

Réunion publique du 20 mars 2026

SOUFFLET
Site Strasbourg



MALT®



Objectifs et contexte réglementaire

NOTRE PROJET



Augmentation de la capacité de production du site qui passe de 93 500 à 130 000 tonnes de malts produits.

Le site est soumis par le code de l'environnement à déposer une nouvelle demande d'autorisation ICPE (dossier complet des impacts et mesures).

La démarche nécessite la mise en œuvre d'une consultation du public au cours de laquelle se tient 2 réunions publiques.

De l'orge à la bière

NOTRE MÉTIER



Le malt est une céréale germée, principalement utilisée pour la production de bière.

L'orge est particulièrement adaptée au maltage et aux besoins des brasseurs.

20% bières brassées dans le monde le sont à partir d'orges de brasseries et de malts français

D'autres céréales peuvent être maltées, comme pour la biscuiterie.

Site de Strasbourg

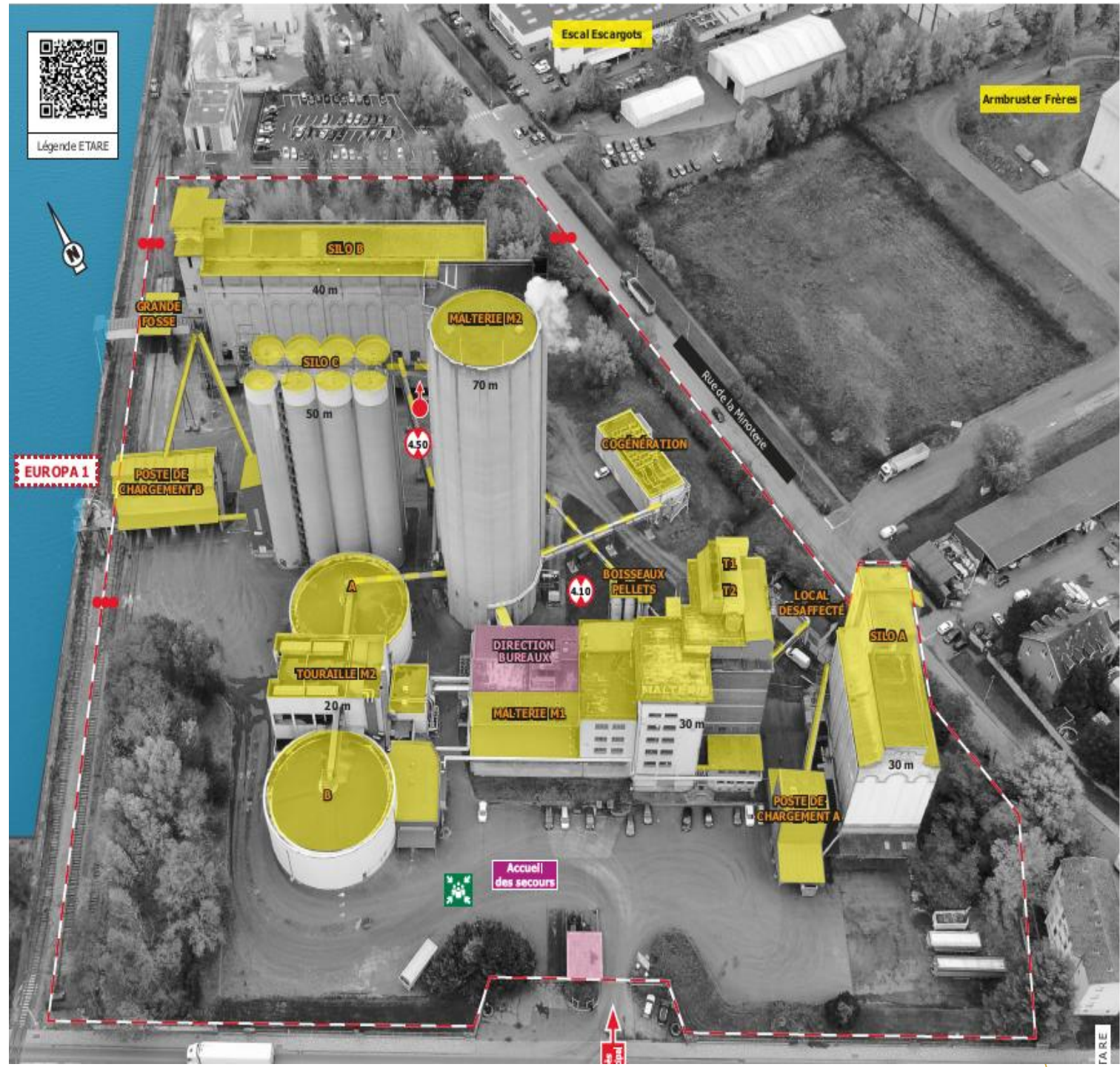
PRÉSENTATION DU SITE

Site agroalimentaire historique du Port du Rhin

2 unités de production

Transformation d'orges et de blés en malts

Pour brasseries & boulangeries



Process de Maltage

TROIS ÉTAPES ESSENTIELLES



Uniquement des céréales, de l'eau, de l'air et de la chaleur.

Site de Strasbourg

ACTEUR ÉCONOMIQUE LOCAL

Agriculteurs locaux



Partenaires locaux



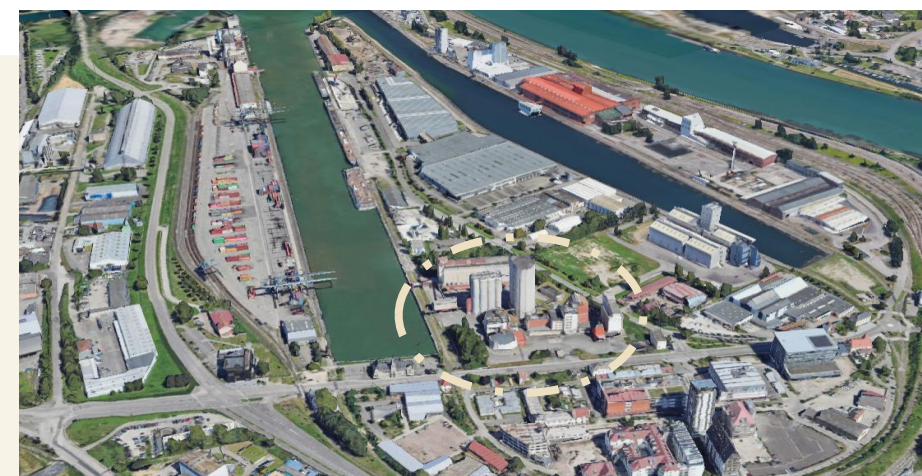
Site Strasbourg



Brasseurs locaux



Implantation au cœur du Port



Une
Optimisation
productive

vs.

Un Impact
environnemental
réduit

Un projet ambitieux pour pérenniser l'activité du site

Amélioration du fonctionnement :

PRÉSENTATION DU PROJET

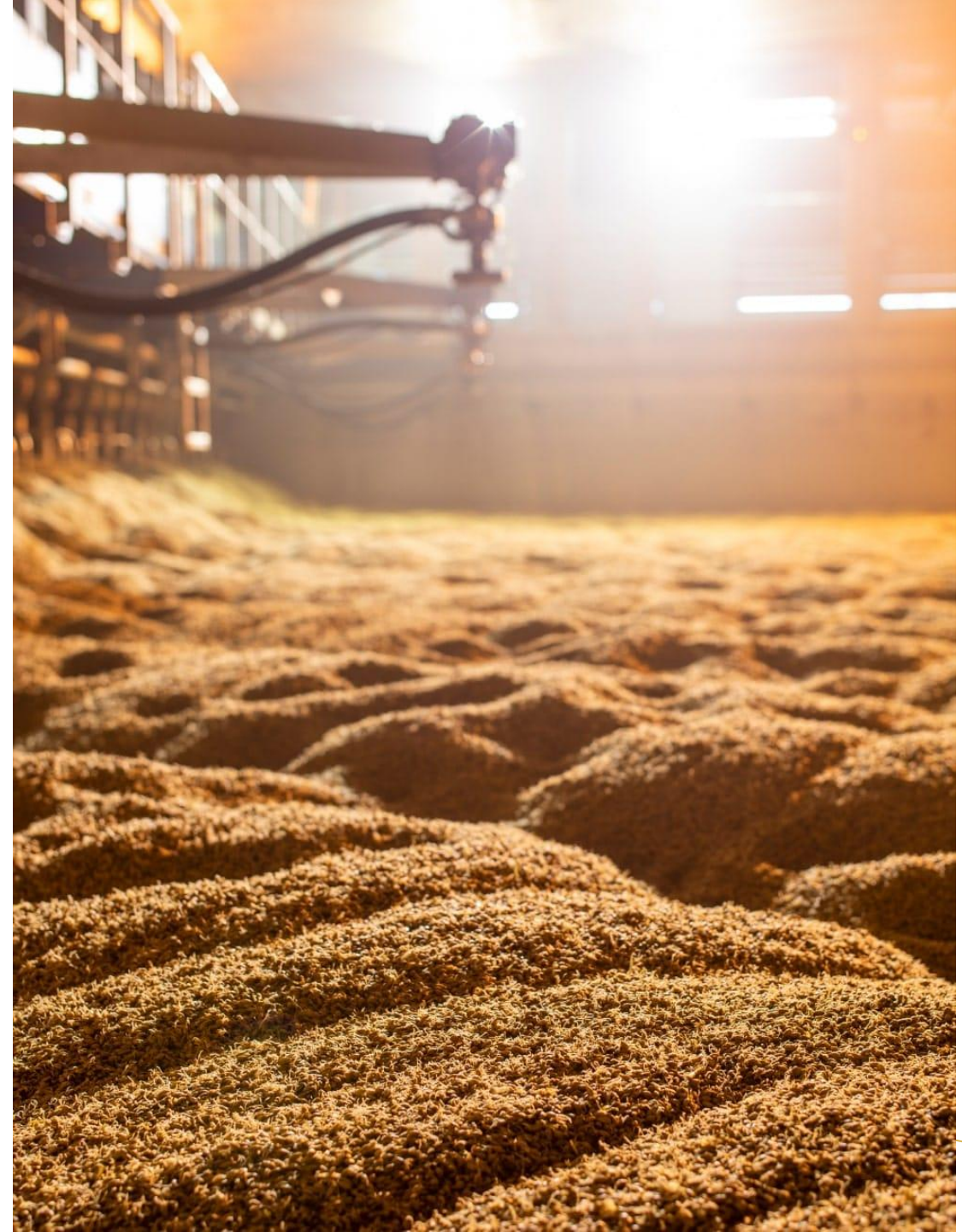
Principe appliqué :

- *Suppression des temps sans fonctionnement des installations*
- *Réduction des temps de séchage*

Résultat attendu :

- *Aujourd'hui : 93 500 tonnes*
- *Demain : 130 000 tonnes*

Evolution se fait à infrastructure constante, sans agrandir le site



Amélioration du fonctionnement :

CONCRÈTEMENT

- Modernise certains équipements pour qu'ils soient plus rapides et plus fiables (tubes de verre par expl)
- Améliore la ventilation utilisée pour sécher les grains, ce qui permet de gagner du temps dans le process.
- Rénove quelques cuves pour assurer un fonctionnement plus efficace.
- Fluidifie les déplacements des grains à l'intérieur du site, en remplaçant des transporteurs internes.
- Améliore organisation de la réception des trains, ce qui permet de recevoir plus de wagons, mais sans augmenter le nombre de trains.

MIX ÉNERGÉTIQUE EXISTANT RENFORCÉ

Situation existante :

- Mix énergétique composé de 4 sources d'énergie

Situation après projet :

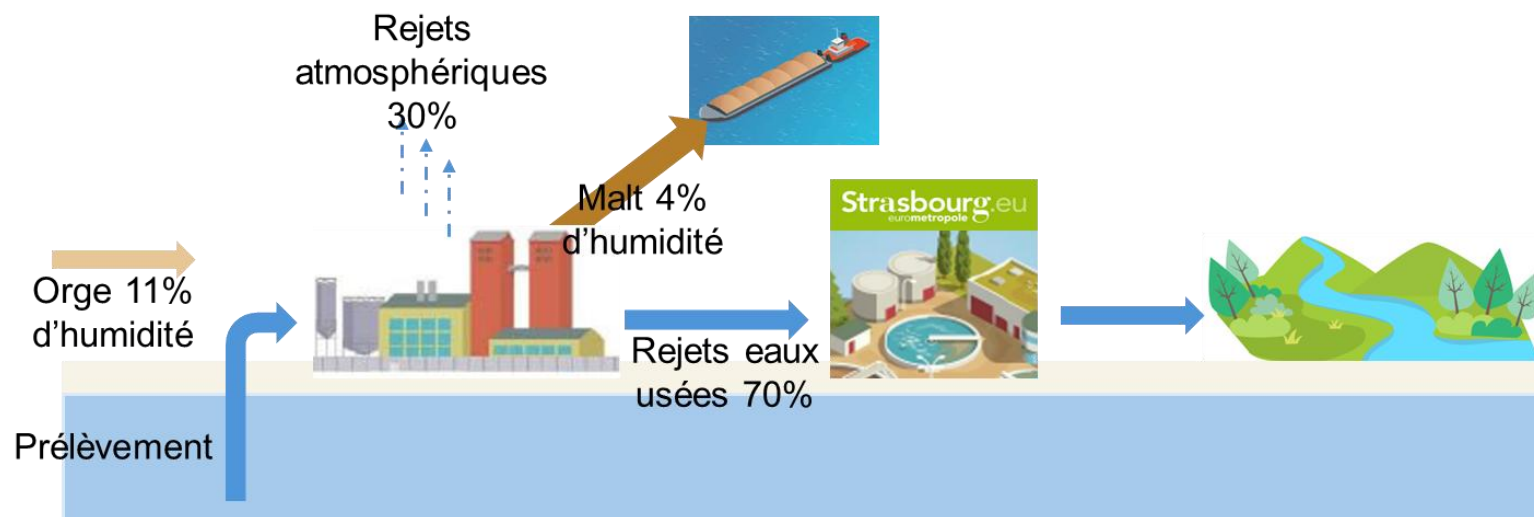
- Conserve le Mix existant
- Pas d'ajout de chaudière, ni d'installation supplémentaire – suppression d'une chaudière.
- Moins de consommation d'énergie grâce à la modernisation des équipements.



PRÉLÈVEMENTS & REJETS EXISTANTS

Situation existante :

- Environ 80 % de l'eau utilisée repart à la station d'épuration de Strasbourg — aucun rejet direct dans le Rhin.
- Le reste s'évapore naturellement dans l'air



Consommation réelle du site est quasi nulle .

Situation après projet :

- *Conserve le rejet à la STEP de la Métropole de Strasbourg*
- *Améliore le procédé, afin de réduire la quantité d'eau nécessaire pour fabriquer une tonne de malt.*
- *Innove dans une nouvelle technologie – projet accompagné par l'Agence de l'Eau Rhin-Meuse.*

UN SITE MULTIMODAL



Approvisionnement par rail

L'orge est approvisionnée principalement par rail, un mode de transport efficace et à faible émission de carbone.

Optimisation des convois

Augmentation du nombre de wagons par convoi sans changer la fréquence des trains pour absorber la hausse de matière première.

Expédition par péniche

Le malt est expédié par péniche, augmentant le trafic fluvial sans recours aux camions supplémentaires.

Quel impact pour le voisinage ?

NOS RÉPONSES EN TOUTE TRANSPARENCE

 **Camions** : Site multimodal – Approvisionnement par train et expéditions par péniches renforcés.

 **Bruit** : Les équipements existants sont modernisés pour être plus silencieux.

 **Odeurs** : Le process reste le même : pas de nouvelles émissions, pas de nouvelles odeurs.

 **Eau** : Maintien du rejet à la STEP de la Métropole, réduction de la consommation d'eau par tonne de production.

 **Air** : Pas de nouvelle cheminée, pas de chaudière et moins d'énergie fossile consommée.

Quel impact pour le voisinage ?

NOS RÉPONSES EN TOUTE TRANSPARENCE

 **Sécurité** : Aucun ajout de bâtiment et des équipements modernisés.

 **Vue / paysage** : Modernisation interne invisible depuis l'extérieur.

 **Activité** : Optimisation du process existant sans nuisance complémentaire.

 **Quartier** : Rien ne change dans votre quotidien.

 **Emploi** : 7 Nouvelles embauches ont été créées pour accompagner le projet.

SOUFFLET MALT

