

Soufflet Malt fournit son malt issu de l'agriculture régénérative « Regenova » pour une bière en édition limitée de Sapporo

Paris, France, 8 avril 2026 - Soufflet Malt a fourni du malt à Sapporo Breweries pour la production de « Travelogue », une bière en édition limitée brassée au Japon à partir d'orge cultivée selon des pratiques d'agriculture régénérative.

Sapporo Breweries a baptisé ce malt issu de l'agriculture régénérative « **Regenova** ». Le malt d'orge utilisé dans « Travelogue » est issu d'orge cultivée par des agriculteurs appliquant un cahier des charges strict en matière de durabilité. L'agriculture régénérative vise à améliorer la santé des sols et à préserver la biodiversité, notamment grâce à des pratiques telles que la rotation des cultures, la réduction du travail du sol ou encore les cultures de couverture. Ces méthodes contribuent à réduire les émissions de gaz à effet de serre tout en renforçant la qualité des sols.

« Nous sommes ravis d'accompagner le lancement de la nouvelle bière « Travelogue » de Sapporo », déclare Cyril Charzat, président de la région Asie-Pacifique de Soufflet Malt. « Notre partenariat solide noué avec Sapporo au fil des dernières années a été déterminant dans la concrétisation de ce projet, et nous sommes fiers du résultat. Cette bière en édition limitée marque une étape importante pour faire découvrir l'agriculture régénérative aux consommateurs de Sapporo et leur permettre de soutenir des pratiques plus durables. »

L'agriculture régénérative est un pilier de la stratégie de développement durable de Soufflet Malt et s'inscrit au cœur de sa mission : être un pionnier des solutions de malt durables. Aujourd'hui, 39 % de l'orge achetée par le groupe dans le monde est certifiée durable selon l'évaluation *Farm Sustainability Assessment* de la plateforme SAI ou des référentiels équivalents.

Le groupe Sapporo s'engage à faire de l'agriculture régénérative un levier clé pour réduire les émissions de gaz à effet de serre et préserver la biodiversité dans le secteur agricole. Le lancement de la bière « Travelogue » marque une étape importante dans cette démarche.

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 Malz, 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.

Press Relations

Soufflet Malt: Brunswick Group
Benoit Grange - +33 6 14 45 09 26
Tristan Roquet Montegon - +33 6 37 00 52 57
souffletmalt@brunswickgroup.com

SOUFFLET MALT

S.A.S. à Conseil de Surveillance au capital de 14 583 834,25 € - SIRET 562 880 195 00028 RCS TROYES – TVA FR 92 562 880 195
Siège social : Quai Sarrail – 10400 Nogent-sur-Seine – France – T +33 (0)3 25 39 41 11
www.souffletmalt.com