

# Le malt se conjugue localement

**ÉCONOMIE** Nous vous l'annonçons en avril : la Malterie de l'Ouest a ouvert en octobre à Bernay-Saint-Martin. Une première dans le département

Thibault Seurin  
t.seurin@sudouest.fr

Il faut traverser une campagne anonyme, entre deux éoliennes, pour arriver jusqu'à la Malterie de l'Ouest, dans la commune de Bernay-Saint-Martin. C'est ici, entre Surgères et Saint-Jean-d'Angély, que se produisent, depuis le mois d'octobre, les premières tonnes de malt d'orge local. Une première dans le département, que nous vous annonçons dans nos éditions du 3 avril 2019. Vincent Feix, l'un des deux associés de la Malterie, se félicitait alors : « Je peux vous dire que le projet va voir le jour. » Les travaux de construction de la Malterie avaient commencé en mars.

Huit mois après, c'est toujours Vincent Feix qui nous accueille devant la Malterie fraîchement érigée. La bâtisse arbore fièrement son emblème régional : un baudet du Poitou. « Quand on s'est penché sur la fabrication de la bière, on s'est rendu compte qu'il y avait une dissonance entre le discours sur une bière artisanale de proximité et l'absence de solution locale pour l'approvisionnement en malt », introduit Vincent Feix. Car les microbrasseurs du cru se tournent, dans la majorité des cas, vers de grosses malteries situées en Belgique ou en Allemagne. La situation est d'autant plus paradoxale que ces usines se fournissent... en orge brassicole français. « La malterie la plus proche d'ici est implantée à Issoudun, dans l'Indre », précise Vincent Feix.

**DROIT DE SUITE (9/10)** Jusqu'au lundi 6 janvier, nous reviendrons chaque jour sur un événement marquant de l'actualité de 2019. En prenant des nouvelles de ses protagonistes et en réévaluant des faits qui ont évolué depuis nos premières révélations

Ce Deux-Sévrien de 43 ans a rencontré Laurent Charrier, celui qui allait devenir son associé, dans le cadre professionnel. Tous les deux travaillent alors en Haute-Normandie pour la société Cidel. L'entreprise fabrique des lignes d'embouteillage plastique. « Nous étions dans la même situation personnelle, avec l'envie d'une reconversion. J'avais parcouru un peu toute la planète pour vendre du matériel français. »

Le duo n'est pas tombé dans la potion maltée par hasard. Les quadragénaires sont proches des brasseurs de la Boc 17, à Pont-l'Abbé-d'Arnoult. « Il y avait déjà une réflexion qui était menée sur le malt, par le biais de l'Afipar (Association de formation et d'information des paysans et des ruraux, NDLR), précise Vincent Feix. Les professionnels

étaient sensibilisés. Mais il n'y avait pas de consensus. » L'initiative privée est donc arrivée à point nommé. D'autant que les chiffres incitent à la confiance. La France comptait 433 microbrasse-

ries en 2012. Elles étaient 1 500 en 2018 (1). Et la croissance ne semble pas faiblir. Si la Malterie de l'Ouest vise d'abord le marché de la Charente-Maritime et des départements voisins, elle compte rayonner sur l'ensemble de la Nouvelle-Aquitaine.

## Les deux seuls employés

Il aura fallu trois ans aux deux entrepreneurs pour passer de la bonne idée à une production de malt local, sous la marque « Première moisson » (2). « Il n'y avait pas de solution technique pour faire du malt dans ces dimensions, plus faibles que les malteries déjà implantées. Il a fallu faire des choix. » La Malterie de l'Ouest stocke sur place ses besoins en énergie (eau et gaz), très importants dans ce type d'activité. « Faire du malt, c'est maîtriser le processus de germination, rappelle

Vincent Feix. Il faut donc créer les conditions du printemps durant toute l'année. » Plusieurs phases se succèdent : hydratation des grains, oxygénation, ventilation et cuisson.

Depuis notre premier article, la Malterie est désormais en production. Vincent Feix et Laurent Charrier, qui sont pour l'instant les deux seuls employés, se frottent à de nouvelles exigences. « On ne fait que reproduire des choses qui sont dans la nature, résume Vincent Feix. Mais la difficulté, c'est que la production doit être homogène, avec le même rendu sur toutes les céréales. » La Malterie se fournit en orge conventionnel auprès de la coopérative de Courçon. Elle va également s'approvisionner en Charente-Maritime pour les céréales bio. La Malterie est en cours de certification de production biologique. Elle a une capacité de production de 400 tonnes par an mais veut tendre vers les 1 200 tonnes. « Nous proposons également des épices, du houblon et des levures, ajoute Vincent Feix. L'idée, c'est d'être la station-service des microbrasseurs. »

(1) Selon les chiffres de Brewers of Europe, les Brasseurs de France.  
(2) Elle a reçu une aide de 350 000 euros du Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader), abondé par la région Nouvelle-Aquitaine et l'Union européenne.