

Moulins d'Ascq veut faire mousser les initiatives bio et régionales

Depuis dix-huit ans, la brasserie Moulins d'Ascq trace son chemin dans le petit monde des brasseries artisanales régionales, sans jamais se détourner de son credo originel : du bio, rien que du bio. Pas étonnant, dès lors, qu'on retrouve les deux co-gérants de la brasserie villeneuvoise en soutien d'un projet de création d'une houblonnière bio et régionale.

Par Olivier Hennion | Publié le 16/10/2017 Voix du Nord



Les belles convictions se heurtent parfois cruellement à la réalité : Mathieu Lepoutre et Alban Decoster le savent parfaitement, puisqu'ils font vivre (et plutôt bien) depuis dix-huit ans [Moulins d'Ascq](#), **une brasserie artisanale dont la production est entièrement certifiée « bio »**, **malgré l'absence de toute culture de houblon bio dans la région**. « *C'est quelque chose qui nous tarade depuis longtemps*, reconnaît Alban Decoster. *Faire du bio, c'est bien, mais intégrer une notion de proximité, de réduction des transports dans notre production, ce serait mieux. Or, la totalité du houblon bio que nous achetons est produite en Allemagne et en Alsace, pour la bonne et simple raison qu'il n'y en a pas plus près d'ici* ». Du moins, il n'y en avait pas, jusqu'à ce que deux jeunes agriculteurs des Flandres, Edouard Roussez et Marc Chenut, se mettent en tête de créer une houblonnière bio à Morbecque... Une première dans la région.

Pour faire connaître leur projet, les deux compères ont contacté les brasseries artisanales bio de la région... dont l'équipe de Moulins d'Ascq, qui a aussitôt manifesté son intérêt. « *Nous sommes allés les voir, on a participé un peu à planter les poteaux sur lesquels poussent les lianes de houblon, et surtout on a suivi cette première saison de production* », reprend Alban Decoster. En septembre, les brasseurs ont ainsi pu constater que le houblon avait plutôt bien poussé et qu'une première récolte était envisageable. « *En général, une houblonnière ne donne pas son plein rendement avant trois ans, cette première récolte était donc une bonne surprise* ».

Pour aller au bout de cette idée, Moulins d'Ascq a acheté la totalité de la production, soit **30 kilos de fleur de houblon**, et concocté une bière spéciale en petite série qui sera proposée en avant-première dans les établissements partenaires de l'opération BAL ([Bière à Lille](#)), qui propose une série d'animations autour de la bière jusqu'au 21 octobre. Pour **ce qui est de la production en bouteilles (environ 3 000 bouteilles)**, elle sera présentée lors d'une soirée de lancement à la brasserie, le 26 octobre à 18 h.

L'ensemble de la production est agrémenté d'**une opération de soutien aux deux créateurs de la houblonnière bio**, puisque Moulins d'Ascq leur reversera un euro par bouteille vendue et 50 cts par pinte. « *Nous devrions leur reverser près de 5 000 euros, ce qui leur permettra de financer l'achat d'une trieuse* », souligne Alban Decoster. **Le partenariat entre les producteurs et les brasseurs devrait être pérennisé dans le temps**, mais pas forcément par le biais d'opérations spéciales. « *Nous consommons 1 tonne de houblon et 150 tonnes d'orge par an pour notre production. Notre volonté est évidemment de voir un maximum de projets de ce type sortir de terre* ». Histoire que la brasserie puisse continuer de conjuguer ses convictions écologiques et ses ambitions économiques.

Des Moulins qui pourraient aller voir ailleurs?

Dix-huit ans après la création, la brasserie Moulins d'Ascq se porte à merveille, merci pour elle. Six personnes (dont les deux co-gérants) travaillent désormais à plein temps à la brasserie (deux embauches ont eu lieu début septembre) et deux cuves représentant 100 hectolitres de production (une de 60 et une de 40) vont bientôt venir occuper les derniers espaces disponibles dans les locaux historiques de la ferme du Sens. « *On devrait pouvoir assurer les deux prochaines années comme ça* », estime Alban Decoster. Mais après ? « *Evidemment, notre but c'est toujours de développer l'entreprise, et il faudra se poser des questions* ». En clair, une « délocalisation » de la brasserie sur un autre site est à l'étude. « *C'est compliqué ici pour les gens qui partagent notre parking. Il y a parfois une dizaine de camions par jour, et les clients râlent* ». Une partie du stock a déjà été externalisée, mais si l'équipe de Moulins d'Ascq devait se résoudre à quitter ses locaux historiques, ce serait avec un gros pincement au coeur.

En chiffres

3. En kilos, le poids en fleurs de houblon d'un plant en bonne santé.

1. en tonne, la consommation annuelle de houblon par Moulins d'Ascq, pour l'ensemble de sa production. Il faut également 150 tonnes d'orge pour « sortir » la production annuelle de bière. Le tout en bio, évidemment.

5000. En litres, la production de bière issue de la production de houblon bio de Mortelecque. Ce qui se répartira en 120 fûts et 3000 bouteilles.

5. En euros, le prix d'une bouteille de cette cuvée spéciale... Dont 1 euro reversé aux producteurs.

TSVP...

La brasserie Moulins d'Ascq, à Villeneuve-d'Ascq, investit dans de l'équipement et envisage de déménager

..(59) Nord.

..BRASSERIE.

..Investissement en équipement. ..Déménagement.

La brasserie artisanale bio Moulins d'Ascq (Villeneuve-d'Ascq, 59 - 6 salariés) accueillera bientôt au sein de ses locaux de la ferme du Sens deux nouvelles cuves de 60 et 40 hectolitres. "On devrait pouvoir assurer les deux prochaines années comme ça", indique Alban Decoster, cogérant. En outre, et afin de continuer à développer la société, un déménagement de la brasserie sur un autre site est à l'étude.

Moulins d'Ascq : Mathieu Lepoutre, cogérant - 03 20 41 58 48 - contact@moulinsdascq.fr - www.moulinsdascq.fr

Alban Decoster, cogérant

Source : [La Voix du Nord](#), 16/10/17, Olivier Hennion // Synthèse : First ECO