

Une bière* fabriquée à La Grand' Croix, et par l'Adapei, possible ?

Les produits locaux sont dans l'air du temps et c'est tant mieux.

Dans les années 90 les publicitaires disaient "nos emplettes sont nos emplois", c'était précurseur pour ce qui devient une évidence aujourd'hui.

Alors pour aller encore plus loin, pourquoi ne pas impliquer des personnes en situation de handicap dans la production de produits locaux ?

L'idée a germé il y a bientôt 2 ans en dégustant la bière réalisée par un ESAT de l'Adapei 45 (la Bell de Loing).

Après de nombreux essais, tests, dégustations, modifications, améliorations nous tenions enfin la recette de notre blonde, unique et équilibrée.

Alors, comment fait-on de la bière ?

C'est à la fois simple et compliqué.

Tout commence par la montée en température (50°C) de notre eau du Pilat qui par ses qualités naturelles ne nécessite aucun traitement pour la fabrication.

Le malt, céréale (principalement l'orge) germée puis torréfié, 100% bio dans notre bière et issue de malteries Françaises, est trempée dans cette eau puis montée à différents paliers jusqu'à ébullition. Le malt dont les différents paliers ont permis d'en extraire tous les sucres est alors retiré de l'eau. Il en ressort environ 150 kgs de grain qui a juste cuit à l'eau (les drèches). Ces drèches sont immédiatement récupérées par un agriculteur de St Paul en Jarez car les vaches en sont friandes et c'est un très bon apport pour le lait (le circuit court prend encore ici tout son sens).

Commence alors l'ébullition et c'est à ce moment qu'est ajouté le houblon qui va donner à la bière son amertume et sa mousse.

Après 1h30 d'ébullition, le moût (résultat de toutes les opérations précédentes) est alors refroidi jusqu'à 20°C et transféré en cuve de fermentation. Y sont ajoutés les levures et c'est parti pour 2 semaines de première fermentation.

Après ces 2 semaines, le moût est ressucré de façon très précise et mis en bouteille pour une 2^{ème} fermentation. Cette 2^{ème} fermentation va permettre de donner à la bière toutes ses bulles et d'affiner sa saveur. Cette étape va durer 3 à 4 semaines.

Viens enfin le moment de déguster et ce près de 6 semaines après la première étape.

Le nom la Metallo', pourquoi ?

Le nom la Metallo se veut un hommage à tous les ouvriers : mineurs, métallurgistes, forgerons, verriers... qui pendant des siècles ont travaillé sang et eau pour la prospérité et la reconnaissance du savoir-faire de notre vallée du Gier.

La metallo, où la trouver ?

Nous ne faisons pas de vente directe à l'ESAT, mais si après ces explications vous voulez enfin découvrir et déguster la Metallo, rendez-vous directement chez nos commerçants partenaires de la vallée qui la commercialisent :

- Boulangerie Marmite et Petrin à Génilac
- Ets Jullien Frères à Rive de Gier
- Restaurant le Campus à St Chamond

Surveillez bien les étals de vos commerçants car la bière ambrée est en phase de deuxième fermentation et disponible à la vente en septembre et la brune à l'automne....

Et pour finir, je paraphraserai notre Maire M. Luc Francois, achetez malin c'est acheter les produits fabriqués à La Grand' Croix par des Grand Croisiens.

*Attention : l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à boire avec modération

Pour l'Adapei Loire

ESAT Les ateliers Gier - La Grand' Croix

Yannick BRET



Les cuves de fermentation



Le brassage



Sortie des dreches



La mise en bouteille



2eme fermentation en bouteille



Les différents packaging