PORTRAIT

Ferme-brasserie
Christian GARLAND
Paysan meunier brasseur bio
Les Pesquiés
81470 ALGANS

Présentation de l'activité

Christian Garland s'est lancé dans la fabrication de bières bio en 1994 sur son exploitation dans le Tarn. Il fait tout à la chaîne : « je sème l'orge, je le transforme en malt, je cultive le houblon et le blé ».

La production annuelle est de 300 hectolitres, ce qui occupe 3 personnes à plein temps. « Faire une bière bio paysanne, de qualité est l'objectif, je pense que c'est réussi ».

Fabrication de bières biologiques

Les différents composants de la bière sont :

- l'eau
- le malt (orge germé)
- le houblon
- les levures
- le blé

Le procédé de fabrication de bières se découpe en plusieurs étapes : le maltage, le brassage et la fermentation. Avant cela, les céréales sont nettoyées. Elles sont débarrassées de la poussière, de la terre, des cailloux, d'autres grains et des grains cassés par tamis et soufflerie.

Le maltage

Cette étape consiste à faire germer les grains d'orge. Dans des conditions idéales (chaleur et humidité), la germination du grain se déclenche et certaines enzymes (cytases, amylases, phosphatases, peptidases) sont produites. Ces enzymes sont nécessaires à la saccharification de l'amidon, et donc, à la fabrication de l'alcool lors de la fermentation.

Les grains sont trempés dans de l'eau à 20° (trempage). Cette opération dure 3 jours. Vient ensuite la germination : les grains respirent et s'échauffent, ils germent. Cette étape dure 6 jours. L'humidité (45%) et la température (15°C) sont contrôlées. Les grains sont remués régulièrement.

Les grains d'orge germés sont transformés en malt, par séchage à l'air chaud. La température augmente au fur et à mesure pendant 8 heures pour atteindre 80°C. La température conditionne la couleur et l'arôme du malt. Plus la température est élevée, plus le malt sera brun. Pour les malts sombres, malts

torréfiés, la température peut monter jusqu'à 225°C. C'est notamment le cas pour les bières brunes irlandaises caractérisées par un arôme amer intense. Les bières blanches quant à elles sont faites avec l'utilisation de blé tendre (environ 30 %).

Le malt est remis en big bag pour environ 8 jours (stabilisation).

Le brassage

Les grains sont tout d'abord concassés. Ils sont ensuite mélangés à de l'eau et chauffés à 75 °C pendant 2 heures ce qui permet aux enzymes du grain de transformer l'amidon du grain en sucre (empâtage). Le tout est ensuite filtré. Le moût (jus non fermenté) est séparé des drêches (résidus d'orge). Le moût est porté à ébullition pendant 2 heures (cuisson) pour être stabilisé.

Le houblon se rajoute à cette phase (houblonnage). La quantité et le type de houblon utilisé déterminent le goût et l'amertume de la bière. Le houblon est filtré.

Le moût est ensuite refroidi (échangeur à plaque).

La fermentation

Le brasseur ajoute un peu de levure au moût sucré pour déclencher la fermentation ou fait le choix d'une bière de fermentation spontanée par des levures sauvages. Le sucre est transformé en alcool et CO2 sous l'action des levures (fermentation alcoolique). La fermentation va durer de 4 à 6 jours.

La bière est ensuite refroidie à 7 ° C. Cela permet d'éliminer les levures encore présentes, d'éclaircir la bière et de la stabiliser.

Un peu de sucre et de levures seront ajoutés avant d'encapsuler les bouteilles pour mettre sous pression les bières. Les bières sont stockées en chambre chaude pendant une semaine à 20 ° C.

Le conditionnement fini (étiquette), il n'y a plus qu'à déguster.

Merci Christian !

La brasserie paysanne est une diversification, valorisation possible de l'activité agricole de production pour des céréaliers bio locaux. Cependant cette activité demande des moyens matériels très importants et coûteux (subventions possibles à hauteur de 50% de la région et de l'Europe dans le cadre du dispositif IDEA). Christian transforme également les céréales en farines (farines bio T80 issues d'un moulin à meule de pierre de type Astrié), cette activité de transformation reste très simple en comparaison à la fabrication de bière. La farine est issue d'un mélange de blé de pays. Pour une meilleure logistique, les activités de stockage, de tri et de transformation de céréales sont regroupées en un même lieu. Une superbe bâtisse faite de bois, a été auto-construite en partie, comprenant des panneaux solaires et des toits végétalisées, située à côté de Puylaurens (Tarn).

Christian et sa famille font de la vente directe, les foires de Biocybèle à Gaillac (pentecôte), Couiza (août), Olargues (15 août) ainsi que de nombreux festivals. Vous pouvez également trouver leurs produits dans les Biocoop de Toulouse et de Carcassonne ainsi que dans la boulangerie bio (Du grain au pain) à Luc sur Aude.

Propos recueillis par S.B.