



ACTU GIER



Amandine et Sandrine s'occupent, avec Gregory (absent sur la photo), de mettre en bouteille, d'encapsuler et d'étiqueter la bière. Photo Progrès/Kathy MATTALIANO



Renaud Schwartz s'est formé l'an dernier pour être brasseur en plus de moniteur d'atelier. Photo Progrès/Kathy MATTALIANO

LA GRAND-CROIX Handicap

Les Ateliers du Gier : 13 000 litres de bière en un an et de nouvelles saveurs

La structure qui accueille des travailleurs porteurs de handicaps lance une nouvelle gamme de bière après une première année d'existence de la Métallo.

En mai 2019, l'ESAT Les Ateliers du Gier, géré par l'Adapei de la Loire et implanté depuis 2015 sur la commune, lançait sa bière made in Grand-Croix, la Métallo.

Si la structure accueille 181 travailleurs porteurs d'une déficience intellectuelle pour des activités très diverses, trois se consacrent à la fabrication, la

mise en bouteille et l'étiquetage de la Métallo. Au vu du succès de cette bière locale, Les Ateliers ont pu lancer plusieurs sortes de bières.

Un an après, c'est une véritable réussite, avec plusieurs points de vente dans la vallée du Gier, des boulangeries, supermarchés, cavistes... Mais la bière est aussi présente à Andrezieux-Bouthéon et Lyon.

En un an, les travailleurs ont confectionné 28 000 bouteilles de 33 cl, 310 bouteilles de 75 cl et près de deux cents fûts pour un total de 13 000 litres.

« Nous nous étions donnés comme objectif de faire un brassin par semaine, nous n'y sommes pas encore tout à fait », précise Yannick Bret, directeur adjoint du Complexe pôle activités de travail.

Une bière blanche, une à la framboise

Mais aujourd'hui deux nouvelles bières vont sortir, une à la framboise et l'autre blanche. « Nous avons envie de nous diversifier et de créer de nouvelles recettes. Nous avons donc cinq bières différentes

désormais ».

Celle à la framboise n'est pas faite à base de colorant ou d'arôme mais de vraies framboises. « Sur le site, nous faisons macérer les framboises en deux fois pendant environ 15 jours en tout avant de les rajouter à la bière. Cela donne un goût nouveau » précise Renaud Schwartz, moniteur d'atelier référent, qui s'est formé à la brasserie. « Il faut compter 55 kg de framboises pour 500 litres de bière ». Et l'équipe ne compte pas s'arrêter et réfléchit déjà à une autre recette qui sortira à l'automne.



La petite dernière à la framboise. « Il faut 55 kg de framboises pour 500 litres de bière. »

Photo Progrès/Kathy MATTALIANO