

# Le rendez-vous du mercredi

## « On est en phase expon

**LA ROCHELLE** En 2008, un diplôme de brasseur voyait le jour à l'université. Bien vu : une décennie après, la consommation de bières artisanales est en plein boom

Chaque semaine « Sud Ouest » prend le temps d'explorer des sujets et thématiques forts à travers des entretiens, reportages, enquêtes...

Frédéric Zabalza  
f.zabalza@sudouest.fr

Fabriquer une boisson alcoolisée au cœur du campus rochelais, dans le cadre d'un cursus. Le pari était osé. C'est peu de dire que la « Science infuse » a fait grincer des dents à ses débuts à l'université de La Rochelle. Un peu plus de dix ans et plusieurs prix gagnés dans des concours nationaux après, la bière du département biotechnologies, à la fac de sciences, fait plutôt des envieux. « C'est un bel outil de communication », confirme, modeste, Frédéric Sannier, l'un des cinq enseignants-chercheurs de la plateforme de brasserie dont il est responsable.

Des photos scotchées sur le mur d'une petite pièce, à l'écart des grandes cuves en inox et du laboratoire, sont révélatrices. La première session du diplôme d'université (DU) d'opérateur de brasserie, en 2008, comptait six personnes (dont deux filles). « Nous avons fait jusqu'à deux sessions par an, avant de revenir à une seule, indique Frédéric Sannier. La seizième session s'est achevée la semaine dernière, avec 24 personnes. Nous avons reçu entre 120 et 150 dossiers de can-

didature pour ces 24 places. Depuis la création du DU, 292 personnes ont été formées, qui créent par la suite une centaine de brasseries partout en France. Nous avons aussi accueilli des Canadiens, des Libanais, des Anglais, des Belges... »

Des Belges venant apprendre à La Rochelle comment on fabrique de la bière. Un comble. C'est dire si la qualité de la formation rochelaise est aujourd'hui reconnue, de même que la motivation des formés est des plus sérieuses. « Parmi ceux qui passent le DU, il y a des brasseurs en activité qui viennent se perfectionner. Il y a des créateurs de brasserie ou des gens qui sont en phase de démarrage. Et il y a ceux qui n'ont pas les moyens de créer leur entreprise, mais qui cherchent à travailler dans la brasserie », signale le responsable.

### Presque comme avant-guerre

Il faut dire que le secteur ne connaît pas la crise. C'est plutôt le contraire. « Le guide de Robert Dutin, qui est la référence française en matière de bière, recensait un peu plus de mille brasseries en 2018. Ils sont aujourd'hui entre 1 600 et 1 800 brasseries. Il se crée en moyenne une à deux brasseries par jour en France. Le pays est en passe de retrouver le nombre de brasseries d'avant-guerre, autour de 2 500, alors qu'il n'en restait qu'une trentaine il y a trente ans. On est en phase exponentielle », remarque Frédéric Sannier.

Pour lui, cette croissance spectaculaire est liée à un phénomène de



Dirigée par Frédéric Sannier, la plateforme brasserie de l'université et sa bière la « Science infuse » sont devenues des références au niveau national. PHOTO JEAN-CHRISTOPHE SOUNALET

société. Le même qui fait que les consommateurs sont attirés vers des produits locaux, artisanaux, à l'opposé des marques industrielles. « Ils recherchent la diversité, l'originalité. Quand les industriels dominaient le marché, il y avait une dizaine de marques. Il y a désormais une variété infinie de goûts, prisés

des « beergeek », les amateurs de bières attirés par la nouveauté. En face, il y a aussi des producteurs qui expérimentent, testent tous azimuts. Le week-end dernier, au Salon du brasseur de Nancy où je me suis rendu, des bières très originales ont été présentées, vieilles en fût de cognac ou d'autre alcool, des lambics [bières

acides] ou des bières aux agrumes. »

### SUD OUEST.fr

L'interview de Frédéric Sannier en vidéo.

Abonnés.

## Une malterie pour les brasseurs locaux



Les associés Laurent Charrier et Vincent Feix viennent du secteur de l'industrie.

PHOTO LA MALTERIE DE L'OUEST

**BERNAY-SAINT-MARTIN** La Malterie de l'ouest va ouvrir une unité de production de malt en septembre. Une première dans le département

Il n'aura pas échappé aux amateurs et amatrices de belles blondes, brunes et ambrées que pour faire une bière... il faut du malt. « Je peux officialiser que le projet va bien aller au bout », se félicite Vincent Feix. L'homme de 42 ans va ouvrir avec son associé la première malterie de Charente-Maritime. Les travaux débutent à Bernay-Saint-Martin, entre Surgères et Saint-Jeand'Angély, pour un début de production début septembre.

« Nous avons embrayé sur le projet d'Alipar, une association de développement des circuits courts, retrace Vincent Feix. Les brasseurs se réunissaient depuis quelques années sur la thématique : comment obtenir du malt local ». Car les brasseries, toutes artisanales

qu'elles soient, doivent alors se fournir en malt. Elles peuvent alors se tourner vers de très gros fabricants qui alimentent en grandes quantités les célèbres marques du marché de la bière, ou alors vers des malteries plus modestes, mais situées en Allemagne et Belgique. Des malteries approvisionnées... avec l'orge français.

« La France est sur le podium de la production d'orge, développe Vincent Feix. Mais 80 % sont exportés. » La Charente-Maritime est même un département qui produit de l'orge, notamment brassicole, faiblement doté en protéine et idéal pour les brasseurs. Pour obtenir du malt cette céréale va être germée, avant une phase de séchage et de cuisson.

### Pour brasseurs et distillateurs

La Malterie de l'ouest va produire un malt conventionnel en se fournissant auprès de la coopérative de Courçon. Elle souhaite également développer la filière biologique. L'usine produira d'abord 450 tonnes par an, avec une production qui pourrait atteindre 1 200 tonnes dans les deux ans. Une perspective qui permettrait d'embaucher trois personnes. « Nous nous adressons aux brasseurs, mais également aux distillateurs, précise Vincent Feix. Car il existe une filière en développement autour des whiskys artisanaux. » Ce sont d'abord les producteurs locaux, de l'ancienne région Poitou-Charentes et de la Gironde, qui en profiteront. Mais la malterie est dimen-

### SON PROPRE MALT

Sur 15 hectares de la ferme familiale, aux Essards, non loin de Saintes, Charles Girardeau cultive l'orge qu'il fait tremper, germer, sécher et torréfier pour produire son propre malt. Tout se fait sous le même toit, tout comme le brassage et l'embouteillage de La 17, bière paysanne bio mise sur le marché depuis deux ans. « Nous sommes à peine une dizaine, en France, à tout faire ainsi de A à Z », dit-il. L'an passé, Charles Girardeau a atteint 190 hectolitres. Il compte stabiliser sa production entre 250 et 300 hectolitres annuels pour conserver une dimension artisanale.

sionnée pour arroser l'ensemble de la Nouvelle-Aquitaine.

Thibault Seurin



# entielle »

## La Bière Michelaise veut se faire une place sur un marché porteur



**SEMUSSAC** Professeur d'anglais, Alistair Cowan est devenu brasseur. D'abord amateur, avant de créer avec son épouse sa propre brasserie artisanale

Alistair Cowan doit voir d'un très bon œil la création prochaine d'une malterie à Bernay-Saint-Martin (lire par ailleurs). Le tout frais brasseur de la « Bière Michelaise » se fournit pour l'heure en Belgique, « mais je préférerais effectivement que ma matière première provienne de la région ». Pour le houblon, il lui faudra peut-être encore un temps s'appuyer sur son fournisseur anglais. « L'Alsace compte beaucoup de producteurs, mais, eux, réservent leurs stocks aux industriels. »

Ainsi va la vie d'un « craft brewer », référence à cette tendance venue des États-Unis, où les brasseurs indépendants se sont multipliés à partir des années 1980. Un phénomène qui a essaimé en Angleterre, puis dans le reste de l'Europe. La « craft beer » ? Une bière produite par un indépendant, en « petite » quantité, moins de 700 millions de litres par an (1) et surtout une bière « traditionnelle », logiquement sans arôme ajouté. Jusqu'à présent, avec une capacité de production maximum de 600 hectolitres annuels, une unique référence au catalogue, une blonde légère dégageant naturellement une petite pointe citronnée, Alistair Cowan se conforme à cette définition.

« Les autres brasseurs artisanaux, je les vois comme des collègues. »

**D'abord brasseur amateur**  
Anne-Charlotte et Alistair Cowan se sont lancés dans l'aventure en septembre dernier. Enfin, « disons qu'on a perdu deux mois, pour des questions bancaires, puis d'installation ». Un retard à l'allumage qui a mis d'emblée à mal la trésorerie de leur petite brasserie, qu'ils ont installée pour l'heure à Semussac,



Parents de deux enfants, Anne-Charlotte et Alistair Cowan considèrent leur brasserie comme leur « 3<sup>e</sup> bébé ». PHOTO S. HONORÉ

non loin de Meschers-sur-Gironde, où ils résident et dont ils ont voulu emprunter le nom pour baptiser leur « 3<sup>e</sup> bébé ». Ainsi donc est née la Bière Michelaise.

Si Alistair Cowan est Sud-Africain, son nom trahit pour partie ses origines. Son arbre généalogique plonge, en effet, ses racines en Écosse. « Oh, il y a au moins cinq générations... » A croire quand même que ces lointaines origines ont laissé une trace génétique. Pour autant, rien ne prédestinait Alistair à la brasserie. « À l'université, je voulais devenir journaliste. Je suis finalement devenu professeur d'anglais. » Profession qu'il a exercée en dernier lieu au Centre audiovisuel de Royan pour l'étude des langues (Carel). Tout en mûrissant, « dans la cabane au fond de (s) on jardin », un projet professionnel tout autre.

« Comme beaucoup, j'ai commencé à brasser chez moi. Je l'ai fait pendant trois ans », avant de sauter le pas et de se lancer à titre professionnel, mais artisanal. « Parce que le marché est en plein développement en France ! Les bières artisanales représentant actuellement 10 % des ventes et leur part devrait atteindre 20-25 % du marché d'ici à dix ans. »

**« Plus cher mais meilleur »**  
Anne-Charlotte et Alistair espèrent

donc avoir accroché le bon wagon. « Les premiers retours sur la qualité de notre bière sont bons. D'ailleurs, nous ne prévoyions pas de le faire aussi vite, mais dès décembre, nous avons dû commencer la vente directe à la brasserie ! » Même si le gros de la production s'écoule pour l'heure en magasins, moyenne et grande distribution et épiceries. « Les ventes augmentent de semaine en semaine. Et encore, sur ce secteur touristique, tous les restaurants n'ont pas encore rouvert. » Le potentiel de développement est réel, à tel point qu'Alistair Cowan espère, « avant l'été si possible », étoffer sa gamme d'une bière brune et d'une bière blanche.

Forcément, en termes de prix, la Bière Michelaise ne s'aligne pas sur les industriels, « qui sont nos vrais concurrents, quand je vois les autres brasseurs artisanaux comme des « collègues » ». À 2,60 € la bouteille de 33 cl, le « bébé » d'Alistair s'écoule bien. « Parce qu'on observe aujourd'hui cette tendance sur tous les produits : les gens sont prêts à payer plus chers pour un produit de qualité. »

(1) En France, seule une disposition du Code des impôts définit une bière « artisanale », une bière produite à moins de 200 000 hectolitres (20 millions de litres).

### 50 000 euros le ticket d'entrée

Les Bières de Ré à Sainte-Marie, les Bières de la Lanterne à Périgny, la brasserie Thiefine à Breuil-la-Réorte, la Brasserie du Marais à Coulon (79), la brasserie LaPC à Fors (79), la Brasserie Opé à Olonne-sur-Mer (85), huit brasseries en Gironde... Nombre d'étudiants passés par la plateforme brasserie de l'université de La Rochelle ont créé leur entreprise non loin de là. Le contexte, favorable aux bières artisanales, s'y prête.

« Le ticket d'entrée, pour se lancer dans la fabrication de bière, est à 50 000 euros. Il faut d'abord avoir le matériel : cuves en inox, pompes, échangeurs de chaleur, régulateurs de chaleur, fermentateurs, etc. Comme dans toutes les entreprises agro-industrielles, souligne Frédéric Sannier. Ce sont souvent des petites structures, d'environ 100 mètres carrés, d'autres commencent dans leur garage. Le brasseur doit tout faire : fabriquer, embouteiller, vendre, comme d'autres artisans. On ne parle même pas de salariés. Pour en vivre, se verser déjà un salaire à soi-même, il faut produire au moins 300 hectolitres de bière par an. » Rien à voir avec les kits de brasserie à monter chez soi. « Ça, c'est uniquement de la brasserie de loisir. »

## Offre spéciale Rameaux



Jusqu'à **30%** de remise sur une sélection de monuments et fleurs artificielles

Jusqu'au 30 avril 2019

- Organisation d'obsèques
- Prévoyance obsèques
- Transports funéraires
- Travaux de marbrerie

## POMPES FUNEBRES Martin

Une famille au service des familles depuis plus de 20 ans

05 46 99 9160 - 17300 ROCHEFORT · 05 46 97 76 22 - 17100 SAINTES  
05 46 30 09 03 - 17440 AYTRÉ · 05 46 75 65 45 - 17550 DOLUS-D'OLÉRON  
05 46 05 7161 - 17600 - MÉDIS  
ORIAS : 7033103 - www.orias.fr - N° SIREN : 490 207 222

