

DOUAISIS

Mardi 24 mai 2022

**LA
VOIX
DU
NORD**

Bonjour

AMAZON ET LA SANTÉ

Amazon, à Lauwin-Planque depuis 2015, annonce avoir investi 11 millions d'€ depuis 2021 pour la santé, la sécurité et le bien-être des salariés dans ses sites logistiques français. Il dit avoir dédié plus d'un million d'heures de travail à la réduction des risques et à la formation des salariés en matière de sécurité. Ici et là, les syndicats rient jaune. En 2020, en pleine pandémie Covid, le syndicat Sud Solidaires, inquiet pour la santé des salariés,

avait fait condamner le géant américain. Le tribunal judiciaire de Nanterre avait rendu une ordonnance sévère pour la multinationale, considérant que « la société Amazon France Logistique a, de façon évidente, méconnu son obligation de sécurité et de prévention de la santé des salariés ». Saisie, la cour d'appel de Versailles lui avait demandé de restreindre son activité aux produits essentiels et de procéder à une évaluation des risques professionnels pesant sur les salariés. **B. B.**

Météo

Matin 9°C



Après-midi 17°C



Demain

Matin 8°C



Après-midi 17°C



RÂCHES

QUAND LA BIÈRE ET LES VACHES FONT BON MÉNAGE

PAGE 10

SIN-LE-NOBLE

Défenestration : le suspect mis en examen pour tentative de meurtre

PAGE 11

DOUAI

Ce qu'il faut savoir avant le passage des Boucles de Gayant, jeudi

PAGE 12

DOUAI

Un auteur local à l'origine d'un ouvrage collectif sur Rimbaud et la ville

PAGE 13

Les résidus de malts de la brasserie La Fabriq', les vaches en raffolent !

A priori, personne n'a encore jamais vu les vaches de la ferme du Clos de Terre-Neuve saoules comme des cochons. La Fabriq', la brasserie artisanale voisine de l'exploitation, leur offre pourtant chaque mois un complément alimentaire tout droit sorti de ses cuves à bière.

PAR ARNAUD DÉTHÉE
douai@lavoixdunord.fr

RÂCHES. Dans la bière, rien ne se perd. Alors que les brasseries artisanales fleurissent un peu partout, des initiatives originales naissent des collaborations qu'elles nouent avec leur entourage, notamment pour valoriser les déchets issus de la fabrication de la boisson. La brasserie bio La Fabriq', installée près du pont de Râches, est de celles-là. Depuis plusieurs mois, elle met à profit l'appétit des Prime Hobstein et des Montbéliardes de la ferme Carré, à Frais-Marais, où les quatre-vingts vaches laitières de l'exploitation recyclent avec bonheur les drèches, résidus de céréales à l'odeur de pain grillé, tout droit sortis des cuves de la brasserie.

« Aucun risque que les vaches soient pompettes [...] Faudra quand même que je vérifie si les yaourts ne sentent pas un peu la bière. »

« On a noué ce partenariat depuis un an avec Laurent Mattassolio, comme on le faisait jadis avec les brasseurs de Gayant avant qu'ils ne quittent Douai, confirme Frédéric Carré, patron de la ferme du Clos de Terre-Neuve. Laurent nous appelle dès que ses drèches sont disponibles, une fois qu'il a brassé. Louan, notre salarié, va les chercher en tracteur. C'est vite fait. On récupère vingt à trente tonnes de drèches à l'année, que

l'incorpore à l'alimentation de mes vaches. Elles adorent ça ».

« LE LOCAL, C'EST UNE VALEUR QUE J'AI ENVIE DE DÉFENDRE »

Viscéralement attaché aux principes de l'économie circulaire, adepte du zéro déchet, Laurent Mattassolio voit dans cette collaboration une manière d'être fidèle aux principes qu'il a adoptés en arrivant à Râches, où il a réalisé son rêve (lire par ailleurs). Il n'a pas hésité à offrir sans contrepartie ses résidus de malt aux éleveurs à la faveur de ce partenariat. « On est dans une démarche de circuit court, responsable et durable, dit-il. Le local, c'est une valeur que j'ai envie de défendre ». Cette démarche évite à Laurent d'avoir à évacuer ses drèches en déchetterie, ce qui lui coûterait du temps et un bras. La valeur nutritionnelle des résidus de céréales est une aubaine pour les bêtes à cornes de Carré. Du gagnant-gagnant.

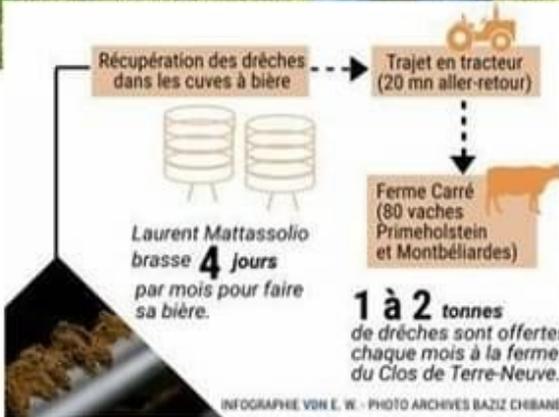
UNE SOIRÉE-CONCERT ET DÉGUSTATION LE 10 JUIN

« Et aucun risque que les vaches soient pompettes, la fermentation alcoolique n'a pas encore commencé quand je retire les drèches des cuves. Faudra quand même que je vérifie si les yaourts de la ferme ne sentent pas un peu la bière », se marre le jovial quadra qui, paradoxalement, ne trempe ses lèvres dans la mousse qu'à de rares exceptions. Ce sera peut-être pour le 10 juin, date à laquelle La Fabriq' proposera une soirée-concert. Les vaches de la ferme Carré vous invitent à y lever le coude (avec modération) en pensant à toutes les bonnes drèches bio qui finiront dans leur estomac. ■



▲ Frédéric carré, de la ferme du Clos-de-Terre-neuve (à g.), au côté de son salarié Louan et de Laurent Mattassolio, patron de la brasserie La Fabriq' (à d.).

+ SUR NOTRE SITE Retrouvez toute l'actualité du Douaisis sur notre site lavoixdunord.fr à l'onglet « Douai ».



« Un engagement écoresponsable »



Laurent Mattassolio a repris la brasserie La Fabriq' il y a un an.

Franc-comtois d'origine, plus habitué à l'odeur du fromage qu'à celle du houblon, Laurent Mattassolio, 45 ans, a repris les rênes de La Fabriq' il y a un an pour y réaliser son rêve. Devenir artisan brasseur et vendre un produit créé de ses propres mains. « Ça me rend heureux, raconte celui qui travailla tour à tour dans une centrale financière à Monaco, puis à Rungis, en tant que responsable de secteur restauration collective. À l'époque, il achetait ses tomates en Espagne pour permettre aux communes avec lesquelles il travaillait de compresser au maxi-

mum les prix des repas de leurs cantines ou de leurs EHPAD. Fini ce temps-là. « Aujourd'hui, j'élaborer un produit à partir d'eau et de matières premières locales et bio. Mes houblons, mes levures et mon malt viennent du Nord et de Belgique. Je suis devenu un artisan avec un engagement écoresponsable revendiqué. L'eau que j'utilise dans mes cuves est recyclée. Mes cartons et mes bouteilles aussi. J'en suis très fier. Je me suis fait plus d'amis en quinze jours dans le Nord qu'en deux ans à Monaco. J'ai envie de rendre ça aux gens, que je considère comme des convives, plutôt que des clients. » ■

C'EST QUOI LES DRÈCHES ?

La première étape du processus de fabrication de la bière est le maltage. L'orge (notre photo), mais aussi le blé, le seigle et l'avoine, sont transformés en malt, c'est-à-dire que la céréale germée est cuite afin de dégager ses arômes. Ce malt est ensuite concassé puis mélangé à de l'eau bouillante pour libérer les molécules dont la levure se nourrira. Cette étape est nommée l'empâtage. L'étape suivante – la filtration – est la séparation de la phase liquide (le moût) qui servira à faire la bière, de la phase solide, c'est-à-dire les résidus de céréales, les fameuses drèches, restées au fond des cuves. Elles sont pauvres en sucre mais riches en minéraux, fibres et protéines. Elles constituent un complément alimentaire de choix pour les vaches laitières. Certaines sociétés en font même des biscuits.

