

La Soyeuse

Année 2004 Numéro 5

Date de parution 24/09/04

3ème trimestre 2004 : premier été à Rontalon et la barre des 30 000 Euros TTC atteints

Le déménagement a eu lieu le 11 août

Grâce à la bière et à la musique, la partie privée est devenue vivable en 6 semaines. Je n'avais personne à part Nicolas au premier juillet. Il y a eu de belles rencontres entre autres avec le groupe de jeunes qui m'a loué la tireuse.

Je remercie également Laurent qui, malgré son déménagement est venu donner de son temps ainsi que Jean-marc Cléménçon pour la partie électrique.

Le déménagement s'est fait en une fois grâce à la location d'un 19 T sur les indications de Richard. Le chauffeur était Julien, un neveu de Marie-Luce. Ce qui permet d'enchaîner sur la famille qui a été présente et sans laquelle, le déménagement ou l'aménagement de certaines pièces n'auraient pas pu être réalisés.

Les premiers brassins à 850 l ont été réalisés

La qualité de la production est meilleure : moins de dépôt, mousse bien présente, plus d'arôme. Les choix d'investissement sont validés.

Côté

culture, agri..culture, la moisson a été correcte, j'ai environ 4.5 T d'orge, de quoi produire environ 10000 l de bière. L'agriculteur qui prend le foin est intéressé par

la dresche et le petit orge.

Je suis toujours à la recherche de terrains labourables, il y a peut-être une piste entre Soucieu et Orléanas.

Je regarde également comment valoriser les terrains en dehors de l'orge (blé tendre pour la farine, chanvre pour la construction, blé dur pour les pâtes...)

Côté culture...musique, répétition de rentrée à Rontalon, tout le groupe continue.

Il y a donc dans le groupe tout d'abord les filles, Marie-Luce, Estelle, Brigitte, puis les gars, Jean, Nicolas et Patrick. D'où la transition, en effet, j'ai une proposition pour jouer, animer et abreuver la MJC de Saint-Jean à Lyon pour la Saint-Patrick, le 17 mars. Il faut envoyer une maquette de notre production...ça devient sérieux!!

Côté investissement, rien en brasserie, mais 30 000 euros pour la maison sans parler de l'achat de celle-ci

Là encore, je suis dans les clous et il me reste de l'argent a priori pour voir venir et investir dans un chauffe-eau solaire collectif (10 m²) pour la malterie-brasserie et la maison.

Côté vente, 3300 Euros/mois, l'objectif n'est pas atteint

En effet sur l'année, j'ai prévu 4000 Euros/mois.

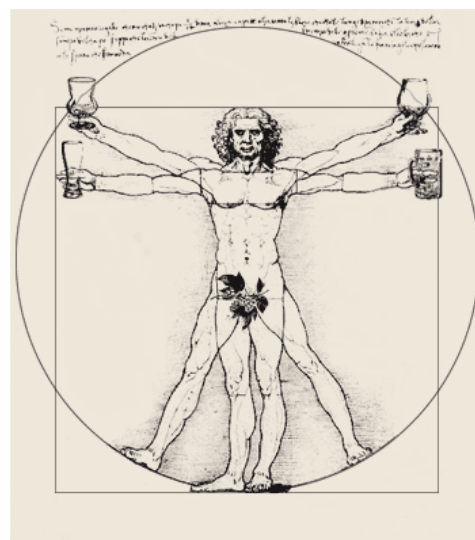
Mais je n'ai fait aucune foire, je n'ai vécu que sur les acquis. De plus, il y a plein d'espoirs. Ce qui me fait le plus plaisir, c'est ce qui se passe au café De l'autre côté du Pont, la bière blonde est la meilleure vente en bouteille parmi les 5 brasseries présentes (Pilat, Nyons, Voiron, Crest). A tel point qu'ils ont choisi oralement de prendre ma bière blonde à la pompe pour le début de l'année prochaine.

A la fête de la pêche de vignes, j'ai réalisé la meilleure vente en une journée 990 Euros.

A un dimanche à la campagne, le point de vente où je suis adhérent, les ventes progressent également. J'ai réalisé mon meilleur W-E le 18 et 19 septembre (260 Euros soit 45 % du vin).

Une ferme de Sainte-Catherine qui organise des manifestations culturelles tous les 2 mois me prend régulièrement de la bière et...organisera en 2005 une soirée celtique.

Je me suis inscrit pour le festival de la bière du Ninkasi. Il y aura la plupart des brasseries de Rhône-Alpes. En un mot la dynamique est géniale en ce moment, d'autant plus que Marie-Luce rayonne dans son nouveau métier de maîtresse de maiternelle...à l'école Steiner



Sommaire :

- 3ème trimestre 2004
- Premier été à rontalon
- Ordre du jour Stammtisch n°6
- Quelles sont les priorités 4ème trimestre 2004?
- Culture bock
- agenda

Ordre du jour Stammtisch no 6

Le 22/09/2004 à 19h30 chez bertrand à Rontalon

1. bulletin (lecture)
2. validation des nouvelles étiquettes
3. déménagement : choix de l'implantation , comment le faire ? Qu'est-ce qu'il y a à faire ?
4. ventes : quels axes de développement ? Nouveaux produits (farine ,muesli , pâtes)? Nouveaux lieux de vente ? Améliorer ce qui existe ?
5. Mise en cultures : que faut-il privilégier pour l'année prochaine ?
6. Prochaine réunion : date + lieu

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 : 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

Quelles sont les priorités du 4ème trimestre 2004 ?

Créer la malterie

Où je vais l'implanter ? Quelle quantité maltée d'un coup ? Quel type de maltage ? Quelle énergie ?

Mettre en culture

En fonction des choix réalisés ,il y aura les semis à réaliser à la mi-octobre.

Il y aura également à cerner les attentes de raymond Véricel ,c'est l'agri qui prend mon foin , mais qui voudrait bien des céréales . Sur quelles bases doit-on travailler?

Est-ce que je fais le CAD ou pas?

Aménager les locaux de la brasserie

La liste est assez longue et je n'ai encore rien fait. Je pars du lycée fin décembre . Il y a entre autres ,le sol de la partie brasserie et malterie , la partie

électrique , l'évacuation de la vapeur et de l'humidité , l'évacuation des eaux usées , le bruit des groupes froids ,les flux matières .

Côté vente ,valider la première pression en café et continuer à vendre en tenant compte de l'arrêt de production

Celui-ci sera effectif lorsqu'il fera trop froid pour la refermentation en bouteille.

Quant à la pression , je dois mieux appréhender la carbonatation et je vais à apprendre à entretenir les pompes.

côté publicité , cerner les avantages et inconvénients de la visite de la ferme-brasserie .

Déterminer quels sont les investisse-

ments si il y a visite de groupes .

Organiser une visite de la noiseraie+ ferme-brasserie pour finir au point de vente.

Lancer l'investissement du solaire

Là aussi , un certain nombre d'actions sont à réaliser : donner les besoins exactes , réaliser le dossier de subvention , déterminer les implantations de la production d'eau chaude en fonction de la brasserie-malterie , mais aussi de la maison.

Création de la maquette de Sanzy's toire

Pour la Saint-patrick , nous allons nous retrouver pour enregistrer 4 morceaux sur CD

•Culture bock

La première application de la pasteurisation fut...la bière.

En effet , en 1871 , la France a perdu la guerre contre les allemands . Dans un esprit de revanche , Pasteur décida de mettre ses compétences nouvelles dans un domaine hautement symbolique ...la bière ,afin de montrer aux allemands que les français étaient meilleurs dans la fabrication de leur boisson nationale. D'ailleurs un des germes reponsable de

ces infections porte son nom ,acetobacter Pasteurianum.

Barley wine , what is it?

En Angleterre , il y a également une forte tradition de bières fortes ...tellement fortes que l'on atteint les limites de la fermentation soit 13 à 14 degré . Ce vin d'orge (barley wine) se rapproche paraît-il des vins apéritifs ...encore des découvertes à faire.

agenda de la soyeuse

29 septembre : marché de l'école Steiner de Saint-Genis

2 octobre : fête de la bière au Ninkasi

10 octobre:enregistrement CD Sanzy's Toire

28 novembre: marché de Noël de Riverie

7 décembre: marché de Noël de Rontalon

15 décembre:marché de l'école Steiner