

C'EST À PARTIR DE L'ORGE BRASSICOLE QU'ON FABRIQUE LA BIÈRE*

* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LA COLLECTE ET LE STOCKAGE DE L'ORGE BRASSICOLE

Le stockage de l'orge brassicole dans les silos est une étape délicate. Le chef de silo réceptionne les grains, les calibre, en mesure le taux de protéines et veille à leur uniformité pour garantir le potentiel de maltage.

Avant le maltage et pour préserver la capacité des grains à germer, ils sont stockés dans le noir, à l'abri de l'humidité, on dit qu'ils entrent en dormance.

DE L'ORGE AU MALT

Pour germer, la graine a besoin d'eau et d'oxygène. L'orge est d'abord trempée pendant deux jours. La germination dure 3 à 4 jours. L'orge germée est ensuite séchée et devient malt.

Cette étape appelée touraillage dure une trentaine d'heures. C'est cette phase qui donnera à la bière une partie de son arôme et sa couleur.

DU MALT À LA BIÈRE

Le malt concassé est mélangé à de l'eau dans une première cuve, le brassin. Il est ensuite chauffé à ébullition et brassé dans une seconde cuve : on obtient le "moût".

Le moût est additionné de houblon. Le moût est ensemencé avec de la levure de bière. Le sucre se transforme en alcool et le moût devient bière.

La garde est la dernière étape de la fabrication. Pendant plusieurs semaines, la bière est conservée à 0 °C. Elle mûrit et parfait son bouquet.

LA CULTURE ET LA RÉCOLTE DE L'ORGE DE BRASSERIE

L'orge de printemps est semée normalement en mars et récoltée en juillet. L'orge d'hiver est semée en octobre et récoltée en juin. Après la formation de l'épi, les grains séchent : c'est le moment de récolter.

L'orge a deux usages principaux : l'alimentation du bétail (orge fourragère ou de mouture) et la brasserie (orge de brasserie ou brassicole). L'agriculteur ajuste sa fertilisation en azote au plus juste pour que le grain d'orge ne soit pas trop riche en protéines. Sinon la bière sera trouble et moussera difficilement.

LE SAIS-TU ?

Tout commence au champ, où l'agriculteur sème les grains d'orge. Ces grains germent et poussent pendant quatre à neuf mois selon la variété choisie. Au bout de chaque tige se forme un épi. Quand cet épi est mûr, au début de l'été, c'est la récolte.

Les grains récoltés sont stockés dans des silos, en attendant d'être acheminés à la malterie.

L'orge ne peut pas être transformée en bière directement. Elle doit subir une transformation : le maltage. Les grains d'orge tout juste germés sont touraillés pour devenir du malt.

Arrivés à la brasserie, de l'eau, du malt, une pincée de houblon et un peu de levure vont fermenter pour donner de la bière. Une fois embouteillée, il n'y a plus qu'à la déguster...