

NINKASI S'ASSOCIE A PAIN DE MINUIT POUR PRODUIRE UNE BIERE BRASSEE A PARTIR DE PAIN SEC INVENDU !

Ninkasi s'associe à Pain de Minuit pour produire à Tarare (69) une bière brassée à partir de pain sec invendu !

Pain de Minuit collecte aujourd'hui le pain invendu auprès de plus de 1 500 partenaires des métiers de bouche (les trains Eurostar, Boulangeries Sophie Lebreuilly, Pomona...) pour le revaloriser en bière artisanale. Jusqu'ici produite dans les Flandres et acheminée depuis Lille, **la bière Pain de Minuit destinée à la moitié Sud de la France sera désormais produite au sein de la brasserie Ninkasi à Tarare.**

>> L'objectif ? Rapprocher la production des lieux de consommation et limiter les kilomètres parcourus.

Dans la recette, le pain sec invendu remplace jusqu'à 30 % des céréales nécessaires au brassage. **Une bouteille de 33 cl permet ainsi de revaloriser l'équivalent d'une tranche de pain.** Ce partenariat s'inscrit dans le modèle développé par Pain de Minuit, qui s'appuie sur un réseau restreint de brasseries partenaires en Europe pour produire au plus près des marchés locaux. **Ninkasi devient ainsi sa brasserie de référence pour la moitié sud de la France.**

80 000 litres de bières seront brassés par an.

La Pain de Minuit est également disponible dans tous les bars-restaurants Ninkasi depuis cet été.