

**COUVRE-FEU**

# Les brasseurs sous pression

Chez « Les frères Brasseurs », à Aucamville, Hubert de Faletans a transféré la bière des fûts en bouteille. L'objectif : la conserver plus longtemps. / Photo DDM, Michel Viala.



Bars fermés, événements annulés... difficile pour les brasseries indépendantes d'écouler leurs stocks.

• page 24



# La crise met les brasseries toulousaines sous pression



Chez « Les frères Brasseurs », à Aucamville, Hubert de Faletans a transféré la bière des fûts en bouteille. L'objectif : la conserver plus longtemps. / Photo DDM, Michel Viala.

repères

21

**JOURS > Pour une bière.** C'est le temps minimum qu'il faut à un brasseur pour fabriquer de la bière. Cela peut aller jusqu'à plusieurs semaines pour une bière triple.

*« Les coups de frein et d'accélération ont perturbé notre activité. Des brasseries ont mis à l'arrêt leur production. Nous faisons partie des victimes de la deuxième ligne. »*

Hubert de Faletans, « Les frères Brasseurs »

l'essentiel

Bars fermés, événements annulés... difficile pour les brasseries indépendantes d'écouler leurs stocks pendant la crise. Toutes essaient de résister. Et bonne nouvelle : il y aura de la bière pour la reprise.

**B**raderies de bières et autres vide-fûts. Ces dernières semaines, les annonces de liquidation de stock se multiplient. La crise du Covid n'a pas épargné les brasseurs. « Nous faisons partie des victimes de la seconde ligne », affirme Hubert de Faletans, gérant des « Frères Brasseurs », une des trois premières brasseries artisanales relancées en Midi-Pyrénées au tout début des années 2000. Ce professionnel détaille : « Au premier confinement, les cafés, hôtels et restaurants ont fermé. Et de nom-

breux événements estivaux ont été annulés. Or cela représente la majorité de notre clientèle. Normalement, l'été nous donne le gras qui nous permet de tenir l'hiver. » À l'arrivée du second confinement, les brasseries se sont souvent retrouvées avec un stock important de bière sur les bras, moins de rentrées d'argent, peu d'aides de l'Etat et des frais fixes. « Les coups de frein et d'accélérateur ont perturbé notre activité, affirme Hubert de Faletans. Près de Toulouse, certaines ont arrêté leur production. En France, sur les 2 000 brasseries indépendantes, 400 ont mis la clef sous la porte. Elles sont souvent situées loin des centres urbains où la zone de chalandise est moins dense. Ici, nous sommes un peu protégés. » Mais pour sur-

vivre, les brasseries toulousaines ont dû s'adapter. Chez les « Frères Brasseurs », à Aucamville, on a décidé de donner une nouvelle chance aux bouteilles. Normalement, 80 % de la production (100 000 litres par an hors Covid) est conditionnée en fût. « Nous travaillons en isobares : la bière est toujours sous pression, et

**« Il y a au moins 20 brasseries indépendantes dans un rayon de 20 km autour de Toulouse. »**

n'entre pas en contact avec l'air, explique le brasseur. Cela nous a permis de transvaser la bière des fûts vers des bouteilles et de gagner 11 mois de conservation. » Aux Minimes, « Aviateur » a fait un autre choix et a adopté la canette. Dans cette jeune brasserie en pleine expansion, normalement, le nectar fabriqué dans les cuves est principalement distribué auprès des bars de Toulouse. « Nous avons choisis la canette

car le format s'adapte bien à notre bière et qu'elle donne un espace de créativité », détaille le brasseur Sébastien Lafon. Aujourd'hui, la vente directe fait recette. « Il y a une demande qui n'existait pas il y a un an et demi », affirme le patron d'Aviateur. Plus que jamais, cela a du sens – et du goût ! – de consommer local. Y aura-t-il de la bière dans les bars à la réouverture ? « Il faut au moins 21 jours entre le moment où une bière est brassée et conditionnée, précise Hubert de Faletans. Si on apprend la réouverture une semaine avant, certains établissements risquent de ne pas être approvisionnés. » « Il peut y avoir un problème d'offre », confirme Sébastien Lafon. Malgré tout, tous se préparent ou ont réactivé la fermentation dans leurs cuves. L'objectif : que les Toulousains puissent trinquer à la réouverture des bars avec des bières toulousaines ! **Ch.D.**