



Dans le cadre des journées brassicoles 2022

PROGRAMME

-  Présentation de la filière brassicole houblon bio
-  Visite de la houblonnière et échange sur les itinéraires techniques
-  Démonstration de trieuse et pelletiseuse
-  Discussion sur les enjeux et impact du mode de conservation des cônes sur la bière
-  Visite de la brasserie et dégustation

INSCRIPTION PAR MAIL

lise.ardhuin@gers.chambagri.fr

marie.bollino@agri82.fr



HOUBLON : DU VERT AU VERRE

Zoom sur la production, la conservation des cônes et
la transformation en Bière

VENDREDI 26 AOÛT 2022

9H45–12H00 : 414 CHEMIN DES VIGNES, 82170 BESSENS
Chez Loïc Reclý

12H00–13H00 : 109 CHEM. DE LA LANDE, 82170 CANALS
Brasserie Joli Rouge