

Création de la coopérative Malticulture à Courtemelon



Loïc Eggenschwiler, Gaëtan Gyger, Fabrice Cerf, Valentin Theubet, Sandro Ettlin, Pauline Godat, Guillaume Balz et Jean-Luc Eggenschwiler (de gauche à droite).

C. CARNAL

Céline Carnal

Une trentaine d'agriculteurs et de brasseurs se sont réunis à Courtemelon (JU) pour l'assemblée générale constitutive de la société coopérative Malticulture. Les statuts ont été approuvés et un comité élu.

Les premiers tests de maltage et de brassage avec de l'orge brassicole jurassien remontent maintenant à 2014. Dès lors, les essais se sont poursuivis et un groupe de travail a été mis en place afin de déterminer les perspectives d'une bière 100% régionale. Les résultats concluants en matière de qualité du produit et d'analyse du marché ont permis la création de la société coopérative Malticulture. L'assemblée constitutive a eu lieu le 28 juin dernier dans les locaux de la Fondation rurale interjurassienne (FRI) à Courtemelon. Vingt-cinq membres fondateurs ont acquis des parts sociales à 1000 francs pour un montant total de 28000 francs après avoir accepté les statuts.

Les buts de la coopérative Malticulture sont notamment la production de malts de qualité, issus de céréales jurassiennes bio et conventionnelles, pour les brasseries et autres transformateurs régionaux; la promotion de la production d'orge brassicole ainsi que d'autres matières premières brassicoles régionales; l'encouragement de la collaboration entre les différents acteurs de la filière du malt; la coordination de la culture de céréales brassicoles et l'accompagnement des membres producteurs dans les aspects techniques; l'amélioration de la qualité du malt par valorisation des retours d'expérience des brasseurs; la recherche d'un système de production du malt et d'une filière brassicole respectueux de l'environnement. L'objectif est de produire à terme 100 tonnes de malt

pour la fabrication d'environ 1,2 million de bières de 33 cl 100% régionales.

Election du comité

Représentants les producteurs et les brasseurs, sept membres ont été élus au comité. Il s'agit pour les agriculteurs de Valentin Theubet de Fahy (JU), Fabrice Cerf de Courtemaîche (JU), Gaëtan Gyger de Soubos (BE), et Jean-Luc Eggenschwiler de Vicques (JU), également gérant de la Société des sélectionneurs de céréales jurassiennes.

Guillaume Balz représente la brasserie BLZ d'Orvin (BE) et Sandro Ettlin celle de Blanche Pierre à Delémont. La présidence revient à Pauline Godat du Bémont (JU) qui est psychothérapeute de formation. «Je me suis intéressée à ce projet de Malticulture grâce à mon ami Loïc. Comme je suis bilingue, il m'a sollicitée pour contacter des brasseries du côté alémanique et de fil en aiguille je me suis investie dans le groupe de travail jusqu'à prendre la présidence de la société. Ce qui m'intéresse, c'est de développer la filière du malt régional. Depuis que je suis dans cette aventure, j'apprends à apprécier une bonne bière comme on apprécie un bon vin.»

Coordinateur du projet depuis ses débuts, Loïc Eggenschwiler de Rebeuvelier (JU) prend la gérance de la société. C'est lui qui sera responsable de l'achat des céréales aux producteurs, du procédé de maltage, du conditionnement et de la vente du malt. «Mon objectif est d'avoir une répartition équitable des intérêts entre les agriculteurs et les brasseurs.» Les intéressés sont invités à une visite de culture d'orge brassicole ce vendredi 6 juillet à Fahy, à la ferme du Bout-Dessous, chez Vincent Theubet. A noter encore qu'AgriJura soutient ce projet financièrement (lire aussi nos éditions du 2 février 2018 et du 12 mai 2017).

SUR LE WEB

www.malticulture.ch