



24 heures prend la clé des champs



Françoise (photo) et Joaquim Gaudard Vez ont troqué les machines à traire contre un appareil de malterie artisanale et des cuves de brasserie. Sur leurs terres pousse l'orge brassicole.

Les Vez ont transformé l'orge en or

15/40 Le couple de Bavois a abandonné la production laitière pour se tourner vers le maltage

David Genillard Textes
Jean-Paul Guinnard Photos

Le lait fait de moins en moins recette. Dernier avatar en date de la guerre qui oppose les grands distributeurs aux producteurs? L'annonce en juin de Migros de raboter encore de 2,5 centimes le prix au kilo. Sur un marché tendu, de nombreux éleveurs se sont détournés de cette filière ou tentent fiévreusement de se diversifier.

À Bavois, les Gaudard-Vez n'ont pas été épargnés. En 2015, Joaquim et Françoise ont abandonné le lait «pour des raisons financières». Ils se sont recentrés sur des activités plus rentables: la culture céréalière et l'engraissement de taureaux. À la même époque, le frère de Françoise rentre de voyage de noces en Nouvelle-Zélande. «Il nous a parlé des fermes brassicoles qu'il a visitées là-bas. J'étais déjà amateur de bière; le concept m'a plu.»

L'idée de brasser un produit «fait maison» germe d'autant plus rapidement que le couple possède déjà le savoir-faire en matière de culture céréalière. «On cherchait le moyen de valoriser encore mieux notre production.» La Suisse ne compte alors pas la moindre malterie: «Il existait une petite culture d'orge brassicole, mais les récoltes étaient expédiées à l'étranger pour être traitées.»

L'Allemagne, la France et le Royaume-Uni se partagent le podium européen du maltage. Depuis, plusieurs projets ont

mûri en Suisse, dont la malterie de Satigny en 2015, qui fabrique 4 tonnes de malt par semaine.

Le boom des microbrasseries

Alors que le nombre de microbrasseries explose en Suisse (734 en 2016 pour plus de 1000 fin 2018), Joaquim et Françoise se lancent. Ils s'associent à leur voisin Alain Salzmann et sèment les premiers

épis d'orge brassicole en 2016. Parallèlement, les époux montent une microbrasserie sur leur exploitation et investissent 200 000 francs dans un prototype de malterie artisanale.

«À l'époque, les fournisseurs ne proposaient que des appareils industriels, pour des volumes bien trop importants par rapport à notre capacité de production. Nous avons trouvé une machine en

Italie sur laquelle il a fallu beaucoup travailler pour qu'elle réponde vraiment à nos attentes.»

Après deux récoltes, la petite malterie de Bavois a trouvé son rythme de croisière. Elle fabrique annuellement 70 tonnes de malt (*lire encadré*). 10% à 15% de ce volume atterrissent dans les cuves de la brasserie maison, baptisée O'bled. Plusieurs faiseurs de mousses romands se

fournissent désormais à Bavois, dont les brasseries de la Concorde à Vallorbe, du Jorat ou du Fou du Roi en Gruyère.

Vous avez dit «local»?

Mais de nombreuses brasseries se montrent réticentes face à cette offre estampillée «Terre vaudoise», «principalement en raison du prix», constate Joaquim. Au magasin Bière artisanale romande, à Colloby (VS), spécialisé dans la vente de matériel brassicole, on confirme que la demande existe mais reste marginale: «Ce sont surtout des brasseurs maison qui utilisent ces malts. Les brasseries plus importantes vont sans doute plus facilement se fournir directement à la malterie», estime Mireille Levat. Dans l'échoppe, il en coûte environ 1 fr. 60 le kilo pour un malt de base industriel, contre 3 fr. 20 pour son équivalent vaudois (vendu 2 fr. à la malterie). La différence s'explique forcément par la taille de l'installation.

Joaquim Vez ne manque pas de relever l'incohérence du discours autour de la bière artisanale. «Lorsqu'on a commencé, j'ai contacté de nombreuses brasseries pour leur parler de notre malt. L'une d'elles, parmi les pionnières romandes, m'a répondu qu'on trouvait du malt tchèque pour la moitié du prix. C'est intéressant de constater que beaucoup de brasseries se distancient des grands groupes en mettant en avant le côté local, tout en utilisant les mêmes malts et les mêmes houblons étrangers que ces grands groupes...»

Le maltage, mode d'emploi

● Pour brasser une bière, il faut de l'eau, du malt, du houblon et de la levure. Deuxième ingrédient en termes de volume, le malt est fabriqué en reproduisant de manière accélérée la germination des céréales – le plus souvent orge, blé ou seigle. Ce processus permet de développer les enzymes et les sucres nécessaires à la fermentation. À Bavois, les Gaudard-Vez transforment à chaque cycle 2,5 tonnes de céréales. Un cycle dure entre sept et dix jours. Il débute par le trempage. Durant deux jours, les grains sont alternativement immergés puis aérés grâce à une ventilation. L'opération est délicate: «On s'est aperçu à force d'essais qu'une différence de 1,5°C de température donnait un résultat très différent.»

Pendant cette étape, à intervalles réguliers, le malteur dissèque quelques grains pour évaluer le stade de

germination. Une fois le résultat recherché atteint, il faut rapidement stopper ce processus naturel. «La phase de séchage commence et dure deux jours. On cherche à retrouver le taux d'humidité que contenait le grain avant le trempage.» On donne alors un «coup de feu» à la céréale en portant la température à 75-80°C. C'est cette dernière étape qui donne son goût et sa couleur caramélisés au malt. Certains malts spéciaux peuvent également être torréfiés pour leur donner un arôme de café ou de chocolat. Joaquim Vez a fait le choix de se concentrer sur des malts de base (de type Pale Malt et Munich à partir d'orge et du blé malté), les plus présents dans l'élaboration des bières car les plus aisément assimilables par les levures. «J'ai surtout de la demande pour ce type de produits. Je préfère proposer une gamme limitée mais stable et de qualité.»

L'exploitation en bref

Aux champs Françoise et Joaquim Vez ont abandonné en 2015 la production laitière pour se tourner vers d'autres activités agricoles. Leur principale source de revenu passe désormais par l'engraissement de taureaux (200 têtes). Sur leur exploitation de 80 hectares, ils cultivent également betterave, orge brassicole, blé, colza, tournesol, maïs ou encore courge.

Dans le tambour Depuis 2016, le couple a ajouté le maltage à ses activités et transforme annuellement près de 90 t d'orge et de blé, soit 70 t de malt.

En bouteille 15 à 20% du malt fabriqué est directement utilisé sur place pour le brassage des quatre bières maison (auxquelles s'ajoutent trois mousses saisonnières). La brasserie O'bled produit 250 hectolitres par an. **D.G.** www.lamalterie.ch pour la malterie et obled.ch pour la brasserie

AVEC LE SOUTIEN DE:

Retraites
Populaires

Prométerre