

Nouveau

Malteries Soufflet Nogent-Sur-Seine (10)

Mercredi 16 novembre 2016

Les fleurs du Malt



Quelques mots sur l'entreprise

Le Groupe Soufflet, expert des filières orge et blé, est le premier collecteur privé de céréales en Europe. Il possède plusieurs sites de transformation à travers le monde. Les céréales, transformées dans leurs unités, sont utilisées par la suite dans les secteurs de l'alimentaire et de la boisson. L'usine de Nogent transforme l'orge en malt. Le malt est utilisé principalement pour la fabrication de bière, mais aussi de whisky, pain, vinaigre, boissons sucrées, céréales pour le petit déjeuner, extraits en poudre soluble...

Ce que vous allez découvrir

Les intervenants vous expliqueront le processus de maltage puis vous visiterez le site pour en comprendre les différentes étapes. Ainsi, vous passerez par les sections d'humidification de l'orge (la trempe), la germination et enfin le séchage. Vous passerez par les laboratoires de l'usine pour aborder les notions de contrôle qualité ainsi que par le pôle d'expédition qui termine la boucle de production. Au fil du parcours, vous pourrez échanger avec les professionnels sur leurs activités et leur formation.

À savoir

 Date : **Mercredi 16 novembre 2016**

 Heure du Rendez-vous : **10h00**

 Durée de la visite : **2h30**

 Nombre de places disponibles : **18**

Conditions d'accès

 Public : **enseignants du secondaire, COP, chefs d'établissements...**

 Inscriptions obligatoires via le site **www.cgenial.org** rubrique « Professeurs en entreprise »

 info-PEE@cgenial.org
01 84 21 05 96

 Visites gratuites

L'entreprise vous accueille



 Malteries Soufflet
Quai Sarrail
10400 NOGENT SUR SEINE

 www.soufflet.com