

DOSSIER DE PRESSE



**FÊTE
DES
BIÈRES**

21 AU 23 OCTOBRE 2022
PARC EXPO NANCY

DESTINATION NANCY

DESTINATION NANCY est la porte d'entrée unique pour la promotion touristique, l'organisation et l'accueil d'événements sur le territoire de la Métropole du Grand Nancy.

La société est présidée par François WERNER, Vice-Président de la Métropole du Grand Nancy, Maire de Villers-lès-Nancy et dirigée par Béatrice CUIF-MATHIEU, également Commissaire Générale des Salons.

Aurélienne HENNEBERT, Directrice des Salons a en charge la production des événements autoproduits.

En partenariat avec le Musée Français de la Brasserie

Depuis 2018, DESTINATION NANCY et le Musée Français de la Brasserie co-organisent le Salon du Brasseur et le Marché Bières & Saveurs au Parc des Expositions de Nancy.

C'est la quatrième édition qui se tient au Parc Expo de Nancy, regroupant plus de 230 exposants, professionnels et artisans.

ÉCORESPONSABILITÉ

DESTINATION NANCY certifiée ISO 20121 - référence internationale en matière d'écoresponsabilité dans l'événementiel - et labellisée Destination Innovante Durable, met en place des actions très concrètes sur cet événement.

Un partenariat gagnant avec l'entreprise à mission Citeo

Après une première expérimentation réussie en partenariat avec Adelphi et Citeo à l'occasion du Salon du Brasseur 2019, DESTINATION NANCY a été retenue comme lauréate 2022 de l'appel à manifestation d'intérêt porté par Citeo. Il a pour vocation d'accompagner les entreprises dans leurs actions en faveur du tri hors du domicile.

Ce partenariat est une belle reconnaissance du travail déjà engagé et une opportunité d'améliorer encore le système de tri. De son côté, l'entreprise à mission Citeo pourra, grâce à cette expérimentation, déployer des solutions de tri hors foyer efficaces sur le territoire français et accélérer la progression du taux de recyclage des emballages.

Ainsi, Aurélienne Hennebert, Directrice des salons, explique « *qu'il y a encore une dizaine d'années le tri était quasi inexistant sur les salons. Aujourd'hui la réduction des déchets et le tri sont devenus de véritables préoccupations pour la filière événementielle, comme pour nous. Nous avons engagé des actions de tri depuis de nombreuses années mais nous améliorons le dispositif à chaque édition pour faire toujours mieux afin de diminuer nos impacts environnementaux. Grâce au partenariat avec Citeo, nous avons investi dans de nouvelles poubelles plus visibles et plus efficaces. Nous mettons également beaucoup sur la sensibilisation qui est assurée par les ambassadeurs du tri de la Métropole du Grand Nancy.* »

Une gestion responsable des déchets

- Limitation de la production des déchets dès la conception de l'événement,
- Tri des déchets lors des montages et démontages par la Boutique du Réemploi : bois, cartons, métal, etc,
- Sensibilisation des exposants : distribution d'un kit de tri et passage des ambassadeurs du tri de la Métropole du Grand Nancy sur chaque stand. Cette opération est d'autant plus importante que les exposants viennent parfois de l'étranger où les consignes de tri et les couleurs des bacs sont bien souvent différentes,
- Investissement dans de nouvelles poubelles plus visibles avec des pictogrammes plus clairs,
- Moquette donnée à tous ceux qui sont intéressés pour la réutiliser, généralement des Associations et des écoles,
- Sensibilisation des visiteurs : animation « scène de tri » dimanche 23 octobre à l'occasion du Marché Bières et Saveurs,
- Charte d'engagement QUITRI, portée par Citeo pour la mise en place du tri au sein de ses événements.



Un trophée fabriqué à partir des déchets de brasserie

Depuis plusieurs années la start-up Waste me up expose au Salon du Brasseur ses solutions de collecte, de transformation et de valorisation de co-produits. A partir de drêches de brasserie, résidus céréaliers (principalement d'orge malté) obtenus lors de la fabrication de bière, Waste me up propose des produits alimentaires, cosmétiques et des biomatériaux. Gobelets, sous-bocs, couverts, décapsuleurs, etc. sont autant de produits créés à partir des déchets de brasseries. Cette année, le trophée du concours Brassinov qui se tiendra sur le Salon du Brasseur a donc été réalisé par Waste me up grâce à ce matériau biosourcé et innovant.



Bières artisanales et produits du terroir à l'honneur à la Fête des bières

Alors que le Salon professionnel du Brasseur a un rayonnement national et international, la Fête des bières est axée sur des produits artisanaux et locaux. Avec 83 % des exposants en provenance du Grand Est et 75 % localisés à moins de 100km de Nancy, la Fête des Bières met à l'honneur les produits locaux et artisanaux pour le plus grand plaisir des gourmets et des gourmands ! Les visiteurs auront également la possibilité de déguster d'excellentes bières bio.



Atelier sur les économies d'énergie

Samedi à 10h30, Franck Jolibert du Musée Français de la Brasserie, ancien expert énergie, animera un atelier sur la réduction des consommations d'énergie. Celui-ci a pour objectif de présenter les postes consommateurs, puis les règles permettant de réduire celles-ci avant d'aborder ce qui peut être réalisé concrètement. Un temps d'échange important est prévu à la suite de l'atelier afin de renseigner au mieux les visiteurs.



Une navette gratuite pour se rendre à la soirée festive de la Fête des bières

Pour une soirée festive et responsable, la meilleure solution est d'emprunter la navette gratuite qui conduira les visiteurs du Centre-ville de Nancy au Parc Expo entre 18h30 et 20h pour les reconduire ensuite à partir de 22h. Toutes les informations au sujet des navettes sont à retrouver sur www.reseau-stan.com

**21 & 22
OCTOBRE
2022**

**SALON DU
BRASSEUR**

**PARC
EXPO
NANCY**

SALONDUBRASSEUR.COM

**LE SALON TECHNIQUE LEADER EN FRANCE
POUR LES BRASSEURS PROFESSIONNELS ET AMATEURS**

Ne pas jeter sur la voie publique - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération. — www.agencezoo.fr

INFOS PRATIQUES

Le Salon du Brasseur est le salon technique leader en France pour les brasseurs professionnels et amateurs.

HORAIRES

Vendredi 21 et samedi 22 octobre de 9h à 18h

TARIFS

Entrée : 10 €

RESTAURATION

Brasserie Le Bazin – Restauration de 12h et 14h

Musée Français de la Brasserie – Restauration rapide

Food-trucks sur la terrasse 5 en extérieur :

Rôtisserie Cocotte, Au Chaudron Vert, Elsass Flamm's, Les Barjos du Clacos

CONFÉRENCES

Les conférences sont accessibles à tous et leur accès est inclus dans le prix d'entrée du salon.

Retrouvez la liste des conférences en pages 10 & 12.

ATELIERS

Les ateliers nécessitent une inscription préalable et les places sont limitées, rendez-vous en salle n°3 si vous souhaitez y participer.

Retrouvez la liste des ateliers en pages 10 & 12.

DISTRIBUTEUR DE BILLETS

Il est situé en extérieur, en face du hall d'exposition.

BAGAGERIE

Un service de bagagerie est offert à tous les visiteurs à l'entrée du Hall A.

www.salondubrasseur.com

SALON DU BRASSERIE

DESTINATION
nancy
PARC DES EXPOSITIONS



LISTE DES EXPOSANTS*

* Selon leur rubrique principale

ACCESSOIRES ET PRODUITS DIVERS

N° DE STAND

AROBOIS - TONNELLERIE DEMPTOS
BERRY SUPERFOS
REALCO
TRADYGLASS
CONDITIONNEMENT
6IX PROCESS DESIGN
ALLIANCE MADE IN FRANCE
ALTHENO ÉTIQUETTES
ARIA PACKAGING
AUTAJON ÉTIQUETTES
BARANGÉ - EOS INNOVATION
BEDI
BEER UP
BERLIN PACKAGING FRANCE
BIBO BEVERAGE
BUTROT
CAN X LAB
CANETTE FACTORY
CANNERY OÜ
CG INDUSTRY ECOFASS
CLIMCO ÉTIQUETTES
CORE EQUIPMENT
COSTRAL SA
DEREC CONDITIONNEMENT
DUETTI PACKAGING
DUMONT FRANCE CAVE
DUOTANK
EFI GROUPE
EMMA
EOS INNOVATION
ÉTIQUETTES THÉOPHILE
EUROPOOL
EZS EASY SOLUTIONS
FAUCHIER BY PEMFLOW
FGI - IMPRIMANTES & ÉTIQUETTES
GAI FRANCE
HEUFT FRANCE SA
HIGHBAY COMPANY
LA BEER FABRIQUE
LAMBRECHTS KONSTRUKTIE NV
LCI-PACKAGING
LORGE IMPRIMEURS
M+F KEG-TECHNIK
MAISONNEUVE LE FUT FRANÇAIS
MECAMARC
NOMOQ. THE CAN DO COMPANY
OKJ CONCEPT
PONT EMBALLAGE
PONTUM AB
RAUSCH USED KEGS.
REKEG SOLUTIONS. BV
RIGTERS FILLERS
SAUNIER SA
SG-TECH
SMURFIT KAPPA LORRAINE
SOFOMEC
SPIVIBOX
STEVIAL
STRATUS PACKAGING
SUFILOG
TEMACO CONTENANTS
TEMMA
THIELMANN-THE CONTAINER COMPANY

A30
A11
A08
E01

E27
C43
E22
D07
B57
A07
C43
B24
A01
A58
C27
E30
E01-BIS
A21
B03
C17
B43
C43
D02
B59
B36
A35
E40
E48
A07
E46
B09
C08
E43
C61
A51
C25
B49
B07
D40
D41
E31
C15
C48
B21
C02
B11
C35
A38
B46
C16
B49
D63
D34
C56
C22
A41
C27
E30
A32
E39
D11
C21

VERALLIA	D50
VINEA CDA KTM	A60
WILD GOOSE FILLING	B25

EQUIPEMENT DE LABORATOIRE / LOCAUX

1-CUBE S.R.O	C01BIS
ACTEMIUM PROCESS & MESURES	C51
ANTON PAAR FRANCE	B01
BIOMERIEUX	C52
BIOMIRE SAS	C28
FOSS FRANCE SAS	E35
LABORATOIRES HUMEAU	A06
LIBIOS	B44
LIMATEC	D19

EQUIPEMENTS POUR DISTRIBUTION

AYANO	E15
CIS SRL	E49
INOXPA	E14
LENNE CREATION	A35
LYNE CRISTAL	C14
MATERIELDUBRASSEUR.COM	B31
RASTAL GMBH & CO. KG	E24
SOUSBOCKPERSONNALISE.COM	D01
SPADONI BEER DIVISION	A59
TIRAGE PRESSION	A35
VD GLASS	B48
WASTE ME UP	E37

FABRICATION

AMOS INDUSTRIE	A15
ATLANTIC C GMBH	A50
BARRIQUAND TECHNOLOGIES THERMIQUES	B17
B'BREW SYSTEMS AND SOLUTIONS	D20
BELGIAN PROCESS SOLUTIONS	D35
BIOCEANE	B30
BRAUKON GMBH	D23
BREWING & CO.	E02
CESPEDES	C19
COENCO	B35
CRIQUET	C24
DELLA TOFFOLA FRANCE	A43
DUSSOL	A42
EASYBRÄU-VELO	B26
EDS	A22
ESAU & HUEBER GMBH	B19
EUROSTAR SRL	C09
FASS-FRISCH GMBH	E42
FLOTTWEG FRANCE SAS	C50
FOURAGE-CTI	D43
FRAUGROUP SRL	D64
GAUTHIER	D03
GEA	A26
GEBHARDT ANLAGENTECHNIK	E11
GECITECH	C12
GEORG FISCHER SAS	C11
IMPIANTI TOSCANA INOX SRL	C03
JULIUS KLEEMANN GMBH & CO.KG	E42
JUMAG DAMPFERZEUGER GMBH	B10
KASPAR SCHULZ GMBH	B19
L.A. INOX SRL	D51
LIATECH	D59
MICROBRASSEUR	B31
NDL CRAFT	B02
PARTENAIR	C37
SIMATEC IMPIANTIBIRRA	D34
SK SKRLJ	D27
SOGBUL	C59
SQUADRON SRL	C09
SWISS FITTINGS	B15

TIANTAI CRAFT BEER EQUIPMENT	E55
TINAFLEX	A44
TRANSFLUID	A15
VISSMANN INDUSTRIE FRANCE	D09
VINOLIA FOOD INOX	E21
VIT-VINIF	D13
WALLART MATERIEL D'OCCASION	C63
WATER4LIFE/INDCOM	D01BIS

MATIERES PREMIERES

AEB FRANCE	E18
AIR LIQUIDE FRANCE INDUSTRIE	A02
AMORETTI	C10
AROMES & SAVEURS	A40
BALLES DE RIZ BIO	B06
BIERE APPRO	D31
BRELEX S.R.O	C01
BREWLINE	C58
BREWPARK	B38
BREWWORKS FRANCE	D10
BROUWLAND	B22
FERMENTIS	A12
FRUINOV	E47
HOP FRANCE - COMPTOIR AGRICOLE	C57
HOPEN - TERRE DE HOUBLON	C13
HOPSTORE - LES HOUBLONS BIO	B08
LALLEMAND BREWING	B51
LE COMPTOIR DU BRASSEUR	D10
LES MALTIERES	B53
MALTERIE DU CHÂTEAU CASTEL MALTING	E57
MALTERIES SOUFFLET	C32
MALT'IN POTT - MALT BIO & SAVOYARD	D31
OAKWISE EUROPE	D17
POF	B30
SBI SELECTED BREWING INGREDIENTS	A03
YAKIMA CHIEF HOPS	A24

SERVICES

BIERISSIMA	A52
BRASSEURS DE FRANCE	B41
BRASS'EXPO	B29
BTOBEER	C55
CERTIPAQ BIO	B30
DIRECTION REGIONALE DES DOUANES	E05
EQUILABO EXTRAITS HOUBLON	E03
IFBM QUALTECH	D24
IL ÉTAIT UNE BRASSERIE	B01BIS
LE RIGAL DE LA BIERE	B27
L'ÉCHAPPEE BIERE	B42
STUDIO LES INTER'BREW	E07
SUPER G LOGICIEL GESTION	C20
SYNDICAT NATIONAL DES BRASSERIES INDEPENDANTES	B27
THE BREW SOCIETY FORMATIONS	C04
UNION DES BRASSERIES DU GRAND EST	E05

FOOD-TRUCKS

AU CHAUDRON VERT	T501
ELSASS FLAMM'S	T503
LES BARJOS DU CLACOS	T504
ROTISSERIE COCOTTE	T502

MUSEE FRANCAIS DE LA BRASSERIE

BUVETTE	B66
DEMO DE BRASSAGE	A64
LIBRAIRIE	B63
MICROBIOLOGIE	B61

VENDREDI 21 OCTOBRE

CONFÉRENCES

- 
- 10h00** **LOI EVIN, AVOIR LES BONS RÉFLEXES EN MATIÈRE DE PUBLICITÉ**
Muriel SLAWYK – BRASSEURS DE FRANCE
- 11h00** **SYNTHÈSE DE L'ÉTUDE SUR LES EFFLUENTS DE BRASSERIE : RÉGLEMENTATION, PRÉTRAITEMENTS, PERSPECTIVES**
Vincent ALARCON – ENIL MAMIROLLE
- 12h00** **MORDU, LE MAGAZINE ÉPICURIEUX**
Elisabeth PIERRE, Auteure, Éditrice, Sommelière bière – BIERISSIMA
- 14h00** **LE GICLAGE**
Patrick BOIVIN – IFBM
- 15h00** **LE CALCUL DU PRIX DE REVIENT DE LA BIÈRE**
Jean-François DROUIN – SYNDICAT NATIONAL DES BRASSERIES INDEPENDANTES
- 16h00** **ORGANISATION TECHNIQUE DE LA FILIÈRE HOUBLON**
Fanny MADRID – HOPEN & Matthieu LUTHIER – INTER HOUBLON
- 17h00** **TABLE RONDE : LA CONSIGNE POUR RÉEMPLOI DES BOUTEILLES EN BRASSERIE : CONTRAINTES OU OPPORTUNITÉ ?**
Edouard HAAG, Directeur Général – BRASSERIE METEOR
Alice ABBAT, Coordinatrice – RESEAU CONSIGNE
Bastien VIGNERON, Responsable Activité Réemploi & Faustine JOLY, Chef de Marché – VERALLIA France, Didier LOFFREDA, PDG – LORGE IMPRIMEUR
Animation : Annette FREIDINGER – MUSEE FRANCAIS DE LA BRASSERIE

ATELIERS

- 11h00** **COMMENT RÉALISER L'ANALYSE SENSORIELLE DU HOUBLON ?**
Philippe MARTIN, Comptoir Agricole – HOP FRANCE
- 12h30** **COMMENT SERVIR UNE BIÈRE PRESSION ?**
Franck JOLIBERT & Stéphane HERMENT – MUSEE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE
- 13h00** **COMMENT RÉALISER MES PREMIÈRES DÉCLARATIONS AUX DOUANES ?**
Mme Florence WALLER-LEITNER – DOUANES DE LORRAINE
- 14h30** **COMMENT RECONNAÎTRE LES FAUX GOÛTS DE LA BIÈRE ?**
Pauline DE FACQ & Patrick BOIVIN, Responsable technique audit et formation – IFBM
- 16h00** **COMMENT RÉDIGER DES CARTES DE BIÈRES EN CHR ?**
Guirec AUBERT

SAMEDI 22 OCTOBRE

CONFÉRENCES

- 9h30** **LE MATÉRIEL POUR LES WHISKYS FRANÇAIS**
Franck JOLIBERT – MUSEE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE
- 10h30** **LA FACE CACHÉE DU HOUBLONNAGE À FROID**
Patrick FRICOTEAUX – FONDATEUR DE L'ASSOCIATION DES MOUSSQUEBIÈRES
- 11h30** **LA PASTEURISATION DE LA BIÈRE**
Thomas EVANS – IFBM
- 14h00** **MALTERIE ET BRASSERIE ARTISANALE, ENTRE ARTISANS, ON SE COMPREND**
Vincent LEPOTTIER – MALT'IN POTT HAUTE SAVOIE
- 15h00** **TABLE RONDE : POUR DES PACKAGINGS ET EMBALLAGES ÉCO-CONÇUS ET DIFFÉRENCIANT**
Julien GUEGUEN, Technico-commercial Nord-Ouest France & Miguel SOARES, Conseiller en habillages – AUTAJON • Nicolas GEISLER, Responsable Production – SMURFIT KAPPA – Damien NEBOIT, Plant Manager – CROWN BEVCAN EMEA
Animation : Annette FREIDINGER – MUSEE FRANCAIS DE LA BRASSERIE
- 16h00** **COMMENT PARFAIRE SA CARBONATATION EN BRASSERIE ?**
Pierre BRABANT – IFBM

ATELIERS

- 
- 10h30** **COMMENT RÉDUIRE SES CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE ?**
Franck JOLIBERT, ancien expert énergie – MUSEE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE
- 12h00** **COMPRENDRE LA DISTILLATION POUR LE WHISKY**
Franck JOLIBERT – MUSEE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE
- 13h00** **COMMENT DÉGUSTER DES MALTS ?**
Pauline DE FACQ & Patrick BOIVIN, Responsable technique audit et formation – IFBM
- 14h30** **FORUM SUR LE BRASSAGE MAISON**
Stéphane HERMENT, Ingénieur brasseur amateur & Patrick FRICOTEAUX
- 16h00** **CONNAÎTRE LES RÉSEAUX DE DISTRIBUTION DE LA BIÈRE**
Jean-Olivier RIEUSSET, Vice-Président – SYNDICAT NATIONAL DES BRASSERIES INDEPENDANTES

LES TEMPS FORTS



En complément des conférences et ateliers proposés, des temps forts rythmeront le Salon du Brasseur sur les deux jours.

LA LIBRAIRIE DU SALON

– Stand B63

Une librairie spécialisée dans les ouvrages brassicoles sera ouverte durant toute la durée de la manifestation. On y retrouve également des livres plus techniques, des ouvrages sur la dégustation et tous les livres édités par le Musée Français de la Brasserie.



LA ZONE DE MICROBIOLOGIE

– Stand B61

Le Musée Français de la Brasserie vous propose d'assister à l'observation et comptage des levures, au repérage des contaminants et au lancement de cultures de levures.



LA DÉMONSTRATION DE BRASSAGE ET DE MALTAGE

– Stand A60

Des démonstrations de brassage et de maltage seront présentées afin d'expliquer les grandes étapes de la fabrication de la bière. Cette animation est proposée par le Musée Français de la Brasserie.



Les **Douanes de Lorraine** seront également présentes toute la journée du vendredi pour se présenter et apporter des informations sur les carrières en douane. Ils animeront un atelier dans le but d'aborder les obligations liées au statut fiscal de brasseur/petit producteur. Ils proposeront aussi des manipulations des applicatifs douaniers pour les déclarations en douane.

LES RENCONTRES...

... entre brasseurs, associations et organismes présents :

- LE MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE
- L'UBGE : UNION DES BRASSEURS DU GRAND EST
- LE SNBI : SYNDICAT NATIONAL DES BRASSERIES INDÉPENDANTES
- BRASSEURS DE FRANCE
- FNABRA : FÉDÉRATION NATIONALE DES ASSOCIATIONS BRASSICOLES

DÉDICACES D'ELISABETH PIERRE – Stand A52

Elisabeth PIERRE, créatrice de MORDU, le magazine épicurieux, formatrice professionnelle, zythologue, sommellerie bières, proposera sur son stand plusieurs temps forts. Retrouvez chaque jour :



- Des échanges sur les parcours de formations personnalisés
- Des expérimentations du verre de dégustation EPI, conçu spécialement par Elisabeth PIERRE, en collaboration avec Peugeot Saveurs
- Des jeux concours par tirage au sort le vendredi et samedi à partir de 16h30 avec 3 lots à la clé :

- 1^{er} lot : la collection complète des numéros de Bieres & Mets assortie du numéro Mordu d'une valeur de 90 euros
- 2^e lot : un abonnement à la revue Mordu le magasins épicurieux
- 3^e lot : un duo de verres EPI. La bière ça se déguste et ça se partage !
- 4^e lot : le nouveau livre d'Elisabeth Pierre « Ateliers dégustation de la bière »

BRASSI'COOP

Cette année sera aussi l'occasion de découvrir Brassi'coop, la nouvelle coopérative brassicole dans le Grand Est.

Elle regroupe 18 brasseries de Lorraine et Champagne-Ardenne : La Châouette, Nettancourt, Cheval, CoinCoin, Okabeer, Orgemont, le Der, Austrasie, Côtes Toulaises, La Brass, La Dunoise, Mont Fleuri, La Golaye, Matrina América, Rodemack, BeerVal, Bon Poison, Opercule.

Elle a pour but de mutualiser la logistique ainsi que les forces commerciales des adhérents tout en répondant aux enjeux climatiques.

Comme toutes les SCIC, l'équipe de Brassi'coop est attachée à l'humain, la démocratie et la solidarité, ce sont les fondements même et les valeurs de la coopérative.

LES INTER'BREW



Cette année, le Salon du Brasseur a son propre studio, animé par Olivier Malcurat de Bière Actu : Les Inter'brew !

Tout au long de ces deux jours vous pourrez suivre les temps forts et les interviews des différents acteurs du salon, sur le stand E07 et en ligne en temps réel.



LE CONCOURS DE BIÈRE

Parmi les différents concours de bière en France, celui proposé par le Musée Français de la Brasserie est le plus ancien et l'un des plus importants, au moins en nombre d'échantillons.

26^{ème} édition - 2022

Les résultats du concours de la 26^{ème} édition ont été annoncés et les lauréats ont reçu leurs récompenses le 23 avril 2022.

Cependant, cette année, deux prix d'honneur seront attribués lors de l'inauguration du Salon du Brasseur qui se tiendra vendredi 21 octobre à partir de 17h15. Deux « super fourquets » seront décernés à la bière ayant obtenu la meilleure appréciation toutes catégories confondues. Un pour les brasseurs amateurs et un pour les brasseries professionnelles.

27^{ème} édition - 2023

Pour cette nouvelle édition, une attention toute particulière a été apportée à la formation des jurés. Les catégories ont été revues pour cadrer au mieux avec la diversité toujours croissante de la production brassicole actuelle.

Les bières proposées au suffrage du jury sont inscrites dans les catégories suivantes :

- Bière blonde de - de 6 % vol. (blonde < 15 EBC)
- Bière blonde de + de 6 % vol. (blonde < 15 EBC)
- Bière blonde à dominante houblonnée (blonde < 15 EBC, IBU > 30)
- Bière ambrée de - de 6 % vol. (ambrée ≥ 14 EBC et < 28 EBC)
- Bière ambrée de + de 6 % vol. (ambrée ≥ 14 EBC et < 28 EBC)
- Bière ambrée à dominante houblonnée (ambrée ≥ 14 EBC et < 28 EBC IBU > 30)
- Bière brune de - de 6 % vol. (brune ≥ 27 EBC et < 50 EBC)
- Bière brune de + de 6 % vol. (brune ≥ 27 EBC et < 50 EBC)
- Bière brune à dominante houblonnée (brune ≥ 27 EBC et < 50 EBC, IBU > 30)
- Bière noire (noire ≥ 48 EBC)
- Bière à ... épices, fruits, alcool...
- Bière aromatisée
- Bière de blé type allemand
- Bière de blé type belge (blanche < 15 EBC)
- Bière vieillie en fût de chêne
- Bière sure (acide)
- Bière sans gluten (tous styles de bière)
- Bière à faible taux d'alcool (≥ 2,8 % vol) – catégorie uniquement pour les professionnels

Les résultats du Concours seront proclamés et les récompenses (fourquets©) remises aux lauréats le SAMEDI 23 AVRIL 2023 À 18H30 À SAINT-NICOLAS-DE-PORT VERS 18H.





LE CONCOURS BRASSINOV®

Cette année et pour la seconde fois dans le cadre du salon, l'innovation est mise à l'honneur grâce à un concours réservé aux exposants : le Concours BRASSINOV®.

Le Concours BRASSINOV® récompense les innovations répondant aux exigences des enjeux sociétaux et environnementaux de toute la filière malterie et brasserie : des matières premières aux consommateurs de bière. Ce concours est gratuit et réservés aux seuls exposants inscrits au salon du brasseur.

Pour cette seconde édition, 19 produits sont inscrits au Concours BRASSINOV®. Quatre d'entre eux seront récompensés lors de la remise des prix qui se déroulera lors de l'inauguration le vendredi 21 octobre 2022 à partir de 17h15.

Découvrez la liste des exposants participants ainsi que leur produit présenté dans le cadre du concours :

- **EASYBRÄU-VELO** et son filtre à flux transversal entièrement automatique
- **DEMTOS AROBOIS** et ses copeaux de bois issus de barriques « ex-bourbon » destinés à aromatiser naturellement les bières durant le processus de fabrication
- **AMORETTI** et ses arômes prêts à l'emploi et hautement concentrés
- **FOSS France** et son BeerFoss permettant l'analyse simultanée en 3 minutes des paramètres chimiques principaux
- **BIO MIRE** et son système de collecte de données via une application mobiles et des testeurs simples
- **LD CONCEPT** et son unité mobile de mise en canette, étiquetage et emballage
- **MALT'IN POTT** et son torréfacteur et son fumoir permettant l'expérimentation de nombreuses combinaisons gustatives
- **LALLEMAND BREWING** et sa toute nouvelle souche de fermentation basse avec des caractéristiques intéressantes pour les lagers
- **L'ÉCHAPÉE BIÈRE** et sa matrice d'analyse permettant des orientations concrètes aux créateurs de brasserie
- **CANXLAB** et sa solution verte pour séparer et recycler une cannette et son étiquette, en partenariat avec **STRATUS PACKAGING**
- **BARANGE** et son bouchon de liège plus naturel mais aussi pour sa démarche de recyclage des bouchons de liège en tabourets
- **BIERISSIMA** et son verre « universel » pour la bière, optimisant les performances de dégustation
- **NOMOQ** et son impression de cannettes sans quantité minimale pour une variété infinie de couleurs et motifs
- **AUTAJON ÉTIQUETTES** et son écoconception optimale des étiquettes
- **BERRY SUPERFOSS** et sa SuperCup, gobelet résistant, réutilisable, lavable et 30% plus léger que les autres
- **LORGE IMPRIMEURS SAS** et ses étiquettes entièrement lavables
- **REKEG** et son mini fût de 3 litres adaptable aux tireuses à bière domestiques permettant de s'approvisionner auprès des brasseries artisanales à proximité
- **NEW DRINK SYSTEM** et son système de remplissage du verre par le bas

LAURÉATS 2021



Trophée « Optimisation des procédés et équipements » remis à ARCOS pour leur déshydrateur Zephytec assurant le transfert de technologie interfilière et présenté comme exemple d'écologie industrielle.



Trophée « Service et process » remis à LALLEMAND pour La Brew Farmhouse™ ; une levure hybride de bière Saison ne métabolisant pas les dextrines



Trophée « Différenciation commerciale et emballage » remis à l'Imprimerie LOOS pour leur adaptation aux très petites séries d'un groupeur recyclable de cannettes.

DESTINATION
Nancy
PARC DES EXPOSITIONS

POUR LES AMATEURS
DE BIÈRE ET DE GASTRONOMIE



FÊTE DES BIÈRES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

DESIGN GRAPHIQUE AGENCÉO2017

SOIRÉE FESTIVE 22 OCTOBRE DE 18H30 À 23H00

MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS 23 OCTOBRE DE 10H00 À 18H00

PARC EXPO NANCY

INFOS PRATIQUES

LA FÊTE DES BIÈRES POUR LES AMATEURS DE BIÈRE ET DE GASTRONOMIE.

Cette année, les deux volets de la Fête des Bières font leur retour ! Les amateurs de bière et de gastronomie profiteront de l'événement complet avec la Soirée Festive le samedi soir et le Marché Bières & Saveurs le dimanche.

LA SOIRÉE FESTIVE

SAMEDI 22 OCTOBRE DE 18H30 À 23H

Entrée : 5 € sur place, 4 € en ligne, offerte aux moins de 12 ans
Écocup offert*

LE MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS

DIMANCHE 23 OCTOBRE DE 10H À 18H

Entrée offerte • Verre sérigraphié offert*

*remis à l'entrée de l'événement, dans la limite des stocks disponibles

RESTAURATION

Stands de restauration en intérieur

Food-trucks sur la terrasse 5 en extérieur :

Rôtisserie Cocotte, Au Chaudron Vert, Elsass Flamm's, Les Barjos du Clacos,
La Chope, Le Tacot Gourmand et La P'tite Pause Créole

DISTRIBUTEUR DE BILLETS

Situé en extérieur, en face du hall d'exposition.

ACCESSIBILITÉ & PRÉVENTION

Parking gratuit

NAVETTES GRATUITES LORS DE LA SOIRÉE FESTIVE :

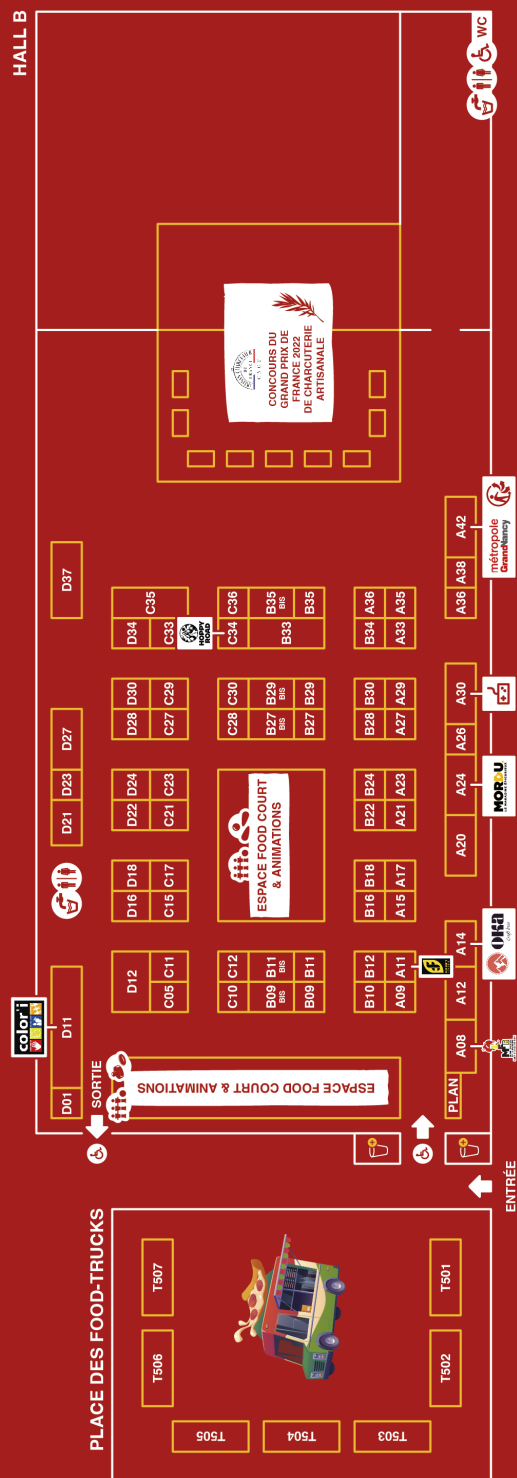
Aller : Centre de Congrès Prouvé (Nancy centre) => Parc Expo
Départs à 18h30, 19h, 19h30 et 20h Place de la République, quai F
Retour : Parc Expo => Centre de Congrès Prouvé (Nancy centre)
Départs à 22h et 23h à l'arrêt Saint-François d'Assise

Dispositifs Ethylobornes placés à la sortie de l'événement
pour contrôler le taux d'alcoolémie.

www.salondubrasseur.com/fete-des-bieres-2



FÊTE DES BIÈRES



LISTE DES EXPOSANTS

BRASSERIES

BIERES DU DONJON	C12
BRASSERIE 3IENCHS	D24
BRASSERIE BLUEME	D18
BRASSERIE BON POISON	D16
BRASSERIE BUCHER BERNARDSWILLER	B22
BRASSERIE CHEVAL	C15
BRASSERIE COINCOIN	B28
BRASSERIE DE CHANAZ SAVOIE	B11BIS
BRASSERIE DE CLEMERY	A15
BRASSERIE DE RODEMACK	D30
BRASSERIE DU CYCLOPE	B18
BRASSERIE GLORIA	B27BIS
BRASSERIE K5	C21
BRASSERIE LA CACATOES	B12
BRASSERIE LA CHAOUETTE	B29
BRASSERIE LA FOUILLOTTE	A11
BRASSERIE LA TUILERIE	A27
BRASSERIE MALACURIA	A29
BRASSERIE MATRINA - ST DIE DES VOSGES	A17
BRASSERIE OVATA	C36
BRASSERIE PAPILLES	B30
BRASSERIE RICH'MOUSSE	B09BIS
BRASSERIE TUMULTE	D34
C'EST DE LA BAL	C27
FERME BRASSERIE SIMONE	C11
HOPPY ROAD	C34
INDEPENDENT HOUSE	C29
LA BRASSERIE STEPHANOISE	A23
LA DUNOISE	C17
LA FABRIQUE DES GRÔ	B27
LA TRIO'TINE	A09
LES BRASSEURS DE LORRAINE	A21
L'OPERCULE	D22
MICRO BRASSERIE GUTH	C33
OKABEER	A14
PIKADILI CRAFT BEER	A33
S'AMER DRINKS	B24
TWO DUDES	C30

MARCHÉ DE LA GASTRONOMIE

AU COEUR DES SAISONS	A26
AU PALAIS DES ABEILLES	D28
BARR'OUDEURS	B36
BRASSERIE DE CHANAZ SAVOIE	B11
BRASSERIE HOP FARMER	C28
BY CHARLIE CONCEPT	B09
CDHV - CONFISERIE DES HAUTES VOSGES	C35
CLAUDE LE VOSGIEN	B35BIS
ELEVEUR BOUCHER DU VERMOIS	D23
GENZY	B35
ISABELLE ROGER	B16
L'ART DU PÂTE EN CROUTE	B29BIS
MAISON HARTE & FILS	C10
O'BREAK	C23
PÂTISSERIE SUCRE SALE	D21
PAYSAN GLACIER BIO	A36
RUCHER DU DAROU	A35
SAVEUR LORRAINE	C09
SPECIALITES DU DOUBS ET JURA	B33
TRUFFATTITUDE	D12
UN AIR DE GAUFRES	B10

FOOD-TRUCKS

AU CHAUDRON VERT	T501
ELSASS FLAMM'S	T503
LA CHOPE	T506
LA P'TITE PAUSE CREOLE	T505
LE TACOT GOURMAND	T507
LES BARJOS DU CLACOS	T504
ROTISSERIE COCOTTE	T502

DIVERS

COLOR'I - ATELIERS CRÉATIFS	D11
ESPACE RETROGAMING	A30
L'ECURIE DU VERMOIS	D27
METROPOLE DU GRAND NANCY - SCENE DE TRI	A42
ATELIERS D'INITIATION A LA DÉGUSTATION DE BIÈRE	A24
DEMONSTRATIONS DE BRASSAGE	A08
OFFICE DE TOURISME METROPOLITAIN - ROUTE LORRAINE DE LA BIÈRE	A20

ANIMATIONS



CONCOURS DU GRAND PRIX DE FRANCE 2022 DE CHARCUTERIE ARTISANALE



De nombreuses animations attendent les petits comme les grands durant ce week-end placé sous le signe de la convivialité et des festivités !

SAMEDI

LA BATUCADA DEL SOL

L'association de percussions et de danses brésilienne se chargera d'accueillir les visiteurs en musique et en déambulation lors de la Soirée Festive.

DIMANCHE

L'ÉCURIE DU VERMOIS

Lors du Marché Bières & Saveurs, c'est l'Écurie du Vermois qui accueillera les visiteurs dès leur arrivée et proposera aux visiteurs intéressés comme aux plus chargés des tours en calèche tout au long de la journée.

SAMEDI & DIMANCHE

AMBIANCE MUSICALE

Tout au long de la Fête des Bières, les visiteurs profiteront d'une ambiance musicale en déambulation avec la présence de Sunset Street le samedi soir, celle de la Magic Fanfare le dimanche. A ne pas manquer également : Vincent Aubertin et sa prestation de « juke-box vivant » dès 15h le dimanche.

SAMEDI & DIMANCHE

ESPACE RÉTROGAMING

En famille ou entre amis, cet espace sera l'occasion de (re)découvrir la super NES et la Nintendo 64 et de se dépenser grâce aux chorégraphies du jeu Dance Dance Révolution !

SAMEDI & DIMANCHE

JEUX DE BISTROT

Que serait une Fête de la Bière sans jeux de bars ? Des babyfoots, flippers et air hockey attendront les joueurs les plus compétitifs !

SAMEDI & DIMANCHE

ATELIERS D'INITIATION À LA DÉGUSTATION DE BIÈRE

Elisabeth Pierre, créatrice de MORDU, le magazine épicurieux, formatrice professionnelle, zythologue et sommellerie bières, proposera aux amateurs de bières de s'initier à la dégustation. Ateliers d'environ 30 minutes, limités à 15 personnes, sans inscription préalable. Rendez-vous samedi à 19h et 20h30 et dimanche à 11h, 13h, 14h30 et 16h sur le stand A24

DIMANCHE

DÉMONSTRATIONS DE BRASSAGE

Animée par le Musée Français de la Brasserie, venez découvrir cette grande étape de fabrication de la bière.

DIMANCHE

RENCONTRE AVEC LE CLUB DES BUVEUSES DE BIÈRE À TALONS AIGUILLES DE LORRAINE

Cette association de femmes passionnées de bière profitera du Marché Bières & Saveurs pour faire l'intronisation de ses nouveaux membres. Profitez de l'occasion pour échanger avec elles !

DIMANCHE

ESPACE ENFANTS

Les plus jeunes ne manqueront pas de s'amuser grâce à la présence de OKIDOK et de sa mascotte Oki ! Structures gonflables, borne d'arcade, machines à boules, mini-flipper et mini-babyfoot... il y en aura pour tous les goûts !

DIMANCHE

ATELIERS CRÉATIFS

Les équipes de Color'i proposeront des ateliers de personnalisation de verres à bière et de sous-bocks tout au long de la journée. Retrouvez-les sur le stand D11.

DIMANCHE

ANIMATION « SCÈNE DE TRI »

La Métropole du Grand Nancy proposera une animation afin de sensibiliser tous les acteurs de l'événement au tri des déchets de façon ludique ! Rendez-vous sur le stand A42.



JEUX CONCOURS

Participez au jeu concours de la Fête des Bières en partenariat avec B Maker et tentez de remporter des kits de brassage d'initiation et de perfectionnement !



Les kits de brassage B Maker permettent de brasser sa propre bière à domicile. Ils sont composés de matériel et d'ingrédients sélectionnés avec des maîtres brasseurs. Différentes recettes sont proposées pour permettre de découvrir de nouvelles saveurs. Utiliser un kit B Maker, c'est vivre l'expérience du brassage artisanal, en appréhender les gestes et apprendre les différentes phases.

Formulaire de participation à retrouver sur www.salondubrasseur.com/fete-des-bieres-2

A la suite de la Fête des Bières, donnez-nous votre avis en remplissant l'enquête de satisfaction et tentez votre chance pour remporter un bon cadeau pour deux personnes valable chez Taaka Beer Spa !

La Takaa Beer Spa, c'est quoi ?

Imaginez-vous plonger dans une baignoire balnéo en bois où bouillonnent en continu malt, houblon et levure de bière, tout en dégustant de délicieuses boissons locales de micro-brasserie... Le Spa à la bière, c'est le compromis idéal entre un bain de relaxation aux multiples bienfaits et un moment de convivialité partagé avec vos proches !



L'enquête de satisfaction sera disponible sur www.salondubrasseur.com/fete-des-bieres-2 à la fin de l'événement.

NOCTURNE « BEFORE FÊTE DES BIÈRES »



Pour profiter d'un avant-goût de ce week-end épicurien, l'Office de Tourisme Métropolitain de Nancy recevra Elisabeth Pierre, pour une présentation de son nouveau magazine : Mordu, destiné à tous ceux qui aiment bien manger, vivre, boire et voyager. Ce sera l'occasion pour le public de profiter d'une dégustation de bières en partenariat avec La Fabrique des Grô associée aux conseils experts d'Elisabeth Pierre sur l'initiation à la dégustation, le tout dans une ambiance conviviale pour une soirée pleine de surprises !

**Rendez-vous jeudi 20 octobre dès 17h30
à l'Office de Tourisme Métropolitain de Nancy**

CONTACTS

Béatrice CUIF-MATHIEU

Commissaire Générale des Salons

Aurélien HENNEBERT

Directrice des Salons

03.83.17.31.90 • aht@destination-nancy.com

Benoît TAVENEUX

Président du Musée Français de la Brasserie

06.08.49.58.39 • btaveneaux@passionbrasserie.com

Anne AUDINOT

Chargée d'Affaires & contrôleur des ventes

03.83.17.31.84 • aat@destination-nancy.com

Meggane BAILLEUL

Chargée de l'Expérience Client

03.83.36.82.04 • mbl@destination-nancy.com

Clémentine MOREL

Responsable communication et marketing

03.83.36.81.85 • cml@destination-nancy.com



www.salondubrasseur.com

DESTINATION
NANCY



NOS PROCHAINS RDV



DESTINATION
NANCY
PARC DES EXPOSITIONS

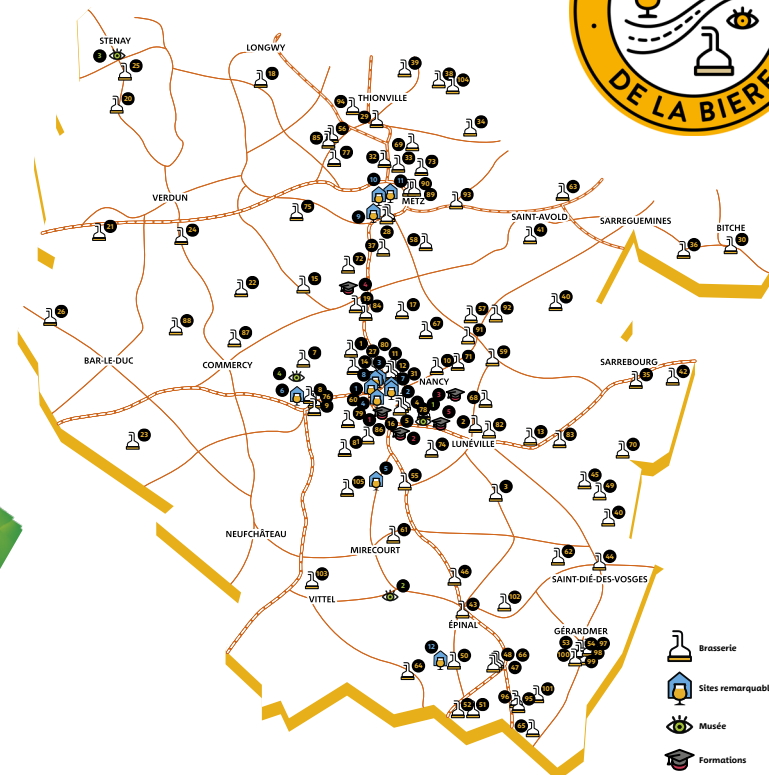
ANNEXE 1 : ROUTE LORRAINE DE LA BIÈRE

En 2019, Le Musée Français de la Brasserie et DESTINATION NANCY ont lancé le projet de la Route Lorraine de la Bière afin de répertorier tous les sites dédiés à la filière brassicole de la région (des musées, des brasseries, des sites remarquables).

La Route Lorraine de la Bière compte à ce jour :

- 4 musées
- 19 sites remarquables lorrains dédiés aux activités brassicoles (anciennes brasseries, malteries, statues etc.)
- Une centaine de brasseries et micro-brasseries de Nord au Sud de la Lorraine

Retrouvez toutes les informations sur la Route Lorraine de la Bière sur le site internet : www.routelorrainedelabiere.com



ANNEXE 2 : LES FORMATIONS AU MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE



L'engagement du Musée auprès des brasseurs, qu'ils soient professionnels ou amateurs passionnés, a conduit l'association à mettre en place des temps d'initiation et de formation :

> **Démonstration de brassage chaque dimanche impair** pour assister et participer au brassage dans la « pico-brasserie » du Musée, s'inscrire auprès du secrétariat.

> **Sessions spécifiques, encadrées par des spécialistes et des experts du métier concerné, organisées chaque année :**

• Ecole du Brasseur (6 jours) :

stage théorique pour des personnes ayant déjà une connaissance et une certaine pratique du brassage pour approfondir leurs bases scientifiques et techniques.

Prochaine session : du 21 au 26 novembre 2022

• Microbiologie (5 jours) :

théorie et pratique des bases de microbiologie indispensables à tout brasseur.

Prochaine session : du 6 au 10 février 2023

• Ecole du Malteur (3 jours) :

maîtrise de la technique du maltage de l'orge.

Prochaine session : du 13 au 15 janvier 2023

• De la bière au Whisky (2 jours) :

ce stage destiné aux brasseurs, présentera dans le détail les procédés à mettre en œuvre pour produire des whiskys et spiritueux.

Prochaine session : les 27 et 28 février 2023

• La culture du houblon pour les microbrasseurs (2 jours) :

étude des différentes variétés de houblon (biologie, données agronomiques...) et visite d'une houblonnière.

Prochaine session : les 5 et 6 juin 2023.

Renseignements et inscriptions :



ANNEXE 3 : EXPOSANTS DU SDB PAR ORDRE ALPHABETIQUE ET PAYS D'ORIGINE

Enseigne	Thématique	Pays	Contact
1-CUBE S.R.O	ÉQUIPEMENT DE LABORATOIRE / LOCAUX	TCHÈQUE, RÉPUBLIQUE	1-cube@1-cube.com
6IX PROCESS DESIGN	FABRICATION	ROYAUME-UNI	lewis@6ix-pd.com
ACTEMIUM PROCESS & MESURES	ÉQUIPEMENT DE LABORATOIRE / LOCAUX	FRANCE	emmanuelle.werling@actemium.com
AEB FRANCE	MATIERES PREMIERES	FRANCE	bguillet@ae-b-group.com
AIR LIQUIDE FRANCE INDUSTRIE	MATIERES PREMIERES	FRANCE	alain.claudin@airliquide.com
ALLIANCE MADE IN FRANCE	CONDITIONNEMENT	FRANCE	a.auriat@albagnac.com
ALTHENO ÉTIQUETTES	CONDITIONNEMENT	FRANCE	altheno.etiquettes@gmail.com
AMORETTI	MATIERES PREMIERES	ÉTATS-UNIS	debra@amoretti.com
AMOS INDUSTRIE	FABRICATION	FRANCE	fprunier@amos-industrie.com
ANTON PAAR FRANCE	ÉQUIPEMENT DE LABORATOIRE / LOCAUX	FRANCE	katia.berkane@anton-paar.com
ARIA PACKAGING	CONDITIONNEMENT	FRANCE	mj.ariapack@gmail.com
AROBOIS - TONNELLERIE DEMPTOS	ACCESSOIRES ET PRODUITS DIVERS	FRANCE	grousseau@demptos.fr
AROMES & SAVEURS	MATIERES PREMIERES	FRANCE	r.haize@aromes-saveurs.fr
ATLANTIC C GMBH	CONDITIONNEMENT	ALLEMAGNE	melanie.dillinger@atlanticc.com
AUTAJON ÉTIQUETTES	CONDITIONNEMENT	FRANCE	julien.queguen@autajon.com
AYANO	EQUIPEMENTS POUR DISTRIBUTION	BELGIQUE	bernard.wailly@ayano.eu
BALLES DE RIZ BIO	MATIERES PREMIERES	FRANCE	mattbigot@gmail.com
BARANGÉ - EOS INNOVATION	CONDITIONNEMENT	FRANCE	charles.barange@barange.com
BARRIQUAND	FABRICATION	FRANCE	marketing@barriquand.com
TECHNOLOGIES THERMIQUES	FABRICATION	BELGIQUE	bert@bbrew.be
B'BREW SYSTEMS AND SOLUTIONS	FABRICATION	FRANCE	b.solbach@bedi.fr
BEDI	EQUIPEMENTS POUR DISTRIBUTION	FRANCE	jammes.o@gmail.com
BEER UP	FABRICATION	BELGIQUE	maxime.jacobs@belgianprocess.com
BELGIAN PROCESS SOLUTIONS	CONDITIONNEMENT	FRANCE	chloe.artzet@berlinpackaging.com
BERLIN PACKAGING FRANCE	EQUIPEMENTS POUR DISTRIBUTION	FRANCE	marieguillot@berryglobal.com
BERRY SUPERFOS	FABRICATION	ROUMANIE	david@bibotech.eu
BIBO BEVERAGE	MATIERES PREMIERES	FRANCE	eric.beghi@biere-appro.com
BIERE APPRO	SERVICES	FRANCE	elisabethpresse@gmail.com
BIERISSIMA	ÉQUIPEMENT DE LABORATOIRE / LOCAUX	FRANCE	contact@bioceane.com
BIOCEANE	ÉQUIPEMENT DE LABORATOIRE / LOCAUX	FRANCE	anne-claire.brochard@biomerieux.com
BIOMERIEUX	SERVICES	FRANCE	customer-first@biomire.solutions
BIOMIRE SAS	SERVICES	FRANCE	elisesequalino@brasseurs-de-france.com
BRASSEURS DE FRANCE	SERVICES	FRANCE	contact@brass-expo.com
BRASS'EXPO	FABRICATION	ALLEMAGNE	stefanie.hysek@braukon.de
BRAUKON GMBH	MATIERES PREMIERES	TCHÈQUE, RÉPUBLIQUE	celeda@brelex.cz
BRELEX S.R.O	FABRICATION	FRANCE	contact@brewingandco.com
BREWING & CO.	MATIERES PREMIERES	FRANCE	pfauchoux@brewline.eu
BREWLINE	MATIERES PREMIERES	FRANCE	michael.gelender@brewpark.com
BREWPAK	MATIERES PREMIERES	FRANCE	luc@brewworks.ch
BREWWORKS FRANCE	MATIERES PREMIERES	BELGIQUE	E.Tousenst@brouwland.com
BROUWLAND	SERVICES	FRANCE	vincent.ferrari@btobeer.com
BTOBEER	CONDITIONNEMENT	FRANCE	geraldine.allard@butrot.com
BUTROT	CONDITIONNEMENT	PAYS-BAS	olivier@canxlab.com
Can x Lab	CONDITIONNEMENT	FRANCE	leodagod@gmail.com
CANETTE FACTORY	CONDITIONNEMENT	ESTONIE	mobile@canxlab.eu
CANNERY OÜ	MATIERES PREMIERES	BELGIQUE	marylene@castlemalting.com
CASTLE MALTING	SERVICES	FRANCE	darnaud@certipaq.com
CERTIPAQ BIO	FABRICATION	ESPAGNE	luis.ponte@icespedes.com
CESPEDES			

Enseigne	Thématique	Pays	Contact	Enseigne	Thématique	Pays	Contact
CG INDUSTRY ECOFASS	CONDITIONNEMENT	FRANCE	contact@ecofass.com	LIBIOS	ÉQUIPEMENT DE LABORATOIRE / LOCAUX	FRANCE	blanoe@libios.fr
CIS SRL	FABRICATION	ITALIE	mucci@cis-spareparts.com	LIMATEC	ÉQUIPEMENT DE LABORATOIRE / LOCAUX	FRANCE	julie.paccot@limatec.com
CLIMCO ETIQUETTES	CONDITIONNEMENT	FRANCE	marie-pierre.lachaize@climco.fr	LORGE IMPRIMEURS	CONDITIONNEMENT	FRANCE	catherine.loffreda@lorge.fr
COENCO	FABRICATION	BELGIQUE	matthias.impe@coenco.be	LYNE CRISTAL	EQUIPEMENTS POUR DISTRIBUTION	FRANCE	craftbeersinternational@gmail.com
CORE EQUIPMENT	FABRICATION	FRANCE	gunther.oltra@core-equip.com	M+F KEG-TECHNIK	CONDITIONNEMENT	ALLEMAGNE	peter.mackenrodt@mfkegtechnik.de
COSTRAL SA	CONDITIONNEMENT	FRANCE	commercial@costral.fr	MALTERIES SOUFFLET	MATIERES PREMIERES	FRANCE	alexandre.clyti@soufflet.com
CRICQUET	FABRICATION	FRANCE	bmadelin@cricquetmouls.com	MALT'IN POTT			
DELLA TOFFOLA FRANCE	FABRICATION	FRANCE	brasserie@dellatoffola.fr	- MALT BIO & SAVOYARD	MATIERES PREMIERES	FRANCE	mathilde@maltinpott.com
DEREC CONDITIONNEMENT	CONDITIONNEMENT	FRANCE	commercial@derec.fr	MATERIELDUBRASSEUR.COM			
DIRECTION REGIONALE				- MICROBRASSEUR	FABRICATION	TCHÈQUE, RÉPUBLIQUE	info@materieldubrasseur.com
DES DOUANES	SERVICES	FRANCE	florence.waller-leitner@douane.finances.gouv.fr	MATERIELDUBRASSEUR.COM			
DUETTI PACKAGING	CONDITIONNEMENT	ITALIE	pivato.antonio@duettipackaging.com	- MICROBRASSEUR			
DUMONT FRANCE CAVE	FABRICATION	FRANCE	cd@dumont-francecave.com	MECAMARC		FRANCE	contact@microbrasseur.com
DUOTANK	CONDITIONNEMENT	PAYS-BAS	gbo@duotank.nl	NDL CRAFT		FRANCE	nathalie.davidenko@pr2i.com
DUSSOL	FABRICATION	FRANCE	contact@vinitechnic.com	NOMOQ. THE CAN DO COMPANY		CHINE	bossard.jj@gmail.com
EASYBRÂU-VELO	FABRICATION	ITALIE	stefaniapetterle@tmcigroup.com	OAKWISE EUROPE		SUISSE	patrick@nomoq.com
EDS	FABRICATION	ALLEMAGNE	manuel@eight-degree.com	OKJ CONCEPT	MATIERES PREMIERES	FRANCE	christophe.chavancy@oak-wise.com
EFI GROUPE	CONDITIONNEMENT	FRANCE	caroline.benitah@efi-groupe.fr	PARTENAIR	FABRICATION	FRANCE	karen.jobard@gmail.com
EMMA	CONDITIONNEMENT	ITALIE	administration@emma-srl.com	POF	MATIERES PREMIERES	FRANCE	o.grelard@partenaire.fr
EOS INNOVATION	CONDITIONNEMENT	FRANCE	charles.barange@barange.com	PONT EMBALLAGE	MATIERES PREMIERES	FRANCE	patrice200865@yahoo.fr
EQUILABO EXTRAITS HOUBLON	MATIERES PREMIERES	FRANCE	plehrmann@ositrade.fr	PONTUM AB	CONDITIONNEMENT	PAYS-BAS	w.vanholland@pont.nl
ESAU & HUEBER GMBH	FABRICATION	ALLEMAGNE	fabian.schneider@esau-hueber.de	RASTAL GMBH & CO. KG	CONDITIONNEMENT	SUÈDE	olga.carlberg@pontum.se
ETIQUETTES THÉOPHILE	CONDITIONNEMENT	FRANCE	etiquettes-theophile@orange.fr	RAUSCH USED KEGS.	EQUIPEMENTS POUR DISTRIBUTION	ALLEMAGNE	julien.engel@rastal.fr
EUROPOOL	CONDITIONNEMENT	ITALIE	lorena.poggi@europool.biz	REALCO	CONDITIONNEMENT	ALLEMAGNE	j.thielmann@rauschkeg.de
EUROSTAR SRL	FABRICATION	ITALIE	e.valdi@eurostar.it	REKEG SOLUTIONS. BV	ACCESSOIRES ET PRODUITS DIVERS	BELGIQUE	coline@realco.be
EZS EASY SOLUTIONS	CONDITIONNEMENT	FRANCE	msteunou@ezsolutions.fr	RIGTERS FILLERS	CONDITIONNEMENT	BELGIQUE	tanguy@rekegsolutions.com
FASS-FRISCH GMBH	FABRICATION	ALLEMAGNE	crockey.rodrique@wanadoo.fr	SAUNIER SA	CONDITIONNEMENT	PAYS-BAS	info@rigtersbier.nl
FAUCHIER by Pemflow	CONDITIONNEMENT	FRANCE	marie-ange.cambour@efiltec.fr	SBI SELECTED BREWING INGREDIENTS	MATIERES PREMIERES	FRANCE	jchristophe.saunier@sa-saunier.fr
FERMENTIS	MATIERES PREMIERES	FRANCE	l.delebecq@fermentis.lesaffre.com	SG-TECH	FABRICATION	PAYS-BAS	marloes.vandewiel@sb14beer.com
FGI - Imprimantes & Etiquettes	CONDITIONNEMENT	FRANCE	a.verreux@fgi.fr	SIMATEC IMPIANTIBIRRA	FABRICATION	FRANCE	gilles.schneiders@s-g-tech.fr
FLOTTWEG FRANCE SAS	FABRICATION	FRANCE	emmanuelle.voisin@flottweg.fr	SK SKRLJ	FABRICATION	ITALIE	gilles.schneiders@s-g-tech.fr
FOSS FRANCE SAS	ÉQUIPEMENT DE LABORATOIRE / LOCAUX	FRANCE	inesdm@foss.fr	SMURFIT KAPPA LORRAINE	CONDITIONNEMENT	SLOVÉNIE	uros.zorn@sk-skrj.com
FOURAGE-CTI	FABRICATION	FRANCE	krocheteau@fourage-cti.fr	SOFOMEC	CONDITIONNEMENT	FRANCE	nicolas.geisler@smurfitkappa.fr
FRAUGROUP SRL	FABRICATION	ITALIE	sales@fraugroup.com	SOGEBUL	CONDITIONNEMENT	FRANCE	nadia@sofomec.eu
FRUINOV	MATIERES PREMIERES	FRANCE	philippe.gerfault@fruinov.fr	SOUSBOCKPERSONNALISE.COM	MATIERES PREMIERES	FRANCE	valentin.clement@sogebul.fr
GAI FRANCE	CONDITIONNEMENT	FRANCE	jarchorlian@gaifrance.fr	SPADONI BEER DIVISION	CONDITIONNEMENT	FRANCE	contact@loos-hvi.com
GAUTHIER	FABRICATION	FRANCE	gauthier.vini@wanadoo.fr	SPIVIBOX	FABRICATION	ITALIE	info@spadoni.it
GEA	FABRICATION	FRANCE	laurence.josse@gea.com	SQUADRON SRL	CONDITIONNEMENT	FRANCE	hanesse@orange.fr
GEBHARDT ANLAGENTECHNIK	FABRICATION	ALLEMAGNE	info@gg-technik.de	STEVIAL	CONDITIONNEMENT	ITALIE	e.valdi@eurostar.it
GECITECH	FABRICATION	FRANCE	m.ponche@gecitech.fr	STRATUS PACKAGING	CONDITIONNEMENT	FRANCE	jeremy.stentz@stevial.com
GEORG FISCHER SAS	FABRICATION	FRANCE	julie.wiktor@georgfischer.com	STUDIO LES INTER'BREW	CONDITIONNEMENT	FRANCE	c.goujon@stratuspackaging.com
HEUFT FRANCE SA	CONDITIONNEMENT	FRANCE	vincent.erne@heuft.com	SUFLOG	SERVICES	FRANCE	olivier.malcurat@biere-actu.fr
HIGHBAY COMPANY	SERVICES	PAYS-BAS	info@highbaycompany.nl	SUPER G LOGICIEL GESTION	CONDITIONNEMENT	FRANCE	amdurel@ythales-invest.fr
HOP FRANCE - COMPTOIR AGRICOLE	MATIERES PREMIERES	FRANCE	philippe.martin@comptoir-agricole.fr	SWISS FITTINGS	SERVICES	FRANCE	contact@superg.fr
HOPEN - TERRE DE HOUBLON	MATIERES PREMIERES	FRANCE	fanny@hopenhoublon.fr	SYNDICAT NATIONAL	FABRICATION	SUISSE	pl@swiss-fittings.com
HOPSTORE - LES HOUBLONS BIO	MATIERES PREMIERES	FRANCE	js@hopstore.fr	DES BRASSERIES INDEPENDANTES		FRANCE	jf.drouin@brasseurs-independants.fr
IFBM QUALTECH	SERVICES	FRANCE	geraldine.pfund@qualtech-groupe.com	TEMACO CONTENANTS	SERVICES	FRANCE	c.fayat@temaco.fr
IL ÉTAIT UNE BRASSERIE	SERVICES	BELGIQUE	contact@iletaitudebrasserie.fr	TEMMA	CONDITIONNEMENT	FRANCE	nicolas.dumas-vidau@temma.fr
IMPIANTI TOSCANA INOX SRL	FABRICATION	ITALIE	info@impiantitoscanainox.com	THE BREW SOCIETY FORMATIONS	CONDITIONNEMENT	FRANCE	administratif@brewsociety.fr
INOXPA	FABRICATION	FRANCE	ebramon@inoxpa.com	THIELMANN-THE CONTAINER COMPANY	SERVICES	ESPAGNE	natalia.lopez@thielmann.com
JULIUS KLEEMANN GMBH & CO.KG	CONDITIONNEMENT	ALLEMAGNE	crockey.rodrique@wanadoo.fr	TIANTAI CRAFT BEER EQUIPMENT	FABRICATION	FRANCE	laurent@craft-beer.fr
JUMAG DAMPFERZEUGER GMBH	FABRICATION	ALLEMAGNE	vivent@jumag.de	TINAFLEX	FABRICATION	FRANCE	louisette.tinat@tinaflex.fr
KASPAR SCHULZ GMBH	FABRICATION	ALLEMAGNE	olivier.latapi@kaspar-schulz.de	TIRAGE PRESSION	EQUIPEMENTS POUR DISTRIBUTION	FRANCE	spielmann-ac@tirage-pression.fr
LA. INOX SRL	FABRICATION	ITALIE	a.cataldo@lainoxspoletto.it	TRADYGLASS	ACCESSOIRES ET PRODUITS DIVERS	BELGIQUE	mwillems@tradyglass.be
LA BEER FABRIQUE	SERVICES	FRANCE	lucilev@lbf.beer	TRANSFLUID	FABRICATION	FRANCE	info@transfluid.com
LABORATOIRES HUMEAU	ÉQUIPEMENT DE LABORATOIRE / LOCAUX	FRANCE	marketing@humeau.com	UNION DES BRASSERIES DU GRAND EST		FRANCE	contact@chaouette.fr
LALLEMAND BREWING	MATIERES PREMIERES	ÉTATS-UNIS	fantoine@lallemand.com	VD GLASS		ITALIE	m.porcel@m2sevolution.com
LAMBRECHTS KONSTRUKTIE NV	CONDITIONNEMENT	BELGIQUE	k.vanderheyden@lambrechts-group.be	VERALLIA	EQUIPEMENTS POUR DISTRIBUTION	FRANCE	faustine.joly@verallia.com
LCI-PACKAGING	CONDITIONNEMENT	FRANCE	gest@lci-packaging.com	VISSMANN INDUSTRIE FRANCE	CONDITIONNEMENT	FRANCE	rutc@viessmann.com
LE COMPTOIR DU BRASSEUR	MATIERES PREMIERES	FRANCE	camille@itb-colmar.fr	VINEA CDA KTM	FABRICATION	FRANCE	vinicole-vinea@orange.fr
LE RIGAL DE LA BIÈRE	SERVICES	FRANCE	sonia@lerigaldelabiere.fr	VINOLIA FOOD INOX	FABRICATION	FRANCE	emmanuel.soudieux@vinolia-france.com
L'ÉCHAPPEE BIÈRE	SERVICES	FRANCE	olivier@echappee-biere.com	VIT-VINIF	FABRICATION	FRANCE	j.botte@vitvinif.com
LENNE CREATION	EQUIPEMENTS POUR DISTRIBUTION	FRANCE	e.beaurain@lenne-creation.fr	WALLART MATERIEL D'OCCASION	FABRICATION	FRANCE	frederic@wallart.fr
LES MALTIERES	MATIERES PREMIERES	FRANCE	yahia.chabane@lesmaltiers.fr	WASTE ME UP	EQUIPEMENTS POUR DISTRIBUTION	FRANCE	a.soares@wastemeup.com
Liatech	FABRICATION	FRANCE	comptal.iatech@orange.fr	WATER4LIFE/INDCOM	FABRICATION	TCHÈQUE, RÉPUBLIQUE	nicolas@beerconseil.com
				WILD GOOSE FILLING	CONDITIONNEMENT	ÉTATS-UNIS	jschwieske@wildgoosefilling.com
				YAKIMA CHIEF HOPS	MATIERES PREMIERES	BELGIQUE	pierrick.niewiadowski@yakimachief.com

ANNEXE 4 : A PROPOS DE CITEO



Citeo est une entreprise à mission créée par les entreprises du secteur de la grande consommation et de la distribution pour réduire l'impact environnemental de leurs emballages et papiers, en leur proposant des solutions de réduction, de réemploi, de tri et de recyclage. Pour répondre à l'urgence écologique et accélérer la transition vers l'économie circulaire, Citeo s'est fixé 5 engagements : réduire l'impact environnemental des produits

de ses clients en ancrant l'économie circulaire et l'écoconception dans leurs pratiques et leurs stratégies ; créer les conditions pour construire les solutions d'aujourd'hui et de demain qui conjuguent performances environnementale et économique ; donner les clés aux consommateurs pour réduire l'impact environnemental de leur consommation ; co-construire et promouvoir les solutions et les positions de l'entreprise, de l'échelle locale à l'international ; cultiver l'engagement de ses collaborateurs au service de sa mission. Depuis la création de Citeo, les entreprises de la grande consommation et de la distribution ont investi plus de 11 milliards d'euros pour développer l'écoconception, pour installer et financer la collecte sélective et pour créer des filières de recyclage, avec leurs partenaires collectivités locales, filières et opérateurs. Aujourd'hui, 72 % des emballages ménagers et 62 % des papiers sont recyclés grâce au geste de tri des Français devenu premier geste écocitoyen.

ANNEXE 5 : UN ENGAGEMENT EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE OFFICIELLEMENT RECONNU

DESTINATION NANCY est certifiée ISO 20121 pour l'ensemble de ses activités. L'ISO 20121 est la norme internationale de référence en matière d'événementiel et de tourisme responsable. Elle assure les clients et visiteurs que la structure certifiée a profondément inscrit les valeurs de développement durable dans son fonctionnement : qu'il s'agisse de la stratégie, des achats, de l'organisation opérationnelle des événements, des infrastructures ou encore de la communication. Depuis 2018, DESTINATION NANCY est auditée chaque année par un organisme de contrôle indépendant, SGS. Pendant plusieurs jours, un auditeur vient contrôler l'engagement de DESTINATION NANCY en faveur du développement durable, la cohérence des processus d'organisation ainsi que la démarche d'amélioration continue de la satisfaction des clients et visiteurs. Les audits se tiennent toujours pendant des événements afin de vérifier la démarche sur le terrain. L'ISO 20121 constitue ainsi un gage de sérieux pour les visiteurs des salons. Depuis 2022, DESTINATION NANCY est également labélisé Destination Innovante Durable et fait partie des 5 premières destinations françaises à obtenir cette distinction.



DESTINATION NANCY
Certified Destination



france congrès
events & tourism