



## Contact

Le Triangle Vert  
des Villes Maraîchères  
du Hurepoix

5 Rue Alfred Dubois  
91460 Marcoussis

Tel : 01 64 49 69 79

Courriel : [trianglevert@gmail.com](mailto:trianglevert@gmail.com)

Site web : [www.trianglevert.org](http://www.trianglevert.org)

Brasserie Artisanale de Marcoussis

50 Route d'Orsay

91460 Marcoussis

Tel : 01 69 63 45 54

Courriel : [brasserie.oxbier@gmail.com](mailto:brasserie.oxbier@gmail.com)

Site web :

[www.brasserie-artisanale-marcoussis.com](http://www.brasserie-artisanale-marcoussis.com)



Projet soutenu par  
le Conseil Général de l'Essonne  
et labellisé Agenda 21



## LA BRASSERIE ARTISANALE DE MARCOUSSIS et le projet de Bière du Triangle Vert

### Revaloriser les grandes cultures

Le Triangle Vert cherche à valoriser les différentes agricultures de son territoire, et leurs productions, notamment par la mise en place de circuits courts de distribution des produits agricoles locaux et encourage les projets de transformation sur place. Il s'agit d'amener les gens à faire le lien entre les espaces agricoles qu'ils voient, et les produits transformés présents dans leur quotidien : la farine, le pain ... ou encore la bière !

Ce projet vise à valoriser les espaces et la production des grandes cultures céréalières, par la création d'un nouveau produit local de qualité. Il s'agit de mettre en valeur, restaurer un lien, un dialogue, et une confiance des habitants dans les grandes cultures de leur territoire. Ces dernières ont encore souvent mauvaise presse auprès du grand public, et sont le réceptacle idéologique de toutes les craintes et idées reçues négatives concernant l'agriculture : pesticides, OGM, monotonie des paysages, perte de biodiversité, mécanisation à outrance etc. La valeur ajoutée de cette transformation de produits céréalières locaux doit donc aussi conférer, aux yeux des urbains, davantage de valeur aux espaces agricoles de leur territoire.

## Partenariat pour une bière 100% locale

Le projet de « Bière du Triangle Vert » est donc né de cette volonté de réhabiliter les grandes cultures locales, ainsi que de la rencontre en 2007 entre des membres du Triangle Vert et un brasseur-amateur marcoussisien ayant déjà collaboré avec la mairie de Marcoussis, et porteur d'un projet de brasserie artisanale. Le Triangle Vert a exposé son souhait de bénéficier d'un produit local transformé à partir de céréales locales, ce qui correspondait à l'esprit du projet porté par le brasseur. Ce dernier a accepté d'inclure dans son processus de fabrication la transformation d'orge local en malt de brasserie, une étape délicate, mais qui donne tout son sens au projet ! La brasserie sera donc approvisionnée en orge bio par Didier Skura, agriculteur à Nozay (environ 25 tonnes par an, soit la récolte de 3 à 6 ha de cultures), d'abord transformé en malt, puis -additionné de houblon- en bière brassée sur place.

Le Conseil général de l'Essonne a reconnu le caractère novateur de ce projet 100% local, et octroyé une subvention au Triangle Vert, dans le cadre du programme de soutien aux démarches de valorisation de l'agriculture périurbaine, ainsi que le label Agenda21. Avec cette aide de 30 000 €, le Triangle Vert a acheté une partie du matériel de malterie-brasserie, l'achat du reste du matériel, des locaux, et leur remise en état, étant à la charge du brasseur.

En contrepartie de l'utilisation du matériel, le brasseur produira une bière spéciale pour le Triangle Vert, et des événements seront organisés à la brasserie autour de l'agriculture locale. Des rencontres habitants-agriculteurs permettront, par exemple, de parler "grandes cultures" de manière plus détendue...

Mais la bière du Triangle Vert ne sera pas la seule production de la brasserie. L'approvisionnement en céréales locales alimentera également deux autres productions : une gamme de bières en bouteille (volume global volontairement limité), ainsi que des « brassins à la demande », pour les personnes désireuses d'apprendre à brasser la bière ; ce dernier volet, très original, constituera le cœur de l'activité de la brasserie.

L'intérêt des habitants et consommateurs pour ce nouveau produit local a déjà pu être constaté : lors du festival des Jeunes Pousses à Saulx fin mai 2010, ou encore lors de la signature de la Charte agricole du Triangle Vert en 2008, et des fêtes du Blé et de la Fraise...

Ce projet, comme celui de la conserverie porté par les Potagers de Marcoussis, a pour toile de fond la durabilité de l'agriculture du Triangle Vert, qui passe par le renforcement de son ancrage territorial. Ce type d'initiative démontre aussi la capacité du Triangle Vert à susciter et accompagner le développement de nouvelles activités économiques basées sur la valorisation des ressources du territoire.

