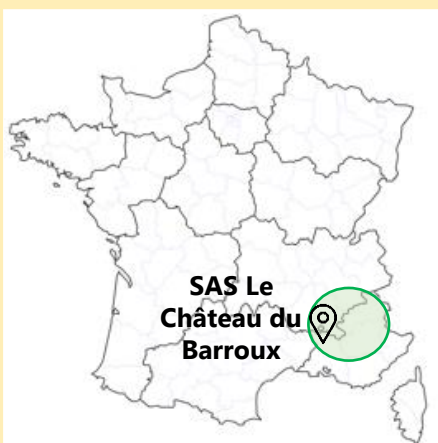




Filière grandes cultures

Principales régions concernées :
Provence Alpes Côte d'Azur et Auvergne Rhône-Alpes



Bassins de production
 Localisation du porteur de projet

Points forts par rapport aux critères du Fonds Avenir Bio :

- Partenariats solides à l'amont
- Nouveau produit
- Valorisation de l'IGP « Petit Epeautre de Haute-Provence »
- Cofinancement public sollicité et cohérence du plan de financement du projet

Création d'une distillerie de whisky bio

La SAS Le Château du Barroux, implantée sur le site du Château du Barroux dans le Vaucluse (84), va produire du whisky bio à partir de petit épeautre 100% biologique et certifié IGP « Petit Epeautre de Haute Provence ».

Le processus de transformation de la céréale en whisky sera intégralement réalisé sur le site (stockage, maltage, brassage, fermentation, distillation, élevage et mise en bouteille).

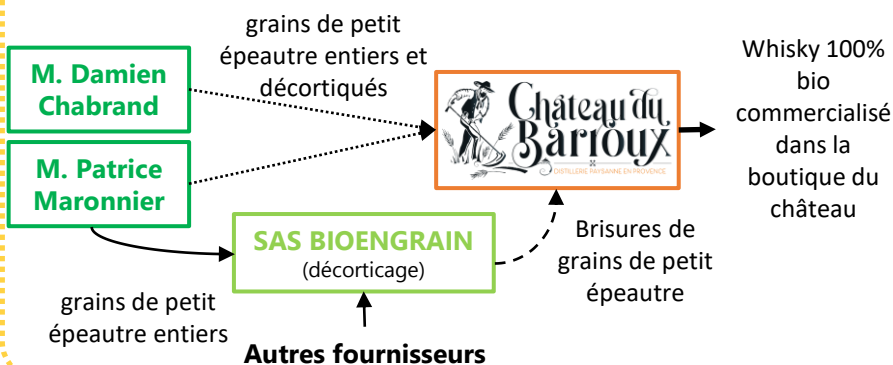
L'objectif est de vendre 100% de la production aux visiteurs du lieu. Une salle de visite sera en outre dédiée à une exposition permanente sur le Petit Epeautre de Haute-Provence.

Le projet se déroulera du 19 mai 2021 au 30 avril 2024

Le porteur de projet : SAS Le Château du Barroux

Partenaires bénéficiaires : SAS BIOENGRAIN et M. Patrice Maronnier et M. Damien Chabrand (agriculteurs bio)

SCHÉMA DE FILIÈRE



Le projet, d'un montant total d'investissements de près de 413 000 €, sera financé par le Fonds Avenir Bio, à hauteur de 37 626 €, dans le cadre du Plan de Relance.

Un cofinancement a également été obtenu dans le cadre de l'appel à projet LEADER, porté par le Parc Naturel du Mont-Ventoux, pour un montant d'aide de 60 000 €.



Pour plus d'informations sur le Fonds Avenir Bio :

<https://www.agencebio.org/vos-outils/financer-son-projet/fonds-avenir-bio/>