



Une bière 100 % Groix

La bière de Groix est élaborée à partir de céréales cultivées sur l'île.

MARCHÉ LOCAL

Élaborés sur l'île avec des ressources et un savoir-faire locaux, les produits groisillons revendiquent leur qualité et leur terroir. C'est le cas de la bière de Groix, produite à base d'orge cultivée sur le caillou et brassée sur place.

À 60 ans, après plus de trente ans de carrière comme cadre en brasserie ou en biscuiterie, Jean-Pierre Renaud concrétise un projet fou : créer une bière locale, fabriquée et brassée à Groix, avec une orge cultivée sur l'île. Pourquoi Groix ? « Parce que j'aime cette île où je viens me ressourcer depuis quinze ans, et surtout parce que la terre ici est exceptionnelle. La farine de Groix servait à faire le pain d'Henri IV ! » Et de lister les atouts de l'île : une pluviométrie de 600 mm par an contre 1 200 sur le continent, une composition du sol qu'on ne retrouve qu'en Islande ou en Oural avec 47 minéraux différents et la présence d'eau douce issue d'une faille géologique. Autant de facteurs très favorables à la culture et la croissance des céréales. « Les grains sont gros, riches en protéines et minéraux, ils sèchent au soleil d'été et donnent une farine fluide et idéale pour la bière. » C'est au bien nommé lieu-dit L'Apéritif, près du bourg, que mûrissent les grains d'orge qui entrent

dans la composition de la bière de Groix, commercialisée pour la première fois cet été. « Il y a de l'orge d'hiver, plantée en octobre et moissonnée en juillet, et de l'orge de printemps, à croissance plus rapide et qui sera moissonnée en août. » Jean-Pierre Renaud a tout étudié : la qualité du sol et des grains, la composition protéique de la céréale, la culture dite de conservation... Convaincu de son projet, Lorient Agglomération l'a aidé à trouver un terrain pour s'implanter.

Directeur environnement d'un grand groupe durant huit ans, il en a tiré quelques leçons. « Il faut penser autrement, intégrer la production industrielle dans l'environnement, en faire un vecteur de maintien et de développement de l'activité naturelle. Elle peut aider les populations à rester dans leur écosystème, et même avoir un effet positif. » Selon un principe simple : ne pas épuiser la ressource pour assurer sa

EN CHIFFRES

400 hl

de bière produits en 2019

5

équivalents temps plein

20 à 25 ha

de champs d'orge

20 ans d'escargots

Lui est groisillon, elle vient du continent, et tous deux élèvent et cuisinent chaque année 300 000 escargots gros gris sur l'île de Groix. En 1999, Philippe et Isabelle Guyader ont abandonné leur métier de restaurateurs pour se lancer dans l'héliciculture « *Nous voulions changer de rythme de vie, et mon mari avait déjà été initié à cette activité.* » Un métier original - ils ne sont que 400 en France - et un marché de niche. « *Il nous a fallu du temps pour trouver les bons produits, les bons réseaux de distribution, toucher la clientèle.* »

Aujourd'hui, ils écument les salons vins et gastronomie et vendent leurs produits transformés à la ferme, sur quelques marchés et dans une trentaine de boutiques sur l'île et le continent. Les restaurateurs aussi font partie de la clientèle qui recherche un produit de qualité et ayant du goût. « *Nous mettons en avant nos méthodes d'élevage, le fait que nous semons nos choux fourragers pour nourrir les escargots. Le climat de Groix s'y prête bien, il fait doux et on peut les mettre plus tôt en extérieur. On obtient une chair tendre, colorée et fine.* » Les résultats sont là : des clients fidèles et impliqués dont

certains viennent même sur l'île voir d'où viennent les escargots. ■

<http://escargoterie-groix.fr>



longévité, un concept qu'il veut justement appliquer à Groix. Son ambition est de réintégrer de la culture céréalière sur l'île, cultiver selon une méthode naturelle, brasser sur place, distribuer sa bière dans les cafés, restaurants et hôtels du caillou, créer des emplois, un véritable projet d'économie circulaire.

« On crée un lien au-delà du séjour »

« *Avec la bière de Groix, on tient quelque chose d'unique en France : une bière avec de l'orge locale d'une qualité exceptionnelle, qui n'est pas issue d'assemblages comme c'est le cas presque partout ailleurs...* » L'une est blonde, l'autre ambrée, et toutes deux ont été goûtées et validées par les habitants. Intarissable, Jean-Pierre Renaud avoue une autre ambition, la transmission de son savoir-faire, de son expérience, de ses idées. C'est peut-être le point de rencontre de tous ces entrepreneurs de Groix : l'amour de leur île, l'envie de la partager, de pouvoir

vivre ou pour ceux qui l'ont quittée, d'y revenir (lire pages 26 et 27). « *En proposant des produits faits ici, de qualité, on y associe cette histoire, cette terre et tout l'imaginaire qui va avec.* » Sans oublier le tourisme et les 100 000 visiteurs annuels de l'île aux grenats : « *Grâce à nos produits, on peut créer et maintenir un lien au-delà du séjour, un lien entre le produit, le terroir et le consommateur.* » ■

❖ Bier a vo en Enez-Groec adal an hañv-mañ, gwinn edan berr, ha meskl zo dija, pesked-mir, pesked mogedet, karamel, soavon, gwispid, glec'hiadennoù, ourmel, maligorned ha Parcabout zoken... Muioc'h-mui e vez tud é tont brav da benn da adkemer pe da grouñ embregerezhioù ar an enez. Berzh a ra o froduoù hag ezhporzhiet e vezont ar an douar-bras ivez. Ur faltazi lañsus zo stag doc'h Groec evit meur a abeg : un enezenn eo, gwirion eo an traoù, an amzer a chom a-sav, brav eo ar vuhez eno. An enez a laka an dud da hunvreal, betek Japan, ha produoù dibaot ha dibar zo krouet diàr kement-se.

PRODUCTION

Les produits élaborés et estampillés Groix se multiplient et se vendent bien au-delà de l'île. Simple effet marketing ou véritable atout commercial ?

Groix, une marque qui fait vendre

De la bière à Groix dès cet été, bientôt du vin, déjà des moules, des conserves de poisson, des fumaisons, des caramels, des savons, des biscuits, des infusions, des ormeaux, des escargots... Les belles histoires de reprises ou de créations d'entreprises se multiplient sur l'île et montrent le succès de ces produits qui s'exportent aussi sur le continent. « *On est tous accrochés au "caillou"* », confie Marianne Guyader, directrice générale de Groix et Nature et présidente de l'association des producteurs de Groix. Nés sur l'île ou Groisillons d'adoption, les producteurs ont à cœur de valoriser leur territoire à travers leurs produits. « *Tous les projets sont dans le respect de l'île et de ses habitants, une île qui a su rester authentique. Nos produits en sont la vitrine, on se doit de faire connaître Groix et de montrer notre fierté d'y vivre.* »

Un label de qualité

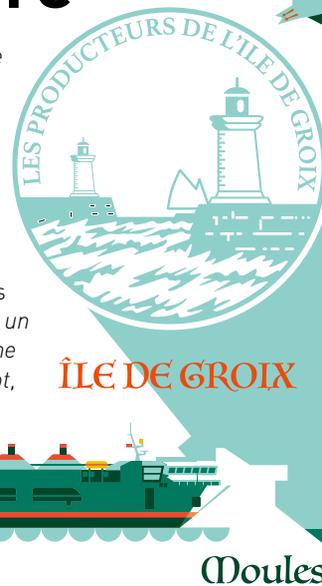
Apposer le nom de Groix sur sa production suffit-il à se donner les clés du succès ? « *Non, ce ne serait que pur marketing, affirme Marianne Guyader. Il faut un vrai savoir-faire, une valeur ajoutée réelle pour durer. Groix n'est pas une marque mais doit être synonyme de qualité.* » C'est le cas, par exemple, d'Erwan Tonnerre. Ce fils de Groix est revenu en 2007 sur son caillou natal pour se lancer dans une activité inédite, l'élevage d'ormeaux. Il n'en existe que trois en Bretagne. « *Le site est idéal. La qualité de l'eau de*

mer est très bonne, je la filtre en circuit fermé et je ramasse quelques algues fraîches pour nourrir les ormeaux. » Un impact minimum pour un produit de luxe, boosté par son insularité. Les restaurateurs bretons et même parisiens ne s'y trompent pas : ils font venir leurs ormeaux de Groix.

Autre produit de la mer très recherché, la moule. Leslie et Julien Romagné ont repris l'exploitation de pleine mer il y a un an. « *C'est un produit unique, une espèce hybride qui donne une moule charnue et plus grande que la bouchot, disponible plutôt en hiver et à l'automne.* » Des moules bio, différentes, de qualité et labellisées Groix. « *On voit que les gens recherchent de plus en plus de produits du terroir, avec une histoire, un contact avec le producteur. Ils veulent comprendre ce qu'ils mangent.* »

Une image avantageuse

Depuis quelques mois, Anne-Laure Marie s'est, elle, lancée dans la fabrication de savons : « *Au miel de Groix, très difficile à trouver, ou à l'argile marine. Je vais essayer d'autres ingrédients locaux comme les ajoncs.* » Ses premiers savons séduisent déjà les habitants et les hôtels de l'île, mais aussi les touristes. « *Je me suis rendu compte que ce qui plaisait aux gens, ce sont les produits de Groix. Je savais que*



Un comptoir de Groix à Lorient

Groix et Nature propose ses produits à base de poissons et de fruits de mer dans un nouveau comptoir formule bistro et épicerie fine à Lorient La Base. La marque y sert les autres produits de Groix : caramels, infusions, gâteaux, bières, etc. Une bonne adresse pour trouver les essentiels de l'île sans prendre le bateau. Sinon, les produits sont évidemment disponibles à Groix (à la ferme, dans les commerces et épiceries locales), sur quelques marchés (Lorient, Larmor-Plage) et parfois en vente en ligne. ■

Pour plus d'informations, consultez le site des producteurs de Groix : www.producteursdegroix.fr

À Groix, les moules sont élevées en pleine mer.



je devais proposer quelque chose de fabriqué ici, avec des matières premières locales. »

Car si ce n'est pas encore une marque, Groix véhicule une image séduisante : l'insularité, l'authenticité, le temps suspendu, la qualité de vie. « À qualité égale, je vends 20 % d'ormeaux en plus aux particuliers que mon collègue de Plouguerneau, explique Erwan Tonnerre. C'est le phénomène "île". » « C'est

vrai que le nom de Groix ajoute quelque chose, confirme Marianne Guyader. Lorsque l'on parle des produits Groix et Nature, on commence d'abord par situer l'île. Elle fait rêver jusqu'au Japon. Les îles créent un produit rare et unique. À nous d'être à la hauteur. » « Nous sommes dans un cadre idyllique, sur une île, en Bretagne, reprend Leslie Romagné. C'est une vraie valeur ajoutée pour le produit, ça parle aux gens, et à juste titre : nos produits répondent aux attentes. » ■



Hervé Cahonner

ENTREPRISE	Année de création	Nombre de salariés
TI DUDI BREIZH (biscuits)	2006	4
ESCARGOTERIE	1999	2
INFUSIONS DE GROIX	2016 (reprise)	1
MOULES DE GROIX	2018	3
BIÈRES DE GROIX	2019	4
GROIX HALIOTIS (ormeaux)	1996	5
FUMAISONS	2016	3
GROIX & NATURE	2000	29 (15 à Groix)
SAVON DE GROIX	2019	1
SAVON MARCUS	2019	2
CARAMELS	2010	2 (4 l'été)