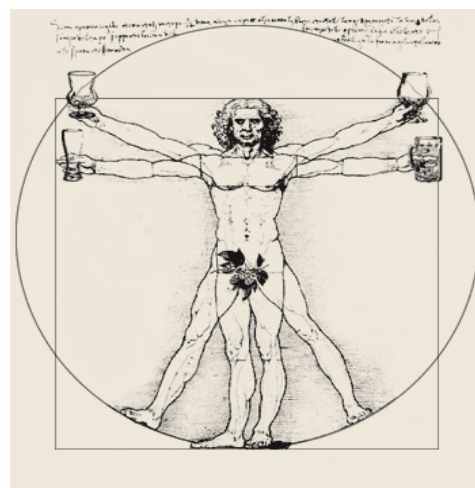


La Soyeuse

Année 2006 Numéro 13

Date de parution 30/09/06



3ème trimestre 2006 : les rêves initiaux sont atteints un à un

Côté bière , j'ai réalisé 4 brassins avec 54 % de malt lyonnais.

J'ai l'impression que la tenue de mousse est plus faible. Comme j'ai changé en même temps de sucre et que la mousse tient bien avec le concentré de framboise, je ne sais pas trop pour l'instant. De plus c'est de l'orge de 3 ans.

De plus l'utilisation de la canne anti-levure de manière appropriée me permet de travailler avec les 2 tanks de fermentations sans transfert, il y a donc moins de manipulation de la bière.

Les succès continuent . Le palais de la bière est prêt à prendre ma bière au miel en



pression sur 6 mois à 1 an . de . A la fête du fruit la framboise a eu un vif succès de curiosité , les 120l ont été bus en 6h00. (11 fûts ont été consommés sur un dimanche, c'est mon record)

Et puis j'ai posé ma candidature pour Primevère 2007 , ce serait un rêve de plus réalisé.

A de l'autre côté du Pont la rousse à la pression est de plus en plus appréciée...et ça

fait un an que la Soyeuse y est en pression.

Mise en place de la filière pression avec l'achat des fresh kegs

L'achat est effectué et les premiers fûts de 10 l seront disponibles fin septembre

La courbe des ventes reste la même soit 25 % de plus qu'en 2005 soient 1500 l/ mois

La conséquence est que j'arrête les foires pendant tout le 4ème trimestre sauf peut-être Rontalon. Par contre je vais soigner mon réseau de distribution actuel (faire des animations sur les PVC)

Ma trésorerie est toujours très tendue , mais les investissements principaux ont été réalisés.

Le gros morceau restant, c'est toute la manutention et le stockage de l'orge et du malt.

Il y a également la réflexion sur le solaire que je vais creuser.

De plus, je dois recevoir les premières subventions du CAD et les aides sur les terrains.

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

Je fais toujours le minimum pour l'instant, mais cet hiver, je vais entamer ma réflexion sur mes terrains et sur la manière de les fertiliser. Est-ce

que je dois utiliser d'autres orges ?

Côté culture, rien à l'horizon

Nous allons essayé de reprendre les répétitions en Octobre

Sommaire :

- 3ème semestre 2006

Les rêves initiaux se réalisent un à un

- Ordre du jour Stammtisch no 13
- Quelles sont les priorités du 4ème trimestre 2006
- Culture bock (vacances)
- 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 : 10.49 ha à Soucieu et Orliénas (69)
Assolement : 10, 2 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 5l et 30 l de 4 types(blonde ,ambrée , rousse, miel et framboise en saison) , le degré d'alcool est de 6 °.
Objectif: produire en agrobiologie et vendre 16000 l de bière en 2006 , créer une dynamique agricole autour de la bière

Ordre du jour Stammtisch no 13

Le 30 septembre chez Philippe Cazeneuve à 20 h

1. bilan 3ème trimestre et lecture bulletin no 13
2. dégustation de Kambucha + bière d'olivier Chasson (où en est son projet?) + bières britanniques + bière à la framboise
3. le blog
4. préparer Primevère (Tee-shirt, Banderole, bar ...) ainsi que le 30 septembre
5. Fresh keg , souscription + démonstration des bouteilles de 2 l + 3 l
6. en vélo chez Richard ?

Quelles sont les priorités du 4 ème trimestre 2006 ?

Valider le maltage sur les 2 autres récoltes et voir s'il y a des différences

Incorporer plus de malt produit sur l'exploitation , arriver à 75 % pour la fin de l'année.

Valider les investissements en stockage et manutention.

Réaliser la maintenance de la brasserie et les travaux en attente

Cela fait 3 ans que ça tourne , j'ai un certain nombre de points à contrôler (échangeur, brûleur, pompe ,tireuse etc...)

Réaliser des nettoyages plus poussés , réaliser des passivations etc....

C'est un point d'autant plus crucial que France-Cave s'est arrêté . Par ailleurs,

sur la laveuse de fût, il va y avoir un échange standard avec une nouvelle machine en octobre. Je pense que là je serai tranquille pour un moment

Adapter la nouvelle recette de framboise et voir la 3ème bière de saison

Je suis à 15g/l de concentré, je vais monter à 17 g/l. Par ailleurs, je n'ai toujours pas réalisé de bière blanche.

Volet agricole

Commencer à amasser des expériences sur l'amélioration du sol et tirer partie de l'aide financière que je peux obtenir sur un diagnostic global.

J'ai aussi envie de m'impliquer plus dans des groupe de réflexion sur les

semences ou l'amélioration de la fertilité des terrains.

Formation brasserie

Arrêt de savoir-faire et découverte , c'est trop prenant.

Réseau de commercialisation

améliorer ce qui existe càd plus de présence sur les points de vente, développer la gamme sur ces points de vente .Il faut que je remplace les 5 l par des bouteilles récupérables de 3 l ou est-ce dois-je acheter des 5 l en fresh kegs ?

Côté culture

Comme le reste , je suis à un pallier, nous devons peut-être nous réorienter ?

•Culture bock

La rubrique est toujours en vacances

agenda de la soyeuse

30 septembre: festival Africazergues à Chazay d'Azergues

1er Octobre : pomme de Pain à Estrablin

7 Octobre: dégustation bière des stagiaires et visites de consommateurs d'alter-conso.

Fin Novembre : marché de Noël de l'école Steiner

Début décembre: marché de Noël de Rontalon