

Malternative

Créée en 2016 à Martigny par deux amis passionnés de bière, David Crettenand et Romain Nanchen, Malternative est une micro-brasserie labellisée Bourgeon Bio Suisse. Depuis 2020, elle propose la première bière valaisanne dont les matières premières (céréales, eau, etc.) proviennent de la région. Dans l'ADN de cette jeune entreprise, la réflexion autour de son impact environnemental a une importance capitale, ce qui est également le cas pour le label marque Valais qui met en avant des produits du terroir qui répondent à des critères de qualité, éthiques et environnementaux.

Que veut dire brasserie 100% biologique ?

Tous les produits de la brasserie sont certifiés biologiques, et pour la plupart, Bourgeon Bio Suisse. L'écologie est une valeur particulièrement importante pour la brasserie qui peut se targuer de produire une des bières au bilan carbone le plus bas. Les matières premières utilisées sont locales et bio. De plus, de nombreuses initiatives ont été prises pour limiter l'impact environnemental de la brasserie. Par exemple :

- ✓ Les drêches (résidus de céréales issus du brassage) sont revalorisées en crackers.
- ✓ Les sacs de malts usagés sont recyclés pour l'envoi en vrac des crackers.
- ✓ Les lies sont distillées afin d'en faire un puissant désinfectant.
- ✓ Les étiquettes sont 100% compostables.

Des crackers croustillants et écoresponsables

Conçus à partir des drêches issues du brassage, ces crackers croustillants, savou-

reux, riches en nutriments et en fibres se dégustent avec de nombreux produits marque Valais, aussi bien sucrés comme des confitures, que salés avec du fromage, de la viande séchée ou une sauce tomate.

Un pack apéritif pour tous les gourmands

Un pack apéritif est désormais disponible et comprend des bières, des crackers et une sauce de saison. De quoi réussir tous ses apéritifs !

Le saviez-vous ?

- ✓ Le conseil du pro pour bien déguster une bière : Plus elle est sombre, plus elle se boit tempérée !
- ✓ La nouvelle tendance : Les bières acides, fruitées (avec de vrais fruits) ou épicées sont à la mode.
- ✓ Attention ! Les bières un peu troubles ne sont pas forcément des bières blanches. La caractéristique d'une blanche est qu'elle est brassée à base de froment.

Plus d'info : malternative.bio



Comment brasse-t-on une bière ?

Le concassage et l'empâtage

Les céréales sont concassées puis cuites afin d'obtenir une pâte appelée maische dans laquelle l'amidon des céréales se transforme en sucre fermentescible (qui donne l'alcool et le CO₂) et non-fermentescible (qui donne le corps de la bière).



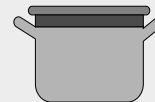
L'extraction du moût

Le moût ainsi obtenu, et qui est la base de la bière, est extrait, tandis que les drêches sont récupérées pour la confection des crackers.



L'ébullition

Le moût est cuit à ébullition pendant une heure pour être pasteurisé. On y ajoute du houblon qui apporte de l'amertume, des arômes et est également un conservateur naturel.



La fermentation

Le moût est refroidi et on y ajoute la levure. Cela permet la fermentation du moût qui prend environ 3 semaines à un mois.

La re fermentation en bouteiller et maturation



Le moût, non gazeux, est soutiré (on retire les levures et les résidus) et sucré avec du sucre de betterave suisse. Il est embouteillé, tandis que l'effet combiné de la levure et du sucre crée du CO₂, ce qui gazéifie le liquide. La bière repose ainsi 2 à 3 semaines.



La dégustation

À vous de jouer !