurs.
Navettes gratuites au départ du Parc Expo, les 30 & 31 mars à 14h30.
Départ du Musée Français de la Brasserie à 16h30 et retour au Parc Expo.

• NAVETTE GRATUITE VERS LE PARC EXPO POUR LES HABITANTS DE SAINT-NICOLAS DE PORT

DÉPART : Le dimanche 31 mars 2019 à 14h00 du le Musée Français de la Brasserie de Saint-Nicolas-de-Port, arrivée à l'entrée du Parc Expo.

RETOUR : Le dimanche 31 mars 2019 à 17h30 en direction du Parc Expo, en direction du Musée Français de la Brasserie de Saint-Nicolas-de-Port.

• DISTRIBUTEUR DE BILLETS BPALC DERRIÈRE LE BÂTIMENT ADMINISTRATION, FACE AU HALL A

FÊTE DES BIÈRES - MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS 80 EXPOSANTS

Des bières artisanales de France et de Belgique ainsi que des spécialités gourmandes pour les amateurs de bières mais aussi de gastronomie !

Le principe de la manifestation : les visiteurs s'acquittent d'un droit d'entrée (5 €) et se voient remettre un verre de dégustation de 12,5 cL sérigraphié. Chaque brasseur peut faire déguster sa bière moyennant un prix de vente libre et proposer ses produits en vente à emporter (bières en bouteille, coffrets, verres....)

Tout au long de la journée, le public pourra assister à des démonstrations de brassage et de maltage afin de s'initier à une première approche de la technique d'élaboration de la bière. La librairie spécialisée, le Musée Français de la Brasserie, l'Office de Tourisme Métropolitain proposeront également leurs services.

C'est dans ce cadre que sera lancée, en fin de matinée, la Route Lorraine de la Bière, qui à travers un itinéraire inédit, vous invitera à découvrir le patrimoine industriel comme les brasseries artisanales de Lorraine.

Le Marché Bières et Saveur sera également l'occasion de découvrir et goûter les produits du terroir de plus de 80 artisans.

CONTACTS

Béatrice **CUIF-MATHIEU**
Directeur Général, Commissaire Général des salons

Aurélie **HENNEBERT** • Directrice des salons
03.83.17.31.90 • aht@destination-nancy.com

Benoît **TAVENEAUX** • Président du Musée Français de la Brasserie
06 08 49 58 39 • btaveneaux@passionbrasserie.com

Margaux **LECRIQUE**
03.83.17.31.98 • mle@destination-nancy.com

Valentine **DE BARROS**
03.83.17.31.83 • vds@destination-nancy.com

Communication - Relations presse :
03.83.36.82.04 / 06.43.25.50.60 • adv1@destination-nancy.com

www.salondubrasseur.com

DESTINATION NANCY

ANNEXE 1 :
LES FORMATIONS AU MUSÉE + INFOS PRATIQUES MUSÉE

LES FORMATIONS AU MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE

L'engagement du Musée auprès des brasseurs, qu'ils soient professionnels ou amateurs passionnés, a conduit l'association à mettre en place des temps d'initiation ou de formation :

> Démonstration de brassage chaque dimanche impair : pour assister et participer au brassage dans la brasserie pilote du Musée, s'inscrire auprès du secrétariat.

> Sessions spécifiques, encadrées par des spécialistes, organisées chaque année :

ÉCOLE DU BRASSEUR (6 JOURS) :
stage théorique pour des personnes ayant déjà une connaissance et une certaine pratique du brassage.
Prochaine session : du 14 au 19 octobre 2019

INITIATION AU BRASSAGE (3 JOURS) :
pour découvrir les bases de la pratique du brassage.
Prochaine session : du 14 au 16 novembre 2019

STAGE DE MICROBIOLOGIE (5 JOURS) :
théorie et pratique des bases de microbiologie indispensables à tout brasseur.

INITIATION AU MALTAGE (3 JOURS) :
les orges brassicoles, le process de maltage, le matériel pour la micro-malterie, approche économique d'une micro-malterie.
Prochaine session : du 13 au 15 septembre 2019.

CRÉER SA MICROBRASSERIE (3 JOURS) :
sous la forme d'un jeu d'entreprise, chacun est confronté aux problématiques administratives et financières de la création d'une micro-entreprise.

Le calendrier des prochaines sessions est en cours de construction. Pour connaitre les autres dates et les modalités d'inscription, rendez-vous sur le site du Musée : **www.passionbrasserie.com.**

- **TARIFS GROUPES :**
- **ENTRÉE 4,50 € (BOISSON OFFERTE EN FIN DE VISITE)**
- **MOINS DE 16 ANS : 1,50 €**
- **RESTAURATION SUR PLACE À PARTIR DE 25 PERSONNES (RÉSERVATION INDISPENSABLE)**
- **VISITE DES 2 SITES AVEC LA RESTAURATION : 28€**

INDEX

QU'ENTEND-ON PAR CES MOTS ?

BRASSEUR AMATEUR
Le brasseur amateur fabrique de la bière en petite quantité (souvent 10 à 30 litres à la fois) pour sa consommationpersonnelle ou celle de ses proches. Il ne vend pas sa production.
Les brasseurs amateurs utilisent généralement les ingrédients classiques de la brasserie (eau, malt, houblon,levure) ou parfois des préparations, appelées kit, qui simplifient le processus du brassage.

ARTISAN BRASSEUR
L'artisan brasseur fabrique de la bière dans une micro-brasserie (généralement par brassin de 5 à 20 hectolitres).Il vend sa production, à consommer sur place, à emporter ou en CHR (café-hôtel-restaurant) et en GMS (grande et moyenne surface). Il y a actuellement plus de 1000 micro-brasseries en France.

BRASSERIE INDUSTRIELLE
L'entreprise, indépendante ou faisant partie d'un groupe (comme le plus grand nombre en France actuellement), brasse de la bière en grande quantité destinée à la vente en CHR et en GMS dans toute la France et souvent à l'exportation. La production annuelle d'une brasserie industrielle dépasse généralement le million d'hectolitres.

On compte une dizaine de brasseries industrielles en France.

ANNEXE 2 :
LISTE DES BRASSERIES EN LORRAINE

Nom de la brasserie	Implantation		Production annuelle
Lycée Claude Daunot	54000	Nancy	3 hl
La Fabrique de Bière	54000	Nancy	200 hl
Brasserie des Papi'lles	54110	Anthelupt	
Brasserie Montapic	54113	Charmes la Côte	
Brasserie Tumulte	54129	Magnières	
Microbrasserie Grenaille	54140	Jarville la Malgrange	150 hl
Brasserie d'Austrasie	54140	Jarville la Malgrange	
Brasserie de Maître Hanche	54170	Bagneux	120 hl
Microbrasserie du Chaudron	54200	Chaudeney sur Moselle	60 hl
Brasserie Cheval	54200	Toul	
Brasserie Coincoin	54200	Menil la Tour	35 hl
Musée Français de la Brasserie	54210	Saint Nicolas de Port	10 hl
Brasserie Champigneulles	54250	Champigneulles	3 700 000 hl
Brasserie Cervoise de l'Amezule	54280	Champenoux	15 hl
Hoppy Road	54320	Maxéville	
La Fabrique des GrÔ	54320	Maxéville	
Micro-Brasserie Le Paradis	54360	Blainville sur l'Eau	220 hl
Brasserie Marchal	54370	Einville au Jard	50 hl
La Châouette	54380	Saizerais	250 hl
Brasserie Bonne Fontaine	54450	Domjevin	
The Piggy Brewing Compagny	54460	Liverdun	
Brasserie du Squelette	54470	Thiaucourt	100 hl
Brasserie du Trébois	54490	Piennes	
IFBM-Qualtech	54500	Vandoeuvre les Nancy	1 600 hl
Bières du Bouc	54540	Bionville	20 hl
Brasserie Mathur	54610	Nomeny	
Microbrasserie Zythomaniacs	54620	Doncourt lès Longuyon	
Les Brasseurs de Lorraine	54700	Pont à Mousson	2 700 hl
Micro brasserie Abeille Noire	54800	Mars la Tour	
Brasserie Bicof	54800	Jarny	50 hl
Brasserie F.P.	55110	Dun sur Meuse	
Ferme Brasserie de la Vallée	55120	Rarécourt	150 hl
La Chat'Loupe	55190	Pagny sur Meuse	
La Brouette Coopérative	55210	Chaillon	
Brasserie de la Saulx	55290	Morley	
Brasserie de la Dieue	55320	Dieue sur Meuse	
Brasserie Charmoy	55700	Mouzay	300 hl
Brasserie de Nettancourt	55800	Nettancourt	135 hl
Brasserie Bon Poison	57000	Metz	300 hl

Nom de la brasserie	Implantation		Production annuelle
Brasserie la Tuilerie	57000	Metz	
Brasserie en Apesanteur	57140	Woippy	
Brasserie l'Âme Harelle	57170	Gerbécourt	
Les 3 Brasseurs	57180	Terville	500 hl
Brasserie de la Terre à la Bière	57230	Bitche	130 hl
Bière de Metz	57245	Jury	280 hl
Brasserie du Tichemont	57255	Saintes Marie aux Chênes	40 hl
Brasserie St Livier	57260	Dieuze	
Brasserie des 200 Brasses	57300	Hagondange	30 hl
Brasserie d'Ay	57300	Ay sur Moselle	300 hl
Brasserie Colmenoise	57320	Colmen	10 hl
Brasserie Artisanale Régal'Potes	57320	Bibiche	180 hl
Fabuleux Brassin d'Amélie	57350	Stiring Wendel	
Schoenecker Braü	57350	Schoeneck	
La Taverne du Brasseur	57360	Amnéville les Thermes	1 000 hl
Microbrasserie Saint Charles	57365	Flévy	50 hl
Brasserie la Petite Bulle	57400	Buhl Lorraine	
Brasserie Tom & Charly	57410	Bining	70 hl
Microbrasserie de Haute Rive	57420	Cuvry	200 hl
Mozel'âne	57480	Sierck les Bains	80 hl
Brasserie du Pays de Saint Avold	57500	Saint Avold	80 hl
Brasserie Artisanale de Rodemack	57570	Rodemack	30 hl
Brasserie Malacuria	57590	Malancourt sur Seille	80 hl
Brasserie de l'Arsenal	57630	Marsal	
La Grenouille Assoiffée	57670	Vahl lès Bénestroff	100 hl
Les 3 Brasseurs	57685	Augny	700 hl
Micro brasserie Stampel	57700	Hayange	
Brasserie des Eclusiers	57820	Henridorff	300 hl
Brasserie Hackenberger	57920	Veckring	
Brasserie la Fouillotte	88000	Épinal	400 hl
Brasserie Matrina America	88100	Saint Dié des Vosges	
Microbrasserie Vosegus	88100	Saint Dié des Vosges	
Brasserie du Pays des Lacs	88110	Celles sur Plaine	400 hl
Le Domaine du Houblon	88150	Thaon les Vosges	70 hl
Brasserie du Bois Joli	88200	Saint Nabord	160 hl
Brasserie Artisanale des Vosges	88200	St Etienne lès Remiremont	2 400 hl
L'Opercule	88210	Senones	
La Golaye Coopérative	88220	Xertigny	
Artisanale de Remiremont	88220	Remiremont	500 hl
Brasserie La Clandestine	88270	Charmois l'Orgueilleux	2 500 hl
Écomusée Vosgien de la Brasserie	88270	Ville sur Illon	40 hl
Brasserie La Val Heureuse	88340	Le Val d'Ajol	300 hl
Brasserie du Roulier	88340	Le Val d'Ajol	30 hl
La Gérômoise	88400	Gérardmer	200 hl
Brasserie Artisanale du Meix Blanc	88400	Gérardmer	10 hl

ANNEXE 3 :
LE MARCHÉ DE LA BIÈRE

LA FRANCE ET LE MARCHÉ MONDIAL

La bière est un marché mondial de près de 300 milliards de dollars. Plus de 200 milliards de litres sont consommés chaque année. Dans les pays de tradition brassicole, la consommation a eu tendance à baisser jusqu'en 2014 mais depuis, le marché s'est redressé, porté notamment par le renouveau des brasseries artisanales.

La consommation moyenne de bières en France est de 30 l/an /habitant. En France, le secteur représente 68000 emplois. La France est le deuxième pays producteur et exportateur d'orge de brasserie en Europe, le premier exportateur mondial de malt, et grand exportateur de bières. La France est le 8ème pays producteur de bières en Europe. 28% sont exportées, essentiellement en Europe.

BIÈRES SPÉCIALES ET BIÈRES ARTISANALES

Alors que dans les années 1970, les bières standards représentaient jusqu'à 70 des volumes, elles ne pèsent plus que 20 %. L'essor des bières spéciales dans les années 1980, puis plus récemment des bières spéciales et artisanales, a transformé le marché en profondeur.

En 30 ans, le marché brassicole est passé d'une trentaine de brasseries à plus d'un millier. Depuis 2013, une centaine d'unités se créent chaque année. On estime aujourd'hui le nombre de brasseries artisanales en France à plus de 1100 unités, ce qui en fait le troisième pays européen en nombre de brasseries, derrière l'Allemagne et le Royaume-Uni.

Ces brasseries artisanales ou micro-brasseries sont à l'origine de de la création ou du renouveau d'une multitude de recettes originales, vendues sous près de 5000 marques différentes !
S'il n'existe pas de définition précise de la brasserie artisanale, le code des impôts fait la différence et considère comme petite brasserie indépendante celle qui produit moins de 200 000 hectolitres par an.

Bien que les hommes soient de plus gros consommateurs de bières que les femmes, et des consommateurs plus réguliers (84% des hommes déclarent consommer de la bière en France, contre 68% des femmes), les femmes sont à l'origine de la création d'une brasserie artisanale sur dix.

Ce renouveau de la brasserie artisanale contribue également à maintenir ou à développer de l'activité dans des territoires ruraux ainsi que dans l'attractivité touristique de certaines destinations.

Sources :
SNBI
Brasseurs de France
France 3 Régions Haut de France 01/03/18
Les échos 02/02/2017
Panorama de la consommation de bière en France en 2017 – C10/IPSOS-2017

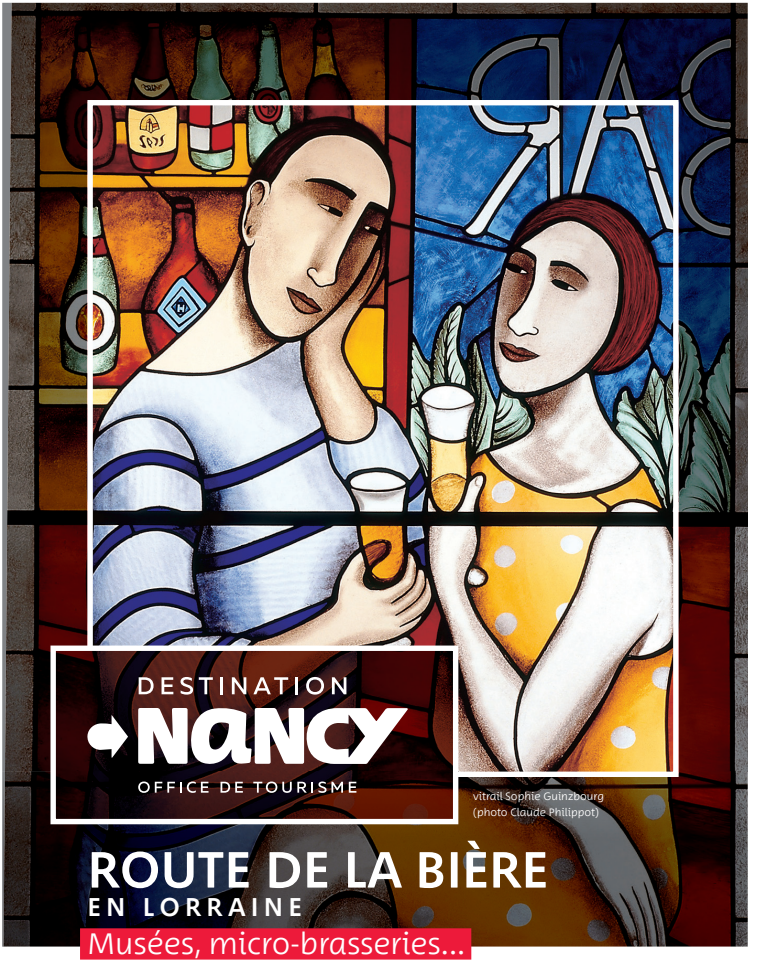
ANNEXE 4 :
LISTE DES EXPOSANTS SALON DU BRASSEUR
PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE AVEC PAYS D'ORIGINE

ENSEIGNE	THÉMATIQUE	PAYS	SITE WEB
1-CUBE / BRELEX	EQUIPEMENT LABORATOIRE	REPUBLIQUE TCHEQUE	www.1-cube.com
ACTEMIUM PROCESS & MESURES	FABRICATION	FRANCE	
ADVANCED BREWING	CONDITIONNEMENT	ROYAUME UNI	www.abuk.co.uk
AEB-FRANCE	MATIERES PREMIERES	FRANCE	www.aeb-group.com
AGROMETAL FABRICATION		HONGRIE	www.agrometal.info
AIR LIQUIDE FRANCE INDUSTRIE	ACCESSOIRES ET DIVERS	FRANCE	www.industrie.airliquide.fr
AKXES BRASSERIE	FABRICATION	FRANCE	
ALFATEK SRL	CONDITIONNEMENT	ITALIE	www.alfatek.it
ALTHENO ÉTIQUETTES	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.altheno.com
AMOS INDUSTRIE	FABRICATION	FRANCE	www.amos-industrie.com
ANFRAY	FABRICATION	FRANCE	www.anfray.fr
BARIDA INTERNATIONAL	CONDITIONNEMENT	ITALIE	www.baridaenologica.com
BARRIQUAND ECHANGEURS	FABRICATION	FRANCE	www.barriquand.com
BECOT BRIX PLATO ALCOOL	FABRICATION	FRANCE	www.becot-sas.fr/
BIÈRE GRAND CRU BREWERS EU FORUM	SERVICES	BELGIQUE	www.bieregrandcru.be
BIOCEANE	EQUIPEMENT LABORATOIRE	FRANCE	www.bioceane.com
BRAMATECH FABRICATION	FRANCE		
BRASSEURS DE FRANCE	SERVICES	FRANCE	www.brasseurs-de-france.com
BRASSEURS SOLUTION	SERVICES	FRANCE	www.solutionbrasseur.fr
BRAUKON	FABRICATION	ALLEMAGNE	www.braukon.de
BRELEX S.R.O	MATIERES PREMIERES	REPUBLIQUE TCHEQUE	www.brelex.cz
BREWLINE	MATIERES PREMIERES	FRANCE	www.brewline.fr
BREWPARK	MATIERES PREMIERES	FRANCE	www.brewpark.com
BTOBEER	SERVICES	FRANCE	www.btobeer.com
BUTROT	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.butrot.fr
C.E.M. SRL	CONDITIONNEMENT	ITALIE	www.cem-milano.com
CAB-COOP' D'APPRO BRASSICOLE	SERVICES	FRANCE	
CANELLITECH SRL	CONDITIONNEMENT	ITALIE	www.canellitech.com
CASK GLOBAL CANNING SOLUTIONS	CONDITIONNEMENT	CANADA	www.cask.com
CDA	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.cdafrance.com
CESPEDES	FABRICATION	ESPAGNE	www.icespedes
CG INDUSTRY ECOFASS	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.ecofass.com
CI2P	FABRICATION	FRANCE	www.ci2p.fr
CIS SRL	EQUIPEMENTS DISTRIBUTION	ITALIE	www.cis-spareparts.com/it
CLIMCO ETIQUETTES	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.climco.fr
COENCO	FABRICATION	BELGIQUE	www.coenco.be
COSTRAL SA	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.costral.fr
CRIQUET-MOULIS	FABRICATION	FRANCE	www.criquetmoulis.com/brasserie

ENSEIGNE	THÉMATIQUE	PAYS	SITE WEB
DECOSTYL	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.decostyl.fr
DÖHLER GROUP	MATIERES PREMIERES	FRANCE	www.doehler.com
DUMONT-FRANCE CAVE	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.dumont-francecave.com
EASYBRÄU-VELO	FABRICATION	ITALIE	www.easybrau-velo.com
ESPACE-INOX	FABRICATION	FRANCE	www.espace-inox.com
EUROSTAR SRL	CONDITIONNEMENT	ITALIE	www.eurostar.it
FASS-FRISCH GMBH	CONDITIONNEMENT	ALLEMAGNE	www.fass-frisch.com
FERMENTIS	MATIERES PREMIERES	FRANCE	www.fermentis.com
FIMER	CONDITIONNEMENT	ITALIE	www.fimer.it
FLOTTWEG	FABRICATION	FRANCE	www.flottweg.fr
FOURAGE-CTI	FABRICATION	FRANCE	www.fourage-cti.fr
GAI	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.gaifrance.fr
GAUTHIER	CONDITIONNEMENT	FRANCE	
GEA	FABRICATION	FRANCE	www.gea.com
GILIMPEX BORELLI	CONDITIONNEMENT	BELGIQUE	www.gilimpex.be
GLASS CONSULT ALAIN PAULY	EQUIPEMENTS DISTRIBUTION	BELGIQUE	
GP KEGCAPSCONDITIONNEMENT		BELGIQUE	www.gpkegcaps.com/
GR PLAST	EQUIPEMENTS DISTRIBUTION	FRANCE	
GROUPE AUTAJON	CONDITIONNEMENT	ESPAGNE	www.autajon.com/fr/
HERIC DISTRIBUTION	FABRICATION	FRANCE	www.hericdistribution.com
HOP FRANCE	MATIERES PREMIERES	FRANCE	www.comptoir-houblon.fr
IFBM - QUALTECH	SERVICES	FRANCE	www.ifbm.fr
IL ÉTAIT UNE BRASSERIE	SERVICES	BELGIQUE	
IMPIANTI TOSCANA INOX SRL	FABRICATION	ITALIE	www.toscanainox.com
IMPRIMERIE DE L'EPERON ETIQUETTE	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.imprimerie.com
IMPRIMERIE LOOS-HVI SOUS-BOCK	EQUIPEMENTS DISTRIBUTION	FRANCE	www.sousbockpersonnalise.com/
ISAGRI	SERVICES	FRANCE	www.isagri.fr
JUMAG GENERATEUR-VAPEUR	FABRICATION	ALLEMAGNE	www.jumag.de
KASPAR SCHULZ BREWING SYSTEMS	FABRICATION	ALLEMAGNE	www.kaspar-schulz.de
KLEEMANN CONDITIONNEMENT		ALLEMAGNE	www.kleemann.de
KSM KEG SERVICE MANNICH GMBH	CONDITIONNEMENT	ALLEMAGNE	www.ksm-keg-service.de
L2PI GAZ BRASSERIE	ACCESSOIRES ET DIVERS	FRANCE	
LA CAPSULE CAVE À BIERE	MATIERES PREMIERES	FRANCE	www.lacapsule.net
LABORATOIRE OCEANIA	EQUIPEMENT LABORATOIRE	FRANCE	www.labo-oceania.com
LALLEMAND BREWING	MATIERES PREMIERES	FRANCE	www.lallemandbrewing.com
LAMBRECHTS KONSTRUKTIE NV	FABRICATION	BELGIQUE	www.lambrechts-group.com
LCI-PACKAGING	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.lci-packaging.com
LE COMPTOIR DU BRASSEUR - ITB	MATIERES PREMIERES	FRANCE	www.itb-colmar.fr
LENNE-CREATION	EQUIPEMENTS DISTRIBUTION	FRANCE	www.lenne-creation.fr
LES BRASSEURS INDÉPENDANTS	SERVICES	FRANCE	www.brasseurs-independants.fr
LES MALTIERS	MATIERES PREMIERES	FRANCE	www.lesmaltiers.fr
LIATECH	FABRICATION	FRANCE	www.liatech.fr
LIGHTWEIGHT CONTAINERS	CONDITIONNEMENT	PAYS-BAS	www.unikeg.com
M+F KEG TECHNIK	CONDITIONNEMENT	ALLEMAGNE	www.mfkegtechnik.com
MAISONNEUVE LE FÛT FRANÇAIS	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.groupe-maisonneuve.com
MALTERIES SOUFFLET	MATIERES PREMIERES	FRANCE	www.artisan-brasseur.com
MESSER FRANCE	ACCESSOIRES ET DIVERS	FRANCE	www.messer.fr
MICROBRASSEUR	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.microbrasseur.com
MOOG CLEANING SYSTEMS	FABRICATION	SUISSE	www.moog.ch

ENSEIGNE	THÉMATIQUE	PAYS	SITE WEB
NADALIÉ	ACCESSOIRES ET DIVERS	FRANCE	www.nadalie.fr
NINKASI PRODUITS POUR BRASSAGE	MATIERES PREMIERES	ITALIE	www.ninkasishop.it
OENOV OENOLOGIE ET CHENE	ACCESSOIRES ET DIVERS	FRANCE	
OKJ CONCEPT	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.okj-concept.com
PALL CORPORATION	FABRICATION	FRANCE	www.pall.com
PEIC	FABRICATION	FRANCE	
PELLICONI FRANCE	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.pelliconi.fr/
PILSENA UAB	CONDITIONNEMENT	LITUANIE	www.pilsena.it
POLSINELLI ENOLOGIA SRL	EQUIPEMENTS DISTRIBUTION	ITALIE	www.polsinelli.it
PONT EMBALLAGE	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.ponteurope.com
PSS SVIDNIK, A.S.	FABRICATION	SLOVAQUIE	www.pss-svidnik.sk
RASTAL GMBH & CO. KG	EQUIPEMENTS DISTRIBUTION	ALLEMAGNE	www.rastal.com
RAUSCH USED KEGS.	CONDITIONNEMENT	ALLEMAGNE	www.rauschkeg.de
R-BIOPHARM	EQUIPEMENT LABORATOIRE	FRANCE	www.r-biopharm.com
REALCO	FABRICATION	BELGIQUE	www.realco.be
RIGAL	SERVICES	FRANCE	
RPC-TEDECO-GIZEH	EQUIPEMENTS DISTRIBUTION	FRANCE	www.rpc-bebo.com
SAHM AGENCE FRANCE	EQUIPEMENTS DISTRIBUTION	ALLEMAGNE	
SAS CENTRE ETIQ	CONDITIONNEMENT	FRANCE	
SAUNIER SA	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.sa-saunier.fr
SBI - SELECTED BREWING INGREDIENTS	MATIERES PREMIERES	PAYS-BAS	www.sbi4beer.com
SDET NDLCRAFT	CONDITIONNEMENT	CHINE	www.sdetbrew.com
SG-TECH	FABRICATION	FRANCE	www.equipementbrasserie.fr
SIMATEC IMPIANTIBIRRA	FABRICATION	ITALIE	www.equipementbrasserie.fr
SK SKRLJ	FABRICATION	SLOVENIE	www.sk-skrlj.com
SMILEPACK.FR	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.smilepack.fr
SMURFIT KAPPA LORRAINE	CONDITIONNEMENT	FRANCE	
SODECAL IMPRESSION PLV	EQUIPEMENTS DISTRIBUTION	FRANCE	www.sodecal.com
SOFOMEC	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.sofomec.eu
SOGEBUL / SOGEBUL'OUEST	ACCESSOIRES ET DIVERS	FRANCE	
SOPURA	ACCESSOIRES ET DIVERS	FRANCE	www.sopura.com
SPADONI BEER DIVISION	FABRICATION	ITALIE	www.spadoni.it
STAES.COM	FABRICATION	BELGIQUE	www.staes.com
STEVIAL JP STENTZ	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.stevial.com
STIA LASER	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.stia.fr
TEMACO	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.temaco.fr
THERMIGAS HEATING PROCESS	FABRICATION	FRANCE	www.thermigas.com
THIELMANN-THE CONTAINER COMPANY	CONDITIONNEMENT	ESPAGNE	www.thielmann.com
TINAFLEX	FABRICATION	FRANCE	www.tinaflex.fr
TIRAGE PRESSION	EQUIPEMENTS DISTRIBUTION	FRANCE	www.tirage-pression.com
TRANSFLUID	FABRICATION	FRANCE	www.transfluid.com
TRISLOT FILTR'ACTION	FABRICATION	FRANCE	www.filtraction.fr
VERALLIA	EQUIPEMENTS DISTRIBUTION	FRANCE	
VIESSMANN INDUSTRIE FRANCE	FABRICATION	FRANCE	www.viessmann.fr
VINOLIA FOOD INOX	FABRICATION	FRANCE	www.vinolia-france.com
WATER4LIFE TURN-KEY PROJECT	FABRICATION	REPUBLIQUE TCHEQUE	www.water4life.cz
WILD GOOSE MEHEEN	CONDITIONNEMENT	ETATS-UNIS	www.wildgoosecanning.com

ANNEXE 5 :



NANCY VOTRE PLACE EST ICI

MFB MUSEE FRANCAIS DE LA BRASSERIE SAINT NICOLAS DE PORT

LANCEMENT DE LA ROUTE DE LA BIÈRE LE DIMANCHE 31 MARS.

PLUS D'INFOS SUR : WWW.ROUTELORRAINEDELABIERE.FR