

Économie circulaire & intégration verticale

Le village de La Fouillade, dans l'Aveyron.

L'exemple de la ferme-brasserie de La Rousse, dans l'Aveyron

Quand un couple de belges collabore avec des agriculteurs pour développer des produits et des services complémentaires.

→ par Emmanuel Gillard - Projet Amertume

Une ferme-brasserie est un établissement qui produit lui-même une partie ou la totalité des céréales et du houblon nécessaires au brassage de la bière. Dans certains cas, les céréales produites sont maltées sur place, ce qui permet ainsi une intégration verticale complète. Cette démarche est le plus souvent liée à la volonté d'un fermier de diversifier sa production et ses sources de revenu. L'objectif peut parfois s'inscrire dans une démarche de développement durable, en utilisant des ingrédients locaux (que l'on produit soi-même) pour brasser une bière à distribution locale.

Être motivé

Parmi les autres motivations, on peut également citer la difficulté d'approvisionnement en malts spéciaux ou en malts biologiques, les malteries françaises étant parfois de

grosses unités peu adaptées à la commercialisation en faible volume. Dès lors, les petites brasseries doivent souvent faire appel à des malteries plus petites situées en Belgique ou en Allemagne. Dans ce cadre, il peut sembler opportun de malter soi-même. Enfin, le fait d'utiliser ses propres céréales et sa propre production de houblon constitue certainement une grande satisfaction et permet ainsi de réellement produire une «bière de terroir». Fin 2018, on distinguait ainsi 103 fermes-brasseries en France, dont 75 brasseurs cultivant leur orge, 67 brasseurs faisant pousser du houblon ainsi que 29 brasseurs qui réalisent eux-mêmes le maltage des céréales⁽¹⁾. Et la tendance en 2019 est fortement à la hausse, sauf pour le nombre de brasseries maltant elles-mêmes

tout ou partie des céréales utilisées pour la production de bière qui reste stable ces dernières années. Ceci peut s'expliquer par les difficultés techniques liées au processus de maltage, ainsi qu'à l'apparition progressive de malteries régionales offrant une gamme de malts spéciaux le plus souvent avec une certification biologique.

Une économie circulaire

Les fermes-brasseries cumulant ainsi plusieurs métiers, cela conduit naturellement à la mise en place d'une économie circulaire entre ces activités. Ainsi, les drèches (résidus de brassage) servent d'alimentation pour le bétail. Nous prendrons l'exemple de la ferme-brasserie de la Rousse, située à La Fouillade, dans le département de l'Aveyron (12). Avec une population d'environ 1 000 habitants, ce paisible village jouxte celui de Najac dont l'intérêt touristique trouve écho dans la quantité impressionnante de lieux et de

(1) Source : eBook «La bière en France - Édition 2019», Emmanuel Gillard, éditions Projet Amertume (livre électronique au format PDF - 6 237 pages - ISBN : 978-2-9546756-5-7)



La ferme de la Rousse est constituée de plusieurs bâtiments dont certains sont recouverts de panneaux solaires.

monuments remarquables répertoriés à l'inventaire des monuments historiques. Marieke et Tone Defoer ont installé leur brasserie au sein de la ferme appartenant à la famille Marty. La brasserie est une SAS (Société par actions simplifiée) qui loue ainsi ses locaux à l'exploitation agricole (GAEC). Une histoire franco-belge, somme toute, qui se retrouve dans le nom de la gamme de bières BelAvé, contraction de « Belgique » et « Aveyron ».

Il s'agit d'un lieu d'élevage de veaux de l'Aveyron et, depuis 2019, de porcs bio. Depuis mars 2018, on y brasse également de la bière biologique, arborant les logos « Nature & Progrès » et « Fabriqué en Aveyron ».

Une brasserie

Marieke et Tone utilisent du matériel de brassage d'une capacité de 150 litres fourni par La Chaumontoise, chez qui Tone a suivi une formation. On y brasse une fois par

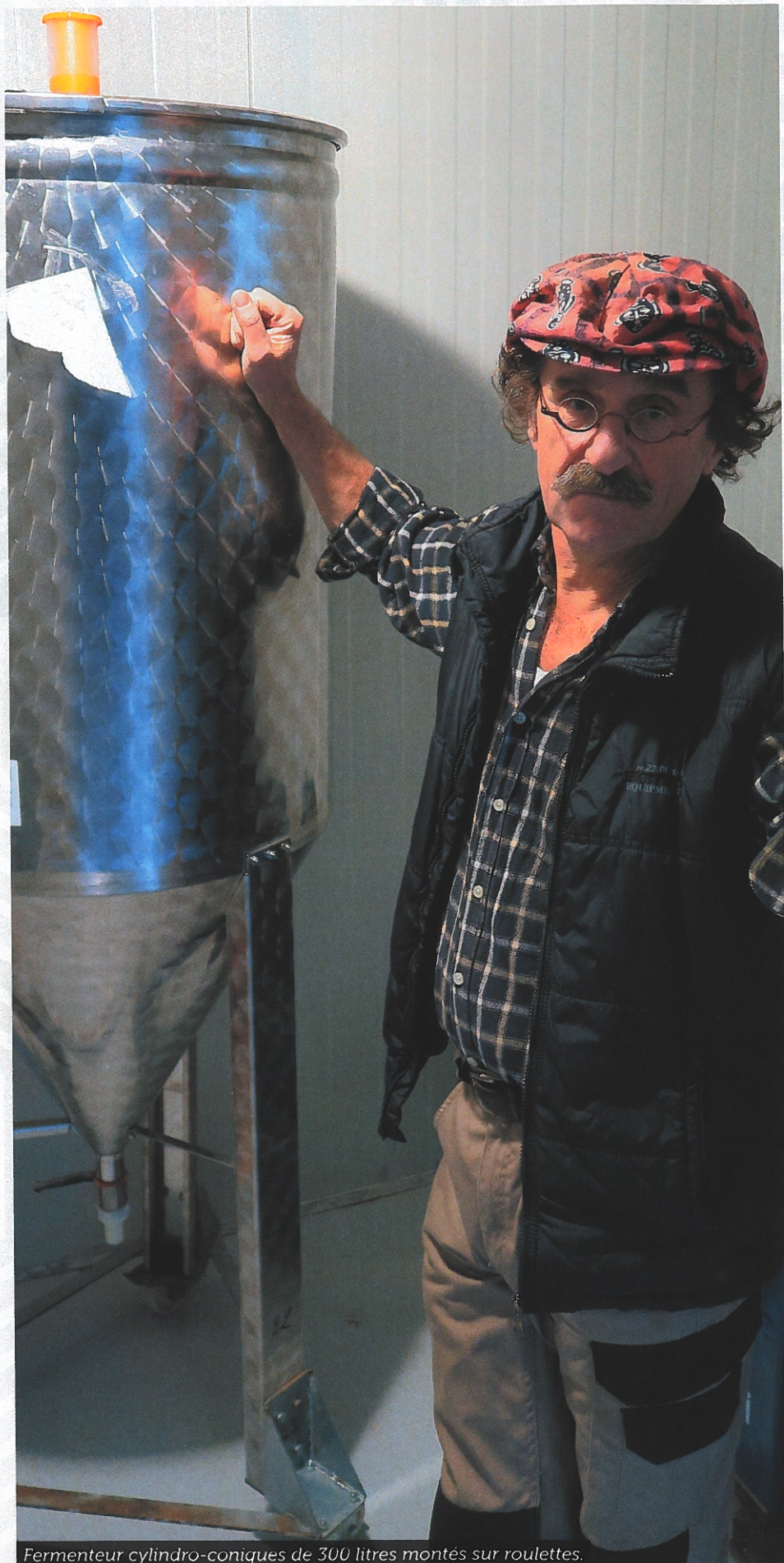
semaine, avec deux brassins sur la même journée, soit environ 230 à 240 litres par jour de brassage.

Les installations de brassage sont constituées d'une cuve d'empâtage, d'une cuve d'ébullition qui contient au préalable de l'eau chaude à 80°C pour le rinçage des drêches et d'une cuve tampon.

Viennent s'y rajouter un échangeur à plaques ainsi que des fermenteurs cylindro-coniques de 300 litres montés sur roulettes, ce qui se



On élève le veau d'Aveyron et du Segala à la ferme de la Rousse.



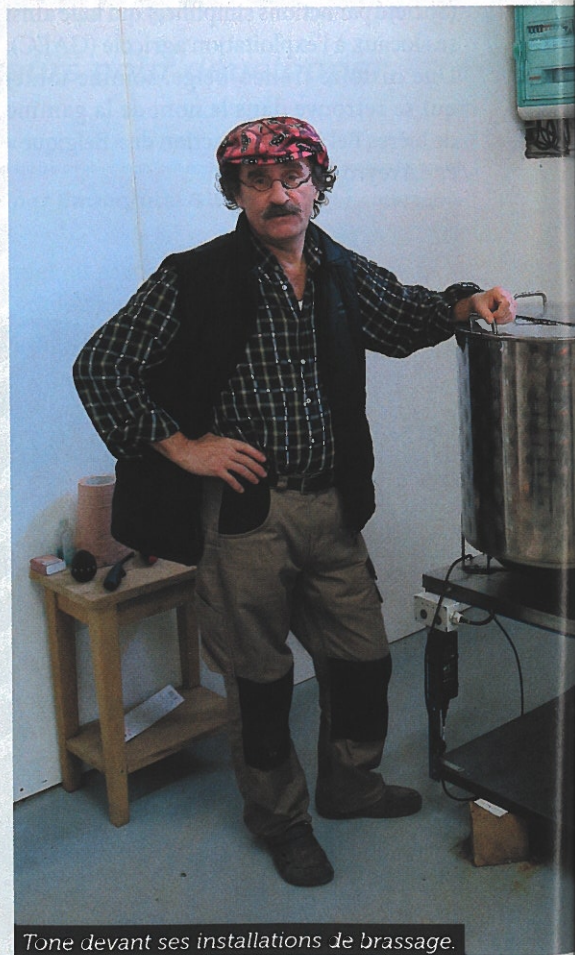
Fermenteur cylindro-coniques de 300 litres montés sur roulettes.

révèle bien pratique pour transporter la bière entre la chambre chaude et la chambre froide.

On pratique un brassage en multipaliers (méthode belge) à 62°C, 72°C et 78°C (mashout). Il n'y pas de nécessité de réaliser un palier protéolytique car les céréales bio ne contiennent pas beaucoup de protéines. Quant aux drêches, elles servent d'aliments aux cochons bios.

L'orge (1 hectare) et le blé sont produits sur place et maltés à la malterie du Vieux Silo, dans le Tarn, qui accepte le maltage de lots d'au minimum une tonne de céréales. La malterie du Vieux Silo fournit les malts suivants : pils, cara 20 (pour la Triple), cara 120 (pour l'Ambrée), cara 900 (pour la Brune) et Torréfié.

Tone aromatise légèrement ses bières (environ un gramme par litre) avec des houblons en pellets provenant de Poperinge, la capitale belge du houblon. Toutes les bières utilisent la variété magnum pour l'amérisation. Une dame cultivant depuis peu une houblonnière d'un hectare dans une commune avoisinante, à Monteils, il est possible que la source d'approvisionnement change dans le futur. La brasserie emploie de la levure sèche qui



Tone devant ses installations de brassage.

est réutilisée deux à trois fois, sauf en été. Les bières séjournent deux semaines en chambre chaude puis au moins deux semaines en chambre froide. Elles passent alors dans une cuve de resucrage juste avant l'embouteillage réalisé avec une embouteilleuse manuelle à trois becs.

Les bouteilles retournent ensuite dix jours en chambre chaude et au moins deux semaines supplémentaires en chambre froide, ce qui prend environ deux mois pour produire une bière. La production s'élevait ainsi à 60 hectolitres en 2018, avec une perspective de 100 hectolitres en 2019. Les principaux débouchés sont constitués de restaurants, bars, campings et marchés locaux, avec une production en fûts d'environ 20 %, surtout en période estivale.

Toute une gamme

La gamme comporte une blonde, une ambrée, une ambrée Brettanomyces (clone de l'Orval), une Triple (fleurs de sureau et houblon Golding), une blanche (witbier) et une brune. Et les idées ne s'arrêtent pas là, puisque le couple a déjà d'autres projets en tête, qui viendront compléter l'économie circulaire dans leurs activités. Ainsi, il est prévu

d'implanter une houblonnière pédagogique (environ 30 pieds) fin 2019, et de créer des chambres d'hôtes en 2020. Le point d'orgue étant l'organisation de stages de brassage avec des brassins de 20 ou 150 litres. Bref, une expérience complète autour de la bière pour les futurs touristes brassicoles.

Et comme si cela ne suffisait pas, il convient de dire qu'à cette aventure brassicole vient s'ajouter l'autre métier de Tone qui travaille depuis 20 ans en Afrique dans le domaine de l'agriculture en tant que « Agri Business Coach ». Il fournit des conseils financiers, relationnels et techniques pour la transformation de produits agricoles (fromage de soja, par exemple) pour les marchés locaux. Il passe en moyenne deux jours par semaine en Afrique (Benin, Nigeria, Ghana, Kenya, Ouganda, Éthiopie ou Madagascar).

Tone est d'ailleurs représenté avec un costume différent sur chaque étiquette. Les habits sont réalisés par Marieke avec des tissus africains. ●

Brasserie-ferme de la Rousse SAS Arcanahac

12270 La Fouillade - 05 65 29 56 21
06 06 45 75 30 - 06 02 34 59 77

E- biere.belave@gmail.com

Marieke & Tone Defoer : brasseurs

Lucas Marty : agriculteur

www.fermedelarousse.com

www.facebook.com/Bi%C3%A8re-BelAv%C3%A9-497194134013698



Gamme BelAvé de la ferme-brasserie de la Rousse.