
Première bière 100% bas-laurentienne

Les acteurs du monde brassicole bas-laurentien sont fiers de lancer la toute première bière entièrement fabriquée à partir d'ingrédients cultivés dans la région. Cette réalisation est possible grâce au dynamisme de petits entrepreneurs et à leur désir respectif de créer un produit local et respectueux de l'environnement.

Le début d'une ère nouvelle

Le lancement de la première bière 100% bas-laurentienne, disponible en fût à **Le Bien, le Malt** dès le 6 avril, désire souligner la synergie de plusieurs entrepreneurs de la région qui s'attardent à créer des produits uniques de qualité.

À terme, les entrepreneurs souhaitent être en mesure d'avoir une bière 100% bas-laurentienne en permanence sur les lignes de fût de la brasserie artisanale **Le Bien, le Malt** et, éventuellement, ailleurs au Bas-Saint-Laurent.



Les partenaires

Les quatre ingrédients essentiels à la production de la bière sont le malt (de base et de spécialité), le houblon, les levures et l'eau. Des entreprises d'ici ont décidé de produire ces ingrédients sur le territoire bas-laurentien.

MaltBroue Inc., propriété de Cindy Rivard et Danny Bastille, est une ferme-malterie située à Cabano qui cultive de l'orge brassicole et la transforme en malt. Jusqu'à maintenant, la malterie produisait uniquement du malt de spécialité (utilisé afin de contribuer à donner à la bière un caractère bien à elle en modifiant, entre autres, sa couleur, sa saveur et ses arômes).

Depuis peu, afin de produire des bières régionales, la demande a augmenté pour le malt de base. Ainsi, **Maltbroue** ajoutera une corde à son arc en offrant la possibilité de malter de l'orge à forfait afin de répondre à la demande locale. En attendant que les processus soient complètement au point, une partie de l'orge utilisée dans cette bière provient des champs de culture biologique de la ferme **Le Raku** de St-Germain-de-Kamouraska.



L'Amer Nature
Houblon québécois

La houblonnière L'Amer Nature est la première culture de houblon dans l'Est du Québec. Maintenant à l'étape de peaufiner leur plan d'affaire, Louise-Anne Belzile et François Truchon cultivent, depuis 2 ans, une quarantaine de plants expérimentaux. Le produit étant très prometteur, ils prévoient mettre en terre plus de 200 plants ce printemps, à St-Marcellin. Ils souhaitent offrir de fines fleurs de houblon au marché de la bière de spécialité du Québec.

La brasserie artisanale Le Bien, le Malt propose le produit fini : la bière 100% bas-laurentienne. D'abord, elle ajoute au malt de base, de spécialité et au houblon, les levures essentielles à sa fabrication. **Le Bien, le Malt** cultive ses propres levures sur place, dans son mini-laboratoire. Il s'agit d'une des rares brasseries de cette taille à produire ses levures. Finalement, elle est l'artisane de l'amalgame judicieux des ingrédients, de la fermentation et de la garde de cette bière attrayante et incontournable.

Le Bien, le Malt est ainsi très fière de cette collaboration avec **Maltbroue** et **l'Amer Nature**, entreprises œuvrant toutes à vous offrir un produit issu du Bas-Saint-Laurent.

Pourquoi choisir une bière locale?

En choisissant une bière produite localement avec des ingrédients de la région, vous stimulez l'économie locale en investissant directement dans le Bas-Saint-Laurent, vous y aidez la création et le maintien d'emplois et la rétention de jeunes familles, vous réduisez l'empreinte écologique liée à la consommation de carburant nécessaire au transport des matières premières et vous permettez la création de liens d'affaires indispensables aux petites entreprises régionales qui assurent une occupation active du territoire. Finalement, vous montrez votre fierté régionale en vous associant à l'effervescence des entreprises d'ici qui s'attardent à créer des produits uniques de qualité.

*« Ce partenariat illustre parfaitement le champ des possibilités régionales qui composent un milieu de vie équilibré. **Le développement régional passe en premier lieu par cette incubation d'idées qui permet aux projets fous de devenir des réalités.** Il ne s'agit nullement de fermer la porte à l'extérieur, mais plutôt d'aller chercher – voire de réveiller – les potentiels locaux qui sommeillent. Cette synergie dynamise à son tour une région viable humainement, économiquement et écologiquement. Le défi que se sont lancés les artisans de cette bière locale est un exemple réussi ! »*

- Nathalie Lewis

(Professeure en sociologie et directrice du département Sociétés, territoires et développement)

-30-

Source : Laurie-Anne Dubeau, responsable des communications et du marketing
Le Bien, le Malt, 141, avenue Belzile, Rimouski (QC), G5l 3E5
www.lebienlemalt.com, lebienlemalt@yahoo.ca