



La bière du fournil, quand les invendus de pain deviennent boisson.

Brasserie Saint-Georges, 56310 Guern | 02 97 38 16 80 | contact@brasseriesaintgeorges.fr
<http://www.brasseriesaintgeorges.fr/>

Historique et contexte

Jérôme Kuntz a créé sa micro-brasserie en 2011, dans l'optique de proposer des produits 100% locaux et certifiés en agriculture biologique. Ce qui lui a permis d'être labellisé Natures et Progrès. Aujourd'hui, la Brasserie Saint Georges propose une grande variété de bière artisanale (craft beer), aux saveurs houblonnées.

La brasserie fait partie d'un réseau de producteurs bio et locaux des Côtes d'Armor. Il produit également lui-même son houblon.

L'un de ses points de vente est le magasin de producteur, Marché du gros chêne (Pontivy, 56), qui est aussi à l'origine de ce projet. Le projet a pris naissance pendant des échanges avec les paysans boulangers du magasin de producteurs, se trouvant contraints de jeter une grande partie de leurs invendus de pain (jusqu'à 10kg/jour).

L'idée est ainsi venue, d'intégrer une partie de ces invendus de pain dans sa production de bière, pour produire ponctuellement une bière artisanale anti-gaspi, "la bière du fournil".

Jérôme avait entendu parler de bières traditionnelles des pays de l'Est faites à base de pain. Il s'est alors renseigné et a pris connaissance des quelques initiatives existantes en France.

Aujourd'hui tous les déchets/surplus sont-ils valorisés, et comment ?

La Brasserie Saint Georges valorise tous les déchets alimentaires liés à sa production :

- la drêche est récupérée par un agriculteur d'une commune voisine (elle se compose également très bien),
- le houblon (utilisation de la fleur en cône) et la levure sont compostés pour l'houblonnière.

Étapes importantes

EN AMONT

Connaissance du territoire et lien important avec les producteurs locaux.

STOCKAGE

Le stockage est fait aux côtés des matières premières déjà utilisées pour la conception des bières artisanales de la micro-brasserie (comme les céréales), suivant les normes sanitaires, dans un local à l'abri des rongeurs et de l'humidité. Les denrées sont transformées rapidement, elles ne sont pas stockées très longtemps.

TRANSFORMATION

- La bière à base de pain suit le même processus de fabrication que les autres bières de la brasserie.
- Le pain est grillé rapidement par le boulanger pour être ensuite coupé en morceaux (à la main par le brasseur) pendant la préparation de la bière.
- Le pain est mélangé avec la levure et l'eau, puis brassé et transvasé dans une cuve portée à ébullition avec le houblon. Après avoir refroidit, la fermentation peut être faite comme d'habitude.
- Le pain se décompose naturellement lors de la fermentation.

Attention : le pain est un aliment salé, il doit être mélangé avec une partie de houblon pour donner un équilibre dans sa salinité et un goût plus agréable.

APPROVISIONNEMENT

- L'approvisionnement se fait directement avec un seul boulanger du secteur, une fois par semaine, deux fois par an.
- Le pain est une denrée à conservation longue. Sec, il reste accessible à la consommation humaine (à condition qu'il ne moisisse pas).

LOGISTIQUE

La logistique est simple et cohérente : le boulanger et le brasseur se rencontrent au marché de producteurs pour effectuer la livraison. Chacun effectue une dizaine de kilomètres de son entreprise au magasin.

DISTRIBUTION

La distribution est faite dans le réseau déjà existant de la brasserie, mais en plus restreint. Aujourd'hui la bière est vendue (selon sa période de production) au magasin de producteurs, chez le paysan boulanger fournisseur et en vente directe au marché habituel.

Retours d'expérience

Propos extraits de l'entretien avec Jérôme Kuntz :

En quoi l'initiative a un impact positif ?

Cette valorisation permet avant tout d'éviter un déchet accidentel, le but étant de ne pas baser son modèle économique sur cette seule initiative. En effet, la priorité est l'importance de prévention contre le gaspillage alimentaire qui doit être fait en amont chez les producteurs et les consommateurs.

Quels sont les résultats obtenus à ce jour ?

Aujourd'hui, en moyenne 500 litres de la série "bière du fournil" sont produites par an. Le produit est bien accueilli par la clientèle en vente directe.

Quel est le caractère innovant du projet ?

C'est une expérimentation intéressante pour le brasseur, il trouve un intérêt tout particulier à innover et tester de nouvelles recettes.

Quels ont été vos inquiétudes d'une potentielle valorisation de ces déchets ? Ce sont-elles confirmées ?

L'intérêt étant de remettre en priorité ces invendus de pain dans le circuit de l'alimentation humaine, ou animale dans un second temps.

