

[\(https://www.bastamag.net/\)](https://www.bastamag.net/)

[DÉCRYPTER \(APPROFONDIR\)](#)

[RÉSISTER \(RESISTER\)](#)

[INVENTER \(INVENTER\)](#)

[DÉBATTRE \(DEBATTRE\)](#)

[CHRONIQUES \(CHRONIQUES\)](#)

[DOSSIERS \(SPIP.PHP?PAGE=DOSSIERS\)](#)

[QUI SOMMES-NOUS ? \(QUI-SOMMES-NOUS\)](#)

Accueil (<https://www.bastamag.net/>) > [Inventer \(Inventer\)](#) > Brasseurs et malteurs font mousser mille bières artisanales face à la (...)

ALTERNATIVES

Brasseurs et malteurs font mousser mille bières artisanales face à la domination des marques industrielles

PAR [SOPHIE CHAPELLE \(SOPHIE-CHAPELLE\)](#) 20 JUILLET 2017



[Ajouter \(spip.php?page=profil&retour=Brasseurs-et-malteurs-font-mousser-](#)

[Basta! in English](#)

[Basta! en español](#)

[Basta! in italiano](#)

[\(Basta-
in-
english\)](#)

[\(Basta-
en-
español\)](#)

[\(Basta-
in-
italiano\)](#)

LES PLUS LUS

PROSTITUTION

[Maya, 20 ans : « Il nous faisait travailler la nuit, ensuite, quand je devais me reposer, il nous violait » \(Maya-20-ans-Il-nous-faisait-travailler-la-nuit-ensuite-quand-je-devais-me\)](#)

SANTÉ

[Des cancérogènes dans votre courrier : à La Poste, la face cachée du recyclage des cartouches d'imprimante \(Des-cancerogenes-dans-votre-courrier-a-La-Poste-la-face-cachee-du-recyclage-des\)](#)

CHASSE AUX PAUVRES

[Pas de « droit à l'erreur » pour les allocataires de la](#)

Rechercher



<https://portail.bastamag.net>

► [MON ESPACE LECTEUR \(SPIP.PHP?PAGE=PROFIL\)](#)



► [FAIRE UN DON](#)

[\(don\)](#)

[NEWSLETTER \(SPIP.PHP?PAGE=INSCRIPTION-NEWSLETTER\)](#)

[ENQUÊTES \(ENQUETES\)](#)

[REPORTAGES \(REPORTAGES\)](#)

[ENTRETIENS \(ENTRETIENS\)](#)

[VIDÉOS \(SPIP.PHP?PAGE=VIDEOS\)](#)

[GRANDS-FORMATS \(GRANDS-FORMATS\)](#)

[DERNIERS ARTICLES \(SPIP.PHP?PAGE=DERNIE ARTICLES\)](#)

La suprématie des bières industrielles, vendues quasiment partout, va-t-elle bientôt décliner ? Les brasseries artisanales se multiplient en France. L'hexagone compte aujourd'hui près de 1100 brasseries, contre une trentaine dans les années 80. Une majorité explorent des produits simples, naturels et artisanaux, élaborés en petite quantité et distribués localement. Avec 185 établissements brassant blondes, ambrées, brunes ou blanches, la région Auvergne - Rhône-Alpes est à l'avant-garde. Peu à peu, une filière locale, de la céréale jusqu'au recyclage des sous-produits, en passant par le maltage, prend forme. Reportage.

Il est bientôt 16h et la mise en bouteille se termine dans la chaleur et le bruit. « *C'est une nouvelle recette, une bière moins forte pour l'été, parfumée, avec une bonne amertume* », commente Charlie Leroux, gérant de la [Brasserie de l'Alagnon](http://www.brasserie-alagnon.fr/) en Haute-Loire. Il s'est installé il y a huit ans comme brasseur à la sortie du village de Blesle : « *La bière, c'est presque un hasard. J'ai commencé chez moi, par curiosité, et je me suis pris au jeu.* » Et il est loin d'être le seul : brasserie artisanale du [quartier de la Plaine](http://www.brasserieedelaplaine.fr/) à Marseille, [La Montreuillose](http://la-montreuillose.com/brasserie/) en Seine-Saint-Denis, [bière des Faucheurs](https://www.facebook.com/Bi%C3%A8res-des-Faucheurs-et-des-R%C3%A9sistants-406938226045428/) volontaires d'OGM brassée dans le Tarn, [la Soyeuse](http://blog.lasoyeuse.info/) dans le Rhône, la [brasserie du Pilat](http://www.brasserieDupilat.com/) dans la Loire... Plus d'un millier de brasseries sont recensées aujourd'hui en France, alors qu'elles étaient moins d'une centaine en 1998 [1].

[Caf, soumis à des contrôles toujours plus invasifs \(Pas-de-droit-a-l-erreur-pour-les-allocataires-de-la-Caf-soumis-a-des-contrôles\)](#)

[LES PLUS RÉCENTS \(SPIP.PHP?PAGE=DERNIERS-ARTICLES\)](#)

[Basta ! revient en septembre \(Cet-ete-soutenez-Basta\)](#)

MIGRANTS

[La société civile appelle à un « Grenelle » de l'hospitalité et de l'accueil des étrangers en France \(La-societe-civile-appelle-a-un-Grenelle-de-l-hospitalite-et-de-l-accueil-des\)](#)

VIEILLISSEMENT

[« Veiller sur mes parents » : faire payer la relation humaine rend les facteurs mal à l'aise \(Veiller-sur-mes-parents-faire-payer-la-relation-humaine-rend-les-facteurs-mal-a\)](#)

ALTERNATIVES

[Brasseurs et malteurs font mousser mille bières artisanales face à la domination des marques industrielles \(Brasseurs-et-malteurs-font-mousser-mille-bieres-artisanales-face-a-la\)](#)

RÉSISTANCES

[Assa Traoré : « La France a besoin d'une belle révolution » \(Assa-Traore-La-France-a-besoin-d-une-belle-revolution\)](#)

OBSERVATOIRE DES MULTINATIONALES
SOCIAL, ÉCOLOGIQUE, POLITIQUE

[\(http://www.multinationales.org/\)](http://www.multinationales.org/)



<https://portail.bastame/spip.php?page=carte>

DOSSIERS

[\(SPIP.PHP?PAGE=DOSSIERS\)](#)

ATTEINTES AUX LIBERTÉS

[Surveillance, fichage, censure : la démocratie en danger ? \(spip.php?page=dos:id_mot=85\)](#)

RESSOURCES NATURELLES

[Eviter le dépôt de bilan planétaire \(spip.php?page=dos:id_mot=84\)](#)

TOUS LES DOSSIERS

[\(SPIP.PHP?PAGE=DOSSIERS\)](#)

[Accès à l'eau \(Acces-a-l-eau\)](#)

[Services publics \(Services-publics\)](#)

[Politique \(Politique\)](#)

[Multinationales \(Multinationales\)](#)

[Alternatives concrètes](#)

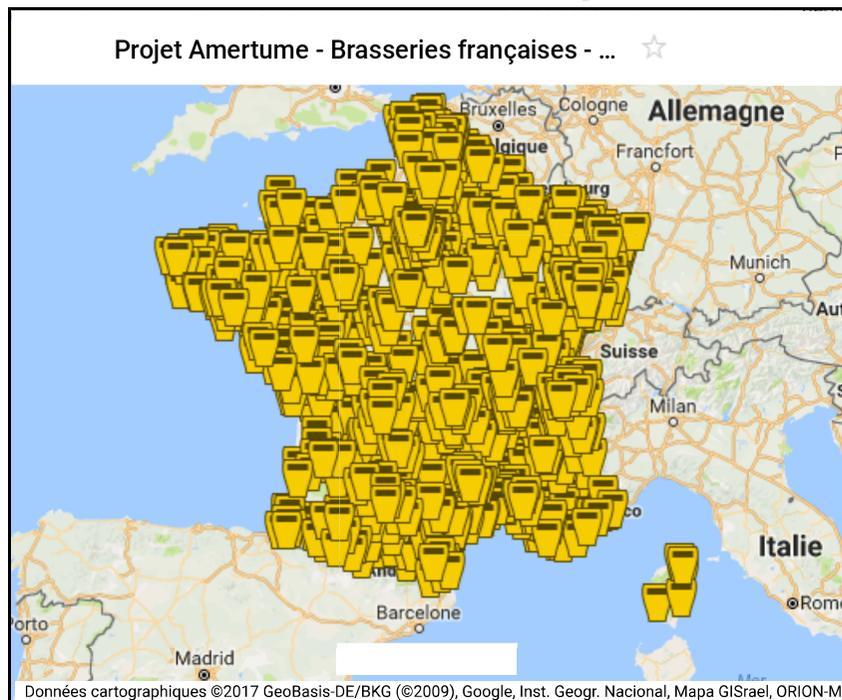
[\(Alternatives-concretes\)](#)

[Climat \(Climat\)](#)

[Démocratie !](#)

[\(Democratie\)](#)

TOUTES LES THÉMATIQUES



C'est au moment où Charlie se penche concrètement sur son projet de brasserie artisanale, qu'apparaissent des préoccupations propres à cette filière alternative aux marques industrielles : comment se fournir en matières premières locales ? Impossible, notamment, de trouver de l'orge brassicole dans son département [2]. « Il y avait un savoir-faire en la matière en Haute-Loire qui s'est complètement perdu. J'en ai immédiatement parlé à un copain paysan qui cultive et transforme les céréales. »

Son ami accepte de se lancer dans l'aventure. Il cultive plusieurs variétés d'orge et parvient à lui fournir, dès la première année, 1,5 tonne de graines nettoyées et triées. L'étape qui suit consiste à malter l'orge, c'est à dire laisser la graine germer pendant une semaine, puis stopper le processus en la séchant rapidement [3]. Le malt est l'un des principaux ingrédients nécessaires à la fabrication de la bière, avec l'eau, le houblon et la levure : il apporte l'amidon qui sera transformé en sucres pendant le brassage. Charlie se rend donc chez un malteur français, mais là, c'est la déception : « C'était une malterie industrielle ; il fallait fournir au minimum 35 tonnes d'orge ! » C'est à cette époque qu'il entend parler d'une malterie artisanale fraîchement installée à Beauchastel en Ardèche, [Malteur-Echos \(https://www.malteurs-echos.fr/page/accueil\)](https://www.malteurs-echos.fr/page/accueil).

EN BREF (ENBREF)

25/07/2017 MIGRANTS

Un navire « anti-réfugiés » affrété par l'extrême-droite suspecté d'embarquer un équipage armé (Un-navire-anti-refugies-affrete-par-l-extreme-droite-suspecte-d-embarquer-un)

Des militants d'extrême-droite de plusieurs pays européens ont lancé leur (...)

24/07/2017 AUSTÉRITÉ

Augmentation des loyers et des expulsions, baisse des aides au logement (Augmentation-des-loyers-et-des-expulsions-baisse-des-aides-au-logement-6296)

Le gouvernement a décidé de diminuer l'Aide personnalisée au logement (APL) de (...)

19/07/2017 MIGRATIONS

Sauvetage en mer : l'Europe s'en prend aux ONG mais pas aux garde-côtes libyens (Sauvetage-en-mer-l-Europe-s-en-prend-aux-ONG-mais-pas-aux-garde-cotes-libyens)

Elles ont déjà fait l'objet d'enquêtes, sans preuves, pour soi-disant avoir (...)

17/07/2017 ENVIRONNEMENT

Pollution à l'acide : quelles suites pour ArcelorMittal, Suez et le lanceur d'alerte ? (Pollution-a-l-acide-a-Florange-queelles-suites-

(SPIP.PHP?PAGE=THEMES)



(Basta-dans-la-
presse)

**ACTUALITÉ
DES MOUVEMENTS
SOCIAUX**

(HTTP://PORTAIL.BASTAMAG.NET

**/ACTUALITE-DES-
MOUVEMENTS-
SOCIAUX)**

CADTM
Construire un monde post-extractiviste, post-consumériste (http://www.cadtm./Construire-un-monde-post,15120)

CADTM
Violence et gouvernabilité face à une nouvelle étape de (...) (http://www.cadtm./Violence-et-gouvernabilite-face-a)

ZAD/NOTRE-DAME-DES-LANDES
Caravane pour un avenir sans GCO (http://zad.nadir.org/spip.php?article47C

ZAD/NOTRE-DAME-DES-LANDES
Photos de l'atelier sérigraphie (http://zad.nadir.org/spip.php?article47C



Charlie et Marie-Aude à la Brasserie de l'Alagnon. CC Sophie Chapelle

Un marché mondial dominé par trois firmes géantes

L'idée de cette malterie est née en 2011 suite à un échange avec un brasseur : « Sa matière première ne venait pas de chez lui, mais d'Allemagne via un courtier belge, se souvient Guillaume Bourdon, l'un des trois fondateurs. Ça lui posait un souci éthique et économique. D'autres brasseurs nous ont fait part des mêmes difficultés. » Trois grandes malteries approvisionnent le marché européen : Castle Malting en Belgique, Weyermann en Allemagne, et Soufflet en France. Guillaume se donne un an pour penser un projet de malterie artisanale. « La question principale était de savoir comment répondre aux besoins des brasseurs. Nous voulions que ce soit des céréales locales pour des brasseurs locaux, avec une démarche artisanale, du fait main, bio, et créateur d'emplois. On a étudié le modèle coopératif, et on l'a imaginé à l'échelle d'une filière relocalisée. »

L'initiative a tout d'une gageure : la moitié du marché mondial de la bière est contrôlé par seulement trois acteurs, qui inondent la planète avec des centaines de marques différentes : AB InBev-SABMiller (http://www.lepoint.fr/economie/ab-inbev-sabmiller-naissance-d-un-geant-de-la-biere-28-09-2016-2071932_28.php) (qui possède Pilsner, Foster's, Stella Artois, Budweiser, Leffe, Hoegaarden...), Heineken (Affligem, Pelforth, Amstel, 33 Export...) et Carlsberg (Kronenbourg, 1664, Grimbergen, Tuborg...) [4]. « En France, 96 % du volume de bière est produit par quinze brasseurs, complète Guillaume Bourdon. En 2011, 300 brasseries se partageaient les 4 % du volume restant, contre 1100 aujourd'hui. ». Quant au malt, deux millions de tonnes sont produites en France chaque année, dont plus de 80 % sont exportées !

[pour-ArcelorMittal-Suez-et-le\)](#)

« J'ai déversé de l'acide d'ArcelorMittal Florange dans la nature. » Début (...)

14/07/2017 MIGRATIONS

[160 personnes, dont 70 enfants, bientôt jetés à la rue à Rennes \(160-personnes-dont-70-enfants-bientot-jetes-a-la-rue-a-Rennes\)](#)

Ce 17 juillet, les 40 familles qui occupent depuis un an les « Jardins de la (...)

13/07/2017 PROCÈS

[Un élu FN demande la dissolution d'une association d'aide aux migrants \(Un-elu-FN-demande-la-dissolution-d-une-association-d-aide-aux-migrants\)](#)

Ils refusent d'abandonner les migrants, souvent perdus et affamés, au bord (...)

DANS LA MÊME RUBRIQUE

BIENS COMMUNS

[Régie de l'eau, autonomie énergétique, zéro déchet : quand villages et villes moyennes montrent la voie \(Regie-de-l-eau-autonomie-energetique-zero-dechet-quand-villages-et-villes\)](#)

« VILLES SANS PEURS »

[Lutte contre la corruption, appropriation des biens communs : la révolution « municipaliste » qui vient \(Lutte-contre-la-corrupcion-](#)

[TOUS LES COMMUNIQUÉS](#)

[HTTP://PORTAIL.BASTAMAG.NET](http://portail.bastamag.net)

[/ACTUALITE-DES-](#)

[MOUVEMENTS-SOCIAUX\)](#)

À VOIR AILLEURS

Clip

[Borders](#)

<https://www.youtube/watch?v=r-Nw7HbaeWY>

Clip

[Are you lost in the world like me](#)

<https://www.youtube/watch?v=VASyWEI>

ITINÉRAIRE CONSEILLÉ

MÉDIAS INDÉPENDANTS

[La Brique](#)
[\(http://labrique.net/\)](http://labrique.net/)

[Reporterre](#)
[\(http://www.reporterre.net/\)](http://www.reporterre.net/)

[Alternatives économiques](#)
[\(http://www.alternatives-economiques.fr/\)](http://www.alternatives-economiques.fr/)

[La Rotative](#)
<http://larotative.info>

[Equal Times](#)
<http://www.equaltimes.org/?lang=fr>

DES BLOGS ET SITES

[Carnets de Pierre Deruelle](#)
[\(http://www.pierrede.com/\)](http://www.pierrede.com/)

Retisser des filières locales

Soucieux de développer la filière, Malteur-Echos cherche dès 2012 des paysans locaux qui puissent fournir la coopérative en céréales. « *Les agriculteurs et leurs coopératives ont suivi. On a pu démarrer les malts.* » Outre l'orge, la coopérative malte aujourd'hui du blé, du seigle, du petit épeautre, ou du maïs... « *Il y a une demande. On a par ailleurs demandé aux brasseurs d'être bienveillants à notre égard. Nous avons besoin d'eux pour nous tester. Ils ont joué le jeu, en précisant aux consommateurs qu'ils accompagnaient une malterie en création. Ils en font une bière "test", voire une bière "surprise" !* » Peu à peu, la coopérative développe sa gamme, peaufine sa production. Elle organise des rencontres locales avec des brasseurs, des agriculteurs et des consommateurs.



Les différents malts fabriqués par Malteur-Echos et utilisés par la brasserie de l'Alagnon. CC Sophie Chapelle

Fin 2014, Malteur-Echos passe en Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC), en regroupant brasseurs, agriculteurs, coopératives, salariés, consommateurs, et collectivités locales. En septembre 2017, ils devraient emménager dans de nouveaux locaux, et viseront 700 tonnes de malt par an au lieu de 250 tonnes actuellement. Un seuil au-delà duquel la coopérative pourrait devenir rentable. « *Nous sommes dans une étape intermédiaire, avec peu de plus-value. Cela implique de faire un certain volume. Nous voulons aussi répondre aux besoins des brasseurs locaux, ce qui n'est pas le cas aujourd'hui.* » En 2016, Guillaume et ses associés ont également accueilli 19 porteurs de projets. « *Nous sommes dans une dynamique d'essaimage. L'objectif est de créer d'autres malteries autonomes.* »

appropriation-des-biens-communs-la-revolution)

EMPLOI

« Territoires zéro chômeurs » : comment créer son propre emploi sans s'imposer un « bullshit job » à bas coût (Territoires-zero-chomeurs-comment-cree-son-propre-emploi-sans-s-imposer-un)

DU MÊME AUTEUR

PROCÈS

Un élu FN demande la dissolution d'une association d'aide aux migrants (Un-elu-FN-demande-la-dissolution-d-une-association-d-aide-aux-migrants)

SOLIDARITÉS

Des bacheliers reversent leur « bourse au mérite » accordée par Wauquiez à des associations (Des-bacheliers-reversent-la-bourse-au-merite-de-Wauquiez-a-des-associations)

EXTRACTIVISME

Ces Lorrains qui luttent courageusement pour un avenir dépollué de l'héritage minier (Ces-Lorrains-qui-luttent-courageusement-pour-un-avenir-depollue-de-l-heritage)

VIDÉOS (SPIP.PHP?PAGE=VIDEOS)

Les mots sont importants (http://lmsi.net/)

Acrimed (http://www.acrimed.

La Horde (http://lahorde.samiz

Le Monolecte (http://blog.monolect

TOUS LES SITES

(ITINERAIRE-CONSEILLE)

AGENDA

DÉMOSPHÈRE

L'agenda des mouvements sociaux (http://demosphere.eu/

Recycler les sous-produits

D'autres acteurs se préoccupent de l'impact écologique de la filière brassicole. C'est notamment le cas de Bruno Vitasse, responsable du projet Zébu. Il s'intéresse particulièrement au devenir de la drêche, les résidus du brassage de céréales après la fermentation. Pour chaque hectolitre de bière, ce sont un peu plus de 20 kg de drêches qui sont produits [5]. En tout, l'Union européenne en génère 3,4 millions de tonnes par an. En milieu rural, la drêche sert à fertiliser les champs ou à nourrir le bétail. Mais qu'en faire en milieu urbain ? « *Une grande partie des résidus des brasseries urbaines partent à la poubelle*, déplore Bruno Vitasse. *Nous testons une valorisation alimentaire de la drêche : pour des cookies, des pâtes à pizzas ou des barres de céréales. On peut aussi la sécher au four pour faire de la farine à pain, ou l'intégrer dans la panure pour des nuggets de poulets.* »

La valorisation peut aussi être énergétique. Humide, la drêche, composée à 90 % de matière organique, peut servir en bio-méthanisation. « *C'est de l'or urbain. Il y a tellement de choses à en faire !* », s'enthousiasme Bruno. Basé en région parisienne, il cherche une plateforme pour y installer une coopérative. « *Nous voudrions en faire une source de revenus pour les brasseries. Aujourd'hui, le brasseur doit payer pour se faire enlever son stock de drêches, comme pour un déchet. Nous visons un outil commun de traitement, de logistique et de transport de drêche.* »

Paysan et brasseur artisanal

Alexandre Murigneux n'a pas ce problème. Ce paysan brasseur bio donne la drêche à ses vaches : « *La drêche est ultra-riche en protéines, et remplace très bien le tourteau de soja.* » Installé sur [la ferme de la Quintillière \(http://www.fermedelaquintilliere.com/\)](http://www.fermedelaquintilliere.com/) dans les Monts du Lyonnais, Alexandre tente d'entretenir un cycle vertueux : ses 60 hectares de terres produisent du fourrage qui nourrit son troupeau, celui-ci fournissant la matière organique aux céréales – orge, blé, avoine, seigle. Une fois le maltage effectué, les résidus servent d'aliment au troupeau. Le brassage est son principal gagne-pain : « *J'essaie de donner à goûter le terroir à travers les céréales et, donc, grâce à la bière. Je travaille sur la variété des céréales. L'artisan-brasseur doit rechercher tous les ingrédients qu'il peut trouver, pour atteindre une bière idéale.* »



[\(\[spip.php?page=videos&id_article=4841\]\(http://spip.php?page=videos&id_article=4841\)\)](http://spip.php?page=videos&id_article=4841)

ARTISANAT

« Un métier n'est pas là pour vous emprisonner mais pour vous rendre libre »

[VOIR LA VIDÉO \(SPIP.PHP?PAGE=VIDEOS&ID_ARTICLE=4841\)](http://spip.php?page=videos&id_article=4841)

[VOIR TOUTES LES VIDÉOS \(SPIP.PHP?PAGE=VIDEOS\)](http://spip.php?page=videos)



En 2016, Alexandre Murigneux a produit 150 hectolitres de bière, commercialisés à 40 % en circuits courts. CC Sophie Chapelle

L'orge produit par Alexandre est malté chez Malteur-Echos. Certaines de ses recettes contiennent des céréales et malts torrifiés – les grains sont chauffés avant brassage, ce qui fait varier l'arôme et la couleur de la bière. Les malts sont brassés par ajout d'eau chaude, pour obtenir un moût sucré, filtré puis porté à ébullition. Alexandre ajoute du houblon venu d'Alsace, en guise de conservateur. Après refroidissement, le moût est fermenté en cuves, et se transforme progressivement en bière. Lors de l'embouteillage, des levures ajoutent encore à la complexité du produit. Une fabrication digne d'un vigneron : *« Il existe un grand catalogue autour du vin, alors qu'il y a peu de connaissances sur la bière. »* Celle-ci est souvent résumée aux grandes marques au goût standardisé vendues en grande surface.

Une nouvelle brasserie tous les deux jours

Alexandre réfléchit à l'empreinte carbone de sa ferme, et projette de travailler avec un étudiant sur le sujet. Envisage-t-il de malter chez lui ? *« Le problème, c'est que le maltage est très énergivore. Plus une malterie est grande, plus elle est efficace énergétiquement. Je suis plutôt favorable à des malteuses partagées et mobiles. »* De son côté, Charlie Leroux se réjouit du lancement d'une malterie artisanale à vingt kilomètres de chez lui : *« Ce qui manque dans la filière, c'est surtout le houblon. Le gros souci, c'est le tri : il faut séparer la fleur de la tige et des feuilles, ce qui demande beaucoup de temps. Heureusement, il existe des petites machines mobiles, et de nombreux projets de petites plantations en France. L'association [Houblons de France](http://houblonsdefrance.fr/) (<http://houblonsdefrance.fr/>) fait un super boulot ! »*

Charlie fait également partie des rares brasseurs à consigner les bouteilles. Avec Marie-Aude, ils ont investi dans une laveuse de bouteilles. « *Cela implique de livrer nous-mêmes pour reprendre les bouteilles vides. On est aussi repassé à l'étiquette à coller, car les étiquettes autocollantes sont difficiles à retirer. Mais c'est intéressant économiquement.* » Et cohérent d'un point de vue écologique ! Une filière de collecte et de lavage des bouteilles utilisées, [ConsiLyon \(http://consilyon.airlab.fr/\)](http://consilyon.airlab.fr/), est aussi en cours de création dans le bassin lyonnais. « *Dans la région, on travaille en coopération. Nous sommes de plus en plus nombreux : seulement vingt brasseries ont fermé en 2015, alors qu'une nouvelle brasserie ouvre tous les deux jours à l'échelle nationale. Dans ce milieu, nous sommes influencés par les rencontres et les échanges, pour concocter de nouvelles recettes. Partager avec les autres est une démarche fondamentale.* »

Texte et photos : Sophie Chapelle

Notes

- [1] Voir à ce sujet le site du biéologue Emmanuel Gillard, [Projet Amertume \(http://projet.amertume.free.fr/\)](http://projet.amertume.free.fr/), qui recense 1080 brasseries françaises en activité au 14 juin 2017.
- [2] D'après le site de la coopérative [Malteurs échos \(https://www.malteurs-echos.fr/page/accueil\)](https://www.malteurs-echos.fr/page/accueil) : « *Toutes les céréales peuvent être maltées, mais l'orge brassicole est la céréale la plus adaptée à la production de bière car elle est riche en enzymes et conserve son enveloppe pendant le maltage. Parmi les autres céréales, le malt de blé par exemple est utilisé pour la production de bière blanche. En agriculture biologique, il faut environ 1m2 d'orge pour produire un litre de bière.* »
- [3] Il faut environ 1,2 tonne d'orge pour produire une tonne de malt.
- [4] Voir [ici \(https://www.maloan.fr/blog/multinationales-et-marques-de-la-biere\)](https://www.maloan.fr/blog/multinationales-et-marques-de-la-biere). Voir également les données 2014 (<http://www.rayon-boissons.com/Chiffres-du-marche/Parts-de-marche-des-marques-de-bieres-en-GMS-Heineken-continue-de-progresser-29639>) sur le sujet.
- [5] Une fois l'empâtage terminée, on sépare la phase liquide (le moût) qui sera transformée en bière, et la phase solide, c'est à dire les grains résiduels, que l'on appelle alors drèches de brasserie. Lire par exemple [ici \(http://www.nowaste.be/la-dreche-de-brasserie-une-ressource-sous-exploitee/\)](http://www.nowaste.be/la-dreche-de-brasserie-une-ressource-sous-exploitee/).

[RÉAGIR À CET ARTICLE](#)

[VOIR LES COMMENTAIRES \(1\)](#)

[Cet article vous a intéressé ? Basta ! a besoin de ses lecteurs pour poursuivre son travail, faites un don. \(don\)](#)

TAGS [Agriculture \(Agriculture-et-alimentation\)](#) [Alimentation \(Alimentation\)](#) [Alternatives concrètes \(Alternatives-concretes\)](#)

NOS DOSSIERS

ALIMENTATION

QUELLE AGRICULTURE POUR DEMAIN ? ([SPIP.PHP?PAGE=DOSSIER&ID_MOT=133](https://spip.php?page=DOSSIER&ID_MOT=133))

SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Menacée par l'exode rural et l'étalement urbain, l'agriculture chinoise tente de se réinventer dans les villes (Menacee-par-l-exode-rural-et-l-etalement-urbain-l-agriculture-chinoise-se)

RÉVOLUTION AGRICOLE

Comment une coopérative laitière émancipe les agriculteurs de leur soumission aux multinationales et au marché (Comment-une-cooperative-laitiere-emancipe-les-agriculteurs-de-leur-soumission)

VOS COMMENTAIRES

1 LE 21 JUILLET À 14:45 (2017-07-21T12:45:18Z) PAR TUDIGO

Avide des microbrasseries ? Découvrez La Bouledogue, le Brasseur Toulousain, la Burdigala ou encore la LH city brewing sur Tudigo : <https://blog.bulbintown.com/nouvelle-vague-brassicole/> (<https://blog.bulbintown.com/nouvelle-vague-brassicole/>)

RÉPONDRE À CE MESSAGE ([SPIP.PHP?PAGE=FORUM&ID_ARTICLE=6269&ID_FORUM=7020](https://spip.php?page=FORUM&ID_ARTICLE=6269&ID_FORUM=7020))

À LIRE AVANT DE COMMENTER (A-LIRE-AVANT-DE-COMMENTER)

Forum

Pour participer à ce forum, vous devez vous enregistrer au préalable. Merci d'indiquer ci-dessous l'identifiant personnel qui vous a été fourni. Si vous n'êtes pas enregistré, vous devez vous inscrire.

CONNEXION ([SPIP.PHP?PAGE=LOGIN&URL=BRASSEURS-ET-MALTEURS-FONT-MOISSER-MILLE-BIERES-ARTISANALES-FACE-A-LA](https://spip.php?page=LOGIN&URL=BRASSEURS-ET-MALTEURS-FONT-MOISSER-MILLE-BIERES-ARTISANALES-FACE-A-LA))

| S'INSCRIRE ([SPIP.PHP?PAGE=IDENTIFIANTS&LANG=FR&MODE=6FORUM&FOCUS=NOM_INSCRIPTION](https://spip.php?page=IDENTIFIANTS&LANG=FR&MODE=6FORUM&FOCUS=NOM_INSCRIPTION))

| MOT DE PASSE OUBLIÉ ? ([SPIP.PHP?PAGE=SPIP_PASS&LANG=FR](https://spip.php?page=SPIP_PASS&LANG=FR))

Suivre les commentaires : [RSS](https://spip.php?page=comments-rss&id_article=6269) (spip.php?page=comments-rss&id_article=6269) |

[ATOM](https://spip.php?page=comments-atom&id_article=6269) (spip.php?page=comments-atom&id_article=6269)

LES PLUS LUS

LES PLUS RÉCENTS ([SPIP.PHP?PAGE=DERNIERS-ARTICLES](https://spip.php?page=DERNIERS-ARTICLES))

PROSTITUTION

[Maya, 20 ans : « Il nous faisait travailler la nuit, ensuite, quand je devais me reposer, il nous violait » \(Maya-20-ans-Il-nous-faisait-travailler-la-nuit-ensuite-quand-je-devais-me\)](#)

SANTÉ

[Des cancérogènes dans votre courrier : à La Poste, la face cachée du recyclage des cartouches d'imprimante \(Des-cancerogenes-dans-votre-courrier-a-La-Poste-la-face-cachee-du-recyclage-des\)](#)

CHASSE AUX PAUVRES

[Pas de « droit à l'erreur » pour les allocataires de la Caf, soumis à des contrôles toujours plus invasifs \(Pas-de-droit-a-l-erreur-pour-les-allocataires-de-la-Caf-soumis-a-des-contrôles\)](#)

[Basta ! revient en septembre \(Cet-ete-soutenez-Basta\)](#)

MIGRANTS

[La société civile appelle à un « Grenelle » de l'hospitalité et de l'accueil des étrangers en France \(La-societe-civile-appelle-a-un-Grenelle-de-l-hospitalite-et-de-l-accueil-des\)](#)

VIELLISSEMENT

[« Veiller sur mes parents » : faire payer la relation humaine rend les facteurs mal à l'aise \(Veiller-sur-mes-parents-faire-payer-la-relation-humaine-rend-les-facteurs-mal-a\)](#)

ALTERNATIVES

[Brasseurs et malteurs font mousser mille bières artisanales face à la domination des marques industrielles \(Brasseurs-et-malteurs-font-mousser-mille-bieres-artisanales-face-a-la\)](#)

RÉSISTANCES

[Assa Traoré : « La France a besoin d'une belle révolution » \(Assa-Traore-La-France-a-besoin-d-une-belle-revolution\)](#)

[DÉCRYPTER](#)

[\(APPROFONDIR\)](#)

[RÉSISTER \(RESISTER\)](#)

<https://www.bastamao.net>

[INVENTER \(INVENTER\)](#)

[DÉBATTRE \(DEBATTRE\)](#)

[CHRONIQUES](#)

[\(CHRONIQUES\)](#)

[DOSSIERS](#)

[\(SPIP.PHP?PAGE=DOSSIERS\)](#)

[QUI SOMMES-NOUS ?](#)

[\(QUI-SOMMES-NOUS\)](#)

[Mentions légales \(Mentions-legales\)](#)

[Nous contacter \(Toutes-nos-coordonnees\)](#)

[Conditions générales d'utilisation \(Conditions-generales-d-utilisation\)](#)

[Propulsé par SPIP \(<http://www.spip.net/>\)](#)

[Hébergé par Nursit \(<http://www.nursit.com/>\)](#)

[RSS 2.0 \(\[spip.php?page=backend\]\(http://www.spip.php?page=backend\)\)](#)

 (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/deed.fr>)

Sauf mention contraire,

le contenu de ce site est sous contrat Creative Commons

(<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/deed.fr>)