

Bastien Faux a 27 ans et a repris la brasserie familiale à Saint-Girons en janvier 2018.  
/ Photo DDM, L.S.

## reportage

Difficile de ne pas sentir comme un parfum de lendemain de soirée quand on entre dans la brasserie de Bastien Faux, à Saint-Girons. On est en fin de matinée, et c'est inévitable : la bière vient d'être brassée, les cuves ont fonctionné toute la matinée, si bien que les derniers coups de balai sont passés sur le sol pour finir d'évacuer les restes d'eau. Bastien a rejoint ses trois employés. Quand il n'est pas avec eux pour faire mousser sa bière, il est sur les routes où il enchaîne les livraisons, comme ce matin-là.

À 27 ans, il a repris les rênes de la brasserie familiale depuis janvier 2018, et c'est donc son père qui en est à l'origine. Quinze ans plus tôt, cet ancien salarié d'un gros groupe de brasseurs a décidé de se lancer dans une aventure qui était audacieuse pour l'époque. Il vient juste de subir un plan social qui aurait pu le dégoûter du milieu. La tendance est à la standardisation de la bière, les « petits » brasseurs disparaissent les uns après les autres au profit des gros, mais l'homme est convaincu qu'il peut tirer son épingle du jeu en misant sur l'échelon local avec un marché à taille humaine. « Il faisait partie des pionniers à l'époque », se souvient aujourd'hui son fils. Mais à l'heure de faire un bilan encore provisoire, il a vraisemblablement eu raison.

### Plus de 200 points de vente locaux

Car l'entreprise vit bien, elle emploie, et a su rendre incontournable sa bière dans pratiquement l'ensemble du département ariégeois. La Brouche, comme s'appelle la bière blonde produite par Bastien, se retrouve dans plus de deux cents points de vente répartis sur 90 % de l'Ariège, de Mirepoix à Saint-Girons et de Pamiers à Ax-les-Thermes. Une partie est même commercialisée en Haute-Garonne. Grandes surfaces, petits commerces, cafés, bars et restaurants, la Brouche est à peu près partout. Un réseau local très développé, qui permet à la brasserie « Ariège Pyrénées » de produire 1 200 hectolitres par an, bien plus que la moyenne des microbrasseurs en France. « Certains en font bien plus quand même, et surtout ils font le choix de s'exporter. Ce n'est pas du tout le nôtre, explique Bastien. Aujourd'hui, il y a de plus en plus



# COMMENT LA BROUCHE A FAIT SON TROU DANS LE COUSERANS

“

*Nous ne voulons pas nous exporter. Nous vivons très bien sur notre marché, il est adapté à notre production.*

”

de petites brasseries qui se créent et je préfère respecter la zone de chalandise de chacun. » Pas de raison de se marcher sur les pieds en effet. « Nos bières sont vivantes, elles ne sont pas pasteurisées et ne se conservent donc pas indéfiniment. Après la fabrication de la bière, selon le délai qu'on va s'accorder avant de la déguster, elle n'aura pas le même goût », souligne Bastien. Bastien Faux s'inscrit dans la droite lignée d'une production dans l'air du temps, destinée au consommateur qui souhaite favoriser les circuits courts et disposer de produits plus naturels.

Pourquoi iraient-ils voir ailleurs ? La brasserie saint-gironnaise s'occupe de satisfaire tous les goûts, avec trois spécialités permanentes : la Brouche (blonde), la Carabell (ambrée) et la Plume (blanche), et des cuvées spéciales tout au long de l'année, comme cet été avec l'incontournable IPA (Indian Pale Ale). La dégustation peut commencer.

L.S.

## UNE BIÈRE À L'ÉNERGIE 100 % LOCALE

Amalthée : la chèvre qui a nourri Zeus de son lait et dont l'une des cornes devint corne d'abondance. Amalthée... Le nom en forme de clin d'œil qu'a choisi Pierre Lebbe pour sa bière bio, lorsqu'il s'est lancé en 2000, parmi les premiers. Parce que sa bière a quelque chose du nectar avec une touche de miel ? Oui. Mais pas que. Car ses chèvres sont non seulement le socle de son exploitation, de sa production de fromages, mais aussi la source de l'énergie vertueuse faisant tourner sa brasserie, depuis 20 ans. Lui-même petit-fils de brasseurs belges arrivé par hasard dans les Hautes-Pyrénées, Pierre Lebbe pense en effet « circuits courts », « autonomie » et « énergie propre » depuis bientôt 40 ans. Ce faisant, il cultive son orge, produit son moût en hiver et tandis que ses chèvres mangent les déchets verts... lui méthanise depuis 20 ans leur fumier, produisant ainsi le gaz fournissant l'énergie nécessaire à la brasserie comme aux moteurs de l'exploitation. 120 hectolitres produits par an pour 20 000 bouteilles dont un quart part à San Francisco, aux États-Unis... Plus qu'une bière à 4,60 € la bouteille de 75 cl à la ferme, un univers du bio et un modèle d'intelligence écologique et économique à découvrir chez Pierre Lebbe.



P.C.

## « Le milieu de la bière est en pleine ébullition »



**Emmanuel Gillard**

Biéologue.

### Comment se porte le marché de la bière en France ?

Il se porte bien si on regarde les dernières années, puisqu'il est en croissance. Il faut bien noter qu'il y a deux types d'acteurs sur ce marché : les gros brasseurs qui produisent plus de 200 000 hectolitres (hl) de bière par an, et les microbrasseurs, qui sont

environ 1 900 en France et qui en moyenne, eux, produisent près de 800 hl par an. Ce second marché grossit indiscutablement. Ceux qui se lançaient dans la brasserie artisanale il y a 15 ou 20 ans pouvaient faire rire, mais aujourd'hui, ils pèsent entre 6 % et 8 % de parts de marché, ce qui commence à faire beaucoup pour les grands industriels qui s'intéressent de plus en plus sérieusement à ce segment, reprenant même les codes de ces brasseurs indépendants, qui produisent ce qu'on appelle dans ce milieu de la « craft beer ».

### C'est quoi, la recette de ce succès ?

Elle est multiple. Je dirais d'abord qu'il y a un engouement parce que les microbrasseries, c'est le retour au local. On achète un produit dont on sait d'où il vient, on a le fabriquant en face de nous, on le rencontre sur les marchés ou dans sa brasserie. Bien souvent, ils ont cette démarche de la production locale et de la vente locale, le circuit court, qui est très important pour le consommateur français aujourd'hui. Et puis, l'offre s'est beaucoup élargie, la bière

“

*« Ceux qui se lançaient dans la brasserie artisanale faisaient rire, mais ils pèsent aujourd'hui entre 6 % et 8 % de parts de marché »*

est un produit qui s'est anobli ces dernières années, loin de l'image réductrice qu'on pouvait avoir de l'homme qui boit sa bière devant le foot avec ses copains. Désormais, c'est un produit qui se déguste, qui offre une infinité de mariages et de combinaisons gustatives possibles. La bière, à la base, c'est quatre ingrédients simples : malt, eau, houblon et levure. Mais à partir de là, on peut tout imaginer, et les brasseurs aujourd'hui font preuve de beaucoup de créativité, qui permet à la bière de s'inviter au moment du repas ou

du fromage, et plus seulement à l'apéritif. C'est un milieu en ébullition ! Il y a quelques années, on ne pouvait pas imaginer se rendre chez des amis avec une ou plusieurs bouteilles de bonnes bières, alors que c'est devenu courant aujourd'hui. C'est un produit qui est dans l'air du temps, en fait...

Complètement, la bière artisanale s'inscrit dans la « vague verte », et c'est la filière et les petits producteurs qui se l'imposent. Dans ce milieu, je dirais qu'il y a même des petits producteurs dits « conventionnels » qui font des bières au final plus écologiques que ceux qui ont le label bio. Ils ne veulent simplement pas avoir à payer, mais ils ont une charte avec une quantité impressionnante de critères. Ça va jusqu'au composant de la colle de l'étiquette !

### Combien pèse l'économie de la bière aujourd'hui en France ?

Si on ne parle que des producteurs de bières, ces derniers affichaient en 2018 un chiffre d'affaires à 3,9 milliards d'euros,

mais la filière brassicole, c'est beaucoup plus que ça. Il faut savoir que pour un emploi direct, le secteur engendre 17 emplois indirects. Ça va du céréalier au malteur, en passant par le semencier, le brasseur, le distributeur, jusqu'au restaurateur. En cinq ans, par la multiplication des brasseries indépendantes sur le territoire, de nombreux distributeurs se sont lancés. Il y en avait trois gros il y a quelques années, contre une vingtaine aujourd'hui. La filière agroalimentaire brassicole emploie de son côté plus de 128 000 personnes pour un chiffre d'affaires de 15 milliards d'euros. Il faut savoir que la France est le premier exportateur de malt mondial depuis plus de 50 ans.

### Et en Occitanie ?

Traditionnellement et culturellement, ce n'est pas une terre de brasseurs. C'est plutôt l'est et le nord de la France. Mais c'est un territoire où les brasseries se créent beaucoup en ce moment, et elle tire son épingle du jeu aujourd'hui.

Propos recueillis par L.S.