BRASSERIE DU COMTÉ

DESPI 2012

NISSA

Nouveaux Horizons

RENOUVEAU ET DÉVELOPPEMENT 2022

LA BLONDE

À L'EAU DE SOURCE DU MERCANTOUR

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

www.brasserieducomte.fr

797 402 121 R.C.S. Nice

Sommaire

01

Une Renaissance

02

La Brasserie du Comté

03

La Tempête Alex

04

Les projets
de la Brasserie du Comté

BIÈRE DU COMTÉ
BLONDE BIO
DU MERCANTOUR
№1

Une Renaissance

01

Un an après le passage de la tempête Alex, la Brasserie du Comté renaît avec un projet ambitieux pour Saint Martin Vésubie !

La Brasserie du Comté est contente d'annoncer le premier coup de pelle effectué ce **lundi 27 septembre 2021**, soit presque 1 an après le passage de la tempête Alex...

le temps nécessaire pour trouver toute l'énergie et les ressources indispensables afin de mettre en place **un projet complet et ambitieux** pour le retour de la brasserie à **Saint Martin Vésubie** avec pour objectif une production annuelle de 7800 HL et l'emploi de 20 personnes d'ici 2024.

La Brasserie du Comté

L'évolution de la brasserie

2015	**24 000 litres / CA 97 K€**
2016	**43 000 litres / CA 162 K€**
2017	**72 000 litres / CA 276 K€**
2018	**95 000 litres / CA 387 K€**
2019	Investissement de 150 K€ pour l'achat d'une nouvelle salle de brassage de 10 HL (Vs 2,5 HL précédemment) et de 7 fermenteurs de 10 HL dans notre local de 170m2. Partenariat « 40 ans » Parc National du Mercantour **157 000 litres / CA 690 K€**
2020	2020 1er Semestre 2020, investissement de 150 K€ pour l'achat de 4 nouveaux fermenteurs de 10 HL, agrandissement du local de 50m2, aménagement d'un entrepôt de 120m2 sur la Côte à Gattières. Lancement d'une gamme « Côte d'Azur France » avec le CRT Lancement de notre boutique en ligne. 2 octobre 2020 : Destruction totale de la Brasserie suite au passage de la tempête Alex. Mi-Novembre : Relance de la production chez Blue Coast Brewing Company (Nice St Isidore) et Brasserie des Ligures (Peille) Création d'une nouvelle gamme « Mounta Cala » pour cette bière temporaire. La « Bière du Comté » sera de nouveau produite quand nous retournerons à St Martin. **176 000 litres / CA 794 K€** malgré la destruction de la Brasserie et la période COVID
2021	**250 000 litres / CA 1 145 K€**

02

La Brasserie du Comté est née en 2012 dans le haut-pays Niçois, aux portes du parc du Mercantour à Saint Martin Vésubie (1000 m d'altitude).

Notre Particularité

Grace à notre situation géographique en montagne, nous bénéficions d'une eau de source parfaite (goût et PH pour le brassage) car présente à 90% dans l'élaboration d'une bière, l'eau tient un rôle essentiel dans le brassage.

Elle influe sur le goût

"Les meilleures bières sont celles que l'on partage entre amis !"

et tous les arômes qui exaltent la bière. Grâce à notre eau de source reconnue « fraîche, légère et très pure », nos bières ont un goût unique et inimitable. Pour respecter cette richesse exceptionnelle et mettre en avant notre savoir-faire, nous avons choisi les meilleurs ingrédients bio... nos céréales, nos houblons, les épices ou écorces qui peuvent entrer en matière sont certifiées 100% bio. Toutes nos bières sont fabriquées sur le modèle artisanal sans pasteurisation, sans colorant ni additif.

Nos valeurs

L'amour de notre Comté Niçois, la montagne, la nature, le sport outdoor, les traditions du Comté de Nice (culinaires et culturelles) et le Bio.

Notre communauté

Très active avec plus de 17.500 abonnés sur Facebook et 8.500 abonnés sur Instagram. **Notre équipe est actuellement composée de 15 personnes dont 4 brasseurs.**

La tempête Alex

Le 2 octobre 2020, la tempête Alex touchait 3 Vallées du département des Alpes Maritimes dont la Vallée de la Vésubie, qui le fut particulièrement et de manière violente. Le quartier St Nicolas où se trouvait notre brasserie a été littéralement emporté, détruisant 2km de bâtiments et d'infrastructures en quelques heures et remplaçant la Brasserie du Comté par le lit de la rivière du Boréon.

Page précedente

La brasserie entièrement détruite par la tempête Alex.

Un élan incroyable de solidarité est né au lendemain de la tempête. Une aide humaine, financière et matérielle nous a été offerte.

Instantanément, le syndicat de brasseurs indépendants des Alpes Maritimes (BIAM06) a produit une bière solidaire appelée la " Comté sur Nous ", soutenue par tous les revendeurs professionnels qui se sont joints à cette opération de solidarité et dont les recettes ont été reversées intégralement à la Brasserie du Comté.

Les jours suivants, des sociétés indépendantes et des groupements professionnels se sont manifestés en nous offrant du matériel et des matières premières, des conseils, la possibilité de produire chez eux... de quoi redémarrer rapidement une activité !

En parallèle, les chambres consulaires ont agi pour nous porter secours et trouver des solutions durables et à plus long terme (recherche d'un terrain, de subventions et aides financières publiques, possibilité de réinstaller un outil de production dans la Vésubie...).

Le 12 novembre 2020, soit moins de 6 semaines après la destruction de la brasserie, notre équipe a recommencé à brasser dans les locaux de deux de nos confrères des Alpes Maritimes à Nice (Blue Coast) et à Peille (Brasserie des Ligures).

Une bière provisoire a été créée dans les 3 références les plus vendues. Cette bière porte le nom de Mounta Cala (qui signifie « monte et descend » en Niçois) en référence aux aller-retours effectués par notre équipe entre notre Montagne et la Côte pour brasser chez nos hôtes. Une semaine avant Noël, la Mounta Cala faisait son apparition chez tous nos clients.

Cette bière « Mounta Cala » en bouteille disparaitra dès lors que la « Bière du Comté » sera de nouveau brassée à Saint Martin Vésubie.

Les projets de la Brasserie du Comté

le retour de la brasserie à Saint Martin Vésubie

Vendredi 2 avril 2021 l'ensemble des chambres consulaires dédiées à la reconstruction des Vallées a acté le retour de la Brasserie du Comté à Saint Martin Vésubie lors d'un Conseil Métropolitain en présence de :

- **Mr Estrosi**
  Président de la Métropole Nice Côte d'Azur
- **Mr Ciotti**
  Député de la circonscription et représentant du département
- **Mr Mottet**
  Maire de Saint Martin Vésubie
- **Mme Migliore**
  Conseillère départementale et conseillère haut-pays à la Métropole
- **L'ensemble des Maires des Vallées** concernés par la Tempête Alex

04

Le rétro planning de cette reconstruction

- **Avril 2021**
  Dépôt du permis de construire
- **Septembre 2021**
  Permis validé et lancement des travaux
- **Février 2022**
  Réception du bâtiment
- **Avril 2022**
  Installation de la brasserie
- **Juin 2022**
  Premiers brassages effectués

Présentation des projets et des investissements

I. L'outil de production

1. Le terrain et le bâtiment

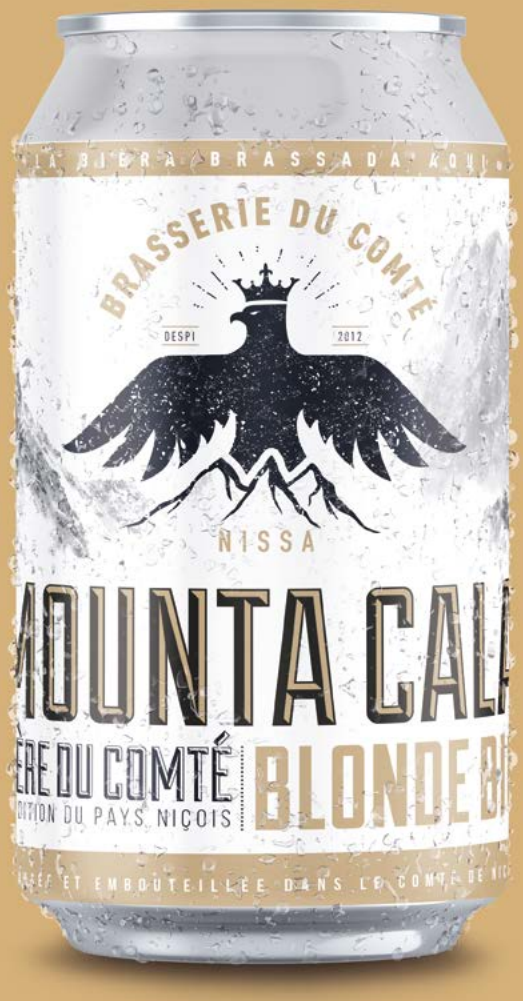
Le terrain dédié se trouve route de la Pinio au lieu-dit « Pra de la Majou ». Nous construisons un bâtiment écoresponsable d'une surface de 1380m2, incorporé au paysage haute-montagne et intégrant un toit photovoltaïque, qui minimisera les rejets de résidus en bout de production.

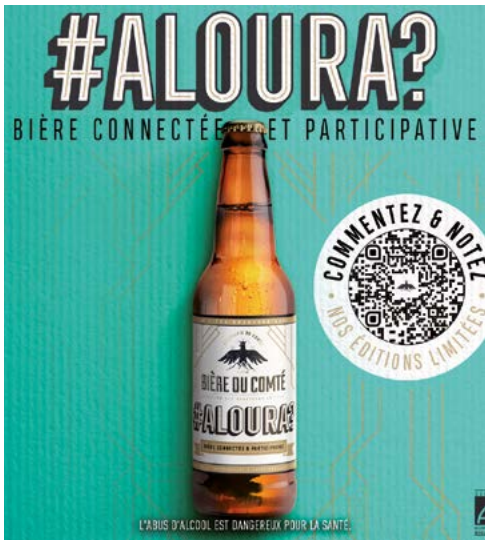
Investissement : 1,6M€

2. Les équipements et le matériel

- Une salle de brassage de 25HL permettant une production jusqu'à 250HL hebdo.
- 10 fermenteurs de 50HL + 4 fermenteurs de 25HL
- Une ligne d'embouteillage semi-automatique : cadence 3000 bouteilles / heure
- Une ligne d'encanage : cadence 1200 canettes / heure
- Une laveuse / enfuteuse avec 800 fûts en inox (fûts de 20 et 30 litres)
- Une unité de distillerie
- Du matériel pour les ateliers de brassage et les formations brassicoles

Investissement : 1,9M€





II. Les axes de développement de la brasserie après réception du bâtiment

1. Dès la reprise d'activité dans la nouvelle brasserie :

Relancer notre gamme traditionnelle « Bière du Comté » avec nos 6 références de bières : Blonde N°1, Blanche N°2, Ambrée N°3, Lager N°4, Brune N°5 et IPA N°6.

- Reprendre la fabrication du format 75cl.
- Développer la canette, conditionnement de plus en plus plébiscité par les consommateurs mais surtout par les refuges de haute-montagne et des restaurants de stations de ski pour faciliter le transport, le stockage et surtout réduire la gestion des déchets (- volumineux et + léger).
- Développer la vente de bière en fûts qui peut représenter plus de 40% du CA de la brasserie sous 3 ans.
- Créer des bières « sans alcool » et une « sans gluten »
- Développer notre seconde gamme de bière « #Aloura ? » réservée aux réseaux Bio, CHR et magasins spécialisés. Il s'agit d'une gamme de bière Prémium éphémère dédiée au vote des consommateurs (goût, améliorations, note...) : une bière participative et connectée !
- Développer notre gamme Côte d'Azur © en partenariat avec le CRT (Comité Régional de Tourisme Cote d'Azur) en intégrant des ingrédients bio 100% azuréens (voir II. 2)
- Créer notre distillerie pour lancer notre gamme de spiritueux (Whisky, Gin...).
- Créer notre gamme de soft, dont la priorité sera donnée à la limonade.
- Créer une boutique dans l'enceinte de la nouvelle brasserie.
- Lancement de notre Beer Truck évènementiel L'ESTAFRESCA ©

2. Production agricole depuis printemps 2021 :

• Test de culture d'orge Bio à Roquebrune sur Argens (83) sur 1 Hectare afin d'avoir notre propre malt azuréen... si l'essai est concluant, nous pourrons ensuite élargir la culture sur 15 Hectares.

• Création d'une houblonnière Bio à Saint Martin Vésubie à proximité de la future brasserie sur un terrain de 4000m²... dans un premier temps temps, 150 pieds de 2 variétés robustes, résistantes au climat montagnard, vont être mis en culture cet hiver sur 400m².

• Plantation sur un terrain de 3000m² à Gattières (06) de 180 pieds d'agrumes Bio qui ont déjà été greffés depuis 2 et 3 ans par l'une de nos associées agricultrice... les premiers fruits arriveront fin 2022.

3. Ateliers et centre de formation courant 2022 / 2023 :

• Validation par la CMAR et le Syndicat « Brasseurs de France » pour devenir un centre de formation brassicole, sachant qu'il n'existe actuellement en France que 4 centres brassicoles diplômants, tous situés dans le Nord de la France... rien en-dessous de Lyon !

• Installer des ateliers de brassage destinés aux particuliers et aux entreprises dans le cadre d'organisation de séminaires (stratégie de développement touristique brassicole pour la Vallée).

• Mettre en place des visites guidées de la brasserie, notamment le week-end, avec implantation d'une boutique.

Nous avons un réel potentiel pour créer une activité économique forte et revitaliser notre vallée avec des emplois directs importants, au moins une dizaine pour les 2 ans à venir, mais aussi pour nos sous-traitants présents dans notre région : exploitants agricoles, verriers, imprimeurs et transporteurs

Création du nouveau site de production de la Brasserie du Comté

MAÎTRE D'OUVRAGE
BRASSERIE DU COMTÉ
BP04, 06450 Saint-Martin-Vésubie

ARCHITECTE
AGENCE GRIESMAR ARCHITECTES
Villa Idalie 66 Boulevard Carnot, 06300 Nice
04 83 50 87 70
griesmar.architectes@gmail.com

BUREAU D'ÉTUDES STRUCTURE
CEB LEGAL
48 Avenue de Verdun, 06800 Cagnes sur Mer

BUREAU D'ÉTUDES ENERGIE & FLUIDES
BET AGATHE
9 rue du 8 Mai 1945, 06390 CONTES

BUREAU DE CONTRÔLE
QUALICONSULT
8 avenue Felix Faure, 06000 Nice

COORDINATION DE SÉCURITÉ ET PROTECTION DE LA SANTÉ
JEAN-BAPTISTE GRIESMAR
Villa Idalie 66 Boulevard Carnot, 06300 Nice

Entreprises

LOT01 **TERRASSEMENT - GROS OEUVRE - FONDATIONS**
SAS VALTINEE
RM2205 LIEU-DIT LA SORBIÈRE 06420 SAINT SAUVEUR SUR TINÉE

LOT02 **CHARPENTE MÉTALLIQUE**
BERTHE
220 VOIE TRIPODI 06600 ANTIBES

LOT03 **COUVERTURE**
ANTHEA
5 Voie d'Angleterre Actipôle Bât B3 - ZA l'Anjoly - 13127 VITROLLES

LOT04 **ISOLATION - BARDAGE BOIS**
ANTHEA
5 Voie d'Angleterre Actipôle Bât B3 - ZA l'Anjoly - 13127 VITROLLES

LOT05 **CVC - PLOMBERIE**
SARL BACCIALON
248, Bd Chevalier Victor de Céssole 06450 SAINT- MARTIN-VESUBIE

LOT06 **CFO - CFA - SSI**
JEAN-MARC AURECH
1710 Quai Belessa 06450 BELVEDERE

LOT07 **MENUISERIES EXTÉRIEURES**
SEPRAL
5 Bd Anatole France, 06345 La Trinité

LOT12 **VRD**
SAS VALTINEE
RM2205 LIEU-DIT LA SORBIÈRE 06420 SAINT SAUVEUR SUR TINÉE

Merci du soutien et des différentes aides fournis par les collectivités, les chambres consulaires et associations pour notre reconstruction

Saint-Martin-Vésubie

La Suisse Niçoise

MÉTROPOLE NICE CÔTE D'AZUR

DÉPARTEMENT DES ALPES-MARITIMES

UNION EUROPÉENNE

Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural

L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

PRÉFET DES ALPES-MARITIMES

Liberté
Égalité
Fraternité

FRANCE RELANCE

GOUVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité

CCI NICE CÔTE D'AZUR

Chambre de Métiers et de l'Artisanat PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

TERRITOIRES D'INDUSTRIE

bpifrance

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

Kronenbourg
Une société de Carlsberg Group

BIAM
ASSOCIATION DES BRASSEURS INDÉPENDANTS DES ALPES-MARITIMES

COLLECTIF DES ENTREPRENEURS POUR LES SINISTRÉS DES 3 VALLÉES

Carsat Retraite & Santé au travail Sud-Est

rēsistex
Vous ēclairer autrement

Mercantour écotourisme

HervéGourdel
association-herve-gourdel.org

BRASSERIE DU COMTÉ
NISSE
BIÈRE DU COMTÉ
LA TRADITION DES BRASSEURS ARTISANS
RAFRAÎCHISSANTE & DOUCE
BLONDE BIO
DU MERCANTOUR
N°1

Contact

communication@brasserieducomte.fr

Edwards Dilly

Directeur Général Associé
07 66 06 10 15

Laurent Fredj

Président Fondateur Associé
06 23 04 30 17

BRASSERIE DU COMTÉ

DEPUIS 2012

NISSA

www.brasserieducomte.fr

biereducomte brasserieducomte