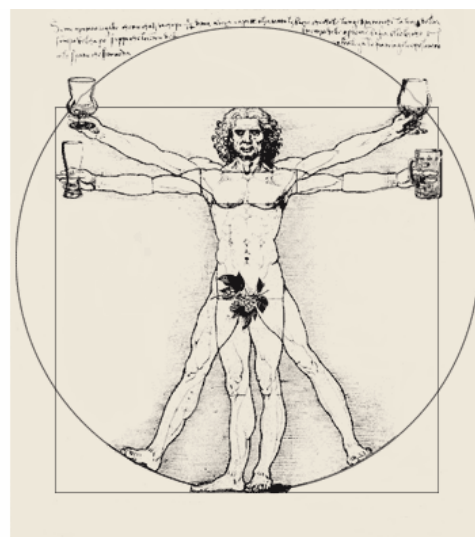


La Soyeuse

Année 2004 Numéro 4

Date de parution 24/06/04



2ème trimestre 2004 : la concrétisation

Le prêt a été accordé le jour de la Saint-Jean .Quelle est la symbolique?

Le compromis de vente pourra être signé autour du 30/06/2004.

Le projet est en train de s'inscrire dans la réalité

La mise en place de la nouvelle brasserie est effective au lycée agro.

Les choix techniques retenus sont pour l'instant validés.

Je ferai mon premier brassin Fin juin ,début juillet.

La mise en place s'est réalisée en 3 fois avec l'aide des désormais célèbres tupperbières .

La production sera de 800 à 900l par brassin et je pourrai réaliser 2 à 3 brassins/mois.

Le montant des investissements est de 25000 Euros.

Je suis pour l'instant exactement dans les clous . J'ai pu également acheter une tireuse qui permet de mieux valoriser mon produit et une étiqueteuse à colle qui me permet d'étiqueter 500 bouteille/h ,seul.

La production est toujours à flux tendu .

En mai ,du fait du déménagement ,je n'ai pu faire qu'un brassin . En juin , j'ai passé la barre des 1000 l vendus et je pense flirté avec les 5000 Euros TTC de CA.

Côté vente , des surprises des déceptions

Les surprises se sont les ventes des « petits revendeurs entre autres d. Génétier qui vend son pain en bio sur des marchés et des magasins de l'agglomération lyonnaise .qui me vend pour 460 Euros/mois, et d

les magasins qui montent régulièrement(Craponne 700 Euros/mois , Thurins 800 Euros/mois)

Les déceptions ,ce sont les différents bals folks et surtout le petit Paumé.(1175 Euros sur 2 jours avec un investissement important de toute l'équipe)

Les retours en terme qualitatifs sont très bons .

Côté moisson ,c'est OK

Malgré la sécheresse qui devient chronique ,l'orge

sest correct ,du fait également du choix de l'implantation à l'automne d'un orge 2 rangs brassicole.

La moisson sera stockée à Rontalon . Celle-ci est prévue fin juin , début juillet.

Article paru dans la gazette de la bière

J'ai un afflux de collectionneur d'étiquettes

L'équipe s'étoffe

Pascal Duranton est venu donné un coup de main au Petit Paumé . Martial Granjon est venu également à plusieurs manifestations (X-Rousse , Chaussan ? Petit Paumé) . En qualité de fils d'agri , ces conseils sont précieux et ses remarques pleines de bon sens. A . Micol va assister au prochain Stammtisch.

1ère expérience de traiteur fermier + contacts avec le cri de la bouilloire.

Dernièrement avec un dimanche à la Campagne nous avons proposé nos services lors d'un colloque européen à Lyon . (franc succès , les belges n'ont pas quitté les tonneaux)

Le cri de la bouilloire a organisé plusieurs Bal folk en Mai autour de Mornant.

Les 2 personnes responsables sont d'accord sur le principe pour organiser un petit festival sur Rontalon

(musique ,danse , restauration agricole ,magie , sculpture ...le rêve quoi !!!

Sommaire :

- 2ème trimestre 2004
- La concrétisation
- Ordre du jour Stammtisch no5
- Quelles sont les priorités 3ème trimestre 2004?
- Culture bock
- agenda

Ferme de la SOYEUSE
5,rue des nouvelles écoles
F-69290 Grézieu-la-Varenne
Téléphone : 04 78 57 52 90
Messagerie : lasoyeuse@laposte.net

Date de création :07/01/2003
SAU : 9.5 ha à Soucieu (69)
Assolement : 2 ha orge , 1 ha pomme de terre , 6.5 ha de prairies
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 5

Le 25/06/2004 chez Richard Loffredo

- 1.repas en commun + échanges (bulletin 4)
- 2.débriefing Petit paumé + autres manifestations
- 3.les moissons (Où stocker l'orge?)
- 4.la maison pour Septembre
- 5.les prochains axes de développement
6. Les castors + le groupe de musique +bière + magie = tupperbières ?
7. Prochaine réunion : date + lieu

Quelles sont les priorités du 3ème trimestre 2004 ?

Valider l'ensemble du process bière + malt+ autres transfo céréales

En effet Didier Génétier est d'accord a priori pour utiliser de ma farine si elle est en bio .

Je dois répondre aux questions sur le fonctionnement du lieu (tout louer ? , louer une partie pour laisser l'accès à l'ascenseur ? , faire de l'accueil)

Rentrer à Rontalon pour la rentrée Scolaire

Il faut encore trouver des artisans . Nicolas est libre pendant quelques semaines. Il y a le projet avec Richard et Laurent de faire une équipe Castors.

Trouver rapidement une location pour la partie bureau

Du fait des mensualités actuelles ,il est

peut-être urgent d'attendre pour la location de l'ensemble . Je vais déjà me focaliser sur la location des bureaux et voir comment on vit dans ce nouveau lieu .

Côté vente ,il y a plusieurs fers au feu

D'une part consolider les points de ventes ,d'autre part aller voir les points de ventes du sud de Lyon.

Il faut également trouver un café avec lequel je me fais la main et qui peut m'écouler mes fûts entamés.

Je dois aussi commencer à aborder les réseaux type producteurs fermiers et « savoir-faire et découverte » si je veux développer les visites et l'animation.

Comment transformer le blé

(pâtes ,farine , flocons pour le petit déjeuner)

Côté culture , signature du Contrat Agriculture Durable

Je pourrai ainsi avoir la certification et Des aides à la conversion et à l'investissement

Passage de la certification bio

L'intérêt est de rassurer les petits vendeurs bios et me permettre peut-être de mettre un pied au marché de la Croix-Rousse ,le samedi matin et également d'être dans une des foires bio de Lyon

•Culture bock

Pourquoi utilise-t-on le houblon dans la bière?

Il est présent pour l'amertume , bien évidemment .Mais ces propriétés sont multiples. En premier lieu c'est un conservateur naturel car il contient des substances bactéricides et antiseptiques qui sont extraites lors du houblonnage. Il modifie les performances des levures. IL coagule les protéines qui sont néfastes à la conservation du produit.C'est un agent moussant. IL apporte des arômes grâce

aux huiles essentielles qu'il contient.

Qu'utilisait-on avant le houblon?

On utilisait des herbes et épices amères telles que le sorbier sauvage , la sauge , les baies de sureau ,l'armoise ou le genévrier.

agenda de la soyeuse

28-29 août : fête de l'agriculture au parc de Lacroix-laval (plus de 50000 visiteurs) avec « un dimanche à la campagne »

Septembre : fête de la bière au Ninkasi