



**CATÉGORIE /**  
**CAPITAL NATUREL**  
**& CHIMIE VERTE**



**YEC'HED MALT**  
LE MALT BIO BRETON

# Yec'Hed Malt

## ACTIVITÉ DE L'ENTREPRISE /

Production de "Yec'Hed Malt", malt artisanal bio breton à destination des brasseurs et producteurs de whisky artisanaux avec une orge cultivée localement.

## PROJET /

Concevoir en Bretagne la 1<sup>ère</sup> malterie artisanale française avec un équipement mécanisé.

Le malt utilisé aujourd'hui est produit de façon industrielle et est majoritairement importé. Jusqu'à ce jour, l'orge brassicole, dont la culture a repris depuis quelques années en Bretagne, est transportée en Belgique pour être maltée avant de revenir pour être brassée. Ce projet permet d'améliorer le bilan carbone des bières bretonnes et de relocaliser la valeur sur le territoire pour l'ensemble des acteurs de la filière. Il va dynamiser les volumes et fournir un débouché rémunérateur aux agriculteurs. Cela répond à la croissance du marché de la bière artisanale de qualité et à la demande des clients en terme de naturalité.

## AMBITION /

Développer une gamme de malt et diversifier les modes de valorisation.



HERVÉ LAMOUREUX

### CHIFFRES CLÉS

SAS (Juil. 2016)  
Capital social : 80 K€  
CA 2016 : 0  
Effectif 2016 : 1 emploi  
Siège social : Saint-Avé (56)

### POTENTIEL DE DÉVELOPPEMENT

CA 2019 : 600 K€  
Effectif 2019 : 4 emplois

### CONTACT

06 51 43 27 07  
maltbiobreton@free.fr

## DÉFIS RELEVÉS



1



2



3



4



5