



BRASSERIE L. HUYGHE EST LE PREMIER GRAND BRASSEUR À S'ENGAGER POUR LE MALT PURE-LOCAL

- CULTIVÉ LOCALEMENT, BRASSÉ ÉCOLOGIQUEMENT
- CE PROJET BELGE EST UNIQUE AU MONDE

Gembloux/Anvers, 7 septembre - Brasserie L. Huyghe, dont l'ambition durable est bien connue, est le premier grand brasseur belge à s'engager dans le projet Pure Local de la malterie Belgomalt, une filiale de Boortmalt, le leader mondial du malt. Le brasseur vient de passer une commande de 200 tonnes de malt Pure Local, ce qui représente environ 2,5 millions de verres de bière Delirium. Pure Local est le seul projet de ce type au monde. Il met en relation des agriculteurs belges engagés et des brasseurs locaux. Grâce aux principes de l'agriculture régénérative, la culture des céréales devient neutre en CO₂, voire même négative.

Au cours des 30 dernières années, la culture de l'orge de brasserie, la base du malt, a fortement diminué en Belgique. Aujourd'hui, une part de moins de 3% de l'orge de brasserie seulement provient des champs belges. Nos malteries se procurent la majorité de leur orge en France, en Grande-Bretagne ou en Scandinavie. Le lien avec les agriculteurs locaux a donc presque totalement disparu. Et ce, alors que le monde de la bière artisanale est en pleine effervescence, avec l'apparition d'un nombre croissant de microbrasseries et de brasseurs amateurs.

RETOUR DANS LES CHAMPS BELGES

La malterie Belgomalt, une filiale de Boortmalt, veut changer cela avec le programme Pure Local et ramener la culture de l'orge de brasserie dans nos propres champs. Dans le cadre de ce projet, les agriculteurs cultivent les céréales selon les principes de l'agriculture régénérative. En labourant moins, ou pas du tout, et en « scellant » les champs entre les cultures avec des espèces couvre-sol, ils parviennent à stocker le carbone de l'air dans le sol. Résultat : une orge neutre, voire même négative, en CO₂. Pure Local guide l'ensemble du processus, de l'analyse du sol aux semailles, à la récolte et au suivi. Et les agriculteurs Pure Local peuvent compter sur un prix correct.

« En choisissant de fournir un malt local, qui est également cultivé dans le respect de l'environnement, Brasserie L. Huyghe montre qu'il est possible de faire les choses différemment. Et elle donne ainsi un signal clair que les brasseurs et les buveurs de bière sont prêts à apporter leur contribution aux efforts locaux et verts. Nous espérons que d'autres brasseries suivront cet exemple », explique Alexander Hendrickx de Belgomalt.



PREMIER GRAND BRASSEUR À BORD

Brasserie L. Huyghe est la première grande brasserie belge à rejoindre le projet Pure Local, avec une commande de 200 tonnes de malt Pure Local. De quoi brasser environ 2,5 millions de verres de bière Delirium. Outre la célèbre 'Delirium Tremens', Brasserie L. Huyghe est fière de ses bières de haute qualité, telles que la bière d'abbaye d'Averbode, les bières sans gluten Mongozo, les bières d'abbaye de Sint-Idesbald et bien d'autres. Cette qualité a été récemment récompensée par 4 médailles lors des prestigieux World Beer Awards (WBA).

« Nous sommes une brasserie familiale fière de l'être, et à ce titre, nous voulons assurer l'avenir des générations futures et apporter ainsi notre pierre à l'édifice. Notre ambition est de devenir la brasserie la plus durable du pays », déclare Alain De Laet, 4e génération à la tête de Brasserie L. Huyghe.



PURE LOCAL EN CHIFFRES

- » Pure Local a commencé il y a quatre ans avec quatre agriculteurs. Ils sont aujourd'hui dix dans toute la Flandre et la Wallonie.
- » En 2021, quelque 600 tonnes d'orge de brasserie cultivée localement ont été récoltées.
- » L'année prochaine, Belgomalt prévoit de plus que doubler ce chiffre, pour atteindre 1 800 tonnes.
- » Une étude montre que les récoltes de Pure Local étaient déjà négatives en termes de CO₂ en 2020.

A PROPOS DE BOORTMALT - BELGOMALT

BOORTMALT est leader mondial de la malterie, avec une capacité de production de 3 millions de tonnes. Le groupe est présent sur 5 continents avec 27 malteries. Le siège social est situé dans le port d'Anvers, où se trouve également la plus grande malterie du monde. L'expertise de Boortmalt est largement reconnue par les brasseurs et les distillateurs qui comptent sur la fourniture de malt d'orge de qualité supérieure.

BELGOMALT est une marque filiale de Boortmalt qui répond aux besoins des brasseurs de bière artisanale belge. En mettant clairement l'accent sur l'agriculture verte locale et l'innovation, Belgomalt a pris une position unique sur le marché.



A PROPOS DE BRASSERIE L. HUYGHE

La brasserie familiale L.Huyghe a été fondée en 1906 en Belgique, à Melle, en Flandre orientale, par Léon Huyghe. La brasserie est connue pour son éléphant rose emblématique et la bouteille grise de sa bière phare, la Delirium. La brasserie exporte 87% de ses ventes dans plus de 100 pays. Outre les célèbres bières Delirium, la brasserie produit également la bière d'abbaye d'Averbode, les bières sans gluten Mongozo, la Sint-Idesbald et bien d'autres bières. Grâce à son innovation et à son développement constants, Brasserie L.Huyghe est connu comme un brasseur durable et vert.



BELGOMALT

Info: www.belgomalt.be

Contact Belgomalt: Alexander Hendrickx +32 470 88 24 00

Contact presse: Seppe Slaets (BUZZ) +32 477 62 87 66