



Bière au pain







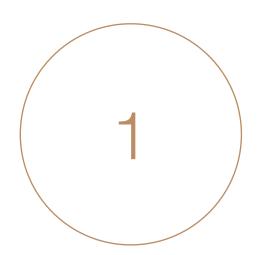


## SOMMAIRE

- P 1. Notre raison d'être
- P 2. Le problème
- P 3. Notre solution
- P 4. L'innovation logistique
- P 5. Nos boulangers
- P 6. Nos clients
- P 7. Nos bières
- P8. Nos ingrédients
- P 9. S'engager et rayonner
- P 10. Tarifs & conditions de vente



# NOTRE RAISON D'ÊTRE







#### BUSINESS FOR GOOD

Combattre le gaspillage alimentaire à grands coups de pintes

Limiter le gaspillage alimentaire est notre raison d'être et d'entreprendre. C'est une cause qui nous tient à coeur, et pour cela nous utilisons les invendus de pain des meilleures boulangeries parisiennes pour produire notre bière.

#### ARTISANAT

Nous sommes des amoureux de pain et de bière craft

Notre bière est un hommage à l'artisanat. Nous avons choisi de travailler avec des brasseurs passionnés et expérimentés ainsi que des boulangers qui rayonnent grâce à leur savoir-faire.

#### CIRCUIT COURT

Nous produisons notre bière au plus près de nos consommateurs

Nous créons des partenariats avec les boulangers et brasseurs au plus près de chez vous. Le pain récupéré et notre bière proviennent de la même ville pour créer un système d'économie circulaire en circuit court.

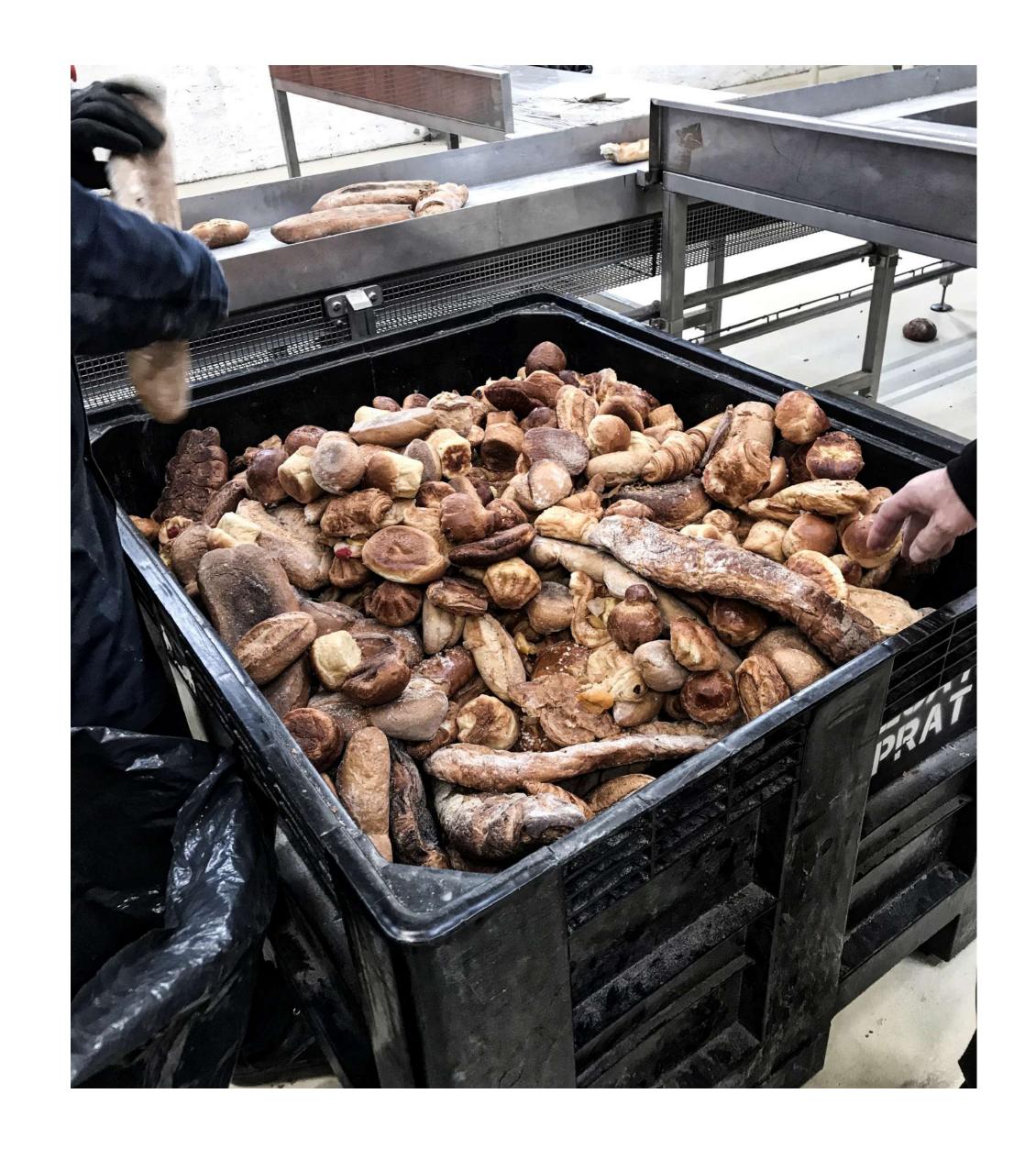


# LE PROBLÈME

1.3 milliard de tonnes de nourriture jetée tous les ans Secteur de la boulangerie = 10.6%60% du pain jeté

## **POURQUOI?**

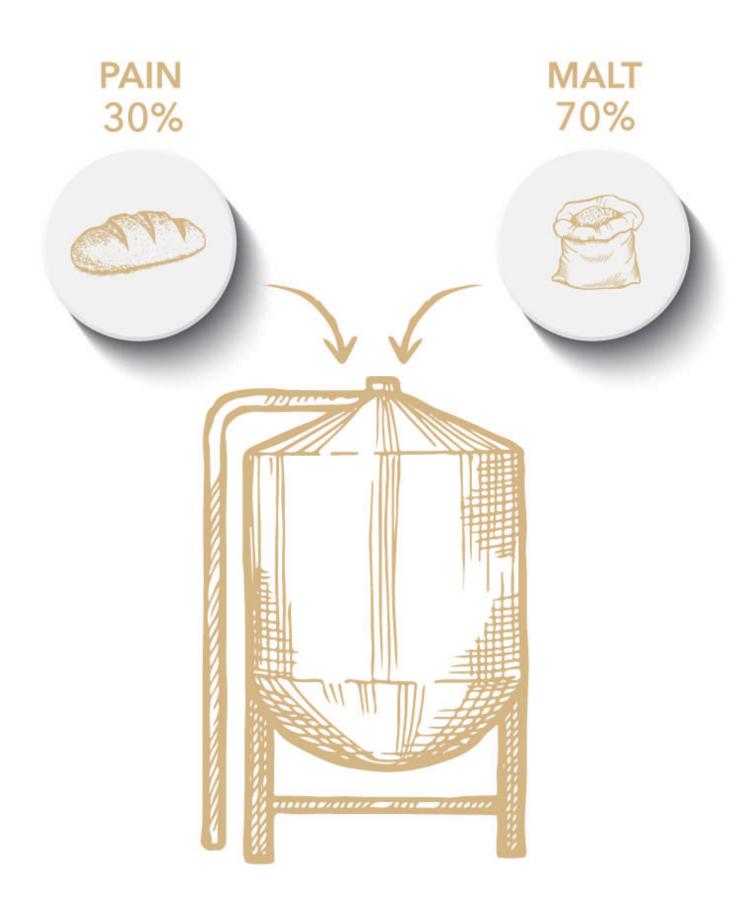
- Le calcul de production est un défi
- Le pain est un produit extra frais
- Logistique de récupération coûteuse
- Les solutions existantes ne créent pas suffisamment de valeur







## NOTRE SOLUTION



Nous transformons les surplus de production de pain en bière

### LA MICHE

La bière qui agit pour la planète!

# **Notre impact**

- Revalorisation du pain de nos boulangers
- Réduction des émissions de C02 liées à la production
- Économie des ressources en eau et en terre agricole nécessaires à la production d'orge
- Valorisation de l'artisanat boulanger et brassicole par l'innovation



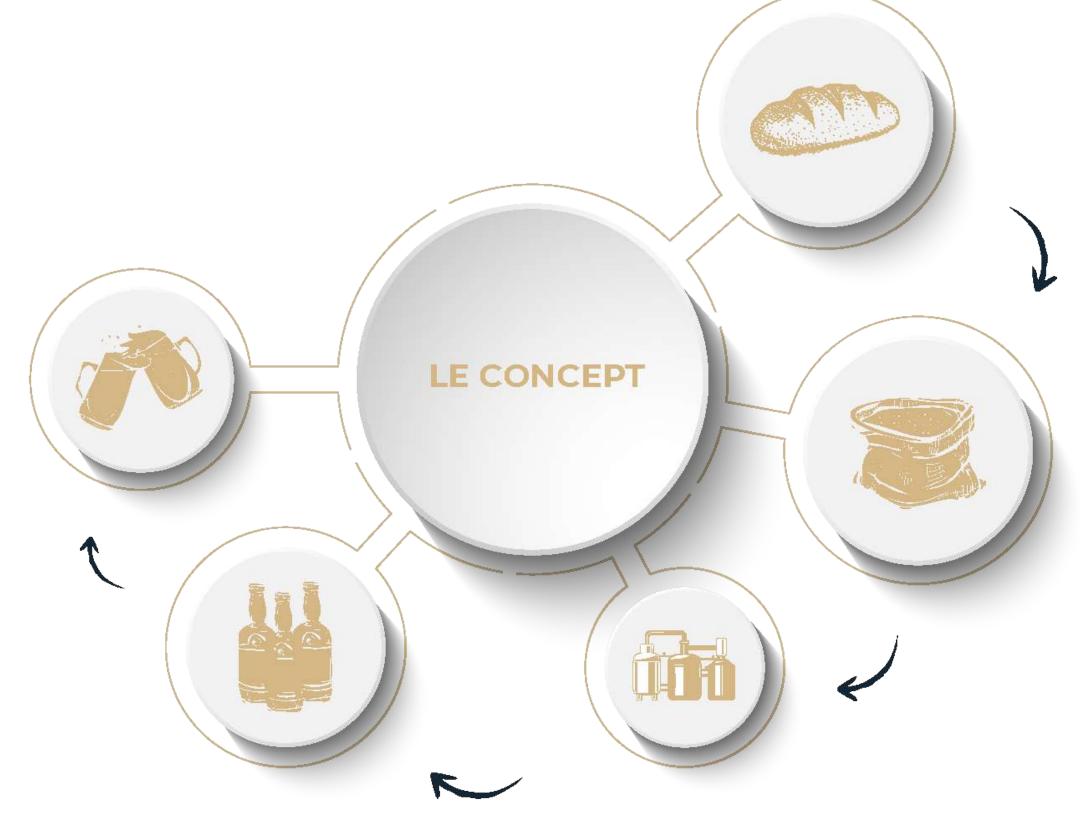
# L'INNOVATION LOGISTIQUE

01

Nous récupérons le surplus de pain des meilleures boulangeries de Paris.

05

Vous êtes acteurs du changement et faites d'une bière deux coups en combattant le gaspillage alimentaire à grands coups de pintes!



02

Nous séchons le pain et le broyons pour la recette.

04

Nous embouteillons la production et la distribuons dans vos restaurants, bars et boulangeries favoris. 03

Lors du brassage, nous remplaçons un tiers du malt par le pain récupéré.



# NOS BOULANGERS







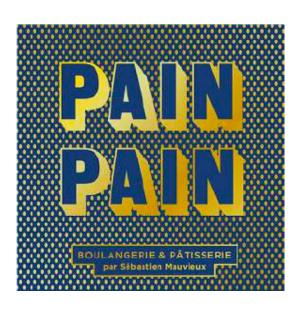
Compagnon du devoir



Meilleur ouvrier de France



Maison Lendemaine Poilane / Poujaran



Meilleure Baguette 2012



Artisan passionné



Artisan passionné



Fournie par les vainqueurs de La meilleure baguette de paris



Artisan passionné



Artisan passionné



Plus de 35 points de récoltes à Paris et ce nombre augmente tous les mois!

# ILS ONT TESTÉ, LEURS CLIENTS ADORENT!











Groupe événementiel et de restauration

Caviste spécialisé

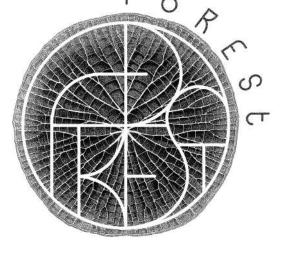
Chef Julien Duboué

Épicerie fine et fraiche

Restaurant

les tontons veg =









Les meilleurs burgers vegan de Paris

Epicerie fine et responsable

Chef Julien Sebbag Musée des Arts Modernes

Épicerie Anti-gaspi

Caviste spécialisé





# NOS BIÈRES

# La Miche - Pale Ale (Blonde) 4,5%

Légère et équilibrée - même notre grand-mère l'a validée

#### Ingrédients

Eau, malt d'orge (pale ale, biscuit), malt de blé, pain de tradition française, houblons (nugget, colombus, mistral), levure.

#### Saveurs

Bière aux arômes légers et fruités avec une touche biscuitée, toastée en fin de bouche.

#### **Accords mets**

Viande blanche, salade d'été, crudités, carpaccio, poissons.





# La Miche - Indian Pale Ale (IPA) 6%

Fraiche et Fruitée - parfaite pour les apéros ensoleillés.

#### Ingrédients

Eau, malt d'orge (pilsen, munich), pain de tradition française, houblons (nugget, citra, mosaïc), levure.

#### Saveurs

Amertume assez légère pour une IPA classique, relevée par les arômes d'agrumes et fruits exotiques prononcés.

#### **Accords mets**

Burger, Fromage, charcuterie.



# LES INGRÉDIENTS

- Pain de tradition française réalisé à partir de farines Label rouge ou BIO.
- Malt produit à 10km autour de la brasserie
- Houblons provenant d'Alsace





## S'ENGAGER ET RAYONNER

# Le plus pour vous et vos clients

#### **POUR VOUS**



#### NOUVELLE OFFRE ATYPIQUE

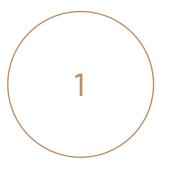
Proposer un produit atypique, artisanal et engagé à la vente



#### APPROFONDIR VOS ENGAGEMENTS RSE

Vous participez à la réduction du gaspillage alimentaire et renforcez votre image et votre communication d'acteur éco-responsable

#### **POUR VOS CLIENTS**



#### S'ENGAGER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Vous leur offrez la possibilité de consommer une alternative éthique et responsable



#### BÉNÉFICIER D'UN PRODUIT ARTISANAL ET LOCAL

Ils se font plaisir en partageant (ou pas) avec leurs proches une bière artisanale de qualité





# LA MICHE

Bière au pain

Informations & contact de commande Etienne - 06 69 00 08 17 commercial@lamiche.fr

