

REUNION DU 24 JUILLET

Présents : 17

Pour clôturer cette première partie de l'année, et avant la pause estivale, nous nous sommes retrouvés à la brasserie MOTUEKA à Brives Charensac. L'entreprise est dirigée par Florent Gillot.

La brasserie tient son nom d'une ville de Nouvelle Zélande. L'entreprise a été créée en 2018 Florent jusqu'alors était un brasseur itinérant pour d'autres brasseries.

Depuis mai 2025 MOTUEKA a déménagé de 50 M dans son nouveau local lui permettant d'accueillir plus facilement les clients avec la création d'un espace convivial et d'un bar .

Florent travaille exclusivement en local. Pour tout ce qui est matières premières disponibles, Si l'approvisionnement n'est pas possible en local, Il favorise les provenances françaises et dans le pire des cas européenne.

Le plus de cette année et donc le bar. Florent vend sa bière à la bouteille, fait de la location de tireuse (20 de disponible : activité concentrée surtout les weekends et sur des longues périodes en entreprise).

Côté distribution Il est surtout en vente directe. Il a bien quelques bars indépendants qui lui font confiance. Beaucoup de bars sont financés par des brasseurs (Matériel). Ces bars travaillent très peu avec des bières locales. Pour autant les tarifs sont très bien placés Excepté sur la bière blonde.

A ce jour son activité est pérenne Il a désormais 2 salariés à plein temps et 2 alternants. Côté L'nouveautés Il se lance dans des événements qui vont être réguliers. La communication se fera exclusivement sur les réseaux sociaux, la planification est d'ailleurs en cours.

Aujourd'hui le stock est au plus bas à cause du déménagement récent. Cette étape importante et très chronophage ne lui a pas laissée le temps d'avancer sa production Il a une dizaine de variétés de bières en bouteille.

Pour la fabrication : La fermentation demande entre 15 jours à 2 mois. Côté matériel il utilise un moulin pour concasser le grain (Orges, blés , Malte...) il additionne de l'eau chaude pour pouvoir extraire le sucre. Le mélange est ensuite chauffé et on ajoute du houblon. Plus il y a houblon plus il y a d'amertume dans la bière finale.

Le refroidissement de la bière se fait grâce à de l'eau à 20°. L'eau obtenue réchauffée, après le processus, est utilisée pour brasser. L'ajout de levures, qui mange les sucres, permettent la fermentation et ainsi créer de l'alcool et du gaz. Pour l'enfûtage on garde le gaz Pour la bouteille ce sera réintroduit manuellement. Vient ensuite le resucrage Enlever le gaz et environ ainsi 2 à 3000 bouteilles par jour sont produites.

Le stock en temps normal pour les fûts est d'environ de 6 mois à un an. Le brassage quant à lui dure environ 7 h dans une cuve de fermentation. Le matériel et notamment les cuves sont en inox alimentaire bien entendu. La production moyenne annuelle de litre de bière s'élève à 60 000

ce qui reste une petite production. La différenciation commerciale se fait par le produit et par son circuit de distribution qui est pour la plupart en direct.

Nous avons mangé des galettes faites par le food truck sélectionné par Florent et dégusté ses bières ainsi qu'un rosé sélectionné par Steph.

