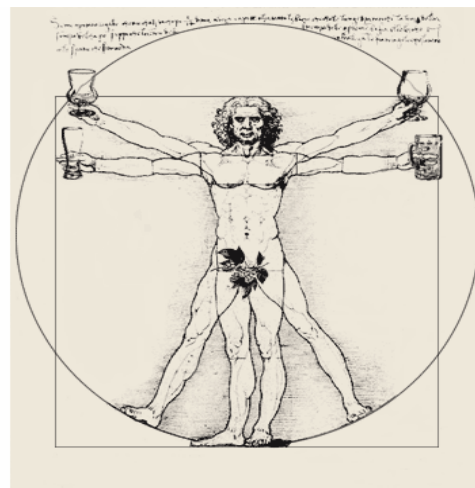


La Soyeuse

Année 2008 Numéro 18

Date de parution



1er trimestre 2008 : c'est décidé, je grossis ... mais (de toute façon c'est toujours mais !)

Côté maltage , j'ai produit 3, 5 T de malt pour l'instant Bio innov me bouscule

J'ai réussi à produire plus, grâce à l'intégration de Quentin Harel. La qualité du malt est OK d'après les analyses. De même mes craintes sur le lavage n'ont pas été confirmées sur la bière donc Le responsable qualité de Weyermann avait raison: le maltage n'est effectivement pas un hôpital.

Et alors Bio Innov qu'est-ce que c'est? C'est un programme de la région Rhône-Alpes qui va nous permettre d'étudier la faisabilité d'une malterie en plus gros et à plusieurs. Comment ? Où ? Quoi ? À combien ? Tout est ouvert! C'est bien mais c'est aussi très déstabilisant.



Côté brasserie, j'ai redémarré sans investissement en attendant « the big step » mais il va falloir produire plus cette année

J'ai de nouveau eu une alerte sur une bière ...l'Alambic plaît aussi mais bon , ce n'est

pas sécurisant pour l'avenir. Je suis à nouveau retourné en Allemagne et chez Uberach car je pense que pour le long terme mon matériel ne suffira pas . Et c'est peut-être une des causes de mes soucis, il y a également le rendement du brassage , la pénibilité , le temps passé , le rendement énergétique

Côté vente, c'est apparemment plus prometteur encore que l'an dernier

J'ai beaucoup de demande pour les fûts et pour des festivals ou animation trop grosses pour moi pour l'instant. (ex: marathon de Lyon) De même, je commence à avoir des demandes pour des cafés « normaux » Je suis donc en train de me former sur les installations de café et le nettoyage de celles-ci.

Charge de travail élevée..mais allégée par l'arrivée de Quentin harel

Le fait de travailler à 2 me force à être encore plus rigoureux et me permet de me décharger . Mais je vois que je dois améliorer mon organisation et que je dois être patient dans ma formation.

Côté trésorerie , c'est toujours tendu et ça va continuer

Il va falloir sortir 3/5 de SMIC en plus pour l'instant d'où une augmentation des volumes de 180 hl à 300 hl .

Côté agriculture , l'orge pousse

Pour l'instant il talle correc-

tement et est en début de montaison , il est aussi beau que les voisins conventionnels . Il y a peu d'herbe et la pluie lui a fait du bien.. Je n'ai pas eu le temps de réfléchir aux TCS

Côté investissement, adaptation à une augmentation de volume sur la pression en attendant d'autres décisions

J'ai acheté 2 tireuses 1 bec de plus ainsi que 15 fûts de 30 l afin de fournir plus de monde en pression. Je réfléchis à l'achat d'1 ou 2 tanks de fermentations afin d'atteindre les 300 hl

Côté culture , nous avons toujours régulièrement des dates et pas mal d'investissement personnel dans le débat sur les OGM.

D'ailleurs apparemment ce sera la Soyeuse et les Sanzy's Toire qui sont retenus pour l'AG nationale des faucheurs à Grigny.

Sommaire :

- 1er trimestre 2008: c'est décidé, je grossis...mais
- Ordre du jour Stammtisch no 19
- Quelles sont les priorités du 1er trimestre 2008
- Culture bock (vacances)
- agenda

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

Date de création :07/01/2003
SAU : 10.49 ha à Soucieu et Orléanas (69)
Assolement : 10, 75 ha en rotation (céréales +prairies temporaires)
+ 0,29 ha en prairie permanente
Activités principales: transformation orge en bière et vente herbe sur pied
Ventes de bière : en bouteilles de 33 cl et 75 cl , fût de 10 l et 30 l de 5 types(blonde ,ambrée , rousse, miel et framboise en saison) , le degré d'alcool est de 6 °.
Objectif: produire en agrobiologie et vendre 30000 l de bière en 2007 , créer une dynamique agricole autour de la bière

Ordre du jour Stammtisch no 19

Le 15 avril 2008 à 19h00 chez bertrand

1. Dégustation bière + repas +bulletin
 2. Calendrier des festivités
 3. Bio Innov + la nouvelle dynamique
- Qu'est-ce que je dois faire ?

Quelles sont les priorités du 2ème trimestre 2008?

Tout d'abord assurer l'intégration de Quentin Harel

L'embauche est prévue le 7 mai et il faut encore faire les démarches pour le contrat de travail et puis assurer une formation efficiente. Je me rends compte qu'il y a beaucoup de points à valider .

Côté brasserie, on ne réfléchit pas, on produit.

J'ai toujours la hantise d'avoir un raté mais il n'y a pas le choix

Côté malterie, essai de remalter .

Je vais garder les 3T d'orge qui restent pour la prochaine saison afin de réaliser mon petit essai . Je continue la réflexion dans le cadre de bio Innov

Côté vente, assurer déjà ce qu'il y a

En effet les mois de mai et juin sont des mois très intenses (Sana Terra, Georges Brassens, Fête de l'école etc..)

J'attends également le retour de ma candidature à Uniferm

Charge de travail , essayer de quantifier le temps, Pourquoi?

Il y a 2 objectifs, ça m'aide à choisir les investissements et ça me permet de voir le temps de travail que je peux confier.

L'effet bio Innov me donne un nouvel éclairage.

Côté investissement, à l'instar du reste, il faut que je fasse des choix stratégiques ...

Comme le reste tout est imbriqué et intriqué , l'investissement , le type de

vente, le type de personne pour m'aider , le type d'organisation , le statut. Qu'est-ce que je veux privilégier? Quels sont les volumes en conséquence?

Là également, l'effet bio Innov me donne un nouvel éclairage

Côté agriculture, faire l'essai sur petite parcelle de la méthode Schleier

On va couper l'herbe et puis l'enfourer au cover crop quand c'est encore frais et passer la fraise en surface pour laisser les vers de terre.

Il faut également que je me renseigne mieux sur les Wenz et peut-être y aller en juin si il y a une porte-ouverte.

•Culture bock

La rubrique est toujours en vacances

agenda de la soyeuse

15 avril : bio innov 2008

8 avril : Sanzy's Toire à l'ilôcafé

26-27 avril: de ferme en ferme

10-11 mai: Sana Terra

17 mai : festival Ninkasi (projet montré aux brasseurs)

17 mai: Sanzy's Toire à Vienne

23-24-25 mai : George Brassens

7 juin : Sanzy's Toire à St-Genis-laval

24 juin : Bio Innov 2008