

Une malterie unique en Suisse

Le marché de la bière artisanale est en pleine expansion en Suisse. Mais le malt, nécessaire à la fabrication du breuvage, était produit ailleurs, principalement en Allemagne. Depuis octobre 2015, une micro-malterie aux couleurs de Genève a mis au point un malt de qualité 100% suisse.



Photos: François Krier

Louis Gschwend, brasseur diplômé, et John Schmalz, directeur du CAG gèrent la malterie genevoise qui peut produire jusqu'à 250 tonnes de malt par année.

Louis Gschwend, diplomierter Bierbrauer, und John Schmalz, Direktor des Genfer Bauerngenossenschaft, führen die Genfer Mälzerei, die bis zu 250 Tonnen Malz pro Jahr produziert.

FRANÇOYSE KRIER. Le nombre de brasseries est en augmentation constante en Suisse et les consommateurs apprécient la production d'artisans locaux. Le Cercle des agriculteurs de Genève et environs (CAG) est une coopérative agricole existant depuis 148 ans. John Schmalz, son directeur depuis

8 ans et président de l'Office de office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE), s'est engagé avec enthousiasme dans le projet de fabrication de malt à base de céréales cultivées en terre genevoise. «A Genève, il existe quatre coopératives céréales. Nous nous occupons des céréales

de tous les agriculteurs. Nous commercialisons l'entière récolte genevoise. Notre objectif? Que nos coopératives puissent bénéficier du meilleur revenu possible des céréales qu'ils produisent à Genève, sous le label de garantie Genève Région - Terre Avenir».

L'idée de produire du malt suisse? En 2011, après discussions avec un brasseur, le développement des brasseries artisanales et des bières locales étant en évolution constante, valoriser une production de la région en produisant du malt genevois s'avérait primordial. Alors pourquoi ne pas faire pousser de l'orge brassicole?

Des essais de culture de différentes variétés ont été effectués par les agriculteurs membres du CAG. Après 3 ans, il était évident qu'il était possible de faire de l'orge brassicole de bonne qualité.

La première malterie en Suisse

«J'ai inscrit ce projet dans le plan cantonal de développement régional en vue de créer une malterie. En plus des 63 pour cent de fonds propres, j'ai obtenu le soutien de la Confédération (18 pour cent) et celui du canton (19 pour cent), à condition que ce projet soit opérationnel dans les 6 ans à venir».

Sans perdre de temps, les premières installations sont acquises auprès de Kaspar Schulz à Bamberg, en Allemagne, qui travaillait alors sur un projet de micro-malterie. Des études de marché sont entreprises à Genève et dans toute la Suisse afin de connaître le nombre de brasseries... Rien de

concret sinon la certitude qu'il n'y a pas de vraie production suisse et que 100 pour cent du malt est importé. Il sera donc question d'une micro-malterie pour répondre à l'évolution du marché de la micro-brasserie. D'autant plus que les producteurs genevois sont intéressés par du malt local. En été 2015, la machine commandée à Kaspar Schulz - deuxième machine au monde et première du genre en Suisse - est installée dans les locaux du CAG à Satigny.

Le métier de malteur

Faire du maltage est un métier. Un bon malteur sait aussi comment travailler un brasseur et peut ainsi réaliser le produit souhaité. John Schmalz envoie deux collaborateurs en formation à l'I.F.B.M. (Institut Français des Boissons de

En chiffres

Pour 100 litres de bière, il faut 20 kg de malt. L'orge cultivée en 2015 a servi à faire la première production du CAG.

Coût de l'installation: un peu + de 1 million

Production: en 2015, 20 tonnes de malt dont 15 tonnes de malt blond et 5 tonnes de malt brun de type Munich. Capacité de traiter 5 tonnes d'orge par semaine.

Valeur: « Il faut tenir compte des paramètres. On cultive en suisse au coût de production suisse. Quand on fait de la production de micro-malterie en artisanat, les coûts de production sont différents. Notre malt ne peut pas être concurrentiel en prix avec le malt qui vient d'Europe. Les brasseries de grands groupes traitent 500 tonnes par jour. A Genève, on produit 5 tonnes par semaine. Aujourd'hui, le prix du malt suisse avoisine 2 francs le kg, à peu près le double du malt européen importé», argumente John Schmalz. Ceci permet de rémunérer correctement le producteur qui lui fait face au risque de déclassement de son orge. *fk*

L'étoile du brasseur et du malteur



Symbole alchimique ancien devenu peu à peu le symbole de la bière, son usage est attesté dès 1397 dans la communauté des brasseurs et des malteurs. Généralement présente au-dessus de la cuve à brasser, elle servait à éloigner les esprits malins ou les

incendies afin de protéger la bière. Cette représentation symbolique de l'alchimie brassicole inclut les quatre éléments présents dans le brassage : la terre qui fournit les matières premières; l'eau pour le maltage et la saccharification; l'air pour la germination et la fermentation et le feu pour le touraillage, la saccharification et la cuisson. Elle devint également une enseigne signalant une brasserie, notamment dans le monde rhénan et bavarois, et on la retrouve sur les récipients contenant de la bière. *fk*

la Brasserie Malterie) à Nancy. Au printemps 2015, un jeune maître brasseur diplômé ayant fait ses preuves à la société Ramseier, et en Allemagne pour le maltage, lui est recommandé. Et depuis octobre 2015, la malterie de Satigny gérée entièrement par Louis Gschwend est opérationnelle.

Aléas du parcours: la mise en place des normes. Car faute de production de malt en Suisse, le chimiste cantonal ne possédait pas d'éléments à prendre en compte. Puisque le malt utilisé jusqu'alors est autorisé en Suisse, les normes européennes ont été adoptées. Et le processus de certification du malt suisse garanti et labellisé GRTA et Suisse Garantie mis en œuvre.

Les 4 phases de la transformation

Trempage, germination, touraillage, traitement du malt, telles sont les étapes de la transformation d'orge en malt laquelle dure environ une semaine. Les agriculteurs livrent l'orge de brasserie dans le centre de collecteur de céréales, installation rattachée sur le silo. Commence alors une série de tests: calibrage des grains, qualité de germination (la transformation des enzymes en sucre se fait dans la germination), mesure d'humidité et des protéines. Si les condi-

tions imposées ne sont pas approuvées, l'orge est alors utilisée en tant que fourrage destiné aux animaux.

Pour initier la phase de trempage, l'orge est nettoyée dans une imposante cuve verticale remplie de 3000 litres d'eau où seront amenées 5 tonnes de graines. Le tout en 20 minutes. Cette première phase de trempage se fait en deux fois. La première pour supprimer les impuretés et la deuxième pour pouvoir démarrer la germination.

Ce processus terminé, l'eau et la graine sont transférées dans un grand cylindre – tambour de séchage et de maltage – muni d'un moteur qui tourne plusieurs fois par jour sur lui-même pour brasser. Il est très important de conserver l'homogénéité du produit et de maintenir la graine en vie.

A un moment donné, le processus de maltage est stoppé afin de passer au séchage, sans tuer la graine. Le sucre qui se développe pendant la transformation va aider à la fermentation et produire l'alcool. La graine est saturée à un taux humidité de 45 pour cent. En fin de touraillage, la température est remontée de 80° à 120°C environ pour donner la couleur souhaitée aux grains. Le taux d'humidité après touraillage n'est plus que de 4 pour cent. Plus la température est élevée, plus la couleur du malt

est marquée: malt pâle (bières blondes), malt caramel (bières rousses), malt torréfié (bières noires).

Une fois le malt ressorti de ce grand cylindre, l'élévateur transporte les graines dans la pièce à coté où, une fois débarrassées des radicules et du germe, elles seront mises en sacs pour être acheminées vers les brasseries.

Du malt 100 % suisse

«Nous continuons à faire des essais avec d'autres céréales puisque



dans la bière on trouve du blé, seigle ou épeautre, du triticale (hybride entre le blé et le seigle) et du houblon qui est à la bière ce que le sel est au pain. Sa fleur permet de régler l'amertume de la bière. On en trouve un peu en Suisse alé-

manique mais un producteur genevois se prépare à faire du houblon local. Les brasseurs utilisent actuellement du houblon d'importation», explique John Schmalz. En malterie, des appellations sont utilisées: suite à des accords passés, celle de Pilsener, réservée à la République Tchèque, n'est pas autorisée en Suisse. Essais également pour obtenir du malt brun, de type Munich ou Vienna. «C'est un retour à des valeurs du terroir et nous faisons travailler des entreprises locales. Aujourd'hui, cinq brasseries travaillent avec nous dont quatre à Genève. La Brasserie des Murailles à Meinier, la brasserie du Père Jakob à Soral, la Brasserie des Tours à Carouge (Maître de Bataillé), la Brasserie Virage à Plan-les-Ouates et Docteur Gabs à Savigny (VD).»

redaktion@alimentaonline.ch

Wieder eine Mälzerei

Die Schweiz hat wieder eine Mälzerei – wenn auch eine ganz kleine. Klein- und Kleinstbrauereien boomen in der Schweiz schon länger. Was trotzdem immer noch importiert wird, ist der Rohstoff Gerstenmalz. In Genf hat deshalb eine Gruppe von Getreidebauern 2011 mit Anbauversuchen für Braugerste und mit den Plänen für eine Mälzerei begonnen. Im letzten Sommer dann wurde in Satigny die Mälzanlage installiert, seit Oktober ist sie in Betrieb. Die Kosten von rund einer Million Franken wurden von Bund und Kanton mitgetragen. 63 Prozent stammen allerdings aus Eigenmittel der Mitglieder des Cercle des agriculteurs de Genève, deren Direktor John Schmalz, der Initiator des Projekts, ist. Betriebsleiter ist der diplomierte Braumeister Louis Gschwend,

der bei Ramseier das Brauen und in Deutschland das Mälzen gelernt hat. Wässern, Keimen und Darren (Trocknen) sind die wichtigsten Schritte beim Mälzen, sie dauern zusammen rund eine Woche. Das Keimen wird im richtigen Moment gestoppt, der Zucker, der sich dabei gebildet hat, ist beim Brauen für die Fermentation und die Alkoholbildung verantwortlich. Beim anschließenden Darren bestimmt die Temperatur, wie dunkel das gebraute Bier sein wird.

In Genf werden pro Woche fünf Tonnen Malz produziert, in den grossen europäischen Mälzereien sind es 500 Tonnen pro Tag. Der Genfer Malz kostet pro Kilogramm zwei Franken, rund doppelt so viel wie der importierte, sagt John Schmalz. Fünf Genfer Brauereien arbeiten mit dem Genfer Malz. *fk*