

# Journée sur la filière orge brassicole - malt biologique

La fabrication de la bière demande 2 ingrédients principaux : le houblon et l'orge malté. En agriculture biologique, l'orge est une céréale à paille intéressante à intégrer dans la rotation. Cependant les variétés brassicoles subissent de plus en plus les sécheresses de printemps, ce qui impacte le processus de maltage.

Le **mardi 29 juin**, la Chambre d'agriculture du Gers et les Bios du Gers vous invitent à 2 demi-journées sur les 2 parcelles d'essais d'orge brassicole :

- Le matin de 9 h 00 à 12 h 00 chez M. Baron (lieu dit « Mathiou » à Loubersan)

- L'après-midi de 14 h 00 à 17 h 00 chez M. Bortoloni (lieu dit « Duhart » à Saint-Paul-de-Baise)

Au programme de la matinée et de l'après-midi :

- Présentation de la filière brassicole orge-malt bio

- Présentation du protocole et des essais d'anciennes variétés d'orge brassicole



- Discussion entre adaptabilité des variétés et impact aromatique sur les bières

**Inscription obligatoire.**

**Contact : Chambre d'agriculture du Gers - Tél. 05.62.61.77.54  
ou par mail : lise.laporte-riou@gers.chambagri.fr**