



Réflexion autour de l'autonomie Brasserie de la Peyramont

Les grandes étapes

✓ 2003

Intérêt pour les céréales. Début de recherche d'un lieu d'installation.

✓ 2004

Installation à Lanarce sans aide en association avec un paysan boulanger avec une structure de SCL pour pérenniser l'outil (faciliter les arrivées, les départs).

✓ 2005

Première bière brassée. Installation d'une petite brasserie dans une ancienne fromagerie. Plantation d'une houblonnière.

✓ 2006

Début de la vente sur les marchés du Puy et de Langogne. Bière brassée à la vapeur.

✓ 2007

Début du rythme de croisière. Obtention du statut d'exploitant agricole.

✓ À court terme...

Pouvoir se consacrer à améliorer la qualité du produit et le rendre plus stable... mais aussi penser à l'amélioration des conditions de travail et la limitation des tâches récurrentes :

- en auto-construisant des machines de mise en bouteille, de retournement de malt ;
- en augmentant la capacité des cuves pour brasser moins souvent.

✓ À long terme...

Construire une brasserie avec un labo pour pouvoir travailler avec des levures fraîches.

Contact :

Raphaël Patois

La Peyramont - 07660 Lanarce

Tel : 09.60.06.57.30

Email : lapeyramont@orange.fr



Ma démarche

Ma démarche de brasser de la bière vient d'abord de mon intérêt pour les céréales et leurs transformations, c'est pourquoi je me suis intéressé, il y a quelques années, à la fabrication du pain et aujourd'hui je produis une boisson fermentée.

Je tente de faire un produit de A à Z pour pouvoir maîtriser chaque étape. Mais aussi créer une relation de confiance avec mes clients.

Etre autonome, une gratification

J'ai une réflexion globale sur l'autonomie de mon exploitation. C'est pourquoi :

- J'ai auto-construit ma brasserie à partir du matériel existant (tank à lait).
- Je tends à limiter les intrants.
- L'énergie utilisée pour faire fonctionner la brasserie et la malterie est renouvelable (chaudière à bois).
- Je cherche à produire mes propres semences.
- Je consigne mes bouteilles.

Je cherche à vendre localement, en vente directe à la ferme (avec le pain frais, le vendredi de 17h à 19h), sur les marchés de Langogne et du Puy en Velay, dans des magasins de producteurs ou dans des festivals locaux. Je fais peu de ventes l'hiver alors que l'été je ne peux plus répondre à la demande, mais je ne souhaite pas développer à l'excès ma production.

Une bière variable qui garde une signature

Ma bière est différente de ce que l'on peut trouver dans le commerce, elle est forte en goût et bien houblonnée. Ma démarche est empirique car même lorsque je suis une recette à la lettre, mon atelier ne me permet pas de maîtriser tous les facteurs comme le font les brasseries industrielles. La fermentation est de type « haute » et conduit à une bière de 6,5 % alc. La re-fermentation en bouteille donne une bière vivante et riche.

Vocation d'accueil

Nous avons vocation d'accueillir dans des cadres d'échanges : réseaux VWOOF, paysans boulangers, variétés anciennes, etc. Nous proposons le logement et la nourriture en échange d'aide aux travaux, ainsi quelques porteurs de projet en brasserie sont venus se former chez moi.

Quel est le conseil que vous donneriez à un porteur de projet ?

- Passer un an sur la montagne avant de se lancer, pour être sûr de passer l'hiver sans déprimer !
- Arriver à se contenter de la faible vie sociale et culturelle.

Recherche

Nous cherchons avec mon associé à terme un éleveur transformateur pour compléter la logique d'autonomie de l'exploitation : rotations...

Quelques chiffres clés...

7 000 litres de bière produits en 2007

Objectif à terme de 10 000 litres

3 types de bière
blonde, ambrée et brune

800 m² de production de houblon (aromate)

Embouteillage en bouteille de 75 cl
consignée