

Brasseries lotoises :

la mousse en poupe !

Portées par une soif d'authenticité, soutenues par le développement des circuits courts, le goût des produits de terroir, mais aussi par un réel savoir-faire et une belle créativité, les brasseries artisanales fleurissent un peu partout en France, depuis une quinzaine d'années. Le Lot ne fait pas exception et surfe aussi sur cette tendance. Panorama d'une filière en pleine ébullition.

Sil le 19^e siècle a marqué l'apogée des brasseries en France, leur nombre a progressivement fondu comme neige au soleil après la seconde guerre mondiale. Ainsi à la fin des années 1970, il n'en restait guère plus d'une vingtaine dans l'Hexagone. Son renouveau, ce marché le doit à l'émergence des « micro-brasseries » ou brasseries artisanales, dont les premières sont apparues à la fin des années 80 et qui poussent aujourd'hui comme des champignons.

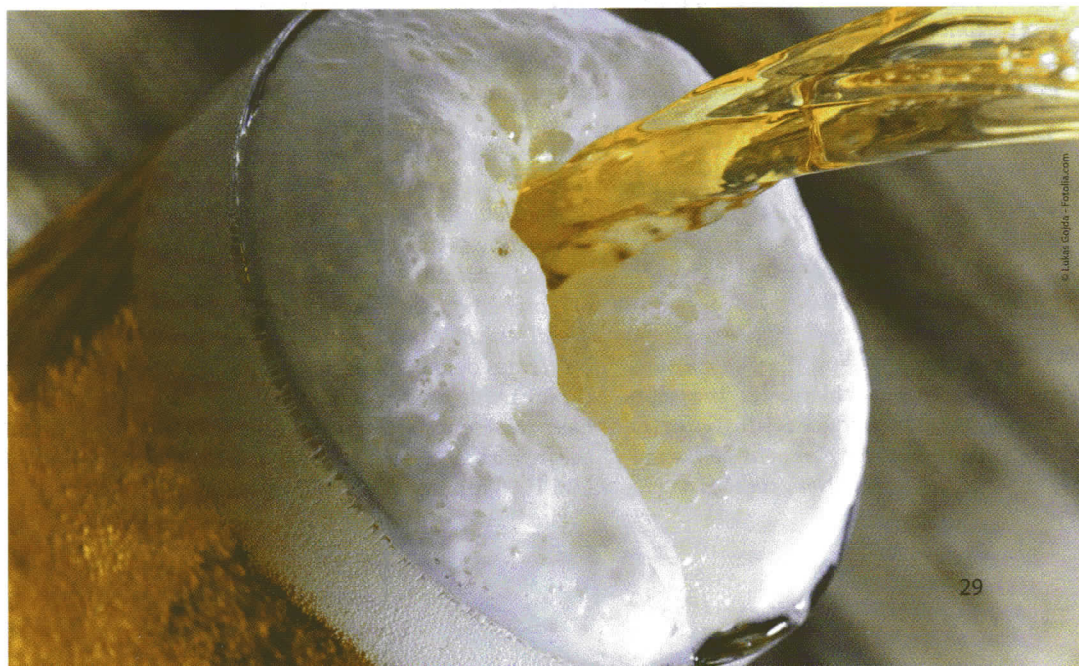
En l'occurrence, l'Association des brasseurs de France en a dénombré quelque 700 en 2014 et, signe de cette évolution, la maison d'édition Hachette a lancé l'an dernier son premier Guide des bières, offrant un panorama complet de la production artisanale française et européenne pour aider le consommateur à faire son choix face à une offre toujours plus large et variée. « Dans les années 1910 et jusque dans l'entre-deux-guerres, il y a eu jusqu'à six brasseries à Cahors et Saint-Céré, avant que ce patrimoine brassicole ne soit oublié », souligne Christophe Ratz, pionnier de la relance de cette activité dans le Lot, qui a ouvert sa brasserie artisanale à Fontanes en 2001 (voir portrait).

LA RENAISSANCE DES BIÈRES LOCALES

Soutenu par le développement des circuits courts, l'attrait des Français pour le « consommer local » et l'attention grandissante qu'ils portent à l'origine et aux méthodes de fabrication des produits, les bières artisanales puisent leurs forces dans le passé, et sont promises à un bel avenir.

Mais qu'est-ce qu'une brasserie artisanale ? « Cette définition intègre d'une part une notion de volume de production, explique Benjamin Moinet, qui a créé en 2010 avec son épouse Elisabeth, La Brasserie Gaillarde à Gignac.

En l'occurrence, on parle de brasserie artisanale lorsque la production n'excède pas les 50 000 hectolitres par an. Au-delà des chiffres, les techniques de brassage de la bière varient également, car la plupart des bières dites artisanales ne sont pas pasteurisées et ont des cycles de fermentation beaucoup moins rapides que ceux des brasseurs industriels. » Autre différence : l'aptitude des brasseurs artisanaux à innover dans le choix des matières premières (malts, houblons...) des parfums (châtaigne, miel...) ou encore des méthodes de vieillissement. « La production en petit volume nous permet d'être



plus créatifs, estime de son côté Jean-Pierre Bex, à la tête de la Brasserie Satyr Hic (ex Brasserie des Tours) à La Capelle-Marival (voir portrait). *Le brassage traditionnel dans le respect du terroir, renoue avec la façon ancestrale d'élaborer la bière et permet au consommateur de retrouver des saveurs d'antan, à l'heure où les brasseries industrielles proposent des produits plus standardisés.* »

DES PRODUITS D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Le soin particulier apporté au choix des matières premières est également un argument mis en avant par les brasseurs artisanaux. Ainsi les baies de genièvre, qui aromatisent les bières blondes de la Brasserie Gaillarde, sont récoltées sur la propriété. Quant aux « Bières de Julien » produites à Martel par La Brasserie de La Cère, elles sont identifiées sous le label « Nature et progrès ». « Ce label garantit que la matière première que nous utilisons est issue de l'agriculture biologique. Notre orge en particulier est produite par une petite malterie basée dans le Tarn, explique Julien Tardieux, qui a créé avec sa femme Claire sa brasserie en 2010 (voir portrait). Nous avons fait ce choix par éthique, mais ce label nous a également ouvert de nouveaux marchés puisque nous distribuons notamment nos produits dans les magasins bio. Précisons que notre production est destinée à une vente prioritairement locale dans les départements du Lot et de la Corrèze. De la même manière, concernant nos emballages, nous avons proscrit les sacs en plastique, nous limitons l'utilisation de cartons et avons mis en place un système de récupération des bouteilles. En 2014, nous avons ainsi récupéré 20 % de verre usagé. »

EFFET DE GAMME & CRÉATIVITÉ

Pour répondre à la diversité des goûts et des profils des consommateurs de bière, les brasseurs artisanaux jouent sur l'effet de gamme et développent de nouvelles recettes. « Nous tâchons de pro-

poser une bière spéciale chaque année, ce que l'on appelle un « one shot » ou bière éphémère, en général au printemps, poursuit Julien Tardieux. Mais nous ne pouvons pas, non plus, trop nous diversifier, car derrière il faut assurer les volumes de stock. En l'occurrence, nous proposons une gamme de huit bières à l'année. ». Cette créativité permet à chaque brasseur d'imprimer sa marque de fabrique et si ces bières éphémères sont appréciées par leurs clients, elles viendront enrichir la carte de la maison.



Vous avez dit « zythologie » ?

La zythologie (terme issu du grec zythos (bière) et logos (étude, discours) est la discipline qui se consacre à l'étude de la bière, du brassage et des brasseries. A l'image de l'œnologue, le zythologue est un connaisseur de la bière et de sa dégustation. Il est d'ailleurs intéressant de constater que le vocabulaire employé dans ce domaine est identique à celui du vin. On parle ainsi de « nez » et de « bouche », de saveurs boisées, de vanille, de caramel, ou encore de notes d'agrumes...

Mais vers quel type de bière s'orientent aujourd'hui les consommateurs ? « Globalement, la tendance est aux bières houblonneuses, corsées et amères, répond François Leplat, qui a créé La Brasserie Bohème à Mayrinhac-Lentour en avril 2014 (voir portrait). Je suis originaire de Lille, mais j'ai adapté ma production aux goûts du marché local. J'essaie de faire des bières plus aromatiques, douces et légères, agréables à boire ».

En termes de modèle économique, la plupart de ces brasseries artisanales réalisent l'essentiel de leur chiffre d'affaires dans un rayon de 50 à 100 km autour de leur implan-

tation. Elles revendent à la fois leurs produits en direct (sur le site de production où des visites et animations sont parfois proposées, sur les marchés de plein air...) et en indirect, auprès de cavistes, épicerie fines, magasins bio, festivals et fêtes de villages, où les fûts sont particulièrement appréciés.

Porté par une forte dynamique, le marché de la bière artisanale lotoise a accueilli un nouvel acteur en 2014 et les brasseurs que nous avons rencontrés enregistrent d'années en années de belles progressions de leurs chiffres d'affaires. « Le marché est en plein développement. En 2014, nous avons réalisé une croissance de 30 % en volume et pour 2015, nous avons déjà atteint les + 15 % avant la saison estivale », témoigne Benjamin Moinet. « Personnellement, j'ai parfois du mal à fournir la demande en fûts durant l'été », indique de son côté François Leplat. Quant au plus « ancien » des brasseurs lotois, Christophe Ratz, il se félicite de la dynamique apportée par les nouveaux venus sur ce marché. « La concurrence crée une saine émulation, nous portons chacun notre marque de fabrique, mais nous oeuvrons tous en faveur de la qualité. Nous sommes complémentaires et ensemble nous dynamisons le marché et l'économie locale », conclut-il.

Le marché de la bière en chiffres

- **2,18 Milliards d'euros : c'est le chiffre d'affaires du marché de la bière en France en 2014.**
- **+ 6,4% : c'est l'évolution en valeur de ce marché par rapport à 2013 (en volume, cette évolution atteint 6,1%).**
- **15,6% : c'est le poids de la bière dans le chiffre d'affaires des liquides (hors vins)**

Source : LSA - étude Iri CAM 7 janvier 2015, Hypermarchés + Supermarchés

Brasserie Artisanale RATZ, à Fontanes



Créée en 2001 par Christophe Ratz, la Brasserie artisanale Ratz a produit plus de 6 000 hectolitres de bière en 2014, un volume qui positionne l'entreprise lotoise parmi les trois premiers brasseurs artisanaux du Sud-Ouest. Quelles sont les clés de ce succès ? « Notre réussite est le fruit de quinze ans de travail d'une équipe de collaborateurs animés par la passion de leur

activité et le souci de la qualité de service », répond Christophe Ratz, qui emploie aujourd'hui 9 collaborateurs à l'année et 14, durant la saison estivale. Implantée sur le Parc d'Activités de Cahors Sud, la brasserie propose une quinzaine de références de bières blanches, blondes et brunes, dont une gamme bio et une gamme dédiée à la grande distribution (la « R de Ratz »), commercialisée dans les enseignes Intermarché, Leclerc et Carrefour. « Au cours des cinq dernières années, nos volumes de production ont été multipliés par quatre et nous distribuons aujourd'hui 50 % de nos volumes de production hors du Lot, principalement dans les départements de la Haute-Garonne, de Tarn-et-Garonne et de l'Aveyron, mais également en Aquitaine et à Paris », précise le brasseur.

Cet été on pourra notamment déguster les bières de la Brasserie Ratz sur tous les marchés Lot of saveurs, dans différentes fêtes de village du sud du Lot, ainsi que sur la Foire de Figeac (du 12/09 au 15/09).



Parc d'activités de Cahors-Sud
725, avenue Saint-Exupéry
46230 Fontanes - France
Tél. 05 65 53 05 63 - www.biereratz.fr

Action de la CCI du Lot 

Christophe Ratz a bénéficié en 2011 d'un prêt d'honneur Initiative Lot destiné à soutenir son installation sur le Parc d'Activités de Cahors Sud. Il également bénéficié d'un accompagnement du service Environnement de la CCI et de l'appui d'un conseiller de la Chambre Consulaire pour le recrutement d'un salarié dans le cadre du dispositif FRIE.

La Brasserie Gaillarde, à Gignac



Jeune œnologue, Benjamin Moinet a travaillé 12 ans dans différents vignobles en France et en Australie, avant de suivre une formation brassicole complémentaire au Lycée agricole de Douai (59). Quant à son épouse Elisabeth, elle est originaire de Dunkerque et son arrière grand oncle travaillait dans la fameuse brasserie Deboes à Rosendaël durant les années 30 à 50. En 2010, ils ont décidé de s'ins-

taller sur l'ancienne exploitation agricole du père de Benjamin à Gignac, pour y créer La Brasserie Gaillarde.

En 2014, leur brasserie a produit 300 hectolitres de bière et commercialisé plus de 45 000 bouteilles. Elle propose une gamme de bières blondes et brunes, une Triple, une bière de Noël, ainsi que la Gaillarde Kiclac, une nouvelle bière de fermentation haute (8 % vol.).

Des dégustations-visites sont organisées sur le site de production tous les jours sauf le dimanche de 10h à 18h, ainsi qu'un "afterwork" tous les jeudis jusqu'à 21h.

Cet été on pourra notamment déguster la production de la Brasserie Gaillarde sur :

- Le marché gourmand de Martel (04/08)
- Le marché gourmand de Sarazac (14/08)
- Le festival Ecaussystème (du 31/07 au 02/08)



Lieu dit les Brandals
46600 Gignac
Tél. 05 65 27 21 07
www.labrasseriegaillarde.fr

La Brasserie de la Cère, à Martel

Natif de Saint-Céré, Julien Tardieux a suivi une formation agro-alimentaire et travaillé plusieurs années dans une entreprise de transformation laitière. Puis, il a décidé de changer de voie et d'intégrer l'équipe d'une brasserie artisanale en Savoie. C'est là qu'il a pris le virus... De retour dans le Lot, il a créé fin 2010, La Brasserie de la Cère à Martel et propose aujourd'hui une gamme de huit bières (blanche, ambrée, blonde et brune), conditionnées en bouteilles et en fûts.

« Nous avons produit 230 hectolitres en 2014 et nous devrions atteindre la barre des 300 hectolitres cette année. Nous proposons nos bières en fûts depuis 2012 et la demande sur ce segment est en forte croissance », souligne Julien Tardieux, qui ouvre son atelier de production aux visiteurs tous les vendredis. En 2016, son objectif est d'obtenir une licence III, qui lui permettra de développer une activité de débit de boissons et de visites-dégustations.

Cet été on pourra notamment déguster les bières de la Brasserie de la Cère sur :

- La fête des Fours à Pain, à Saint Denis (01/08)



- Les marchés Gourmands de Cadenas-le-Haut et Saint-Denis (07/08)
- Le repas champêtre à Martel (08/08)
- Le concours de La Boule Martelaise à Martel (09/08)
- Le marché gourmand de Montvalent (12/08)
- Le marché gourmand de Loubressac (13/08)
- Le marché gourmand de L'Hôpital-

Saint-Jean (14/08)

- La fête de Carennac (15/08)
- Le marché Gourmand de Lacapelle-Marival (21/08)
- Le concert rock du Comité des fêtes de Montvalent (29/08)



Layrac - 46600 Martel

Tél. 09 51 46 04 61 - 07 81 04 76 69

Mail : julien.tardieux@lesbieresdejulien.fr

<http://lesbieresdejulien.fr>

La Brasserie La Bohème, à Mayrinhac-Lentour



François Leplat propose une gamme de bières blanches, blondes, ambrées et brunes, dont une bière houblonnée et une blonde au miel, à base de miel de châtaignier produit à Miers.

Cet été on pourra notamment déguster les bières de la Brasserie La Bohème sur :

- Le marché d'été de Marcilhac-sur-Célé (tous les mardis de l'été, 17h-20h)
- Le marché fermier de Fons (04/08 - 18/08 - 17h-20h)
- Le marché d'été de Livernon (tous les mercredis de l'été, 17h-20h)
- Le marché d'été de Figeac (06/08 - 20/08 - 17h-21h)
- Le marché d'été de Capdenac (13/08 - 17h-21h)
- Le vide grenier de Bannes (02/08)
- La Ferme Pechaud à Marcilhac-sur-Célé (22/08 - 16h30)

Nouveau venu dans le paysage brassicole lotois, François Leplat a ouvert sa brasserie en avril 2014. Ingénieur urbaniste, ce Lillois d'origine qui s'est installé il y a huit ans dans le département, s'est formé lui-même à la fabrication de la bière, dont il

était un amateur averti. « Je produisais au départ une vingtaine de litres pour ma consommation personnelle, puis je me suis pris au jeu », raconte-t-il. Fort du succès rencontré, il produira cette année 200 hectolitres de bières, soit deux fois plus qu'en 2014.



Lacoste - 46500 Mayrinhac-Lentour

Tél. 06 08 10 53 45

Mail : brasserie-labohome@yahoo.fr

<http://www.brasserie-labohome.fr>

Brasserie Satyr Hic, à Lacapelle-Marival

Chaudronnier de profession, Jean-Pierre Bex s'est lancé en 2013 dans la fabrication de la bière par passion et a créé la Brasserie des Tours à Saint-Laurent-Les Tours. « *Je travaillais dans un petit local, qui ne me permettait pas de produire suffisamment pour répondre à la demande* », explique-t-il. Fin 2014, il a donc décidé de passer la vitesse supérieure et s'est associé à Florence Weiler, par ailleurs fondatrice

de l'espace associatif et culturel figeacois Le Matou dell'Arte, pour lancer La Brasserie Satyr Hic. Installé depuis avril 2015 dans un local plus spacieux à Lacapelle Marival, il commercialisera les premiers fruits de sa production courant août. Sa gamme comprend trois bières de caractère : une blonde en fermentation haute (La Turlutte), une ambrée (La Matou) et une blanche (La Blanchisseuse). Objectif : atteindre un

volume de 80 hectolitres, d'ici la fin de l'année. Pour l'instant la Brasserie Satyr Hic ne propose pas de ventes sur son site, mais ses produits devraient être prochainement référencés dans des magasins Gamm vert du nord du département. « *Pour développer notre clientèle, nous allons également démarcher des boutiques proposant des produits régionaux, des cavistes, ainsi que des campings des alentours* », ajoute le brasseur, qui limite, pour l'instant, sa production à des bières en bouteille et envisage de proposer une offre en fûts à partir du dernier trimestre 2015.



Lors de son installation, Jean-Pierre Bex a bénéficié d'un accompagnement marketing et commercial de l'ADEFPAT (Association pour le Développement par la Formation des Projets, Acteurs et Territoires).



RD 940
46120 Lacapelle-Marival
Tél. 06 25 55 13 91

Le Domaine de Merchien, à Belfort-du-Quercy



lons nos recettes et innovons régulièrement pour imaginer de nouvelles bières qui valorisent les produits du terroir, telle que notre bière au safran du Quercy, précise Sarah Meakin. Nous commercialisons environ 8 000 bouteilles par an, essentiellement en direct au sein de la brasserie et sur les marchés locaux, mais également via notre site Internet, qui nous permet de toucher des clients dans toute la France et à l'étranger. En parallèle, nous souhaitons désormais développer notre réseau de ventes indirectes, via des magasins de produits régionaux et des épicerie fines.

Cet été on pourra notamment déguster les bières du Domaine de Merchien dans le cadre des animations « Les ripailles dans nos fermes » :

- Ferme de Tandounet à Lalbenque (04/08)
- Ferme de La Borie du moulin à Lalbenque (18/08)



Penchenier - 46230 Belfort-du-Quercy
Tél. 05 63 64 97 21 / 06 16 07 75 39
Mail : beer@merchien.com
www.merchien.com

D'origine britannique, David et Sarah Meakin ont développé leur brasserie en 2006 au sein de leur propriété, Le Domaine de Merchien, où ils produisent également du vin rouge et rosé. Proposée uniquement en bouteilles, leur gamme de bières comprend six références, dont une bière blonde au safran, une bière anglaise, de couleur presque noire, dont le goût rappelle celui de la Guinness, ainsi qu'une bière « bronze » poivrée et particulièrement riche en houblon. « *Nous travail-*

