



# **Bières artisanales : une filière normande en pleine effervescence**

En 10 ans, la Normandie est passée de quelques brasseries artisanales à près de 115 établissements aujourd'hui. Une filière brassicole s'est mise en place. Ils se sont donné rendez-vous ce dimanche 3 avril à l'Abbaye du Valasse, en Seine-Maritime, pour la sixième édition du Salon de la bière artisanale normande.

La première bière 100% normande !, 1 Normandy Beer Factory.JPG, C'est à Démouville, près de Caen, qu'est née en 2020 la toute première bière de Normandie intégralement brassée avec le houblon d'un voisin de Touffreville-la-Rochelle. Une malterie à Bayeux pour lancer la filière bière en Normandie.

2 bis Eric Biernacki.jpg

Jusqu'en 2019, il était pourtant impossible de faire une bière 100% régionale : on ne disposait d'aucun lieu en Normandie permettant de transformer un malt.

La Région veille à l'émergence d'une nouvelle filière, Dès 2016, la Région s'est engagée auprès des porteurs de projets brassicoles pour accompagner le développement de cette nouvelle filière en Normandie.

C'est quoi le malt ?, 3 Eric Biernacki.JPG, Le malt est une céréale germée puis cuite. 80% du malt destiné à la bière provient d'orge, mais on utilise aussi le blé pour les bières blanches, ou pour les bières blondes.

Gros succès pour le malt normand

Franck Polidor, co-créateur de Normandie Malt

Après une première année rendue compliquée par la crise du Covid, 2021 est la première année de réelle activité : "une année exceptionnelle", selon le président de la Région.

La micro-brasserie La Moussette à Hauteville-sur-Mer (50), aidée par la Région Normandie et les fonds européens, a pour projet d'accueillir un partenariat avec la Région.

Bientôt un whisky de malt normand, À Saint-Germain-le-Gaillard, dans le Cotentin, Laurence Giraud exploite l'orge maltée de Bayeux non pas pour de la bière, mais pour en faire du whisky

Le houblon de Normandie, une aventure à écrire

6 LSJB.JPG

Le houblon, c'est l'autre ingrédient essentiel à la bière, l'équivalent d'une épice qui lui donne son amertume et toute une palette d'arômes. Une plan

Une association pour aider les futurs producteurs de houblon

Benoît Lamy, agriculteur et président de l'association Houblons de Normandie

5 Benoît Lamy.jpg, D'autres se sont lancés en parallèle en se rapprochant de la chambre d'agriculture de Normandie pour y trouver une aide théorique sur cette culture mé

La difficile culture du houblon, "Le premier hectare vaut presque 100 000 euros", estime Benoît Lamy, "et il faut compter ensuite 20 000 euros par hectare supplémentaire". Qui plus es

Vers des bières 100% normandes

Objectif pour Benoît Lamy : produire une tonne de houblon sec, quand il en faut 3 grammes environ par litre de bière. Cette année, celui qui figure pa

8 Les Champs qui moussent.jpg

Jonas Kail, micro-brasseur des Champs qui moussent

Pour eux : "l'écologie et le circuit court, c'est une philosophie". Ils évitent par exemple d'avoir recours à des variétés de houblon cultivées aux É

En 2024, toute une gamme de bières 100% Pays d'Auge, ChampsquiMoussent.jpg,

Mi-mars 2022, Les Champs qui Moussent lançaient leur toute nouvelle bière de printemps, estampillée "99% Pays d'Auge". L'orge est celle d'un jeune agr

La filière bière poursuit son apprentissage

Autre enjeu d'avenir pour les houblonniers, la distribution de leur production. Pour faciliter la conservation de ces précieuses fleurs de cônes, et l

Guillaume de Lestrang, propriétaire des Travailleurs de l'Amer

9 Les Travailleurs de l'amer.jpg, Une évolution qui devrait encore intensifier la

demande de houblon local. Les Travailleurs de l'amer, cet autre brasseur artisanal installé aux Pieux,

Retrouvez tous les brasseurs près de chez vous sur [AuRendezVousDesNormands.fr](http://AuRendezVousDesNormands.fr) !

Attention, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.