

## BRASSERIES ARTISANALES ET LOCALES

# Les nouveaux chemins de la BIÈRE

Petits marchés mais croissance affirmée : les microbrasseries se recréent sur tout le territoire à un rythme rapide. Elles travaillent à partir de malts issus d'orge brassicole avec une estampille régionale. Les bières bio et sans gluten sont des créneaux en essor.

**L**es microbrasseries existent depuis fort longtemps... On en comptait une bonne trentaine à Paris il y a deux siècles... mais elles ont progressivement fermé leurs portes, pour disparaître autour des années 1960. Il aura fallu attendre le 21<sup>e</sup> siècle pour qu'une marque ancienne comme la *Gallia* renaisse à Paris en 2009, sous la houlette de deux jeunes entrepreneurs, Guillaume Roy et Jacques Ferté, qui se sont rencontrés au lycée agricole de Douai. En 1900, la brasserie Gallia vendait 150 000 hl de bière dans la capitale. Aujourd'hui, les deux entrepreneurs proposent 4 bières différentes sous la marque Gallia. Ils brassent 2 500 hl de bières à Pantin près de Paris et emploient 5 salariés : c'est un début prometteur.

### L'essor du local

« En 2015, la consommation de bière en France est repartie à la hausse avec + 3%, avec un essor des bières premium, de spécialités et des bières artisanales ou locales », notait Jacqueline Lariven des Brasseurs de France, lors de la journée Orge brassicole organisé par Arvalis à Orléans, en avril dernier. A la campagne comme à la ville, les exemples de microbrasseries sont nombreux. C'est dans les années 1980 que le phénomène s'est multiplié. L'une des pionnières a été la bière de Brie, 100 % pur malt, brassée par la ferme brasserie de Gaillon à Courpalay en Seine-et-Marne. Elle est produite depuis 12 ans à partir de l'orge cultivée sur la ferme de Hugues et Geneviève Rabourdin. De son côté, le terroir du Gâtinais, dans le sud de la Seine-et-Marne, a donné naissance à la *Gâtine*, une marque locale créée en 2000 à l'initiative d'un groupe d'une dizaine d'agriculteurs. Ceux-ci produisent eux-mêmes des lots

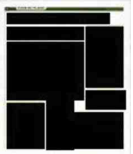
d'orge de printemps stockés à la ferme et transformés à la brasserie de Pithiviers-le-vieil. Depuis 2011, la production de la *Gâtine* s'est élargie avec des bières brune, blanche et ambrée. Et d'autres initiatives ont vu le jour plus récemment : en 2014, la Montreuilloise est une microbrasserie installée à Montreuil (Val-de-Marne), aux portes de Paris. Au cœur même de la capitale, le phénomène s'amplifie. Les Parisiens adeptes de la bière artisanale peuvent aller déguster une bière dans la dizaine de microbrasseries de la capitale. La dernière-née à Paris : la Beer Fabrique permet à chaque participant de fabriquer lui-même 15 litres de bière artisanale sur place, au cours d'un atelier d'une demi-journée.

### Les nouveaux marchés, bio et sans gluten

Autre créneau porteur : celui des bières bio et des bières adaptées aux intolérances alimentaires. Dans le nord de la France, l'un des pionniers est la brasserie Castelain à Benfontaine dans le Pas-de-Calais, à l'origine d'une des premières bières biologiques lancée sur le marché français en 1986. Avec sa marque bio *Jade* et 4 produits, elle brasse 66 000 hl. Elle a conquis 48 % de parts de marché dans les grandes surfaces et les réseaux bio. Issue de malts d'orge et houblon bio, la *Jade* est brassée de façon artisanale sans aucun additif et certifiée AB (Agriculture Biologique) par Ecocert. « Nous travaillons à partir d'orge de printemps (malt Pielsen et malts spéciaux) avec environ 60 % de malt d'origine française. La volonté de la Brasserie Castelain est d'utiliser au maximum des ingrédients d'origine régionale. Mais aujourd'hui, il est impossible d'obtenir 100 % de nos besoins en malt bio uniquement sur le territoire français

car la production y est trop faible », explique Nicolas Castelain. Après le lancement de la *Jade* ambrée en 2013, puis la *Jade* aromatisée à la grenade, il a lancé en 2015 la bière *Jade* sans gluten, certifiée par Ecocert et sous licence AFDIAG (Association française des intolérants au gluten). Même si le créneau est encore étroit, le filon est intéressant. Cette bière déglutinisée a été déjà récompensée en 2015 à l'International Beer Challenge à Londres et au World Beer Awards.

MARIANNE LOISON



► 22 novembre 2016 - N°1047



La France compte 800 microbrasseries qui proposent 2 000 marques de bières locales et artisanales. On compte plus d'une cinquantaine de fermes brasseries, dont celle de Christophe Noyon dans le Pas-de-Calais.

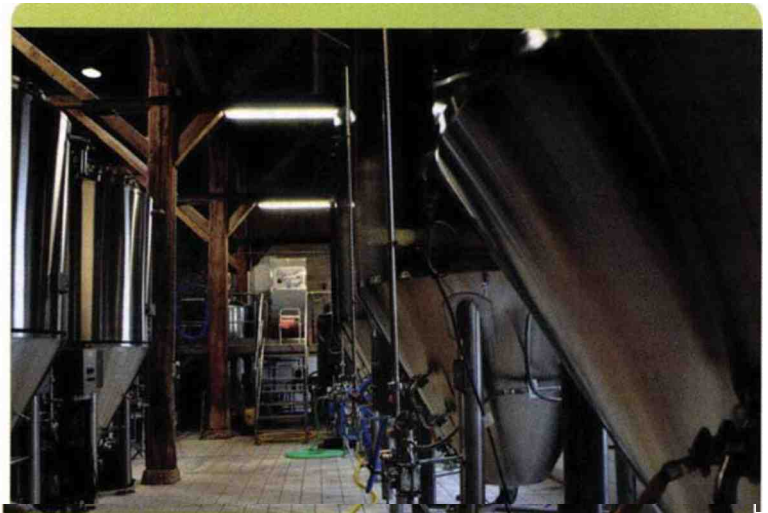
### Le tourisme brassicole se développe

« Plus de 1 600 amateurs de bière se sont laissés séduire par une visite unique ou un circuit de visites de brasseries. Autour de 1 400 personnes ont assisté à une de nos dégustations depuis deux ans », résumant les gérants de l'agence *L'Échappée Bière* à Lille. Ceux-ci démontrent que la bière peut offrir un attrait touristique, tout comme le tourisme viticole. Créée il y a 2 ans, l'agence *L'Échappée Bière* en a fait sa spécialité depuis. Elle organise des circuits de visites de brasserie, des routes de la bière, de rallyes bières à Lille et à Paris.

« *L'Échappée Bière* a accueilli 4 500 participants sur ses jeux de piste depuis sa création, et nous travaillons avec une quarantaine de brasseries de la région Hauts-de-France et de Belgique », ajoutent les gérants. Parmi les nouvelles visites créées en 2016, "Lille côté Bière" permet de découvrir le patrimoine brassicole passé et présent de cette ville chaleureuse. Pour donner un élan au tourisme, des pistes de travail sont lancées avec la Chambre de commerce du département du Nord. Et une plateforme touristique de réservation dédiée à la bière devrait être lancée fin 2017.



Avec la Jade, la brasserie Castelain est leader sur le marché de la bière bio artisanale. Elle a aussi créé une spécialité bio sans gluten.



Salle de brassage de la ferme brasserie de Gaillon en Seine-et-Marne, qui fabrique la bière de Brie. La bière artisanale représente 3 % de la consommation française de bière en 2015.