

Une bière certifiée 100% vaudoise

SPÉCIALITÉ Cette blonde élaborée dans la Broye a obtenu la certification «Terre vaudoise – Produit du terroir».

VULLIENS

La Brasserie du Jorat a présenté sa nouvelle bière, La Vaudoise, mardi à Lausanne. Brassée avec des matières premières provenant exclusivement du canton de Vaud - le houblon de Grandcour, le malt de Bavois et l'eau de Vulliens -, cette bière artisanale est un aboutissement pour la brasserie, toujours en quête d'authenticité et de qualité.

Véritable héritage de terroir, La Vaudoise a reçu la certification «Terre Vaudoise - Produit du terroir», dont les exigences de certification sont fixées dans les directives pour les marques régionales. Elle est disponible dans les points de vente habituels.

Une bière à l'image de sa brasserie

Depuis 2006, date de sa création, la Brasserie du Jorat a eu la volonté de brasser et promouvoir des bières de qualité, tout en valorisant le partenariat et la proximité. Elaborer une bière artisanale issue de produits locaux faisait aussi partie de ses objectifs. Grâce à l'initiative de Prométterre, l'association vaudoise de promotion des métiers de la terre, cette idée a été relancée en décembre 2017. Encore fallait-il trouver des producteurs régionaux de malt et de houblon, un véritable défi.



De gauche à droite: Henri Jung (brasserie), Joaquin Vez (malterie), Raoul Gendroz (brasserie), Gérard Pillionnel et Kevin Denig (hublonnerie), Alexandre Clerc (brasserie), mardi matin à Lausanne.

PHOTO LDD

Le plus souvent, les matières premières nécessaires à la fabrication de la bière sont importées d'Allemagne. La particularité de La Vaudoise est donc d'être produite avec du malt et du houblon produits dans le canton. C'est la naissance de la malterie.ch de Bavois, qui a permis à la Brasserie du Jorat de s'approvisionner enfin en malt issu du canton. En effet, depuis 2015, Joaquin Vez et son équipe y produisent de l'orge brassicole, cultivé selon les normes des prestations écologiques requises, et le transforment en malt.

Un houblon de Grandcour

Quant au houblon, il provient de la Houblonnerie de Grandcour, la première de Suisse romande à produire à cette échelle - un hec-

tare - et dont les tout premiers cônes de houblon ont été récoltés à la main en septembre 2017. Première bière à être élaborée avec des produits exclusivement locaux, La Vaudoise a reçu la certification «Terre vaudoise - Produit du terroir». Ce label représente une promesse vis-à-vis des consommateurs. Tous les produits certifiés sont composés d'ingrédients régionaux, dont la production garantit la création d'au moins deux tiers de valeur ajoutée dans la région concernée. Une fierté pour la Brasserie du Jorat, qui verrait bien La Vaudoise devenir LA bière officielle du canton de Vaud.

COM/RED

Plus d'infos sur www.brasseriedujeorat.ch

En deux mots

Créée en 2006, la Brasserie du Jorat SA produit, en plus de La Vaudoise, quatre bières annuelles, quatre bières saisonnières, auxquelles viennent s'ajouter des éditions limitées. Une équipe de quatre personnes entoure les deux associés, Henri Jung et Alexandre Clerc. Située dans l'ancienne laiterie de Vulliens, la brasserie accueille environ 400 visiteurs par année. Une nouvelle halle, dédiée à la production et à la découverte de la bière artisanale, sera construite à Ropraz courant 2019.

Avec un volume annuel avoisinant les 650 hectolitres (Hls), la brasserie approvisionne des cafés-restaurants, des magasins de proximité, des manifestations régionales et des particuliers. COM

La Broye 5.7.2018