



AUPRÈS DE MA BIÈRE LE DOSSIER ARTISANALE



Yvon Pruvost en pleine récolte du houblon. © ADF - À droite, sous-bocks d'anciennes brasseries coopératives. © LES AMIS DE LA BIÈRE



AU NORD, LA REVANCHE DES MOHICANS

Face à la concentration du secteur, quelques houblonniers et une poignée de brasseries familiales ont résisté et joué un rôle pionnier dans le renouveau des bières locales et goûtees. Reportage dans les Flandres.

Depuis l'une des rues de Saint-Sylvestre-Cappel, on voit briller les cuves en inox de la brasserie locale, installée au village depuis plus de deux siècles. Bottes en caoutchouc aux pieds, seau de haricots verts fraîchement cueillis au bout du bras, un vieil homme s'arrête quelques minutes. Pendant trente ans, il a « *soutiré la bière* » à la brasserie Saint-Sylvestre. L'une des cuves de cuivre qui servaient à son époque, et ont été changées récemment, devrait bientôt trôner sur le rond-point à l'entrée du village. « *On revoit beaucoup d'anciens travailleurs, c'est leur vie*, commente Alain, employé à l'embouteillage et au nettoyage. *Ils viennent chercher leur bière, et ça leur fait plaisir de voir l'évolution de la brasserie.* » Des habitants récupèrent aussi les sacs de sucre vides pour y mettre leur récolte de patates.

Nous sommes en Flandres, à 30 km de Dunkerque et un quart d'heure de la Belgique. Ici, comme le vin ailleurs, la bière faisait traditionnellement partie du régime alimentaire des travailleurs. C'est ce qui explique qu'entre 1880 et 1910, lorsque les épiceries coopératives créées par des ouvriers des mines et du textile se sont lancées dans la production, la plupart ont choisi de fabriquer « *deux aliments essentiels : le pain et la bière* », note Pierre-André Dubois, qui a dirigé plusieurs brasseries coopératives [lire page suivante] et cofondé l'association Les amis de la bière.

Il y a un peu plus d'un siècle, la bière était un produit local, consommé dans un rayon de quelques kilomètres autour du lieu de fabrication. Dans les campagnes du Nord, des paysans s'étaient équipés de chaudières, d'une cuve et de fûts de bois, et s'étaient faits fermiers-brasseurs. Jusqu'à la première guerre mondiale, la boisson était livrée chaque semaine, en tonneaux, aux estaminets ou directement dans les familles. La

France comptait alors environ deux mille brasseries, estiment Les amis de la bière.

Après 1918, ce chiffre chute. D'abord, parce que la guerre a détruit les installations et tué ou blessé les hommes qui y travaillaient. Ensuite, parce que le secteur commence à se concentrer. Le développement des transports, la pasteurisation, l'embouteillage permettent de faire voyager la bière sur de plus grandes distances, tandis que les techniques de production évoluent, avec par exemple l'arrivée des cuves en métal. Certains brasseurs ne peuvent pas investir et jettent l'éponge ; d'autres se regroupent pour faire face à cette première vague d'industrialisation.

Après de nouveaux dégâts causés par la seconde guerre mondiale, la concentration s'accélère, jusqu'à l'uniformisation des goûts. Dans les années 80, les brasseries industrielles imposent sur le marché des bières fermentées à plus basse température, « *très pures et très claires, qui*

demandaient des équipements de refroidissement que les petits ne pouvaient pas se payer » décrit David Baudrin, de l'association Les amis de la bière. En 1990, il ne restait plus en France qu'« *une vingtaine d'acteurs qui produisaient tous la même chose : une bière légère, avec peu d'amertume. Les différents styles français de bière, parfois connus à l'étranger, avaient disparu* », constate le biéologue belge Emmanuel Gillard. « *C'était comme s'il n'était resté comme fromage que la Vache qui rit* », résume Daniel Thiriez, artisan brasseur dans les Flandres.

LE RETOUR DE LA HAUTE FERMENTATION

Dans le Nord, les brasseries qui ont résisté au rouleau compresseur et gardé leur indépendance se comptent sur les doigts d'une seule main. Celle de Saint-Sylvestre en fait partie aux côtés de la brasserie Duick, qui produit la Jenlain dans le village du même nom ; de La

Choulette, installée à Hordain ; de la brasserie Castelain, qui lançait dès 1986 une bière bio, la Jade. Pour exister, ces entreprises familiales ont pris le contrepied de l'industrie en continuant à produire en haute fermentation, ce qui donne une boisson plus aromatique, et en assumant l'amertume du houblon. Leur choix a fini par payer : la traversée du désert a été longue, mais les consommateurs ont fini par redécouvrir le goût de ces « *bières de garde* » ou « *bières de spécialité* ».

À Saint-Sylvestre, c'est essentiellement la Trois Monts qui fait tourner la boutique. Considérée aujourd'hui comme une classique du Nord, elle est distribuée dans les supermarchés de toute la France. « *On augmente un peu chaque année notre production*, indique Hélène Ranjatsiresy, responsable qualité de la brasserie. *Actuellement, on produit 63 000 hectolitres. En cinq ans, on est passés de quinze à vingt-trois salariés.* »

" C'ÉTAIT COMME S'IL N'ÉTAIT RESTÉ COMME FROMAGE QUE LA VACHE QUI RIT "

Dans les années 50, à sa sortie de l'école de brasserie, le grand-père du dirigeant actuel avait modernisé la salle de brassage et opté pour la basse fermentation. Trente ans plus tard, avec ses deux fils devenus brasseurs à leur tour, il est revenu à la haute fermentation pour se démarquer des industriels. La recette de la Trois Monts date de cette époque. « *Les deux frères ont fait beaucoup d'essais pour créer leur propre souche de levure et, depuis, on la conserve précieusement* », explique Hélène.

La jeune femme évoque aussi le caractère « *avant-gardiste* » de la famille de brasseurs qui a permis à l'entreprise de tenir, alors que « *toutes les brasseries autour ont fermé. Le grand-père, déjà, cherchait à économiser l'énergie. Dans l'ancienne salle de brassage, il y avait des compteurs un peu partout ! Aujourd'hui, on a un ratio de 3 litres d'eau par litre de bière fabriqué, ce qui est assez rare. Dans d'autres brasseries, ça peut monter jusqu'à 10 litres. On récupère aussi en consigne 20 % de nos bouteilles, ce qui génère une économie d'énergie de 15 %* ». Mais si la

fabrication est de plus en plus automatisée, en quoi la bière de Saint-Sylvestre est-elle encore artisanale ? « *Par rapport à l'industrie, nous avons une plus grande densité en matières premières, et nous prenons le temps pour faire notre bière*, poursuit Hélène. *Nous utilisons aussi des matières premières locales, en soutenant les houblonniers de la région.* »

" AUJOURD'HUI, ON VEND À DES PRIX ÉQUITABLES "

À 13 km de là, à Boeschepe, sur la frontière franco-belge, Yvon Pruvost, son fils et un ouvrier agricole sont en pleine récolte du houblon. Depuis son tracteur qui circule entre les rangs, Yvon tire les lianes une à une pour rompre le fil qui leur a permis de grimper jusqu'à 3 mètres du sol. Une fois dans le hangar, les plantes sont glissées dans une machine qui élimine le bois, puis les feuilles, pour ne garder que les fleurs dont la poudre jaune apportera ses arômes et conservateurs naturels à la bière. Yvon a hérité de la machine de ses parents et l'a équipée de nouveaux accessoires. Après avoir séché les fleurs, il en fait des ballots qui seront transformés en granulés en Belgique, puis vendus à des brasseurs du nord de la France. La transformation et la vente sont prises en charge par CoopHou-nord, la coopérative dont Yvon est président, et qui réunit les sept derniers houblonniers du nord. « *On l'a créée en 1978 car les négociants n'arrivaient plus à tout vendre*, explique le paysan. *En 1985, ça a été un désastre. Il y avait du houblon partout, les prix étaient pratiquement nuls. Beaucoup de planteurs ont arrêté.* »

Yvon, qui élève aussi des cochons, a repris la ferme de ses parents, « *parce qu'il y avait du houblon et que j'aime ça* ». Il a longtemps rongé son frein, fait la pêche aux subventions. « *La Région nous aidait à garder les houblonnières, à condition qu'on fasse des portes ouvertes comme les derniers des Mohicans !* » Certaines brasseries, comme celle de Saint-Sylvestre, ont soutenu les producteurs en augmentant leur prix d'achat et en s'engageant sur plusieurs années. La création de la marque régionale Saveurs en'Or a ensuite convaincu les brasseurs

plus réticents de l'intérêt d'utiliser (au moins un peu) des ingrédients du territoire. « Aujourd'hui, on vend à des prix équitables, se réjouit Yvon. On est capables de faire de nouvelles houblonniers. Ça tombe bien, mon fils travaille avec moi depuis peu ! »

« LE HOUBLON, C'EST LE GOÛT DE LA BIÈRE »

Le houblon, c'est tout simplement « le goût de la bière », estime Daniel Thiriez, brasseur installé à 25 km des champs d'Yvon. Le biéologue Emmanuel Gillard dit de lui qu'il est « l'un des tout premiers à avoir osé remettre le houblon au goût du jour, au moment où on n'en utilisait presque plus ». Il a aussi été l'un des premiers

brasseurs amateurs, dans les années 70. « C'était compliqué car il n'y avait pas internet, pas d'ingrédients, pas de recettes, se souvient-il. J'avais trouvé un kit qui venait de Londres... »

Quand il s'installe en 1996 à Esquelbecq, dans une ancienne ferme-brasserie, Daniel trouve « anormal le quasi-monopole des très grandes brasseries et des bières insipides » et se lance dans la fabrication d'une, puis de plusieurs bières à son goût. Le résultat est plus houblonné et souvent moins alcoolisé que les bières régionales. La fermentation en fût augmente encore la richesse aromatique. Le brasseur achète son houblon aux coopératives du nord et d'Alsace, Coopounord et Co-

phoudal, mais aussi en Allemagne, en République tchèque, en Belgique, en Angleterre et même un peu aux États-Unis. L'approvisionnement en matières premières est souvent difficile, en particulier pour le houblon et le malt biologiques. La brasserie, qui fait travailler cinq personnes, vend les deux tiers de sa production localement, en livraison directe.

UNE NOUVELLE BRASSERIE TOUS LES JOURS ET DEMI

Pierre Francke, lui, fait partie de la dernière cuvée de brasseurs. À Steenvorde, un village voisin de Saint-Sylvestre, il a fabriqué l'an dernier 110 hectolitres de bière aromatique et vient d'acheter du matériel

qui devrait lui permettre d'augmenter sa production. « Depuis 2008, je faisais de la bière pour moi et pour mes copains. J'ai appris sur le tas, sur internet, en me trompant... Maintenant, je m'y suis mis à 100 % parce que ça ne me dérange pas de me lever à 5 heures du matin pour faire de la bière, alors que ça me dérangeait de me lever pour aller à mon travail ! » Les bières Au Pif sont vendues dans une vingtaine de commerces du Nord-Pas-de-Calais. Le cas de Pierre Francke est loin d'être exceptionnel : « Il se crée une nouvelle brasserie tous les jours et demi, dans toutes les régions de France, souligne Emmanuel Gillard. C'est un moyen, pour beaucoup de gens, de faire une reconversion professionnelle. Et

c'est comme les boulangeries : il n'y en a jamais trop ! » Avec 1 200 brasseries, la France n'a pas encore rattrapé son retard sur les pays anglo-saxons, où le renouveau des bières locales a démarré beaucoup plus tôt. Aux États-Unis, les industriels commencent d'ailleurs à loucher sur le marché des bières de spécialité, où les marges sont plus importantes, et cherchent à racheter des brasseries artisanales pour améliorer leur image de marque. Ce retour de balancier se produira-t-il en France ? « Peut-être... Mais je n'ai pas la taille qui peut intéresser un industriel, et je ne souhaite pas trop me développer », sourit Daniel Thiriez.

Lisa Giachino

« L'IDÉE COOPÉRATIVE N'EST PAS MORTE »

« La Prolétarienne », « L'Idéale »... Dans le Nord, les ouvriers avaient créé leurs brasseries coopératives locales. Pierre-André Dubois, qui a travaillé pour plusieurs d'entre elles, fait vivre leur mémoire et se réjouit du renouveau des bières locales.

À 91 ans, Pierre-André Dubois garde les idées claires et déguste volontiers les bières que lui envoient les brasseurs de la région lorsqu'ils lancent une nouvelle recette. Le vieil homme occupe une partie de son temps à trier soigneusement les archives qui recouvrent l'un des murs de son petit bureau, dans la villa qu'il habite avec son épouse. Avant de tirer sa révérence, il tient beaucoup à alléger et mettre en ordre le fruit de « trente-sept ans de boulot » bénévole passionné.

Il porte une double mémoire : celle des brasseries et celle du mouvement coopératif dans le Nord, qui se rejoignent dans l'expérience des brasseries coopératives dont il a été l'un des acteurs. Formé à l'industrie agroalimentaire, il a travaillé dans la sucrerie, la distillerie et la laiterie, avant de rejoindre le secteur de la bière, car « mon grand-père était dans le métier ». En 1952, il est embauché pour remettre en route la Brasserie coopérative de Solesmes dans le village de Saint-Python, à 25 km au sud de Valenciennes. Entre les dégâts causés par la guerre et la concentration croissante du secteur, les brasseries locales sont alors « en plein marasme », mais il modernise l'équipement et réussit à relancer la production. À partir de 1970, il dirige également la Brasserie coopérative de Denain, située à une trentaine de kilomètres, et devient conseiller technique de celle de Sin-le-Noble, « La Prolétarienne », située près de Douai. En 1986, un an après avoir pris sa retraite, il participe à la création de l'association Les amis de la bière, destinée à conserver le patrimoine brassicole de la région et à faire la promotion des rares bières artisanales survivantes. L'édition d'une gazette a servi de support à son travail de recherche et de vulgarisation.

« L'idée coopérative est fille de l'utopie et de la misère », a-t-il écrit dans un livre sur les brasseries coopératives. À la fin du XIX^e siècle, des ouvriers, souvent syndicalistes, se regroupent pour acheter et distribuer à des prix abordables des produits de première nécessité, dans des magasins gérés démocratiquement et aux noms significatifs : « L'émancipatrice », « La revanche », « La fraternelle »... Le mouvement prend vite de l'ampleur et, forts de leur succès, les coopérateurs décident de dépasser le stade de la distribution, pour produire. C'est ainsi que sont nées les brasseries coopératives, qui étaient souvent dépendantes des magasins ouvriers. La bière était distribuée



Le houblon est une liane dont les fleurs femelles contiennent une poudre antiseptique et aromatique. © ADF
À droite, sous-bock de la Prolétarienne, pour laquelle travaillait Pierre-André Dubois. © LES AMIS DE LA BIÈRE



chaque semaine, en bouteilles consignées, aux actionnaires mais aussi à des clients extérieurs. Les coopératives fonctionnaient avec un système de ristourne : chaque année, les bénéfices étaient redistribués aux consommateurs-actionnaires, en fonction du volume de leurs achats. Toutes les brasseries dites coopératives n'avaient cependant pas été créées par des ouvriers. Certaines d'entre elles, par exemple, réunissaient des cafetiers. En tout, les coopératives représentaient environ 10 % des brasseries du Nord.

LES « VRAIES » ET LES « FAUSSES »

Pierre-André Dubois est pointilleux sur le sujet : sur les 127 brasseries coopératives qui existaient dans le Nord-Pas-de-Calais en 1910, la plupart étaient des « fausses », des « sociétés capitalistes déguisées ». Pour définir les « vraies » coopératives, l'ancien brasseur fait référence aux « principes de Rochdale », élaborés en 1844 par des tisserands sans emploi de cette ville anglaise située près de Manchester. Pour améliorer leurs conditions de vie, ils avaient créé une petite boutique gérée selon plusieurs règles : liberté d'adhésion et de démission ; une personne égale une voix ; intérêt du capital nul ou très limité ; redistribution des résultats en fonction de l'activité apportée par le sociétaire ; propriété collective et impartageable de l'entreprise. Ces principes, au fondement

des coopératives modernes, ont été adoptés par la Fédération nationale des coopératives de consommation qui regroupait en France, avant 1970, 350 sociétés, 3 millions de sociétaires, et 8 000 magasins.

Déjà mises à mal par la concentration du secteur de la bière, les brasseries coopératives ne résisteront pas au raz-de-marée de la grande distribution qui a mis à terre le mouvement coopératif. Pour tenter de survivre, les coopératives de consommation ont sacrifié leur « trésor de guerre » : les outils de production qui, lorsqu'ils étaient partie intégrante d'une coopérative, pouvaient être vendus. C'est ainsi qu'en 1984, Pierre-André Dubois a été chargé de négocier la vente des brasseries de Denain et Solesmes, où il avait fait l'essentiel de sa carrière. Rachetées plusieurs fois, elles fermeront quelques années plus tard. En 1986, « La prolétarienne », pour laquelle il avait également travaillé, devait cesser son activité car elle vendait presque toute sa production au mouvement coopératif moribond. En tant que coopérative autonome, elle ne pouvait être vendue. Ses actifs ont donc été donnés à des œuvres sociales.

La coopérative Terken, issue de la fusion de trois brasseries de Roubaix en 1920, est celle qui a résisté le plus longtemps. Après avoir été la quatrième brasserie nationale, elle se

retrouve en 2001 en cessation de paiement. Rachetée par un groupe hollandais, elle ferme en 2004, malgré la volonté d'un groupe de salariés de la reprendre en Scop.

« ON RÉFLÉCHIT À MUTUALISER »

« L'idée coopérative n'est pas morte », assure pourtant Pierre-André Dubois, qui regarde avec enthousiasme la « révolution culturelle brassicole » et les nouvelles coopératives créées en Bretagne, en Rhône-Alpes... Dans le Nord, hormis Coopounord qui réunit des producteurs de houblon, aucune entreprise brassicole n'a pour l'instant renoué avec le statut coopératif. Peut-être parce que la fermeture des anciennes coopératives a « marqué les esprits », avance Daniel Thiriez, qui gère une brasserie artisanale dans le village d'Esquelbecq. Pour autant, c'est tout un réseau de coopération qui se construit peu à peu entre les acteurs du secteur. Daniel Thiriez fabrique ainsi deux bières spéciales avec le Café citoyen de Lille, géré par une Scop, qui les vend à la pression. Il est également convaincu que les petites brasseries doivent mutualiser certains équipements pour améliorer leur fonctionnement. « Si on veut remettre en place la consigne, ce n'est pas une solution que chaque brasserie lave ses bouteilles. On réfléchit aussi à des labos mutualisés. Ça avance doucement, mais c'est l'avenir. » LG