

La Soyeuse

Année 2005 Numéro 7

Date de parution 13/04/05

2^{ème} trimestre 2005 : la fermentation devient tumultueuse

Tout d'abord, il y a la création d'une nouvelle bière

C'est une bière blonde refermentée en bouteille au miel de châtaigner. Elle sera dans un premier temps uniquement commercialisée à « Un Dimanche à la Campagne »

La touraille de la malterie est construite (cf photo)



Le flux matière de la malterie est validé mais n'est pas encore réalisé (manutention pas encore choisie)

Les volumes produits et vendus ont augmenté de 45% soit 7200 l vendus au 20 juin 2005

Je n'ai pas encore eu de rupture en bouteille. Par contre les fûts de 51 et de 30l sont beaucoup plus demandés que l'an dernier. Le choix d'a-



cheter 2 tireuses supplémentaires semble judicieux. En effet des événements tels que

le festival Georges Brassens ou la SCL ont été très bénéfiques pour faire connaître le produit et n'aurait pu être assuré sans les tireuses. Enfin je commence à avoir des demandes de particulier pour des fêtes pour les week-ends.

Intégration dans l'environnement local réussie. (cf photo)

En effet la porte ouverte sur Rontalon a été un franc succès, il y a eu environ 200 personnes sur la matinée du premier mai. Encore une fois les Soyeux ont été à la hauteur, à l'instar de la SCL et du festival G. Brassens. Martial Granjon m'a cadré la visite. Philippe Marini m'a aidé à tout installer ainsi que le jour même. Philippe Caze-neuve a créé le diaporama

Côté investissement, pas de diversification sur les pâtes

Suite à la réunion de suivi post-crédation avec le cabinet Sitelle, il y a eu plusieurs recadrages:

_pérenniser et finir la partie brasserie mais aussi la malterie avant d'entamer autre chose

_développer d'autres bières pour éviter des investissements supplémentaires tout en créant un chiffre d'affaire supplémentaire

_créer une comptabilité afin d'avoir un pilotage financier

_l'opportunité du CAD doit servir à renforcer l'activité existante et à investir à bon escient avec le recul de 2004 (fût+ laveuse de fût, manutention et stockage de l'orge)

Côté agriculture, suite à la réflexion du suivi post-crédation début de réflexion sur la conduite des cultures

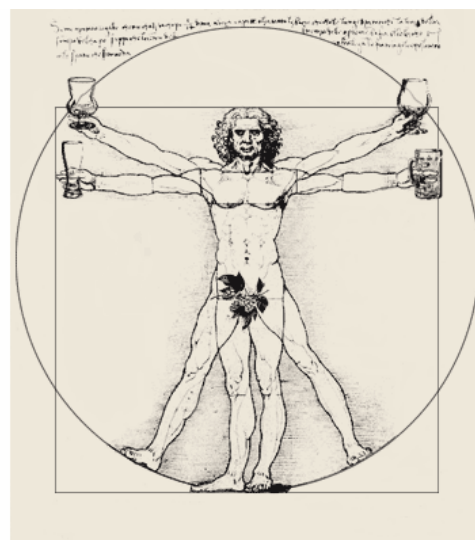
Je vais intégrer des groupes de travail sur les semences fermières. Je cherche à me former avant de m'investir et d'investir dans la culture. La moisson s'annonce correcte, les parcelles sont propres.

Côté vente, je suis à +60% en CA par rapport à 2004 et le prix de vente au litre se maintient 3.88€ vs 3.9€

Tous les secteurs sont en augmentation que ce soient les magasins, les foires (je suis sorti tous les w-e pendant 2 mois!)

Côté culture, le groupe a réalisé sa meilleure prestation lors de la fête d'été de l'école Steiner.

Nous avons encore étoffé la variété des morceaux et la dynamique des morceaux ce qui a permis une ambiance géniale.



Sommaire :

- 4^{ème} trimestre 2004
- 3^{ème} déménagement, la brasserie, enfin!
- Ordre du jour Stammtisch no 7
- Quelles sont les priorités 1^{er} trimestre 2005?
- Culture bock
- agenda

Ferme de la SOYEUSE
Route de Fondrieu
F-69510 RONTALON
Téléphone : 04 78 57 52 90
Messagerie : lasoyeuse@laposte.net

Date de création : 07/01/2003
SAU : 11.5 ha à Soucieu et Orliénas (69)
Assolement : 4.5 ha orge , 1,5 ha prairie permanente , 4.5 ha de prairies temporaires
Activités principales: transformation orge en bière et vente de foin
Ventes de bière : bouteilles de 33 cl et 75 cl de trois type (blonde ,ambrée , rousse) , le degré d'alcool est de 6 °.
Objectif: produire en agrobiologie et vendre 15000 l de bières en 2006 , créer une dynamique agricole autour de la bière

Ordre du jour Stammtisch no 7

Le 30 juin à 20h30 chez bertrand à Rontalon

- 1.malterie (visite)
- 2.déplacement du trieur et démontage du réchauffeur
- 3.validation de la manutention pour le maltage
- 4.bilan des grosses manifestations SCL + G. Bras-sens
- 5.suite des investissements

Quelles sont les priorités du 3 ème trimestre 2005 ?

Assurer la production de bière

En juin, je suis en limite de rupture. De plus, je n'ai toujours pas mis en route le 2ème tank à lait.

De plus, du fait de mon organisation, je ne peux pas brasser quand je malte, je dois constituer des stocks pour passer le mois d'Octobre. Enfin, je vais rentrer dans 1 autre magasin dans le nord du département et un café va me prendre ma bière à la pression

Créer une bière à la framboise

Nous sommes à côté de Thurins, capitale française de la framboise.

Lancer l'investissement du solaire?

•Culture bock

Bière ou cervoise

La généralisation du houblon comme plante aromatique va coïncider avec l'apparition d'un nouveau terme. De cervoise, la boisson devient bière. Le mot, qui vient du germanique ancien *beor* entre en France par les frontières du nord et de l'est, tout comme la plante...Il apparaît pour la première fois en 1489 dans les statuts accordés par Charles VII à la corporation des bras-

seurs de Paris, »cervoisier et faiseur de bière ». A la même époque, le phénomène se produit en Angleterre. Découvrant la bière houblonnée flamande, les anglais la gratifient d'un vocable saxon *beere*, qui se trouvait déjà dans *barley* (orge): plante pour la bière ou *beere-lec*. Les brasseurs anglais résistent longtemps au houblon et gardent le terme ancien de

Être prêt pour le maltage en octobre

Il faut donc valider la manutention, le séchage, le dégermage... et réaliser tout ça.

Monter le CAD

Je dois monter ma comptabilité, avoir une réflexion sur la conduite de culture (compostage, travail du sol, collaboration avec Raymond)

Organiser un bal folk avec un autre groupe à Rontalon

C'est l'aspect agri-culturel

agenda de la soyeuse

- 3 juillet: Babiolerie à Biol (38) festival agricole
- 9 juillet: porte-ouverte à la ferme lyonnaise
- Mi-août: vacances
- Début septembre: foulée de la pêche de vigne