

BRASSERIE

Un virage à 360° à renégocier

C'est une brasserie artisanale qui a vu le jour il y a trois ans, dans le Cantal, à 7 km de Salers, avec la volonté de s'inscrire dans l'économie locale. Trois ans après son ouverture, ses locaux s'avèrent déjà trop exigus... l'occasion de corriger les erreurs de conception.

FICHE D'IDENTITÉ



- **NOM:** Brasserie 360, bières vivantes d'altitude
- **LIEU:** Saint-Martin-Valmeroux (Cantal)
- **EFFECTIF:** 5 personnes + 5 saisonniers
- **PRODUCTION:** 2 500 hl/an
- **CHIFFRE D'AFFAIRES:** près d'1 million d'€

L'essentiel



> **BRASSERIE 360** a été créée il y a trois ans au centre du Cantal. Déjà, le site s'avère trop petit, et le dirigeant songe à l'agrandir, avec l'aide de la Carsat Auvergne.



© Fabrice Dimier pour l'INRS/2021

ON POURRAIT RESTER des heures à l'écouter parler de bière. Et pourtant, Alexandre Vermeersch n'est pas issu du sérail. Mais il a su s'approprier le sujet avec passion et porter son projet de brasserie, dans le Cantal. En gardant en tête la prévention des risques professionnels, même si, à l'usage, les locaux et équipements s'avèrent perfectibles.

« *Un véritable coup de foudre.* » C'est ainsi qu'Alexandre Vermeersch, actuel président de Brasserie 360, située à Saint-Martin-Valmeroux, parle de son projet. Cadre dirigeant pendant vingt ans dans une entreprise de logistique, il décide de tout quitter en 2017. Oui, mais pour faire quoi? Son frère, liquoriste cantalou, lui parle d'un projet qui dort dans les tiroirs de Pierre Desprat, son asso-

cié, lui-même dirigeant d'une entreprise de négoce de boissons. Il organise une rencontre, c'est là qu'a lieu « *un coup de foudre pour le produit, pour le projet... La bière, c'est un produit festif et convivial. Je retrouvais mes valeurs.* ». Ils s'associent pour créer la Brasserie 360. Il commence par se former, à l'Institut français de la brasserie et de la malterie à Nancy puis à l'université de La Rochelle. « *Je m'aperçois qu'à part les trois gros groupes qui possèdent 92% du marché de la bière, le reste, ce sont des brasseries artisanales qui portent bien leur nom. C'est en effet une activité récente qui ne fait que commencer à se professionnaliser.* » Première étape: construire un bâtiment. Il fait appel à la communauté de communes du Pays de Salers

pour un atelier-relais subventionné à 40% État-département, et opte pour un bâtiment rond et original, intégré dans son environnement. Situé au cœur du parc des volcans d'Auvergne, il doit aussi être visible de loin. Ainsi naît la Brasserie 360 – bières vivantes d'altitude: 900 m² sur deux étages, en haut la boutique et la réception des matières premières, en bas la brasserie et l'emballage. Un investissement matériel subventionné à 40% par le dispositif Feader¹. Dans la boutique où l'on peut déguster le nectar, des murs et un plafond microperforés ont été installés pour limiter les nuisances sonores pour les salariés et les convives. De vastes baies vitrées offrent une vue proche des 360°. « *Mais c'est un four en été, remarque*

le dirigeant. *Une erreur de conception.* » La situation n'avait alors pas permis à la Carsat d'accompagner l'entreprise lors de sa création. Des extracteurs d'air ont été installés. « *C'est bien de les faire tourner la nuit pour réduire la température* », précise Alexandre Sanmarti, le contrôleur de sécurité à la Carsat Auvergne, en charge du secteur, qui apporte désormais ses conseils au brasseur qui veut faire évoluer son outil de travail.

Bien avant la mise en route de la brasserie, Alexandre Vermeersch embauche un brasseur, Romain Chauvin : « *Il connaît très bien son sujet. Il m'a fait modifier certains éléments pour que l'on travaille mieux.* » Du côté de l'espace de vente, on circule facilement, les verres sont à portée de main, les bouteilles vides remisées derrière le bar. Pour faciliter le travail du barman, les verres sont lavés et rincés en un tour de main, à l'aide d'un lave-verre/rince-verre.

Limiter les manutentions

Dans une pièce adjacente, les céréales maltées sont livrées par palettes en sacs de 25 kg. Elles arrivent directement à l'étage, où une barrière éclusée, plus sécuritaire, va bientôt remplacer la porte sectionnelle en place. Les sacs sont ouverts sur une table réglable en hauteur, puis leur contenu déversé dans une trémie. Après concassage, la mouture obtenue passe dans un silo à l'aide de deux vis sans fin. Pour limiter la propagation des poussières, des toiles ont été placées sur les bacs et, en complément, l'aspirateur est passé après chaque concassage.

La mouture est envoyée au rez-de-chaussée par gravitation – ce qui supprime les manutentions –, où elle est chauffée après adjonction d'eau pour obtenir la maische. Au sol incliné à 2% courent encore des tuyaux, mais lors de la prochaine réorganisation du bâtiment, ils seront fixes pour ne plus avoir à les déplacer, pour le nettoyage notamment. « *Notre principal ennemi est la bactérie lactique: nous effectuons sans cesse des nettoyages mécaniques, chimiques, thermiques, à l'aide de pompes au plus près des appareils de nettoyage* », poursuit le dirigeant.



© Fabrice Dimier pour l'INRS/2021

Les drèches, le produit solide issu du brassage, sont récupérées dans un bac adapté et déplacées à l'aide d'un chariot muni d'une fourche. Elles sont ensuite déversées dans une benne et serviront à nourrir les vaches d'un agriculteur voisin.

Le mélange est chauffé à 45°C, 62°C (pour commencer le travail des enzymes transformant l'amidon en sucre fermentescible), puis 72°C et enfin 78°C pour arrêter le travail des enzymes. Les températures sont pilotées par ordinateur. Après filtration, les drèches, le produit solide résiduel, sont évacuées par une vanne de fond par Tom Mauffret, l'un des deux brasseurs. Des bacs

LE CHIFFRE

5 semaines,
c'est le temps du process de la bière en bouteilles.

adaptés réduisent les gestes contraignants. Ils sont déplacés à l'aide d'un chariot muni d'une fourche et leur contenu déversé dans une benne. Les drèches serviront à nourrir les vaches d'un agriculteur voisin. « *On lui en donne environ 50 tonnes par an. Il réduit ainsi d'un tiers ses achats de tourteaux de soja* », explique le dirigeant.

Le moût sucré obtenu est transvasé dans une cuve d'ébullition où il est stérilisé. C'est à cette étape que sont ajoutés le houblon, les épices et les plantes, locales bien entendu. La température est ensuite abaissée à 22°C et les levures ajoutées pour commencer la fermentation qui va durer 10 jours. Puis la température sera ramenée à 10°C, pour terminer à 0°C. La bière obtenue est conservée dans une cuve puis mise en bouteilles.

La brasserie fonctionne en 2x8. Romain prépare l'embouteillage qui aura lieu durant 7 heures non-stop le lendemain. La ligne est automatisée, mais l'approvisionnement en bouteilles ne l'est pas. Deux formats sont disponibles : 75 et 33 cl. « *Et les bouteilles de 75 cl, à la longue, on sent bien leur poids* », remarque le brasseur. « *C'est maintenant, à l'usage, qu'il se rend compte des erreurs ou des modifications qu'il faut apporter* », souligne le contrôleur de sécurité qui apprécie sur la ligne d'embouteillage un encoffrement « maison » pour réduire le bruit.

Le responsable de la brasserie ne s'attendait pas à un tel engouement pour ses bières. « *Notre production, 250 000 litres de bière par an, est déjà insuffisante, explique-t-il. J'ai acheté un terrain pour créer un bâtiment qui sera dédié à la logistique. Je vais entièrement revoir les flux, notamment de véhicules, créer un quai: mon ancien métier va me servir.* » L'embouteillage devrait être réorganisé en ligne et plus automatisé. Il songe aussi à acheter une filieuse pour les palettes et un chariot gerbeur. Un troisième brasseur va arriver à l'automne pour soulager ceux déjà en place. Pour réaliser cet agrandissement en prenant en compte l'activité, Alexandre Vermeersch a pris bonne note du conseil donné par le contrôleur de sécurité : « *Faire appel à un ergonome pour établir un diagnostic, puis un plan d'action.* » Histoire de se développer tout en offrant de bonnes conditions de travail, mais en restant dans l'artisanat et ancré dans le local. ■

1. Dispositif alliant fonds européens et régionaux. Au total, ce sont 2,5 millions d'euros d'investissements qui ont été engagés en zone de revitalisation rurale.

Delphine Vaudoux