

MAGAZINE

# L'INFORMATION Agricole

Mensuel - N° 889 - 4,50 € - Juillet/Août 2015

## Tendances boissons



## ■ Bières

# La brasserie près de chez vous

**Les bières artisanales véhiculent les valeurs du savoir-faire local. Elles répondent à l'engouement actuel des consommateurs pour les produits de terroir.**

**M**algré un contexte global qui tend à faire baisser la consommation de bière, les bières de spécialité caractérisées par un procédé de fabrication non standardisé sont en essor. Elles correspondent à une demande plus qualitative et à la recherche d'authenticité.

## La brasserie derrière le comptoir

Fabriquer la bière au plus près du consommateur et donc intégrer la brasserie dans le pub lui-même, c'est le concept développé par FrogPub™. La cuverie est visible. Les cuves de fermentation en cuivre rouge deviennent un élément de décoration, leur chaude couleur participe à l'ambiance. On en oublierait presque que dans ces cuves, fermentent effectivement les derniers brassins ! Mais l'odeur subtile du malt pendant les heures de brassage rappelle aux amateurs de bière qu'ils sont au cœur d'une brasserie. La gamme offerte comprend six bières : une blonde légère pour commencer, puis une blanche aux notes d'écorce d'orange et de coriandre, une bière parfumée au gingembre (la fameuse *Ginger Twist*), une *pale ale* bien houblonnée, une bière rousse maltée et enfin une stout. Ces bières sont toutes fabriquées sur place. Après brassage et fermentation, elles reposent dans des cuves de garde où elles vont se clarifier et leur goût s'affiner, avant d'être servies directement aux pompes du comptoir.

Le consommateur bénéficie d'une bière fraîche (dans les deux sens du terme) et vivante (pas de pasteurisation). Les habitués vont remarquer les changements subtils des arômes d'un brassin au suivant. Le brasseur est là, ils peuvent lui adresser directement félicitations, critiques ou idées nouvelles.



*Derrière le comptoir, la brasserie.*

## Entre tradition et modernité

Les brasseries artisanales cherchent à valoriser un savoir-faire ancestral dans le respect des traditions, mais sont aussi de véritables fermenteurs d'idées nouvelles, leur échelle permet d'en faire des lieux d'expérimentation, avec une volonté d'explorer de nouvelles voies. Une brasserie artisanale reflète aussi une approche alternative tournée vers la flexibilité, l'adaptabilité et le service client.

Une brasserie artisanale ne se définit pas par son statut juridique, ni par sa taille, toujours modeste au demeurant, mais par le brasseur lui-même. En effet la qualité d'une bière artisanale et la notoriété qui en découle dépendent au premier chef du brasseur lui-même.

Ici, l'ensemble des étapes de fabrication est réalisé manuellement, et tout repose sur le savoir-faire, l'attention et le soin du brasseur pour ajuster à tous les instants la production. Chaque brassin est une œuvre origi-

nale. Au fil du temps, la bière est à la fois la même et différente. Chaque brasseur a le souhait de partager sa passion et de faire découvrir au plus grand nombre des produits goûteux, alternatifs aux bières industrielles intéressantes mais standardisées.

En tant que brasseur dans une brasserie artisanale, je me sens une grande liberté pour choisir les matières premières (malt, houblon) et pour créer de nouvelles bières. L'outil me donne une grande souplesse pour le faire. Je peux donc élaborer des bières en recherchant équilibre et subtilité dans les arômes. Entre autres, la diversité actuelle des houblons offre, au-delà de l'amertume recherchée, une grande variété de notes aromatiques.

Et c'est bien cette culture de l'expérimentation et cette ouverture d'esprit qui contribuent au renouveau de la brasserie artisanale et à l'intérêt grandissant des amateurs de plus en plus nombreux.

**Extrait d'Agro-mag**  
**Eugénie Maï-Thé**  
**Groupe FrogPubs**



*Les cuves de fermentation font le décor.*



# COMMENT ÇA MARCHE

## La bière : secrets de fabrication

### DE L'ÉPI AU DEMI



**Réservoir d'eau chaude :**  
la bière est faite à 93 % d'eau et il faut compter 5 à 6 litres d'eau pour fabriquer un litre de bière.



#### + Malt

Ingrédient de base de la plupart des bières, il est obtenu par une germination de l'orge ou plus rarement du blé, de l'avoine ou du maïs. Ce sont ces céréales rôties puis réduites en farine qui vont donner goût et couleur à la bière.

**Cuve d'empâtage**  
Le malt est mélangé à l'eau chaude, transformant les céréales en sucres. Le liquide obtenu, le moût, est filtré.



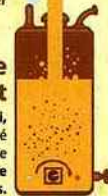
#### + Houblon



La fleur séchée de cette plante est comme une épice qui donne son goût amer à la bière.

#### Chaudière à moût

Le moût est bouilli, puis envoyé dans une cuve où il se débarrasse des résidus solides.



**Consommation**  
La bière est dégustée... avec modération !



#### Embouteillage

La bière est mise en bouteilles, en canettes ou en fûts, en évitant tout contact avec des agents pathogènes et avec l'oxygène afin de minimiser sa dégradation.



#### Maturation

Après avoir été filtrée à nouveau, la bière est vieillie pendant plusieurs semaines dans des réservoirs à une température proche de 0°C, où elle développe son goût.



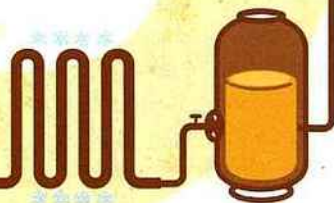
#### Fermentation

Ce processus dure de 3 à 12 jours durant lesquels la température est minutieusement contrôlée.



#### + Levure

Le moût est refroidi avant qu'on y ajoute la levure qui va transformer les sucres en alcool.



## La bière en chiffres

### Les plus gros buveurs de bière

En 2011, en litre/habitant/an

138



Tchèques

109



Autrichiens

108



Allemands

101



Irlandais

98



Estoniens

94



Lituanais

89



Finlandais

84



Slovènes

82

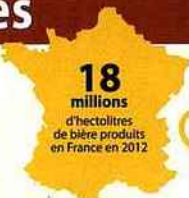


Belges

76



Britanniques



18 millions

d'hectolitres de bière produits en France en 2012



8<sup>e</sup> producteur d'Europe



19,9 millions

d'hectolitres consommés, soit 30 litres par an et par habitant

1949

Année d'invention de la bouteille de 33 cl

1953

Année d'invention de la canette métallique