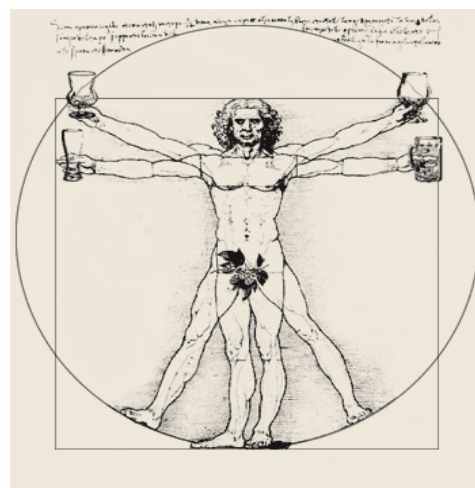


La Soyeuse

Année 2006 Numéro 12

Date de parution 30/06/06



1er trimestre 2006 : la reconnaissance et la touche finale (1er malt + bio)

La standardisation de la production est effective.

La capacité/brassin est stabilisée à 1050 l et ça devient reproductible. Je ne fais plus de transfert entre 2 cuves grâce à l'achat d'un soutireur anti-levure. Les problèmes de colorations sont donc atténués. L'investissement de la laveuse de fût a été judicieux, gain de temps + amélioration du nettoyage mais le suivi après-vente de la société est nul .

Le premier maltage a commencé le 9/04. La boucle est donc bouclée.

Les premiers résultats sont très encourageants, à part le taux de protéine trop faible, (pb des terrains a priori). Le processus de tri, germination, séchage et dégermage est donc validé par les analyses de 2 malteries industrielles (Franco-belge et Weyermann). J'ai effectué un 1er brassin avec 50 % de mon malt jusqu'à la mise en bouteille, il n'y pas de changement significatif.

La certification AB est lancée depuis le 22/02.

Le processus va durer 4 ans jusqu'à l'obtention de la certification. Je vais également toucher des aides pour la conversion des 10,5 ha ainsi que pour des investissements, l'enveloppe globale sera de 23 000 € sur 5 ans.

La reconnaissance se tra-

duit par des demandes ainsi que par les succès de la porte-ouverte (cf photos), du festival Brassens.

En effet, « le palais de la bière » est intéressé par ma bière au miel à la pression, les fûts sont en essai chez lui. Les organisateurs de la fête du fruit de Thurins (35000 pers sur une journée) sont vivement intéressés par mes essais de bière à la framboise.

La Soyeuse sera à Lyon tous les jeudis à la pression dans le cadre du festival des musiques du monde et là c'est la collaboration avec « de l'autre côté du pont » qui porte ces fruits.

Et comme toujours, merci



aux soyeux qui en mai ont été bien sollicités.

Les ventes ont augmenté de 25 % vs 2005 . L'objectif est atteint si l'année 2006 continue sur sa lancée, je vais bientôt devoir gérer le forfait agricole et trier dans les clients.

Pour l'instant, je suis persuadé que la seule façon de m'en sortir est de rester sous

la barre des 75 000 € TTC; En effet, l'augmentation des cotisations sociales est telle que je devrais produire 23000 l vs 16000 l pour atteindre le même EBE. Or l'entreprise est dimensionnée pour 16000 l.

Ma trésorerie est toujours très tendue , je suis entre 0 et -4000 € depuis novembre 2005

Je n'ai toujours pas digéré l'investissement de la filière pression ainsi que dans la malterie (13 500 € + 2500 €) ainsi que des dépenses sur la SCI (chaufferie :3000 € + plafond :3000 €) . Et puis je me dégage un salaire de 1000 €/mois.

Au niveau agricole, la récolte s'est bien passée.

Je fais tjs le minimum pour l'instant, mais cet hiver, je vais entamer ma réflexion sur mes terrains à la lueur des 1ers résultats du maltage.

Côté culture, 3 prestations .

A l'ilôcafé pour la saint-Patrick avec les catamarans. Il y avait une très bonne ambiance et un cadre agréable, 300 entrées .Le traditionnel bal folk de l'école où il y a eu moins de monde. Sans oublier bien sûr les 50 ans de Jean-Pierre Cellard qui vont peut-être nous permettre de jouer le 30/09 à Mornant Enfin nous avons effectué notre premier investissement un micro-casque .

Sommaire :

- 1er semestre 2006

La reconnaissance et la touche finale (1er malt + bio)

- Ordre du jour Stammtisch no 12
- Quelles sont les priorités 3ème trimestre 2006
- Culture bock
- agenda

Ferme de la SOYEUSE
Route de Fondrieu
F-69510 RONTALON

Téléphone : 04 78 57 52 90
Messagerie : lasoyeuse@laposte.net
Blog: <http://www.film.ouvaton.org/Blog/>

Date de création : 07/01/2003
SAU : 10.75 ha à Soucieu et Orliénas (69)
Assolement : 10, 5 ha en rotation (céréales + prairies temporaires) + 1,5 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 5l et 30 l de 4 types (blonde , ambrée , rousse miel) , le degré d'alcool est de 6 ° .
Objectif: produire en agrobiologie et vendre 16000 l de bières en 2006 , créer une dynamique agricole autour de la bière

Ordre du jour Stammtisch no 12

Le 30 juin chez Arnaud Micol à partir de 19h30

1. bilan 1er semestre et lecture bulletin no 12
2. dégustation de 4 bières à la framboise + 1 bière au miel
3. discussion sur les fresh kegs 5l ou 10 l vs emex
4. sollicitation pour un PVC à Ambérieu (01) + Salvizinet (42)
5. la question énergie (chaudière , solaire)
6. relire le prospectus (modifications à apporter)
7. développer les fûts (MJC Thurins , Messimy, St-Martin, restaurateurs autour de Rontalon...)

Quelles sont les priorités du 3ème trimestre 2006 ?

D'abord commencer à se gérer

En effet le 1er trimestre 2006 a été dur pour moi , 2 w-e au lit pour grippe, ou rhume et 2 semaines d'arrêt début avril suite à une infection du genou. Cet été, je ne fais pas de foire et je coupe 2 semaines complètes. Je dois me reposer et... ne pas dépasser le forfait.

C-à-d gérer les dépenses et les minimiser.

Ceci veut dire que la filière pression et le développement des fresh kegs vont me réduire la part des bouteilles et je vais arrêter les fûts de 5l en emballage perdu. (6 à 8000 €/ an)
Réfléchir sur le solaire pour réduire le coût énergétique, améliorer l'utilisation

de l'eau, j'ai déjà baissé ma consommation d'eau/ brassin de 20 %. (3000 €/an)
Diminuer les achats de malt 5000 €/ an

Valider la pression au miel et la bière à la framboise

Cela va me permettre de réaliser 1 brassin de 1000 l de bières mieux valorisées et de la proposer dans l'ensemble de mes points de vente agricoles, s'il y a une meilleure valorisation, je produirai donc moins de bière.

Volet agricole

Commencer à amasser des expériences sur l'amélioration du sol .

Formation brasserie

Elle va avoir lieu le 8 juillet, j'ai 4 stagiaires, j'y vais à reculons, peut-être que c'est une diversification intéressante.

Réseau de commercialisation

Pour l'instant , je ne fais pas de choix, je freine par contre sur les nouvelles sollicitations et je creuse le sillon déjà commencé.

En effet, alter-conso semble bien se développer . Cette AMAP a 8 lieu de vente sur Lyon .

Enfin, une 2ème MJC dans le vx Lyon m'a sollicité pour son bar, c'est à pérenniser.

• Culture bock

La rubrique est en vacances

agenda de la soyeuse

1er juillet : Ziktamboules à Mornant + Forum social à St-Chamond+ Courant D'art ds l'ain

Tous les jeudis: festival des musiques du monde à Lyon au jardin des Chartreux

8 juillet: formation brassage

3 septembre: foulée de la pêche de vigne à Soucieu

10 septembre: fête du fruit à Thurins

30 septembre : visite brasserie par l'association camping-car Rhône-Alpes