



Comment Frog a rendu ses bières vegan et concasse son malt

Publié par [La rédaction](#) le 6 avril 2020

Frog brasse sa bière dans ses pubs et sur son site de Pierrefitte. L'entreprise modifie ses process pour rendre ses produits « vegan friendly » et travaille sur le malt.

En attendant la réouverture de ses bars-restaurants (à Paris, Toulouse et Bordeaux), FrogBeer continue de produire de la bière sur son site de Pierrefitte, en Seine-Saint-Denis (4000 hectolitres sur les 10 000 brassés dans le groupe, avec les brewpubs). Les quarante brasseurs voient actuellement le process de production évoluer avec deux nouveautés : la certification de la gamme « vegan friendly » et le concassage du malt directement dans les locaux. Eugénie Mai-Thé, chef brassreuse, nous en dit plus.

Pourquoi avez-vous souhaité rendre vos bières « vegan friendly » ?

Nous avons voulu proposer des bières « vegan friendly » pour rester cohérents avec l'évolution de notre offre de restauration dans nos pubs, qui intègre des menus avec des options végétariennes. Les bières « vegan friendly », ne sont toutefois pas le cœur de notre message : nous sommes brasseurs, nous restons créatifs, tout en prenant en compte les demandes de la société.

Comment avez-vous modifié le process ?

80% environ de nos volumes sont vegan friendly. Cela a pris six mois de travail, pour une mise en place très progressive. Nous utilisons un produit (fabriqué à partir d'une partie du poisson) qui sert à clarifier la bière et qui permet d'avoir une turbidité plus faible et un résultat plus brillant. C'est un usage traditionnel quasiment généralisé dans les brasseries britanniques. Le nouveau produit utilisé est à base d'algues.

« Nous améliorons la fraîcheur de nos bières »

Quels sont les avantages à concasser désormais directement votre malt à la brasserie ?

Nous relocalisons l'approvisionnement de nos malts de base (85% des volumes que l'on utilise), achetés à moins de 100 km de la brasserie, et concassés fraîchement. C'est comme la mouture pour le café : un malt fraîchement concassé va impacter sur la stabilité du produit fini. En concassant à la dernière minute, cela joue sur la fraîcheur du produit. Notre enjeu, c'est que nous sommes multi-sites et notre objectif est de centraliser le concassage à Pierrefitte, avant de distribuer la mouture à nos pubs. Les rotations sont plus importantes, mais nous avons déjà à la base un système de distribution en consommables deux fois par semaine dans nos établissements.

Quels sont les défis rencontrés lorsque l'on brasse une bière sans alcool ?

Nous faisons des tests en interne. Il faut être vigilant sur le goût, qui soit satisfaisant. Il y a deux points : le premier, faire des bières qui ne soient pas trop aqueuses. Le deuxième, ne pas avoir un goût de moût. Chaque brasseur doit faire selon ses contraintes internes. Enfin, outre les questions du temps et du goût, ce sont des produits qui sont moins stables, d'un point de vue microbiologique.