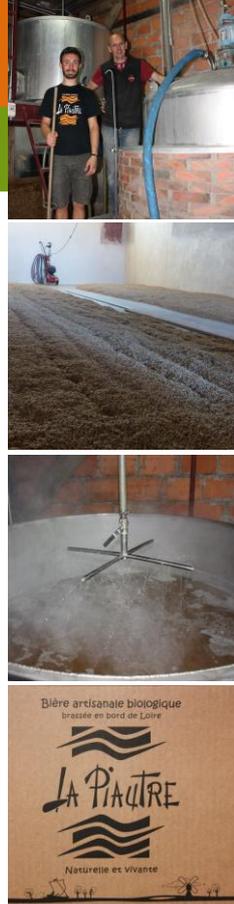


FABRIQUE DE BIERES D'ANJOU LA PIAUTRE - 49-

De l'orge locale à la Piautre



Présentation de l'entreprise

Installée dans une ancienne coopérative agricole de semences, la Fabrique des Bières d'Anjou (SARL) a été créée en 2004 par deux passionnés du brassage, Vincent LELIEVRE et Yann LEROUX. Ils ont commencé par brasser par plaisir, avant de se lancer professionnellement et d'élaborer la « Piautre ». Son nom lui vient du gouvernail des gabares de Loire, l'idée initiale étant d'installer la fabrique sur une gabare. La Piautre se décline aujourd'hui en une douzaine de bières bio différentes : de la blanche à la noire, La Piautre vous en fait boire de toute les couleurs !

L'année de ses 10 ans, désireuse de s'affranchir des malteries industrielles et de se rapprocher du cœur de son produit, la Fabrique créé sa propre micromalterie. La Piautre a, plus encore, le goût de l'Anjou et devient une bière de terroir.

Les ventes se font dans un rayon de 40km autour de la fabrique entre Saumur et Angers. La clientèle est composée de particuliers (vente directe), de magasins (biocoops, supérettes, supermarchés du 49) cavistes, bars, restaurants, associations (festivals), etc. Ancrée dans l'économie locale, l'entreprise accepte également la MUSE (Monnaie à Usage Solidaire et Écologique).

Plus de 1500hl sortent des cuves chaque année, la moitié en futs réutilisables, l'autre moitié en bouteilles. Quatre personnes travaillent aujourd'hui à la fabrique.

Une volonté de réduire les impacts environnementaux

Dès sa création, les gérants ont eu pour objectif de bien gérer l'ensemble des ressources et flux de l'activité. Cela passe par la création d'une bière « bio » mais également par des choix techniques dans les aménagements du bâtiment, le process de fabrication et la valorisation des déchets.

Dès sa création, les gérants ont eu pour objectif de bien gérer l'ensemble des ressources et flux de l'activité. Cela passe par la création d'une bière « bio » mais également par des choix techniques dans les aménagements du bâtiment, le process de fabrication et la valorisation des déchets.

Une grande partie des hangars a été construite en bois et isolée avec de la ouate de cellulose, permettant ainsi de limiter les frais de climatisation ou de chauffage. Des panneaux photovoltaïques

ont également été installés sur les toits de l'entreprise en 2012. Avec ses 130 panneaux pour 180 m² de couverture exposée au Sud, la Fabrique produit l'équivalent de la consommation de 4 foyers

La Piautre, bière non filtrée et non pasteurisée brassée exclusivement à partir de malts bio locaux et de houblon issus de l'agriculture biologique, est certifiée « bio » depuis 2008.

C'est entre Gennes et Doué, sur une quinzaine d'hectares, que pousse une grande partie de l'orge qui sera malté ; du blé, de l'épeautre et du seigle sont aussi transformés. 85% de la matière première est ainsi d'origine locale, faisant de la Piautre une des très rares bières intégralement artisanales.

C'est l'aboutissement d'un projet qui permet aujourd'hui à la fabrique d'assurer une transparence totale, du champ d'orge du coin jusqu'à votre verre.

Enfin, les déchets sont valorisés notamment les sous-produits résultant de la transformation des céréales sont donnés à un agriculteur pour servir de complément alimentaire à ses vaches laitières et taurillons.



2017 – Le Whisky

La fabrique transforme l'orge en malt, le malt en bière, vous devinerez facilement leur dernier projet, aussi dernière étape de la transformation de l'orge : le whisky.

Rendez-vous en 2017, le 1^{er} whisky single malt de la Fabrique fera sa sortie !

Quelques chiffres

- 1999 : premiers brassins
- 2004 : ouverture de la Fabrique à la Ménitré, 1^{ère} brasserie artisanale en Anjou
- 2005 : 150 hl de bière vendus
- 2008 : certification bio
- 2014 : création de la malterie, 1^{ère} de la région
- 2015 : 1600hl de bière produits



Politique d'achats responsables et partenariats locaux

La Fabrique des bières d'Anjou s'inscrit pleinement dans cette nouvelle économie plus sobre en carbone et forte de partenariats qui lui apportent des solutions locales dans la gestion des déchets par exemple. Elle a été distinguée au Concours ECO-TROPHEE 2012 du PNR Loire Anjou Touraine en obtenant le 3^{ème} prix dans la catégorie « Préservation du patrimoine naturel et respect des ressources ».



Contact

Fabrique des bières d'Anjou

Vincent LELIEVRE

La gare - 49250 LA MENITRE

Tél : 02 41 57 62 48 – courriel : contact@lapiautre.fr – site : www.lapiautre.fr

