

Dossier | Brasserie

Brasserie artisanale, toujours en plein boom



© SCIENCE INFUSE

La renaissance de la brasserie artisanale semble bel et bien effective. La tendance, inscrite dans la durée, ne peut plus être considérée comme un simple phénomène de mode. De 200 unités en 2003, le mouvement s'est accéléré à partir de 2008, pour en dénombrier plus de 1.000 réparties sur tout le territoire début 2017, pour un volume de production de 16 millions d'hectolitres. Pas d'essoufflement non plus : « une nouvelle brasserie se crée tous les deux jours ! », se réjouit Jean-François Drouin, président du tout jeune Syndicat national des brasseurs indépendants (SNBI). L'engouement des

Français pour les produits locaux et les circuits courts, mais aussi leur soif de diversité, expliquent ce succès. Sur les cinq dernières années, la brasserie artisanale serait parvenue à capter « 1 à 2 % des parts de marché ». C'est toute une dynamique économique et sociale qui doit se structurer pour accompagner ce renouveau.

Des installations motivées par la passion du produit

Mais qui sont ces Français qui se lancent dans l'aventure de l'artisanat brassicole ? Les pionniers « étaient surtout des passionnés, attachés à un terroir et voulant lancer une entreprise », schématise Jean-François Drouin. Désormais, la dimension business serait moins primordiale : « C'est davantage leur passion du produit qui les motive », estime-t-il. Si le brassage constitue parfois une activité complémentaire, pour beaucoup, il s'agit d'un travail à temps plein, « résultant d'une reconversion professionnelle. Certains, se retrouvant au chômage, se disent "le produit a le vent en poupe et j'aime brasser, alors allons-y !" Les gens s'installent chez eux, dans leur cave, leur garage, un atelier dans leur village... Il y a donc des microbrasseries un peu partout. » Logique puisqu'elles entendent répondre à une clientèle locale. Et « les consommateurs n'hésitent pas à parcourir une quinzaine de kilomètres pour aller chercher leur bière chez le producteur, comme on le faisait avant avec le lait, témoigne Jean-François Drouin. Ils apprécient de modérer les intermédiaires et de rémunérer le producteur. » Il existe d'ailleurs un dernier profil de micro-brasseurs, illustrant cette logique : les agriculteurs qui développent l'activité dans une logique de diversification et de valorisation de leurs orges voire leurs houblons.

« Une brasserie se crée tous les deux jours ! »

Des tailles disparates

Environ 60 % des brasseurs artisanaux produisent moins de 800 hl/an. En moyenne, il faut tabler sur une production de 300 hl/an, vendus en direct, sur les marchés notamment, pour garantir des marges correctes et espérer en vivre « avec un salaire un peu supérieur au Smic ». Evidemment tout dépend de l'installation. Une unité capable de

produire quelques centaines d'hectolitres par an représente un investissement de l'ordre de 100.000 €. « Le taux d'échec des brasseries artisanales n'est que de 5 % environ... Et il n'est jamais dû au marché », précise Patrick Boivin, responsable Formation et Audit à l'IFBM (Institut français de la brasserie et de la malterie). Les brasseurs auraient même rapidement du mal à satisfaire la demande, complète Frédéric Sannier, qui enseigne à l'université de La Rochelle. « Au bout de 2-3 ans, ils sont bien souvent amenés à changer d'échelle. » D'ailleurs, les projets, plus ambitieux dès leur création, représentant un budget plus proche du million d'euros, tendraient à se multiplier. « Les porteurs sollicitent des investisseurs et constituent des équipes opérationnelles, générant donc des embauches », explique Frédéric Sannier. « L'activité est un vrai poumon d'emploi », appuie Jean-François Drouin. « Chez les Brasseurs de Lorraine, que je dirige, nous étions 2 au départ, 7 après trois ans d'exercice et nous sommes désormais 10, avec des recrues formées en interne. »

Accompagner le dynamisme du secteur

Un hic phase à cette explosion des installations : « le paysage des formations s'avère insuffisant pour satisfaire la demande », regrette Jean-François Drouin, dont le syndicat, né en juin 2016, a dépassé début 2017, les 200 adhérents. « Les écoles d'Agro forment des ingénieurs, mais nous n'avons plus de qualification à des niveaux inférieurs », de techniciens et CAP notamment, regrette-t-il poursuivant : « Il y a une pénurie de main d'œuvre pour notre métier ! »

Les structures à même de former les professionnels se comptent sur les doigts de la main. Pour accompagner cette renaissance, la faculté de Rochelle « a monté en 2008 le diplôme d'université d'opérateur de brasserie » validant une formation de 3 semaines baptisée "Science infuse", explique son responsable, Frédéric Sannier. Le site disposait déjà de matériel, dédié ●●●



« Il y a une pénurie de main d'œuvre pour notre métier ! »

jusqu'à alors à l'enseignement de la biotechnologie. De 6 élèves accueillis au lancement, « nous assurons désormais 2 sessions par an, avec tout juste 20 places pour chacune, alors que nous recevons 130 à 160 candidatures ! » La sélection des dossiers se base dès lors « sur le projet professionnel et nous limitons l'accès aux personnes ayant déjà une expérience du process, même en amateur. Cela garantit aussi des niveau

xplus homogènes dans les groupes ». Avec ou sans bac, ingénieurs, informaticiens, musiciens, opticiens... De 25 à 50 ans, « les profils des candidats sont variés et peu ont suivi de formation en sciences de la vie ou agroalimentaire », témoigne le technologue. « Nous accueillons des professionnels en activité qui se heurtent à des problèmes – notamment de contaminations microbiologiques non dangereuses, mais qui affectent la qualité de la bière –, d'autres ayant le projet de créer leur brasserie, mais aussi, et ils sont de plus en plus nombreux, des gens souhaitant être embauchés dans le secteur ». Sur 200 professionnels formés à La Rochelle, 70 ont lancé leur entreprise et une dizaine ont trouvé un emploi dans une brasserie, en France ou à l'étranger, détaille le responsable pédagogique. Comme sur tous les métiers en défaut de candidats, les structures ont du mal à retenir leurs recrues !

L'IFBM, basé à Nancy (Lorraine), assure depuis vingt ans de la formation à la brasserie. Du stage d'initiation de

3 jours par groupe d'une douzaine de personnes à l'approfondissement sur deux semaines, en passant par le perfectionnement pour les brasseurs déjà en activité, c'est tout un panel d'options qui est proposé. Le nombre de sessions est ajusté à la demande, confie Patrick Boivin, responsable du pôle. « La moitié des personnes qui suivent le module de découverte vont ensuite se lancer. Ce taux atteint 70 % après un cycle de perfectionnement. »

Le CFPPA, à Douai (Nord) et l'EnilBio, à Poligny (Jura), figurent parmi les lieux potentiels d'apprentissage. Certaines brasseries sont également enregistrées auprès de l'état comme organisme de formation. C'est le cas des Brasseurs de Lorraine, dirigés par Jean-François Drouin, qui « forment des stagiaires sur le site pendant une semaine ». Des bénévoles du Musée français de la brasserie de Saint-Nicolas-de-Port (Lorraine) accompagnent une cinquantaine de brasseurs par an dans le développement de leur Business plan.

Après avoir défini le métier de brasseur, « qui n'existe plus, nous devons retravailler avec les prestataires un référentiel commun et structurer une offre de

Des formations françaises qui s'exportent

L'expertise française, premier exportateur mondial de malt, conduit l'IFBM à assurer de la formation en dehors des frontières de l'Hexagone, et notamment aux États-Unis, pour des stagiaires anglophones de tous horizons. Les USA comptent environ 200 malteries artisanales essentiellement gérées par des Farmers.

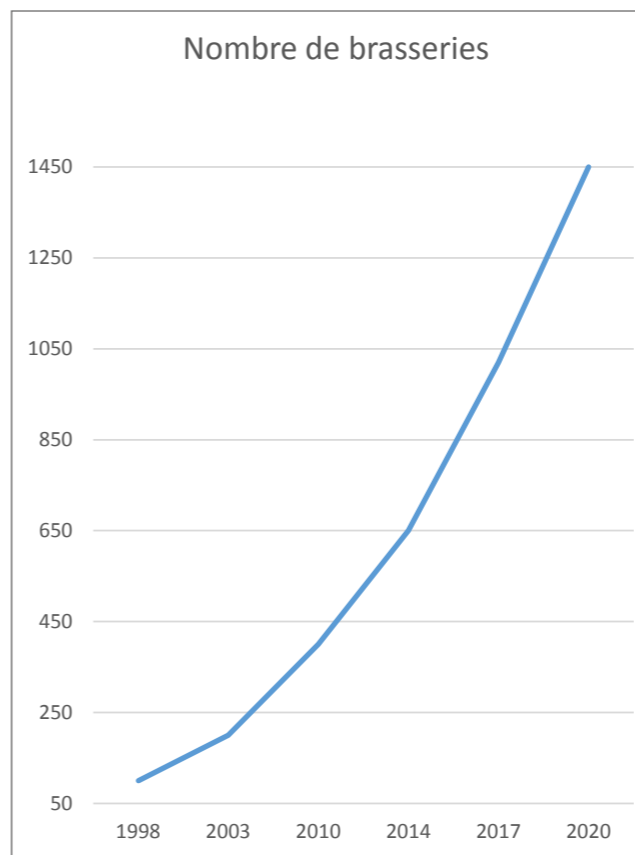
formation, comme le souhaite Jean-François Drouin qui a fait de cet axe l'une de ses priorités. Mais cela prendra au moins deux ans », estime-t-il. Pas question néanmoins pour le SNBI d'imaginer conditionner l'accès à la profession à la détention d'un diplôme : « Libérons les énergies mais encadrons les gens pour les aider à mieux travailler et être plus efficaces ».

Attente de malteries régionales

Les brasseurs artisanaux « cherchent à redonner une valeur gastronomique à la bière, en se démarquant notamment par le goût », comme le revendique leur chef de file, Jean-François Drouin. Autre marque de fabrique de la profession qui concoure à son succès auprès du consommateur : la proximité. Ainsi, même s'il existe des exemples de bières artisanales « commercialisées au niveau national, voire international, ce sont des épiphénomènes, selon le président du SNBI. 95 % des produits sont distribués à l'échelle régionale ». Dans cette logique, « nous essayons de privilégier les approvisionnements locaux », ce qui n'est pas évident surtout en ce qui concerne les malts, produits par les poids lourds du secteur. Il existe donc une forte demande de matières premières régionales. Trois malteries commerciales artisanales ont déjà vu le jour, comme la coopérative Malteurs Echos en Rhône-Alpes. Une est en passe de démarrer en Bretagne, en ce début 2017. De plus en plus de projets émergent, dans une logique de filière. En Poitou-Charentes, l'Apifar (Association de formation et d'Information des Paysans et des Ruraux) répertorie les besoins des micro-brasseurs et étudie avec eux la pertinence de développer une malterie. « Il faut compter au moins trois ans pour mener à bien un tel chantier », explique Patrick Boivin spécialiste de l'IFBM. Il faut en effet nouer les liens avec des producteurs et les inciter à cultiver des orges brassicoles, qui plus est en agriculture biologique, puisque l'intérêt est encore plus fort sur ce segment. « Les unités artisanales travaillent des batchs allant de 500 kg à 5 t. » Et, comme l'explique Patrick Boivin, la rentabilité est plus difficile à atteindre en malterie, du fait de l'investissement matériel et des coûts liés à l'énergie. Or d'elle dépend celle de ses clients brasseurs. Les contraintes sanitaires s'avèrent aussi plus lourdes et le process plus difficile à maîtriser. Traduisant cette dynamique de filière, l'IFBM a lancé, il a deux ans, une formation dédiée à la malterie. Elle accueille des groupes de 5 à 6 personnes. Là aussi les profils des candidats sont variés, même s'ils diffèrent par leur sensibilité à la matière première plus qu'à la créativité et la relation directe avec le consommateur apportées par le brassage.

L'Hexagone est déjà le 3^e pays au monde en nombre de brasseries. Faut-il s'attendre à un essoufflement ? « Si l'on regarde dans le rétro, il y a cinquante ans, la France a compté jusqu'à 3.500 brasseries », rappelle Jean-François Drouin. Aux États-Unis, la microbrasserie, avec des échelles toutefois très différentes, « représente 12,5 % du marché ». Tout cela laisse à penser, qu'il y a encore une marge de progression confortable pour le secteur. ● **Marianne Roumégoux**

Nombre de brasseries



Essor de la brasserie artisanale

Vers une fabrication artisanale garantie ?

Le SNBI se mobilise contre les bières dites "à étiquettes", qui revendiquent un terroir alors que la production est sous-traitée dans un tout autre lieu. Cela n'est pas toujours spécifié sur le produit, « ce qui revient à tromper le consommateur. Nous allons développer un label pour le rassure ».

Franck Bellon, gérant de L'Atelier de la Bière, Brasserie artisanale du Berry



© BÉRESBELLON

« Je me suis appuyé sur mon expérience de la fermentation en boulangerie »

encore quelques années « pour assurer la transmission » et en profite pour mûrir son projet. Brasseur amateur, il envisage d'en faire son nouveau métier. L'idée initiale était d'exploiter un "Brew Pub". Son épouse Carole et lui dénichent, non sans difficultés, l'endroit qu'ils cherchaient... dans l'Indre, à Issoudun ! En 2004, l'aventure est lancée. Le fait d'avoir déjà l'expérience de gestion d'une PME facilite la partie administrative. Pour la pratique, « tout ce qu'il faut savoir sur les céréales, je l'ai appris à l'Ensmic, y compris pour les procédés enzymatiques, pour lesquels j'ai transposé mon expertise de la boulangerie. Ce sont les mêmes phénomènes qui entrent en jeu », souligne le spécialiste. Au bout de 8 ans, « nous avons décidé de produire des bières en bouteilles et avons dû à nouveau déménager ». Pas trop loin cette fois.

Une quinzaine de malts différents

Le couple exploite, depuis 2012 à Villedieu/Niherne (36), une micro-brasserie d'une capacité de 250 à 300 hl,

L'Atelier de la Bière. Il a mis au point une large gamme de 8 à 10 références, selon les saisons, avec de nombreux brassins spéciaux. Blonde, brune, ambrée, noire, blanche, IPA, bière de mars, de Noël, brassins uniques, boisée, amère, tourbée... Pour assurer cette diversité, « nous utilisons une quinzaine de malts différents, explique Franck. Les progrès des industriels, proposant des malts plus faciles à travailler et plus typés » a facilité l'essor de la brasserie artisanale, tient à souligner ce témoin de la seconde vague du renouveau de la profession.

La commercialisation se fait beaucoup en direct. « Nous sommes présents sur des foires et salons brassicoles, déclinons de ceux consacrés aux vins, en nous déplaçons un peu partout en France ». Ce que Frank apprécie le plus dans son métier ? « La production mais aussi le contact direct avec le consommateur final et la création de recettes ». Il a même mis au point une bière à base de levain de panification, baptisée "Le pain liquide" qui se nomme Triple Mouture. La boucle est bouclée. ● M.R.

Laurent Coursières qui a créé la Malterie du vieux silo

Fort de plus de 15 ans de brassage en amateur, Laurent Coursières, qui s'adonne aussi au maltage, s'interroge en 2010 sur l'opportunité d'y faire carrière. Alors informaticien, il n'adhère pas aux nouvelles méthodes de travail de son employeur et souhaite générer sa propre activité. « Au fil du projet, j'ai choisi de me concentrer sur la malterie artisanale pour répondre aux besoins des pico et micro-brasseurs qui n'avaient d'autre choix que de s'approvisionner auprès des industriels ». En 2013, la Malterie du vieux silo ouvre ses portes dans le Tarn, près de Toulouse.

Un investissement lourd pour des marges faibles

« Pour une unité de maltage clef en main il faut compter un investissement d'au moins 500k€, sachant que le matériel n'existe pas et qu'il faut le faire fabriquer sur mesure », explique Laurent. « J'ai réalisé moi-même une partie des installations » ce qui a allégé la note. Mais la viabilité des projets est difficile à atteindre entre « les charges fixes, l'important besoin de trésorerie » et le fait de ne pouvoir s'éloigner des prix exercés par les grands malteurs,



© LAURENT COURSIÈRES

qui ne réservent que de faibles marges. La solution : jouer sur l'effet volumes.

Anne-Lise Amiot et Jean-Baptiste Chazeau ont monté leur brasserie artisanale, Les bières le Plan B



© MARIËLSA NIELS

« Nous souhaitons donner du sens à notre vie professionnelle »

Après quelques années de brassage amateur, Anne-Lise et Jean-Baptiste décident de se lancer et de créer leur micro-brasserie. Un moyen de « donner du sens à notre vie professionnelle », explique Anne-Lise. Forts d'un an et demi de préparation (recherche du local, du financement, choix des statuts, formation, stages de perfectionnement...), en 2012, ils lâchent leurs boulots respectifs pour passer à l'action. Anne-Lise exerçait dans l'univers associatif lié au développement durable et Jean-Baptiste dans l'informatique. Le nom de leur micro-brasserie, "Les bières le plan B", traduit ce virage majeur pour leur quotidien. Le couple souhaitait « appréhender l'activité de manière globale » en particulier pour le choix des matières premières en valorisant les dimensions locale et Bio. Ainsi, « nous travaillons avec des agriculteurs respectant les

modes de production de l'AB et avec la malterie artisanale et coopérative Malteurs Echos », basée en Ardèche. « Nous œuvrons avec nos confrères au développement de la culture de houblons, récupérons les bouteilles et utilisons uniquement de l'énergie renouvelable ».

« Il faut se montrer polyvalent »

Tous deux originaires de Clermont-Ferrand, le lieu d'implantation de la brasserie s'est imposé comme une évidence. Et ils choisissent de s'installer au cœur de la ville. Pendant 2 à 3 ans, le rythme se révèle intensif pour les deux jeunes entrepreneurs. Les débuts sont éprouvants : « vous devez penser à tout, apprendre et prendre simultanément des décisions pour des choix qui impacteront durablement votre activité », souligne la jeune brasseuse, qui a approfondi ses connaissances à l'université de La Rochelle (cf. article).

Pour exercer ce métier, « il faut se montrer polyvalent ». Relation fournisseurs, contacts clients, gestion administrative, marketing, communication... Et, bien sûr, production. « Notre activité est très variée, ce qui est appréciable », se réjouit Anne-Lise soulignant toutefois que « cela reste difficile de tout mener de front. » Côté distribution, « nous ouvrons la boutique de l'atelier en fin de journée, sommes présents sur quelques foires et salons, fournissons également des Amap et travaillons avec des revendeurs locaux ». L'équipe a trouvé son rythme de croisière et « ne regrette rien ! » Anne-Lise et Jean-Baptiste ont développé une gamme de 4 bières, et confectionnent 5 recettes saisonnières inédites par an. « Chercher de nouvelles idées, mettre au point les recettes, expérimenter est dynamisant et plaisant. » Après cinq ans, la brasserie, qui produit 400 à 450 hl/an, « a acquis une notoriété, ce qui est vraiment gratifiant. » La rançon du travail engagé. ● M.R.

« Maitriser la production et gagner la confiance des clients prend du temps »

Or « maitriser la production et gagner la confiance des clients prend du temps. Les nombreux porteurs de projets de malterie oublient souvent que c'est un métier technique, nécessitant un savoir-faire long à atteindre », insiste le professionnel, pionnier du secteur.

Après une première année déficitaire, la Malterie du vieux silo devient rentable. Elle produit désormais 200t/

an et approvisionne une cinquantaine de brasseurs de Midi-Pyrénées. Aux classiques Pilsen, s'ajoutent à son offre des malts torrifiés et caramels. Au-delà de l'orge, « je travaille des blé, seigle, sarrasin, petit épeautre ou encore avoine. Le tout en Bio. » Agriculteurs et brasseurs lui confient leurs grains pour les faire malter. « J'ai par ailleurs engagé un partenariat avec une coopérative

voisine qui se charge des mises en place avec les producteurs et du suivi de culture. » La micro-malterie marche à plein régime. Difficile d'envisager accroître la cadence : « en tant que travailleur indépendant, je peux me permettre d'exercer 7j/7 », comme l'impose le process. Augmenter les tonnages supposerait dès lors d'embaucher 2 salariés... Ce qui remettrait en cause la fragile équation économique. ● M.R.

#brasserie
#malterie