

A Paris Paradis, un atelier pour découvrir le plaisir durable de la bière

Plus ancienne brasserie de France, Meteor tente de réduire au maximum son impact sur l'environnement, grâce notamment à la consigne, à la fois écologique et économique. Elle a présenté son savoir-faire lors du festival organisé par le Parisien.



Festival Paris Paradis 2022 - Atelier Meteor - LP/Lara Rinaldi



Le 22 septembre 2022 à 08h18



0

Contenu en partenariat avec METEOR

« Les hommes brassent depuis plus de 12 000 ans ». A quelques pas de la buvette du festival Paris Paradis, Sébastien Durand, ambassadeur de la brasserie Meteor, anime un atelier de dégustation, mais surtout de compréhension du processus de fabrication de la bière. Sous le regard attentif des festivaliers, il revient sur toutes les étapes : maltage, brassage, fermentation, garde puis soutirage. « Lors du brassage, les drêches, c'est-à-dire les résidus, ne sont pas jetées : les agriculteurs situés à proximité de la brasserie s'en servent pour nourrir les bovins », précise Sébastien Durand.

Puis vient l'étape de la dégustation de trois des vingt bières de la marque. Mais avant, le public se prête au jeu et s'amuse à deviner les senteurs perceptibles : herbacées, fruitées, florales ou bien épicées. « La Ale bio a une odeur ressemblant à celle d'un cidre très fermenté », commente Sophie, venue découvrir l'atelier avec une amie.

Entreprise familiale

Plus ancienne brasserie de France, les bières de Meteor sont produites sur le même site alsacien, à Hochfelden, depuis 1640. Dans la famille Haag depuis 1844, elle est désormais dirigée par Edouard, qui incarne la huitième génération à la tête de l'entreprise. Une longévité que celui-ci explique par « la qualité des produits mais aussi la dimension familiale : nous optons pour un capitalisme durable en réinvestissant constamment les bénéfices dans l'outil de production ou les recrutements. La société appartient entièrement à ma famille, nous n'avons donc pas d'actionnaires à satisfaire par le versement de dividendes. »

La brasserie réalise une production de 500 000 hectolitres de bière par an, loin des quelques millions produits par les géants du secteur. Alors, pour se faire une place sur ce marché concurrentiel qui comptait 2 300 brasseries tricolores en 2020, Meteor innove régulièrement. « Nous produisons deux à trois nouvelles bières par an, à partir de houblons majoritairement locaux, et nous cultivons notre propre levure », précise Edouard Haag.

Verre consigné

Afin de réduire son impact sur l'environnement mais aussi ses coûts, Meteor a mis en place un système de retour des bouteilles. « Le verre consigné représente la moitié du volume produit, soit sept millions de ces dernières, explique Edouard Haag. Nos ventes sont réalisées à une échelle plutôt locale, cela facilite la logistique. » Ainsi, lorsque le consommateur achète une bouteille de bière Meteor, il est invité à la ramener, vide, directement au point de vente.

« C'est un système gagnant-gagnant : le client récupère vingt centimes lorsqu'il rapporte une bouteille consignée et, de notre côté, nous économisons le prix d'achat de ces contenants », indique le dirigeant. Le récipient peut être ainsi utilisé en moyenne vingt fois afin d'être recyclé. Non seulement économique, la consigne présente aussi des vertus écologiques selon Edouard Haag : « Ramener une bouteille et la laver consomme moins d'énergie que de la recycler. Ainsi, nous réduisons de 79% nos émissions de CO2. »

Culture & loisirs
