

# S'initier à la transformation brassicole à la ferme

## Céréales et Légumineuses

### OBJECTIFS

- Identifier les enjeux, étapes, compétences et outils nécessaires à la mise en place d'un atelier brasserie à la ferme.

### ENJEUX

La consommation de bière artisanale étant en croissance en France depuis plusieurs années, la fabrication de bière artisanale à la ferme offre une nouvelle voie de valorisation de vos céréales. A travers cette formation, vous découvrirez les bases de la transformation brassicole et les clefs pour réfléchir à la mise en place d'un atelier brassage à la ferme.

### PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

### CONTENU

- Grands principes de la transformation brassicole : ingrédients (avec un focus sur l'orge brassicole), maltage, brassage, fermentation et conditionnement.
- Échanges avec Thibault Debray, paysan-brasseur à la ferme-brasserie du Noble : Retour d'expérience. Articulation entre la production d'orge brassicole et la production de bière, le contexte économique et réglementaire, la commercialisation, le dimensionnement de l'installation...

### MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

### Infos complémentaires

#### ORGANISÉE PAR

FD CIVAM du Gard

**DURÉE** : 1 jour(s)

#### TARIFS

VIVEA

**Gratuit**

Salariés, demandeurs d'emploi, RSA... : nous contacter

#### ATTESTATION

**Remise en fin de formation**

#### RENSEIGNEMENTS

Elise BLANCHET

blanchet@civamgard.fr

FD CIVAM du Gard

30 rue des épaulettes - ZA de l'Arnède

30250

SOMMIÈRES

Tel. 04.66.77.15.04 ou 07 69 91 39 93

N° d'organisme de formation : 91.30.00.40.930

Inscription sur [www.civamgard.fr](http://www.civamgard.fr)

**NOTE** : Apporter son pique-nique !

### DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
06/01/2026	30250 Gard	Elise Blanchet, FD CIVAM 30 (5 ans d'expériences dans 4 brasseries artisanales) Thibault Debray, paysan-brasseur à la ferme du Noble

### THÈMES

Pratiques et productions agricoles

Transformation

Agriculture durable

Agriculture durable

### FINANCEURS

VIVEA