

LA BERLUE à Gaillac : Nouvelle fabrique de bières artisanales, une 1^{ère} sous statut SCOP en Midi-Pyrénées

Située à mi-chemin entre Toulouse et Albi, c'est à Gaillac, dans le Tarn, que La Berluie a ouvert ses portes le 24 juin dernier. Pour le plus grand plaisir des zythologues, cette micro-brasserie, créée sous forme de Société Coopérative et Participative, propose des bières originales et coopératives, à l'instar de son statut.



De la passion pour la bière à la création de la SCOP

A l'aube de leur quarantaine, Cédric Spazzi et Mathieu Daupleix ont décidé de faire de leur passion pour la bière leur activité professionnelle. Un projet commun : créer une brasserie de bières artisanales d'un genre nouveau, s'inscrivant dans le champ de l'Economie Sociale et Solidaire (ESS).

Le choix du statut SCOP n'est pas un hasard, les deux co-gérants avaient déjà mis un pied dans l'ESS, Mathieu Daupleix, consultant sociologue, travaillait auparavant au sein de Cisame, une société coopérative et Cédric Spazzi, est un ancien éducateur spécialisé, exerçant donc dans le social.

« Pour nous, il était essentiel de créer notre brasserie en SCOP : nous souhaitons intégrer un réseau dynamique, tout en étant en cohérence avec nos valeurs et avec notre vision du 'travailler autrement' », témoigne Mathieu Daupleix. « Installés sur un territoire viticole, nous voulions aussi prouver notre envie de coopérer avec les vignerons locaux, pour être davantage dans le côté à côté que dans le face à face. ».

Pour lancer leur activité, les deux créateurs ont été accompagnés par l'Union Régionale des Scop et ont également reçu le soutien d'Initiative Tarn et du Réseau Entreprendre Tarn, qui leur ont accordé un prêt d'honneur d'un montant total de 45 000 euros. Un réel coup de pouce financier, qui aura pour effet de levier, l'obtention d'un financement bancaire complémentaire. La SCOP La Berluie a ainsi vu le jour en mars 2017.



Dans leur hangar de 400 m², les deux associés ont installé une partie production avec une ligne d'embouteillage et une partie réception pour la vente et la dégustation. « *Nous avons pour ambition de produire 600 hectolitres par an, soit environ 120 000 bouteilles de 33cl et 600 fûts de 30 litres* », souligne Cédric Spazzi, « *et très certainement la création d'un poste sur le bar d'ici 2018.* ».



La Berlue, une SCOP effervescente

L'équipe travaille des recettes mettant en avant des houblons originaux, afin d'interpeller le palais des gens. Leurs bières développent naturellement (sans fruit et sans sirop) des arômes de fruits de la passion, d'ananas ou encore des notes résineuses. A la dégustation, les consommateurs auront donc des hallucinations gustatives, de quoi justifier le nom de la SCOP, La Berlue.

Leur objectif est de rendre populaire et accessible au plus grand nombre des bières différentes de celles que l'on peut trouver en grande surface, parce que brassées avec des méthodes artisanales, sans pasteurisation et autres additifs.

« Les éberlués », une communauté pour partager la culture brassicole

Le hangar de la coopérative hébergera dès septembre 2017 l'association « Les éberlués », composée d'un panel de dégustateurs qui pourront tester en avant-première les créations de la SCOP et contribuer à finaliser les nouvelles recettes.



À propos de... **La Berlue** est une fabrique de bières coopérative(s) sous statut SCOP, située dans le Sud de la France (Gaillac - Tarn).
1 objectif : partager avec le plus grand nombre la passion des houblons aromatiques. 1 défi : donner "la berlue" (!) lors de la dégustation des bières qui développent naturellement (sans artifice) des arômes de fruits exotiques (mangue, fruits de la passion, ananas...) et de pins (résineux). 1 lieu : la fabrique de bières est ouverte les vendredis et samedis (17h-22h) pour de la dégustation sur place (espace bar, terrasse, terrain de moly/pétanque et badminton) ou à emporter. 2 brasseurs à tout faire : Cédric & Mathieu www.brasserie-laberlue.com

À propos de... **L'Union Régionale des Scop Midi-Pyrénées** qui fédère les Scop (Sociétés coopératives et participatives) et les Scic (Sociétés coopératives d'intérêt collectif) de l'ancienne région Midi-Pyrénées, compte plus de 250 entreprises coopératives, présentes dans tous les secteurs d'activité. Réseau d'accompagnement à la création, la reprise et la transmission d'entreprises en coopératives. L'URSCOP propose un service complet aux adhérents et aux porteurs de projet : accueil et suivi personnalisé, accompagnement juridique, solutions de financements adaptées à la création d'entreprises comme à leur développement, formations, échanges, ...

Contact presse

URSCOP Midi-Pyrénées - Sophie HEMARDINQUER - 06 32 83 37 90 - shemardinquer@scop.coop

Service de presse - Florence MILLET - 06 62 01 77 61 - florence@millet-rp.fr