

Une bière bio à partager...

Depuis le mois de mai, la micro-brasserie de Nettancourt en Meuse a ouvert ses portes avec la particularité de proposer la seule bière bio de Lorraine. L'établissement regroupé en société coopérative d'intérêt collectif défend également des valeurs, prônant les circuits courts ou encore l'économie sociale & solidaire.

Responsable pendant une dizaine d'années de la maison d'édition Martin Média, Jean-Luc Poncin a pris un nouveau virage professionnel avec la volonté de s'engager dans une aventure humaine. Après s'être formé aux techniques brassicoles, il s'est associé à vingt-six autres partenaires pour créer une coopérative d'intérêt collectif, défendant un autre modèle économique partagé. «C'est un vrai challenge d'avoir la capacité de travailler ensemble, mais c'est aussi très enrichissant, car chacun défend son éthique, que ce soit l'économie sociale et solidaire, l'agriculture biologique ou encore les circuits courts», explique le gérant. Pour ce projet, tous ont mis la main à la pâte en rénovant un bâtiment typique à Nettancourt, dans la Meuse. Et au delà de la micro-brasserie, ils souhaitent y créer un lieu d'animation autour du petit bar aménagé, profitant du flux important de touristes sur cet axe mais aussi rééditer des livres de savoir-faire ancien. Amateur de bière, Jean-Luc Poncin n'a pas voulu fabriquer une nouvelle bière artisanale, sachant que deux autres micro-brasseurs exercent en Meuse à Rarécourt et à Mouzay. Il



Jean-Luc Poncin est le gérant de la micro-brasserie de Nettancourt, qui a ouvert ses portes fin mai.

a donc voulu apporter un élément différenciant et comme la bière bio n'existait pas en Lorraine, il s'est naturellement tourné vers ce produit exigeant. Pour cette première année d'exercice, 60 à 70 hectolitres seront brassés dans ce village meusien mais dès l'année prochaine, ce volume devrait être doublé. «On n'ira pas au delà, car on n'a pas la volonté de courir derrière les circuits de production. On souhaite développer un autre modèle avec 75 % de vente directe et 25 % réalisés avec des intermédiaires», confie Jean-Louis Poncin.

Certification

Pour avoir le droit d'utiliser le terme «bière bio», Jean-Luc Poncin a dû répondre à un cahier des charges drastique, qui comprend de nombreuses contraintes. La réglementation européenne ne laisse rien passer : houblons, maltes, épices... la traçabilité doit être

totale, tout comme le processus de fabrication validé. De l'approvisionnement au nettoyage en passant par l'entretien, la certification bio se mérite... pour un résultat à la hauteur de ses espérances. Cette bière, qui a «une personnalité différente, plutôt fine et surtout pas trop amère» selon son producteur, a su séduire en nombre les touristes et les locaux. Si le week-end inaugural, six cents personnes se sont pressées sur ce site, depuis les visites s'enchaînent avec la volonté de découvrir les secrets de fabrication. Après avoir réalisé son rêve, Jean-Louis Poncin a encore d'autres projets. Pour proposer un produit plus complet, il compte bien aménager un gîte au sein du corps de ferme permettant ainsi l'accueil de stagiaires avec la volonté de transmettre le goût de la bière mais aussi d'échanger et partager ses valeurs.

■ alexandra.marquet

La micro-brasserie de Nettancourt

Le site se compose : d'un bar d'accueil, d'une pièce bibliothèque, d'une salle de brassage. Ouverture du bar le dernier week-end de chaque mois (vendredi et samedi soir, ainsi que le dimanche en journée). Ouvert sur rendez-vous pour la dégustation. La société coopérative d'intérêt collectif réunit vingt-sept associés (consommateurs, amis et salariés).

Pour plus d'infos

www.brasserieденettancourt.fr