

La nouvelle génération de fûts en matière plastique

Pendant des décennies, le fût en inox a régné sans partage pour le service de la bière en tirage pression. Solides et durables, ils constituent la solution de prédilection pour les moyennes et grosses brasseries qui se sont constituées un parc de fûts à leur effigie. Mais, depuis quelque temps sont apparus des fûts en plastique, plus légers et recyclables.

Petit tour des avantages et inconvénients de chaque système.

→ par Emmanuel Gillard - *Projet Amertume*

Pour les structures de plus petite taille, force est de constater que le système des fûts en inox présente des inconvénients :

- Un poids élevé à manipuler lorsqu'on ne dispose pas de chaîne de remplissage automatisée.
- Un investissement important, ce qui implique une immobilisation financière conséquente.
- Une perte de temps dans la gestion du parc de fûts, en particulier pour s'assurer du retour des fûts à la brasserie en vue de les réutiliser au plus vite.
- Une difficulté à gérer la taille de son parc, surtout pour des brasseries dont l'activité

fluctue fortement avec les saisons. Ainsi, si un brasseur acquiert suffisamment de fûts que pour répondre à la forte demande en saison estivale, il risque de se retrouver avec de nombreux fûts inutilisés en période hivernale.

- La nécessité d'assurer la sanitation des fûts (nettoyage, désinfection) afin d'éviter tout problème de conservation.

Des concurrents

Aussi, les fûts traditionnels en inox ont dorénavant des concurrents. Qu'il s'agisse d'Ecofass, de PolyKeg, de Petainer, de KeyKeg ou autre Dolium, le principe est le même, à savoir un fût léger, le plus souvent à usage

unique et recyclable. En 2019, le coût de ces fûts était d'environ 10 euros pour un fût de 20 litres, contre un minimum de 50 euros pour la version inox, auxquels il convient d'ajouter les frais de port.

Le **KeyKeg** est constitué de deux enveloppes distinctes :

- L'enveloppe extérieure, en PET, assure la solidité de l'ensemble et résiste à la pression. Elle est souvent complétée par un fond renforcé et des poignées facilitant le transport.
- Une poche souple interne qui contient la bière, à la carbonatation choisie par le brasseur. À noter que si la bière est non filtrée et contient du sucre résiduel, elle refermentera dans cette poche et sa carbonatation augmentera avec le temps. Dans certains cas, il sera même nécessaire de procéder à une décarbonatation du fût avant usage, sous peine de ne servir que de la mousse.

Les fûts traditionnels disposent d'un plongeur qui permet le soutirage de la bière par le bas. Le gaz est injecté par le haut et pousse la bière en dehors du fût. Dans ces conditions, le gaz de service (le plus souvent CO₂) et la bière sont en contact, ce qui peut modifier la carbonatation du produit.

Dans les fûts d'un KeyKeg, il n'y a pas de plongeur. On soutire donc le liquide situé en haut du fût, ce qui permet d'obtenir une bière exempte de dépôt.

Le gaz de service exerce une pression sur la poche souple interne contenant la bière et pousse celle-ci à l'extérieur du fût. Le gaz et la bière ne sont donc pas en contact, ce qui fait que la carbonatation de la bière ne peut pas être modifiée.



Fûts en inox Thielmann Portinox.

© Dries Van den Brande Mechelen Belgium

De plus, il est dès lors possible d'utiliser l'air ambiant comme gaz de service, puisque l'oxygène de l'air ne pourra aucunement migrer dans la bière. Un simple compresseur est suffisant, ce qui évite d'acheter et de manipuler de lourdes bouteilles de gaz carbonique.

Les avantages

- Pas de frais de consigne pour les débits de boisson qui n'ont plus à renvoyer le fût vide au brasseur.
- Les brasseurs ne doivent plus investir dans un parc de fûts qu'ils devaient récupérer, nettoyer et entretenir.
- Longue conservation à la tireuse, plusieurs semaines après la mise en perce.
- Tirage possible jusqu'à quasiment la dernière goutte du fût.
- Les sédiments restent dans la poche souple interne grâce au soutirage par le haut.
- Facile à purger et à écraser après usage, à l'aide du bouchon de purge rouge.
- Meilleur pour l'environnement : utilisation de plastique recyclé pour la fabrication du KeyKeg.
- Faible poids pour un transport et une manutention aisés.
- Recyclable par un centre de traitement des déchets.
- Sécurité d'utilisation du coupleur KeyKeg, ce dernier étant muni d'une vanne de sécurité automatique qui empêche la pression d'excéder 4.1 Bar.

Les inconvénients

- Nécessité pour les débits de boisson d'utiliser une tête spécifique (coupleur KeyKeg).



Keykeg de 20 litres.

- Le soutirage par le haut peut produire trop de mousse lors du service de la bière. Ainsi, un dégazage est possible, notamment lorsque la pression du gaz de service est inférieure à celle de la bière, ou lorsque le fût est laissé branché sans être débité pendant plusieurs heures.
- Pour le brasseur, le soutirage se réalise avec le fût à l'envers, ce qui peut se révéler fastidieux lorsque les opérations sont manuelles.

La société française Ecofass utilise également un système à deux compartiments. L'enveloppe extérieure en PEHD est consignée et doit donc être renvoyée au brasseur ou au distributeur.

Fût Ecofass avec une poche plastique.



La poche souple intérieure, en aluminium ou en plastique, est jetable. C'est donc cette partie que le brasseur remplacera avant de remplir à nouveau le fût. Ceci implique que la tête du fût est remplacée à chaque remplissage, constituant un gage de qualité en terme de sanitation. La poche en plastique permet un stockage d'environ trois mois, tandis que celle en aluminium permet de conserver la bière jusqu'à un an après enfûtage. Il n'y a donc pas de nettoyage de fût entre deux usages, ce qui permet de faire des économies d'eau et de produits chimiques.

- Un tel fût reste plus léger qu'un fût métallique, tout en garantissant une excellente solidité.

Les fûts Dolium sont produits en Belgique et constituent une solution assez proche des fûts métalliques traditionnels. Ils sont constitués

Fût Dolium PET 30 litres.

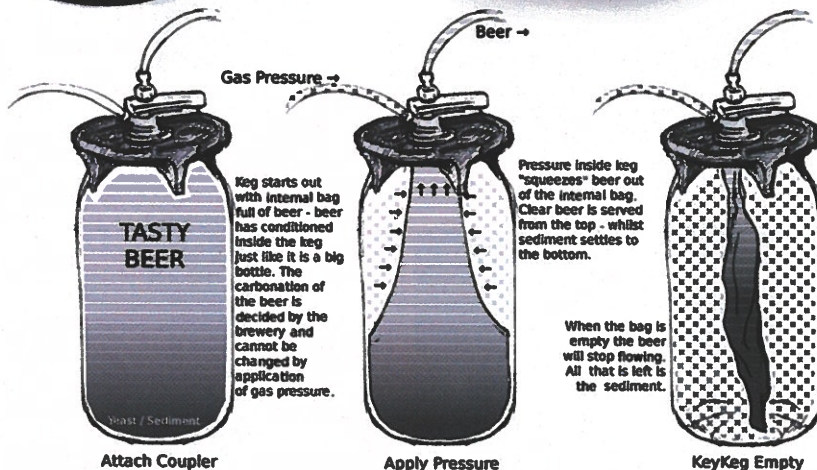
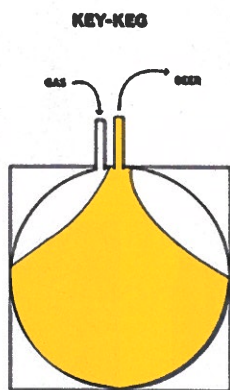
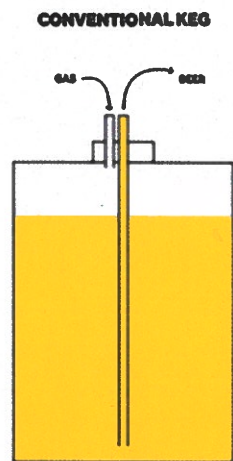


Schéma d'un fût traditionnel et d'un fût à usage unique.

Principe du tirage pression avec un fût KeyKeg.

La gamme PolyKeg.



d'une coque PET transparente de couleur ambrée, afin de filtrer le spectre lumineux entre 300 et 450 nm. Un seul coup d'œil suffit pour déterminer la quantité de bière restante dans le fût, ce qui est bien pratique. La température de stockage des fûts varie entre 0°C et 35°C, ce qui permet de les refroidir directement à la bonne température de service.

Ces fûts disposent d'un plongeur. De ce fait, c'est d'abord la bière présente dans le fond du fût qui est soutirée. C'est ainsi les premiers verres servis qui contiendront les éventuels sédiments. Il y aura donc également un peu de liquide résiduel, et donc de perte, en fin de soutirage.

Les fûts neufs sont livrés remplis de gaz carbonique sous pression, afin d'éviter toute oxydation lors du remplissage.

Tout comme les fûts métalliques, la bière est en contact direct avec le gaz de service, ce qui peut modifier la carbonatation du produit en fonction de la température et de la pression. Par contre, ces fûts présentant l'avantage d'être à usage unique et recyclables. Ils sont plus légers, ne nécessitent aucun entretien et ne doivent pas être renvoyés au brasseur ou au distributeur.

La société italienne **PolyKeg** et la société anglaise **Petainer** proposent une gamme de produits fonctionnant sur le même principe que les fûts Dolium.

Chez PolyKeg, il existe trois versions qui se différencient essentiellement par la poignée de transport. Le fût est opaque, ce qui protège la bière de la lumière mais ne permet pas de voir le niveau de remplissage résiduel. Mais il existe également une gamme transparente, entourée d'un emballage.

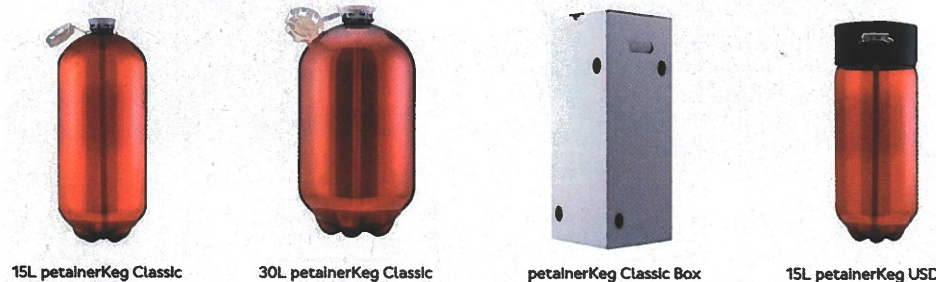
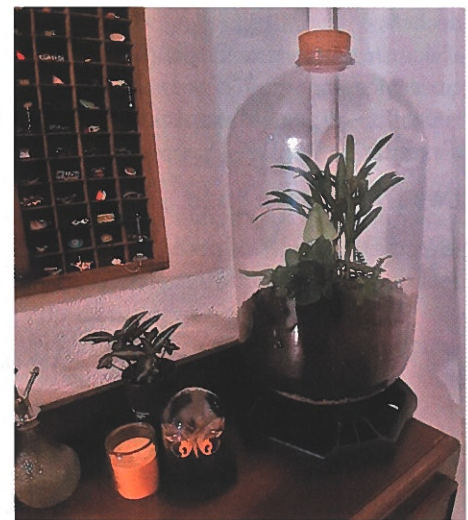
Et pour Petainer, il y a aussi trois versions. Celle de base (Classic) ne comporte ni poignée ni socle, et peut être protégée par un emballage carton. La version intermédiaire (USD) possède une poignée de transport et peut s'insérer dans un étui noir. Enfin, la version Hybrid est munie à la fois d'une poignée de transport et d'un socle. Dans tous les cas, le fût est transparent, avec une couleur ambrée permettant de filtrer le spectre lumineux préjudiciable à la qualité de la bière.

Si les fabricants mettent en avant le caractère recyclable de leurs produits, force est de constater que ceci n'est vrai que lorsque l'on dispose d'une réelle filière de récupération

et de valorisation à l'échelle locale. Il reste pour le moins fastidieux de purger et d'écraser ces récipients avant de les emmener à sa déchetterie.

Aussi, il est devenu assez courant de constater la réutilisation de fûts pour d'autres usages, telle que des sièges, des mini-serres pour les plantes... ou encore des luminaires. Les fûts traditionnels en inox ont encore de beaux jours devant eux, mais il sera agréable pour les brasseurs de constater qu'il existe dorénavant des alternatives qui peuvent leur sembler plus appropriées.

Alors, à chacun son fût... ●



La gamme Petainer.

