

DE BRASSEUR AMATEUR À EXPERT RECONNU

Avec une centrifugeuse à assiettes Flottweg pour produire plus de bières bio en France

En 2014, à Alby-sur-Cheran, les frères Antoine et Etienne Onorati ont repris la brasserie et brassent depuis des bières bio et produisent des limonades bio. L'accent est mis sur le brassage artisanal, leur passion pour les bières authentiques et l'utilisation d'ingrédients 100 % bio.

La brasserie a commencé en produisant environ 200-300 hectolitres par an, soit quelques dizaines de milliers de bouteilles. Depuis, beaucoup de choses ont changé : En 2022, 8 ans après l'acquisition par les frères Onorati, la brasserie produit plus de 4 millions de bouteilles par an, pour un volume d'environ 18 000 hectolitres. Le site de la brasserie couvre plus de 3 000 m² avec la zone de production et celle de stockage des matières premières et des produits embouteillés. Cette évolution a nécessité d'énormes investissements, changements et développements, notamment d'un point de vue technique. Flottweg aide Les Brasseurs

Savoyards à clarifier les bières bio françaises au moyen d'une centrifugeuse à assiettes AC1200.

Une bière bio avec passion et personnalité: Les Brasseurs Savoyards

Le coup d'envoi de la brasserie actuelle « Les Brasseurs Savoyards » et la passion pour les bières bio a été donné en 2014 : Les frères Antoine et Etienne Onorati, deux brasseurs amateurs passionnés, reprennent la brasserie en faillite de l'est de la France. La fratrie a décidé de produire uniquement des bières bio et a développé un nouveau concept pour ses bières, inspiré par le modèle des brasseries artisanales américaines. « Lorsque nous avons commencé à brasser des bières bio en 2014, c'était assez innovant. Il n'y avait que très peu de bières bio françaises », explique Antoine Onorati, responsable des ventes et co-associé. « C'est ce qui nous a permis de nous démarquer des

la brasserie Les Brasseurs Savoyards est située à Alby-sur-Cheran, dans l'est de la France.





La brasserie française n'utilise que des ingrédients biologiques.

tendances de l'époque et d'apporter une touche originale et moderne à nos produits. » Aujourd'hui, la brasserie propose treize bières différentes ainsi que trois bières de saison. La brasserie « Les Brasseurs Savoyards » produit également six limonades bio, qui représentent actuellement environ 15 % du volume de production. « Les Brasseurs Savoyards » sont ainsi l'une des 300 brasseries françaises qui produisent des bières bio.

Tout en continuant le brassage de bière bio, « les Brasseurs Savoyards » ont augmenté leurs capacités et réorganisé leur site de production : en 2014, la brasserie disposait de trois cuves d'une capacité de production d'environ 600 ET NON 2000 2000 hectolitres. En 2022, 33 cuves d'une capacité d'environ 25 000 hectolitres sont disponibles pour la production. En 2019, les frères Onorati et leur équipe ont décidé de remplacer l'embouteilleuse : « Nous avons investi dans une ligne d'embouteillage plus performante et entièrement automatisée. Après cet investissement, la production est passée de 2 000 à 6 000 bouteilles par heure. »

Clarification de la bière bio : La centrifugeuse à assiettes Flottweg AC1200 optimise l'exploitation de la brasserie « les Brasseurs Savoyards »

Dans le cadre du renouvellement de la ligne d'embouteillage, la brasserie avait également besoin d'une nouvelle centrifugeuse pour la clarification finale de la bière. « Nous avons déjà de l'expérience dans l'utilisation de centrifugeuses. Nous avons déjà acheté la première en 2017. Il s'agissait d'un modèle un peu plus petit qui s'adaptait parfaitement à notre site de production à l'époque. Lorsque nous avons investi dans une nouvelle installation en

2019, nous avons besoin d'une centrifugeuse plus adaptée à cette production », explique Antoine Onorati. La brasserie a donc opté pour une centrifugeuse à assiettes Flottweg AC1200.

La centrifugeuse à assiettes Flottweg se charge de la clarification finale de la bière. Aucune autre étape du processus, comme la filtration ou d'autres stabilisations, ne suit la clarification. Cela impose des exigences particulières pour le séparateur. La centrifugeuse AC1200 s'adapte aux différentes recettes pour assurer la turbidité requise pour chacune des bières. L'AC1200 se caractérise par la haute précision de son système de débouage Soft Shot®, qui permet de réduire les pertes. La conception compacte du système, son intégration entièrement automatisée et son nettoyage en place le rendent convivial et facile à exploiter.

« C'est exactement comme s'ils étaient ici » - Contrôle à distance et services de Flottweg

Antoine Onorati est également convaincu par le service client de Flottweg. Depuis la mise en service du séparateur Flottweg, la brasserie peut contacter facilement le service après-vente pour répondre à leurs questions, les assister en production ou effectuer des mesures de maintenance préventive : « Le service client est facilement joignable par téléphone ou par e-mail. La centrifugeuse est connectée via un système informatique, ce qui permet à Flottweg de détecter à distance des défauts potentiels afin de conseiller et de guider en temps réel notre personnel lors de la maintenance. » « Ce que nous faisons ici dans la brasserie, les techniciens Flottweg peuvent également le faire via leur écran de contrôle. Ainsi, ils peuvent entre autres modifier des recettes et des paramètres en direct. »

Le séparateur Flottweg AC1200 a été intégré au processus en 2019.



Les bières bio sont la tendance de demain

Les Brasseurs Savoyards démontrent par leur passion et leur savoir-faire que les bières bio continueront à jouer un rôle de plus en plus important dans le monde des boissons. Cela est d'autant plus évident que la brasserie française est devenue une référence, avec une capacité de 4 millions de bouteilles et d'environ 18 000 hectolitres. Une croissance qui nécessite d'autant plus des conditions de production adéquates et des partenaires fiables : La centrifugeuse à assiettes Flottweg AC1200 est fiable et facile à utiliser. En parallèle, l'assistance et le service Flottweg sont convainquants.



Les Brasseurs Savoyards ont commencé à brasser de la bière en 2014.



Auteur:

Julia Deliano
PR- & Content Manager
delian@flottweg.com

www.flottweg.com



Vidéo :

Scannez le code QR et regardez la vidéo complète sur Youtube.