

DANS LE BOULONNAIS

# Un betteravier est devenu BRASSEUR artisanal

La sucrerie fait de l'alcool avec les betteraves, Christophe Noyon fait de la bière avec ses orges. Ce betteravier, dont la ferme est située entre les caps Blanc Nez et Gris Nez, vient de réaliser son rêve en devenant brasseur.

Quand la vocation, même tardive, d'agriculteur vous fait reprendre l'exploitation familiale, vous vous heurtez parfois à une dimension économique insuffisante et à une impossibilité de vous agrandir. Il faut alors faire avec les ressources locales et diversifier les productions. Dans le Boulonnais, Christophe Noyon a choisi une forme originale de diversification : il fabrique de la bière. Mieux, il la fait à partir de ses orges à lui !

Christophe Noyon a 45 ans et, après une carrière dans l'industrie, la distribution et la sélection de céréales, a décidé de reprendre la ferme familiale, dans le Boulonnais, entre les caps Blanc Nez et Gris Nez. Mais elle est trop petite pour assurer, telle quelle, un revenu conséquent. Alors Christophe retourne à l'école et devient brasseur : la "Brasserie artisanale des deux caps" est née. De la ferme, ne sortent plus seulement du blé, de l'orge et des betteraves mais aussi de la bière. Histoire d'une diversification originale. Christophe Noyon a 37 ans quand il quitte DuPont de Nemours où il a travaillé pendant 12 ans. Sa décision est prise, il veut être chef d'entreprise en reprenant la ferme familiale à Tardinghem. Malheureusement, la succession est difficile, l'exploitation est divisée en deux. Il ne peut re-

prendre que 69 ha avec un corps de ferme très beau et traditionnel du Boulonnais mais absolument pas fonctionnel. Son rêve, dit-il, a toujours été d'élaborer un produit à partir d'une matière première agricole et de créer une marque. Pourquoi la bière ? Sans doute parce que son grand-père Michel avait monté une distillerie de betteraves, la "Distillerie Noyon" qui avait fermé en 1966. Bien de ses souvenirs d'enfant tournent autour de cette distillerie. Alors, alcool pour alcool, pourquoi pas la bière ?

## A l'école des Belges

Christophe va donc apprendre le métier de brasseur en Belgique, décroche son diplôme, effectue des stages dans des brasseries belges et, en 2003, crée la SARL "Christophe Noyon Brasseur". Avant toute chose, il met au point son produit et s'en réserve la commercialisation mais il en confie la production - selon sa recette - à un brasseur de Gand (Flandre belge).

C'est en 2005 que la brasserie est installée à Tardinghem et y réalise une partie de la production. Avec le concours de la DRAF du Nord-Pas-de-Calais il obtient des subventions pour acheter du matériel neuf en République tchèque. « C'est, dit-il, du matériel plus petit et plus cher mais plus sûr ». Tout cela s'est fait avec le concours de Finorpa, un organisme de capital risque qui avait investi 40 % du capital de l'entreprise. « Le point mort a été atteint en 2008 et à la fin de cette année on a racheté leur part. Maintenant, je vais agrandir, investir par étapes dans des cuves supplémentaires. »

A l'heure actuelle, la Brasserie des 2 caps emploie 4 personnes et un apprenti. Elle fabrique sur place 20 % des 1 850 hectolitres vendus en 2009 (le reste est toujours brassé en Belgique). L'objectif est d'arriver rapidement à 30 % et, à terme, à 100 %.

## Tracées de la parcelle d'orge à la bouteille

Depuis 2007, Christophe Noyon mène une expérience originale : sa bière fabriquée sous la marque "Belle Dalle" (du nom de la ferme) l'est à partir d'orges produites chez lui. Mieux, il indique sur l'étiquette l'année de récolte et les parcelles où elles ont poussé, comme pour un vignoble bordelais ! Son père, d'ailleurs, n'avait-il pas failli racheter une propriété là-bas ?

Maltées en Belgique, ces orges ont une traçabilité parfaite de bout en bout. Mais cela ne suffit pas encore à Christophe qui rêve de mettre en place à Tardinghem une micro-malterie pour maîtriser la chaîne entière. Le dossier a même été finalisé fin février avec Oséo. Tout cela est donc faisable mais ça met le malt à un certain coût : 1 000 € la tonne au lieu de 300 € ! D'où la nécessité d'une bière millésimée et tracée jusqu'à la parcelle. Alors on peut parler d'une bière haut de gamme vendue 5 € la bouteille. La

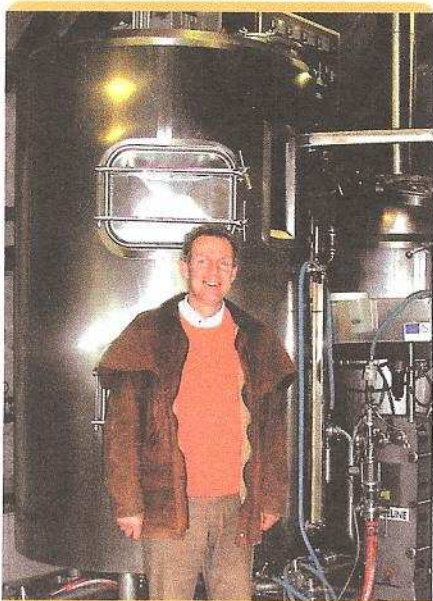


Belle Dalle est d'ailleurs commercialisée par LVMH dans sa "Grande Epicerie", à Paris où Christophe va régulièrement assurer des animations.

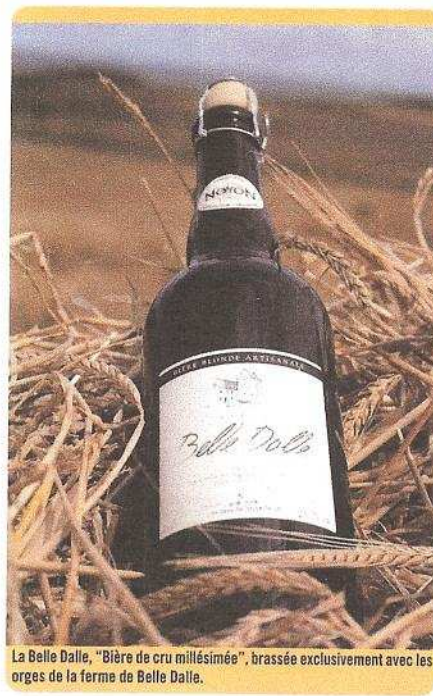
Actuellement, la Blonde des 2 caps, la Blanche de Wissant, la Noire de Slack et la Belle Dalle sont vendues à 25 % en direct, à 40 % dans le commerce (cavistes et grande distribution), 20 % dans la restauration, 14 % dans les collectivités locales et les entreprises et, enfin, 1 % à l'exportation : Suède, Danemark, Pays-Bas, Italie et Grande-Bretagne. Le chiffre d'affaires est de 600 000 € pour la brasserie et de 110 000 € pour la ferme. Celle-ci intégrera peut-être la malterie pour accroître sa dimension économique.

Et la betterave dans tout cela ? Elle continue de pousser et même bien puisque sur les 12 ha consacrés à sa culture, à la ferme de la Belle Dalle, les bons rendements de 2009 ont rempli le quota de 900 tonnes à livrer à la sucrerie-distillerie de Lillers (groupe Tereos).

PAUL FROISSART



La visite de la brasserie par Christophe Noyon nous apprend tout sur le cycle de fabrication, de la culture de l'orge jusqu'à l'embouteillage.



La Belle Dalle, "Bière de cru millésimée", brassée exclusivement avec les orges de la ferme de Belle Dalle.