

DELÉMONT Le projet «Coopérative Malticulture» vise à produire une bière 100% jurassienne

Deux jeunes lancent une malterie locale



Le projet «Malticulture» de Loïc Eggenschwiler et Pauline Godat utilise de l'orge jurassien pour fournir du malt aux brasseries de la région, profitant des installations de Certisem. LW

LENA WUERGLER

Loïc Eggenschwiler et Pauline Godat n'ont a priori pas grand-chose à voir avec l'univers de la bière. Lui est ingénieur en génie électrique, elle psychologue. Consommateurs occasionnels de mousse, ils n'étaient jusqu'à récemment pas spécialement connaisseurs en la matière. «Nous buvions volontiers une bière de soif, mais sans plus. Aujourd'hui, nous sommes devenus plus exigeants», admet Loïc Eggenschwiler.

«Il manquait l'intermédiaire pour transformer l'orge en malt.»

PAULINE GODAT
PORTEUSE DU PROJET

C'est que, depuis un peu plus d'une année, le couple s'est lancé dans la création d'une entreprise bien particulière: une malterie coopérative. L'idée de base du projet «Malticulture» est de réunir des acteurs locaux sur toute la chaîne de production, de l'agriculteur jusqu'aux brasseurs. «Début 2016, je venais de rentrer de mes études à Berlin. Mon père, qui est gérant de la société coopérative des

sélectionneurs jurassiens (réd: Certisem), m'a alors suggéré de faire une étude de marché pour voir s'il existait une demande de production de bière avec des produits locaux», raconte Loïc Eggenschwiler. «Nous nous sommes rendu compte qu'il y avait des producteurs et des brasseurs intéressés, mais qu'il manquait l'intermédiaire chargé de transformer l'orge en malt», ajoute Pauline Godat. Ni une ni deux, les deux Jurassiens décident de tenter l'aventure.

DE L'ORGE JURASSIEN

Aujourd'hui, deux producteurs bio, un d'Ajoie et l'autre du Clos-du-Doubs, leur fournissent la matière première. Pour eux, cette nouvelle opportunité est bienvenue. «En Suisse, les cultures d'orge sont toujours moins nombreuses, parce que les prix chutent. De notre côté, nous souhaitons garder un prix stable pour les soutenir», explique Pauline Godat. Les productions de malt à partir d'orge ont, quant à elles, pratiquement disparu du paysage suisse. Choisir cette céréale permet aussi aux deux entrepreneurs en herbe de se démarquer.

Concrètement, la matière première leur est livrée une fois par année, après la récolte. Il faut alors pouvoir la trier et la stocker. Installée dans les locaux de Certisem à Delémont, la petite entreprise peut compter sur les installations et locaux de la société pour effectuer ces tâches. «Nous leur louons ces services», explique

Pauline Godat. «Si nous avons décidé de nous installer ici, c'est aussi parce que cela permet de créer des synergies».

DU MALT TRANSFORMÉ ICI

Aujourd'hui, l'infrastructure utilisée par les deux jeunes de 28 ans est plutôt rudimentaire: une cuve carrée en bois pour conserver quelques centaines de kilos d'orge, deux tables rectangulaires en métal et un four d'à peine deux mètres de haut et un et demi de large. «Pour l'instant, le système est très petit et nous permet de ne produire que septante kilos de malt par semaine en moyenne», indique Loïc Eggenschwiler.

Les tables servent à faire germer les grains, en les immergeant complètement dans l'eau pendant plusieurs heures, deux jours d'affilée. «Le but est de reproduire les conditions du printemps et ainsi stimuler la germination de l'orge», commente l'ingénieur. Le four, lui, vise à assécher les grains. «Ils passent de 80 à 5% de taux d'humidité. Le temps de chauffe tout comme la température vont influencer la couleur et le goût du malt et, donc, de la bière», poursuit Pauline Gobat. Pour maîtriser ces techniques, le couple a suivi un stage dans une malterie en Ardèche.

UN BRIN DE SOUTIEN

Actuellement, tout le processus est toutefois à l'arrêt. «Le local n'est pas isolé et, du coup, les températures trop élevées pour la production», note Loïc Eg-

genschwiler. Pour que le projet devienne rentable, il n'a donc d'autre choix que d'investir dans du matériel plus grand et dans un système de chauffage-refroidissement. Afin d'obtenir les fonds propres nécessaires, il a décidé de lancer un projet de financement participatif.

Pour se procurer une nouvelle infrastructure, le couple compte se tourner vers des acteurs locaux, bien qu'il n'y ait pas de constructeurs de machines à malter en Suisse. «On aurait pu s'adresser à des entreprises allemandes ou italiennes, mais les prix sont très élevés et ils n'ont pas le matériel adapté pour les quantités qu'on vise. On va donc se tourner vers des entreprises de mécanique jurassiennes. Cette manière de faire correspond aussi mieux à la philosophie de notre projet», relève Loïc Eggenschwiler. A terme, la malterie compte produire quelque 150 tonnes de malt par an.

UNE COOPÉRATIVE LOCALE

Cette matière première permettra aux brasseurs locaux impliqués de produire environ 600 000 litres de bière par an. A l'heure actuelle, trois brasseries se sont investies dans le projet, soit la delémontaine Blanche Pierre, la biennoise BLZ Company et la Gagygnole de Soubos, dans le Jura bernois. Une dizaine d'autres ont aussi montré de l'intérêt pour le concept. Chaque brasseur pourra utiliser le malt à sa guise pour produire la bière de

son choix. «Le point le plus critique, ça sera le prix, car notre malt est beaucoup plus cher que celui venant d'Allemagne par exemple. Mais si on le ramène par bière, cela représente vingt centimes de plus par chope», relève Loïc Eggenschwiler.

DES BIÈRES EN 2018

Afin que les producteurs d'orge et les brasseurs puissent négocier entre eux, discuter prix et trouver le meilleur compromis possible, Loïc et Pauline ont choisi de fonder une coopérative qui impliquera des membres de chaque étape de la production, du paysan aux brasseurs en passant par la Certisem.

Dans sept jours, le projet de financement participatif touchera à sa fin. Ensuite, le couple s'attellera à la création de la coopérative, qui devrait aboutir à la fin de l'année. Le démarrage effectif de la production dans les nouvelles installations est, lui, planifié dans le courant 2018. ●

SEPT JOURS RESTANTS

Pour obtenir des fonds propres, «Malticulture» a lancé un projet de financement participatif sur la plateforme «Wemakeit» il y a plus d'un mois. A sept jours de la fin, il a obtenu 13 000 francs sur les 19 000 nécessaires au lancement du projet. Chaque contributeur reçoit un cadeau proportionnel à sa participation. Plus d'info: www.malticulture.ch

JUSTICE

Un ancien policier condamné

«Je ne voulais pas la tuer, j'étais sous l'emprise de l'alcool. Pourquoi aurais-je fait du mal à la femme que j'aimais?», clame le prévenu, arrivé hier matin à l'audience qui se tenait à huis clos, menotté et escorté par des agents. Cet ancien policier de 58 ans – qui ne travaillait plus à la police depuis plusieurs années au moment des faits – a eu gain de cause.

Le Tribunal criminel du Littoral et du Val-de-Travers, à Neuchâtel, n'a pas retenu la tentative de meurtre sur son ex-compagne. En revanche, la Cour l'a condamné pour lésions corporelles, menaces, injures et contrainte. Il écope d'une peine de prison de trois ans, dont 18 mois ferme et 18 avec un sursis de quatre ans. En outre, à sa sortie de prison, il devra respecter une mesure d'éloignement.

«C'était juste une altercation qui a dégénéré... c'est tout», s'est justifié Pierre (prénom d'emprunt). La procureure Sylvie Favre a toutefois insisté: «Vous savez le nombre de gens qui sont décédés à la suite d'une altercation qui a dégénéré?» En effet, ce jour de juin 2016, deux mois après que Fabienne (prénom d'emprunt) avait rompu après une relation d'environ sept ans, Pierre a commis un geste qui aurait pu avoir des conséquences tragiques. «C'était une période difficile, je pleurais tous les soirs...» Alors, alcoolisé, il s'était rendu chez son ex-compagne, sur le Littoral neuchâtelois. «Elle était hystérique», raconte le prévenu. «Je l'ai saisie au cou et elle a giclé en arrière.» Après s'être débattue, Fabienne a réussi à le repousser.

Dans son réquisitoire, la procureure a signifié «le manque d'empathie» de Pierre. Selon le Ministère public, le constat est inquiétant. «Le prévenu a du mal à ne pas minimiser les faits et à ne pas culpabiliser les autres.» Et Sylvie Favre d'ajouter que l'expertise psychiatrique stipule que «le risque de récidive est important». Même si la Cour n'a pas retenu la tentative de meurtre, elle estime que les faits sont graves et que Pierre a fait vivre «un véritable calvaire» à son ex-compagne. Les frais pour le tort moral s'élevaient donc à 6000 francs. ● AFR

MOUTIER

Berne réfléchit aux transferts

Moins de trois semaines après la décision de Moutier (BE) de rejoindre le canton du Jura, le gouvernement bernois annonce qu'il veut lancer sans attendre la réorganisation de l'administration cantonale dans le Jura bernois. Une cellule de réflexion planchera sur le transfert des services implantés dans la cité prévôtise vers d'autres communes.

Outre la question de la gestion des sites administratifs, la cellule de réflexion sera chargée d'analyser les conséquences du départ de la cité prévôtise au niveau financier et du personnel. Elle devra examiner si certaines tâches peuvent être accomplies dans le cadre d'une coopération intercantonale.

Eviter les tiraillements

La question qui se pose aujourd'hui est de savoir quelles seront les communes du Jura bernois qui hériteront des différents services de l'administration cantonale qui sont implantés à Moutier. Pour le gouvernement bernois, il s'agit d'éviter des tiraillements au sein du Jura bernois pour accueillir ces institutions. ● RÉD - ATS

Tribunal et ministère

L'objectif de cette cellule de réflexion est de trouver une solution qui améliore le potentiel de développement du Jura bernois, a précisé mercredi le canton de Berne. La ville de Moutier accueille notamment l'intendance des impôts, l'antenne du Jura bernois du tribunal régional et le Ministère public.

EN IMAGE



SP-PARC CHASSERAL

BIENNE

Nichoirs à torcols. Vingt-sept viticulteurs de la rive nord du lac de Bienna ont posé ce printemps quelque 160 nichoirs destinés à accueillir des torcols fourmiliers, a annoncé hier le Parc Chasseral. Cet oiseau, encore répandu dans toute la Suisse il y a quelques dizaines d'années, ne se trouve plus que rarement sur le Plateau aujourd'hui. La pose de nichoirs a pour but d'augmenter sa population dans cette portion du vignoble. ● COMM

LE LOCLE

Fin des travaux de la H20

Les travaux de la H20 à l'entrée Est du Locle, entre le giratoire du Bas-du-Crêt et le carrefour de la route de la Combe-Girard sont bientôt terminés. De vendredi dès minuit à dimanche à 7 heures, la route sera totalement fermée à la circulation sur ce tronçon. Une déviation sera mise en place par la rue de Gérardmer.

C'est en effet samedi que le service des Ponts et chaussées fera procéder à la pose de la couche de roulement sur ce secteur.

En cas de météo défavorable, les travaux seront reportés à une date ultérieure.

Le marquage définitif suivra la pose de l'enrobé dans les délais les plus courts, ce qui mettra un terme aux travaux sur ce tronçon de la H20.

Construite dans les années 60, cette route était tellement dégradée qu'une reconstruction s'imposait. Il n'était plus possible d'attendre le contournement du Locle, avait indiqué l'Etat.

Le chantier avait débuté en mars 2016: démolition de la chaussée en béton et construction d'une nouvelle chaussée, fondation en grave et superstructure en enrobé bitumineux, pose de nouveaux collecteurs d'eaux claires, remplacement de conduites d'eau et gaz.

En surface, une voie bus centrale a été intégrée dans la chaussée. Les zones d'arrêt de bus ont été mises aux normes.

Enfin, une piste mixte cyclistes-piétons a été réalisée du côté nord de la chaussée. ● CLD - COMM