



Paroisse de Combeaufontaine-Laitre

La brasserie Redoutey en plein essor

La brasserie Redoutey (Entreprise individuelle E.I.) a vu le jour en avril 2006 avec à sa tête, Alexandre Redoutey, originaire de Favorney. Son épouse Marie-Pascale



Paulin dite « Calou » travaillait à Paris au MRJC national puis au CCAS de Saintes pendant qu'Alexandre était encadrant technique dans un centre de Solidarité Jeunesse entre Angoulême et Bordeaux. Le couple est

revenu dans une maison de famille à Lavigny qu'ils ont souhaité réhabiliter.

Titulaire du bac mécanique et diplômé de l'école du bois à Mouchard, appréciant les contacts humains, Alexandre a projeté de créer une activité professionnelle au cœur du village de Lavigny ; Alexandre a d'abord pensé s'installer comme maçon mais, suite à un problème de santé, son choix a été remis en cause. Il a alors fait un bilan de compétences. Ce bilan a démontré son besoin d'avoir un travail manuel qu'il maîtrise d'A à Z et d'avoir une activité autonome. En plein accord avec Marie Pascale il a décidé de s'installer comme brasseur de bière.

En effet, en 2004, avec des amis qui allaient acheter de la bière artisanale dans le Jura, il a découvert le monde de la brasserie ; ce voyage l'a décidé à tester de premières recettes. Se procurant des cuves dans une ancienne fruitière du Haut Doubs, il les réinstalle dans le garage de son habitation où il débute son activité avec un petit volume de 120 litres pour se former au processus de fabrication de la bière.

Le défi jeunesse de « Jeunesse et Sport » l'a aidé avec une subvention versée de 10 000 € et il s'est formé à l'institut de formation de la boisson et de Malterie de Nancy (IFBM). Tout en assurant son travail à la brasserie, il travaille alors à temps partiel comme chauffagiste à Aboncourt-Gésincourt à la société SCOP'ENR (énergies renouvelables)

Puis son activité à la brasserie est passée à temps plein. Des problèmes de fabrication l'ont contraint à se former en microbiologie brassicole auprès du laboratoire de l'ENIL de Poligny. « J'ai alors produit en plus grande quantité. ». Dans le même temps, cinq brasseries ont vu le jour et lui ont permis de mettre en commun un savoir-faire et de mutualiser les achats auprès des verriers, cartonniers et malteries. « Aujourd'hui, nous sommes une quinzaine et nous avons monté la filière Orge Franc-Comtoise ». Avant, l'orge était achetée en malterie en Belgique et en Allemagne ».

En 2010, c'est la conversion au Bio. Alexandre s'est alors rapproché de la chambre d'agriculture et du syndicat Inter-Bio avec des conseillers techniques qui se sont mis autour d'une table. Des tests de variétés ont été faits avec la mobilisation de brasseurs bio et non bio.

« Depuis 4 ans, 15 paysans Francs-Comtois et limitrophes produisent 350 tonnes d'orge. Les brasseurs

estiment leurs besoins chaque année, ce qui détermine les surfaces semées dans les champs. L'orge sera ensuite transformée en malt pour être enfin utilisée par les brasseurs. Les paysans sont très satisfaits de ce projet. Ils ont une vraie reconnaissance de leur travail et voient la valorisation de leur matière première dans une filière locale.

Les trois brasseurs leaders de la filière sont la brasserie du Pintadier à Besançon, de Jérôme Gloriot, la Rente Rouge à Chargey les Gray, de Mathieu Bernard, et la brasserie d'Alexandre Redoutey à Lavigny.

L'association « la BrassiComtoise » organise un lien entre les brasseurs. « Nous faisons une bière en commun appelée « La Commune » et des calendriers de l'Avent qui partent comme des petits pains. La naissance d'une belle solidarité avec des règles de conduite à respecter. « La Commune » est une bière réalisée par tous avec les mêmes ingrédients mais avec un savoir faire différent selon chaque brasseur.

Alexandre a créé un nouveau local en 2016. L'achat d'un nouveau local en 2019 et des travaux de réhabilitation permettent de rationaliser la production, d'avoir un espace



cohérent de stockage, de créer un espace d'accueil et de réception pour la clientèle. Cela a permis d'acheter une nouvelle machine pour embouteiller automatiquement. Les

bouteilles rendues par les clients sont reprises, renvoyées aux verriers et lavées. Ce projet de développement est soutenu par la Communauté de Communes des Hauts du Val de Saône et des Fonds européens. Alexandre produit 250 à 300 hectolitres par an, une belle vitesse de croisière avec 35 % du chiffre d'affaire lié à la vente directe à domicile. « Aujourd'hui, je vis de



mon travail de création des quatre bières de la Brasserie (la Blonde, la Blanche, la Rousse, la Brune) et je m'organise comme je le souhaite. Le lien de convivialité et de fraternité entre les brasseurs permet d'avoir une culture différente, de

réfléchir à faire des choses ensemble. De plus, les liens entre les artisans et producteurs locaux sur le territoire nous permettent non seulement d'acheter localement mais aussi de développer des projets ensemble pour mieux valoriser nos produits »

Pia, fille d'Alexandre et de Marie-Pascale, a développé, en solidarité avec les migrants ayant traversé la Méditerranée comme « boat people », une bière nommée « La Traversée ». Elle est vendue au profit de l'association « SOS Méditerranée » qui reçoit 2 € par bouteille vendue. Un chèque de 1 500 € a déjà été versé. Ces bouteilles sont actuellement en stock à la Fabrique du MRJC à Combeaufontaine.

Véronique Lintzer