

Soufflet Malt et HEINEKEN s'associent pour accélérer la transition vers l'agriculture régénérative



Paris, France – 23 février 2026 - Soufflet Malt et HEINEKEN annoncent un partenariat pluriannuel pour accélérer le déploiement à grande échelle de l'agriculture régénérative auprès des agriculteurs français producteurs d'orge brassicole, mais aussi de colza, tournesol, maïs ou encore blé. Dès 2025, 15 000 tonnes d'orge ont été cultivées pour HEINEKEN selon des protocoles d'agriculture régénératrice. En 2026, ce chiffre devrait atteindre 30 000 tonnes.

Ce partenariat représente une étape significative pour la filière brassicole en soutenant la décarbonation, en renforçant la résilience des sols et en favorisant l'amélioration de la biodiversité ainsi que de la qualité de l'eau en agriculture.

Établir de nouveaux standards pour l'agriculture française

Dans le cadre de ce partenariat, Soufflet Malt collabore étroitement avec son fournisseur historique, Soufflet Agriculture et son programme d'agriculture régénérative « Performance ». L'expertise agronomique combinée et reconnue de ces deux maillons assure ainsi le succès de cette démarche vers une agriculture régénérative de l'orge en France.

Ce programme s'inscrit dans la feuille de route de durabilité de Soufflet Malt à Horizon 2030, en contribuant à la réduction de l'empreinte carbone de l'orge.

Jorge Solis, PDG de Soufflet Malt : *« Nous sommes ravis de renforcer notre partenariat avec HEINEKEN, un acteur de référence avec lequel nous partageons une ambition commune : accélérer la transition vers une agriculture durable, innovante et différenciante. En réunissant nos expertises et nos visions complémentaires de l'agriculture durable, nous avons l'ambition de définir de nouveaux standards pour l'agriculture et d'avoir un impact positif sur le climat.*



Ce qui nous distingue, c'est la façon dont nous travaillons avec les agriculteurs et Soufflet Agriculture non seulement en tant que fournisseurs, mais aussi en tant que partenaires sur le sujet de la résilience des sols. Ensemble, avec HEINEKEN, nous promovons la production d'orge cultivée en France, qui vise à réduire les émissions, préserver les écosystèmes et renforcer les relations avec les communautés agricoles. »

Agir là où notre impact climat est le plus fort

Pour HEINEKEN, ce partenariat représente également une étape décisive dans l'atteinte de ses objectifs climat, avec l'intention d'étendre cette initiative à ses principaux marchés d'approvisionnement et d'accélérer la transition vers l'agriculture régénérative.

Hervé le Faou, Directeur des Achats Monde chez HEINEKEN : « Pour HEINEKEN, l'agriculture régénérative est aujourd'hui l'un des moyens les plus efficaces de réduire l'impact environnemental de notre activité dans la chaîne de valeur agricole, car elle se concentre particulièrement sur les émissions liées à la culture de l'orge, le principal ingrédient pour nos bières premiums. En renforçant dès aujourd'hui la résilience et la durabilité de notre approvisionnement en orge, nous protégeons la filière sur le long terme. Cette approche conjugue impact environnemental, sécurité d'approvisionnement et cohérence économique. En France, nous avons construit avec Soufflet Malt et Soufflet Agriculture un modèle robuste, fondé sur des indicateurs mesurés pour chaque sujet, chaque année et un accompagnement renforcé des agriculteurs, en fonction de leur maturité. »



Une réponse concrète aux défis climatiques et agricoles

Face aux pressions climatiques, à la fragilisation des filières agricoles françaises et aux enjeux de préservation et à l'urgence de préserver et de restaurer les sols, la responsabilité collective des acteurs de la chaîne de valeur est claire : accélérer la transition vers des modèles agricoles plus résilients, performants et respectueux des territoires.

Pour les agriculteurs producteurs d'orge brassicole, le déploiement de pratiques d'agriculture régénérative conduit à une amélioration de la fertilité des sols, une meilleure rétention d'eau, une amélioration de la biodiversité et une résilience face au changement climatique.

Un modèle structuré, mesurable et incitatif

Grâce à ce partenariat, les agriculteurs bénéficieront d'un suivi et d'un soutien agronomiques structurés afin de garantir une mise en œuvre rigoureuse des pratiques régénératives. Ce soutien comprend :

- des diagnostics d'exploitation,
- un suivi annuel d'indicateurs (carbone, eau, biodiversité, santé des sols),
- un système de rémunération incitative valorisant les pratiques les plus vertueuses et donnant aux agriculteurs les moyens de transformer leurs exploitations tout en sécurisant leurs revenus.

Ce modèle ambitieux s'applique à plusieurs cultures de la rotation des agriculteurs, donnant la possibilité à d'autres acheteurs d'y contribuer. Pour Soufflet Malt et HEINEKEN, renforcer la viabilité économique des exploitations et donner aux agriculteurs les moyens de mener à bien la transition vers une agriculture régénérative à grande échelle est une priorité partagée.

Une montée en puissance progressive et ambitieuse

Dès 2025, 15 000 tonnes d'orge ont été cultivées pour HEINEKEN selon des protocoles d'agriculture régénératrice. En 2026, ce chiffre devrait atteindre 30 000 tonnes.

Près de 100 agriculteurs participent déjà à ce projet dans trois régions clés : Grand Est, Bourgogne et Centre, positionnant la France comme marché de référence du dispositif.

Le partenariat entre Soufflet Malt et HEINEKEN illustre comment une collaboration stratégique peut favoriser la transformation durable de la filière d'orge et construire une agriculture française plus résiliente.

- FIN -

À propos de Soufflet Malt

Soufflet Malt est le premier malteur mondial, avec 40 malteries réparties dans 20 pays en Europe, en Asie, en Afrique, en Australie et en Amérique. Employant plus de 2 300 collaborateurs, Soufflet Malt dispose d'une capacité de production de 3,7 millions de tonnes de malt par an pour répondre à la demande de ses clients - grandes brasseries mondiales, brasseurs artisanaux, distillateurs et autres acteurs industriels - à travers le monde. S'appuyant sur ses racines agricoles locales et sa présence mondiale, notamment grâce à la distribution par Country Malt Group en Amérique du Nord et Cryer Malt en Asie, Soufflet Malt est un fournisseur de malt de qualité de confiance, au service de ses clients à travers des marques telles que Canada Malting Co. Ltd, Great Western Malting, Durst Malt, Bairds Malt, Castle Malting, Tchecomalt et Barrett Burston. Engagé à être un pionnier dans le domaine des solutions durables pour le malt, Soufflet Malt reste résolument tourné vers l'innovation tout au long de sa chaîne de valeur.

Notre vision : **révéler tout le pouvoir du malt.**

Pour plus d'informations : souffletmalt.com

À propos de HEINEKEN

HEINEKEN est un brasseur pionnier au niveau mondial. C'est l'un des principaux développeurs et distributeurs de marques de bière et de cidre haut de gamme, ainsi que de produits sans alcool. Mené par la marque Heineken®, le Groupe dispose d'un portefeuille de plus de 340 bières et cidres internationaux, régionaux, locaux et de spécialité.

Avec plus de 85 000 employés, HEINEKEN cultive la joie d'une véritable unité pour inspirer un monde meilleur. Notre ambition est de façonner l'avenir de la bière et au-delà, afin de conquérir le cœur des consommateurs.

Nous nous engageons en faveur de l'innovation, de l'investissement à long terme dans nos marques, d'une exécution commerciale disciplinée et d'une gestion rigoureuse des coûts. Grâce au programme « Brasons un monde meilleur », la durabilité est au cœur de notre entreprise.

HEINEKEN bénéficie d'une présence géographique équilibrée, avec des positions de leader sur les marchés développés comme sur les marchés en croissance. Nous exploitons des brasseries, des malteries, des cidreries et d'autres sites de production dans plus de 70 pays.

Contacts presse :

Soufflet Malt : Brunswick Group | souffletmalt@brunswickgroup.com

Benoit Grange | +33 6 14 45 09 26

Tristan Roquet Montegon | +33 6 37 00 52 57

HEINEKEN : agence Edelman | heinekenfrance@edelman.com

Marie Jouault | +33 6 11 15 96 13