

# La microbrasserie Da Bep Lec'h : une nouvelle bière artisanale à Morlaix !

## Se lancer dans la brasserie artisanale

C'est lors d'un voyage inspirant au Canada que les deux brasseurs ont commencé à produire leurs premières bières. « Là bas, tout le monde fait sa bière soi-même », expliquent-ils, « on a appris sur place et en rentrant à Paris, on a continué à en faire pour nous et pour les amis ». Puis, l'idée fait son chemin pour le jeune couple : « pourquoi ne pas s'y mettre sérieusement? », se demandent-ils. Ainsi naît leur projet de microbrasserie. Originaires de Grenoble, ils choisissent alors de s'installer en Bretagne, où les bières locales sont bien représentées dans les commerces. C'est d'ailleurs un nom bien breton qu'ils choisissent pour leur projet : Da Bep Lec'h Toutes directions, comme les panneaux que l'on peut voir aux croisements des routes de la région. « Quand on a vu ce panneau en arrivant en Bretagne, on s'est dit que ça nous correspondait exactement » raconte Marine. « Notre projet, c'est une microbrasserie, mais c'est aussi beaucoup d'autres choses, on a plein d'idées qui vont dans tous les sens ».

Morlaisiens depuis septembre, ils préparent activement le lancement de leurs bières, prévu pour la première semaine de mai. Au nombre de

quatre pour l'instant, elles portent des noms tirés du verlan : la Tizbé, une pale ale, la Najkar, une stout, la Nouzbi, « au style inclassable », et enfin la Stermy, la bière surprise de la gamme. Leur production, d'environ 700 litres par mois sera commercialisée sur place dans la pièce attenante à la brasserie, au contact direct des clients. Ils envisagent également de travailler avec un bar et/ou un caviste du coin. Les étiquettes sont créées par leur ami [Olivsteen](#), artiste, qui a lui aussi changé de direction pour venir s'installer à Morlaix.



Les étiquettes des bières Da Bep Lec'h, créées par l'artiste Olivsteen

### **Une volonté de soutenir l'agriculture biologique et les filières locales**

Quand on leur demande si leur bière sera bio, nos deux entrepreneurs nous expliquent favoriser sur ce point la confiance. Ils essayent en effet de travailler prioritairement avec des produits locaux et biologiques sans pour autant viser la certification officielle. Avec une commercialisation locale et principalement directe, ils nous expliquent que ce n'est pas la priorité: les clients pourront, s'ils

ont des questions sur les matières premières ou le processus de fabrication, les leur poser de vive voix. « D'ailleurs, il suffit de voir les labels sur les sacs entreposés là pour voir qu'on travaille avec du bio », fait remarquer Marine en désignant le stock de malt.

Pourtant, malgré une volonté éthique forte, il n'est pas facile de trouver des matières premières locales et biologiques quand on est brasseurs ! Il y a en effet une véritable pénurie de houblon au niveau national mais aussi mondial. En France, une seule coopérative subsiste, en Alsace, mais la demande est très forte et le houblon bio est difficile à obtenir. Ainsi, seule une partie du houblon utilisé par Marine et Adrien est pour l'instant certifié bio. Pour ce qui est du malt, il est biologique mais vient de Belgique, faute d'avoir pu trouver une production locale.

Face à ces difficultés d'approvisionnement, les deux brasseurs ne baissent pas les bras, bien au contraire ! Ils comptent en effet sur l'installation agricole d'un de leurs amis, dans le Finistère, pour s'approvisionner rapidement en orge local. Quant au houblon, ils en ont planté chez un autre ami, également finistérien.



Fleurs de houblon présentées par Adrien

### **Un projet entre do it yourself, esprit collaboratif et économie circulaire**

Leur microbrasserie, Marine et Adrien la voient comme un doux mélange entre différents mouvements alternatifs : do it yourself, économie circulaire et collaborative... S'ils s'installent sur leurs économies personnelles et sans aucune aide, ils sont par contre soutenus par les microbrasseurs, qui forment une « grosse communauté ». L'esprit collaboratif y prime, notamment sur internet et facebook en

particulier, où existent des pages d'échanges entre microbrasseurs. « Tu y poses une question, en deux minutes cinq brasseurs te répondent », se réjouit Adrien, qui nous explique que les microbrasseurs sont plutôt des personnes jeunes et dynamiques, qui portent l'esprit du do it yourself et la philosophie de l'entraide.

D'ailleurs, quand on leur demande s'ils craignent la concurrence, Marine et Adrien sont confiants. A l'opposé des brasseries industrielles qui produisent d'immenses quantités de bière, les microbrasseries, artisanales, travaillent en local sur de faibles productions. Ce qui rend possible l'existence d'un maillage de petites entreprises locales : « je crois beaucoup à l'augmentation des microbrasseries », explique ainsi Adrien, « il y a de plus en plus de buveurs de bières artisanales, de gens qui apprécient la bonne bière ». Les grandes marques de bières, industrielles celles-ci, l'ont d'ailleurs bien compris et tentent de surfer sur la tendance via des campagnes marketing adaptées, comme l'explique [cet article](#).

Da Bep Lec'h, c'est aussi une microbrasserie qui fait la part belle à l'économie circulaire, dans l'optique de réduire le gaspillage et de valoriser les déchets. Les deux entrepreneurs ont ainsi étudié la possibilité de consigner les bouteilles mais ont finalement écarté cette option car elle nécessitait une logistique trop importante. Pour autant, ils n'ont pas abandonné l'idée et ont trouvé une solution : un système de nettoyage de bouteilles proposé par un entrepreneur, qui dispose pour cela d'un camion adapté. Les résidus issus du brassage, quant à eux, seront donnés à un éleveur de porcs rencontré sur le

marché de Morlaix.

Sur le long terme, Marine et Adrien souhaitent également développer des ateliers autour du do it yourself, qui reprendraient les activités liées à la microbrasserie: fabriquer sa propre bière, réaliser des gravures, pour les étiquettes, « un atelier de soufflage de verre, un atelier de soudure inox », continuent-ils en plaisantant. On attend ça avec impatience !