

ANNEXE A LA CONVENTION  
N° Déclaration d'Activité  
enregistrée sous le numéro 28610097161  
auprès du Préfet de Région de Normandie

**CREER SA BRASSERIE BIO(Micro Brasserie Artisanale)**

**Date:**du .....au.....

**Durée:**6 jours soit 48h

**Effectif :** 6 participant(s) maximum

**Formateurs :** Mr LESELLIER Donatien et Mme LESELLIER Pascale

**PROGRAMME**

**Jour n°1**

**- Les Bases Du Brassage(Théorie remise des livret de formation)**

Les matières premières :

\*Eau : son importance et sa qualité

\*Le malt sa fonction,les différentes variétés,les notion d'EBC ,le stockage,les modes d'utilisations

\*Houblon:sa fonction et l'utilisation

\* La culture est sur le site de formation plusieurs variétés de Houblon mise en pratique (selon la saisons )

Les différentes techniques de brassage

\*Concassage,brassage,filtration,ébullition,refroidissement

\*Les levures et la fermentation et les différentes variétés,leurs rôles et leurs conservations

\*Le matériel braumeister sont utilisation,sa capacité de 500L,système permettant de brasser tous les styles de bières avec la méthode de l'infusion mono palier ou multipalier

\*Embouteillage :conditionnement

**Jour n° 2**

**-Réalisation d'un brassin grandeur réelle sur 500l(Pratique)**

\*Mise en situation réelle de fabrication de la bière: réalisation de l'ensemble des opérations de brassage,du concassage du malt jusqu'à la mise en fermentation d'un brassin de 500l

\*Explication sur le process à chaque étape du brassage

\*Explication et mise en œuvre du nettoyage et désinfection de la cuve de fermentation et échangeur à plaques.

**Jour n°3**

**-Réalisation d'un brassin en semi -autonomie sur l'installation grandeur réelle(500l)**

\*Les stagiaires réalisent un brassin de 500l en semi-autonomie du concassage du malt à la mise en fermentation

\*Apport techniques complémentaires

\*Nettoyage et désinfection de la cuve de fermentation et de l'échangeur à plaque en semi-autonomie

**Jour n° 4**

**- La création de recette et la maîtrise de la fabrication**

\*Création et réalisation d'une bière, recette stagiaire

\*Mise en pratique sur un brassin stagiaire de 100l,en autonomie

\*Bilan des 3jours d'apprentissage de la fabrication et dialogue avec les projets de chacun

\*Le matériel de mesure(densitomètre,PH,test à l'iode)

\*Les accidents de fabrication et les contaminations courantes(infections acétique,lactique) analyses et comment y remédier(Théorie)

### **Jour n°5**

**-Embouteillage avec mise en pratique sur le matériel de la brasserie**

\*Explication de l'enfûtage sur fût keg keg

### **Jour n°6**

**-Théorie avec remise de différents documents**

\*Commercialisation(sur place avec visite et vente en boutique,salons et autres)

\*Réglementation(Étiquetage et douane)

\*Équipements et investissements

\*Réflexion sur le projet de chaque participant

(exemple d'une structures avec statistique et chiffre)

## **FORMATEURS**

**En 2014 Donatien et Pascale LESELLIER ont crée leur brasserie bio dans le garage de leur maison soit une production de 800l par mois,ceci après avoir tenu pendant 9ans leur propre structures « une AUTO ECOLE A DOMFRONT dans l'Orne de 8/9 salariés . Tout les deux possèdent le diplôme d'état d'enseignant de la conduite (le Bépécaser)**

**Mr LESELLIER Donatien est allé à l'université de la ROCHELLE est avec succès à obtenu son DU d'opérateur brasseur en 2017 . Ceci à enrichie la maîtrise des processus de fermentation et les techniques de production. Avant cette date ,il a effectué un stage de formation dans une brasserie nommée la Chaumontoise en Vexin en janvier 2014.**

**Leurs démarches est avant tout écologique,respect de l'environnement ,faire travailler l'économie locale,ils ont auto-construit un bâtiment en bois neuf avec des règles de l'art du bioclimatique,celui à l'aspect d'un château avec deux tours carrées. Ils cultives depuis 2015 trois à quatre variété de houblon Anglais,Alsacien et Chekc soit 130 pieds sur le site de la brasserie du Château.**

## **LE LIEU**

**En pleine campagne sur la commune de LONLAY L'ABBAYE au lieu dit le Fay, Cette commune est à l'écoute des habitants et de l'évolution pour les éléments nécessaires à la vie des Lonléens. De belles et grandes entreprises telle que la Biscuiterie ,elle est solidaire auprès des artisans producteurs avec des visites et ventes des produits locaux.**

## **LE PUBLIC CONCERNÉ A LA FORMATION**

\*Les candidats à une reconversion dans ce métier.

\*Les amateurs et passionnés de bières qui en envisagent de monter une micro brasserie.