



L'AVIS de Muttersholtz – Printemps 2023
Dossier : L'eau potable
Entretien avec Pierre Sigwalt, brasseur

- Pouvez-vous vous présenter, s'il vous plait ?

« Ingénieur agroalimentaire de formation, après avoir travaillé 17 ans en brasserie et 12 ans dans les produits laitiers, chez de grands groupes alimentaires, je suis revenu dans ma commune de naissance et j'ai créé ma propre brasserie. Elle est installée dans l'ancien corps de ferme familial, situé près de la Maison de la Nature à Ehnwihr et est opérationnelle depuis 2016. »

- Pouvez-vous décrire votre activité ?

« Nous produisons une gamme de bières variées, dans le respect des méthodes traditionnelles, mais dans un outil moderne. Elles peuvent se déguster à la pression sur place dans notre Biergarten les après-midis d'été et le soir dans notre Bierstub, accompagnant soit des tartes flambées, soit de petits plats de charcuteries et de fromages. Elles sont également proposées à la vente, en bouteilles ou en coffrets cadeaux, dans notre brasserie. Nos produits sont également présents dans bon nombre de points de vente, cavistes, grandes surfaces et restaurants, entre Colmar et Strasbourg. »

**- Que faites-vous concrètement pour protéger la ressource en eau potable ?
Que faites-vous depuis longtemps ? Quelles sont les nouvelles actions ?**

« Dès le départ les installations ont été conçues pour économiser et recycler au maximum l'eau. Par exemple, pendant l'ébullition du moût on évapore environ 10% d'eau. Plutôt que de la rejeter dans le

milieu extérieur, cette vapeur d'eau est condensée dans un échangeur et l'eau chaude ainsi récupérée servira au lavage des installations, tout en réduisant la consommation d'énergie. Nous sommes également dans une démarche d'amélioration continue de nos procédés de nettoyage, indispensables dans toute industrie agroalimentaire, en vue de réduire à la fois les consommations d'énergie, d'eau et de produits chimiques. Ainsi, entre 2019 et 2022, nous avons réduit notre consommation d'eau (et donc nos rejets) de 24 %, à production équivalente. »

- Quel est l'impact de ces actions sur vos activités ?

« Elles se traduisent par une meilleure maîtrise de nos factures d'eau et d'électricité, mais aussi, ponctuellement, par un surcroît de travail. Après chaque production de bière, nous ouvrons et nettoyons immédiatement les cuves, procédons manuellement au démontage de certaines pièces, vannes, clapets, etc. pour les nettoyer par brossage. Le nettoyage est bien plus efficace et nécessite moins de produits chimiques : l'huile de coude économise l'eau ! Cette manière de procéder, non seulement nous garantit une économie en matière de consommation d'énergie, de produits chimiques, mais également un gain en matière de sécurité sanitaire.

Le tout automatique, gros consommateur en eau et en énergie, où l'homme n'intervient pratiquement pas, n'est de toutes façons pas adapté à nos petites structures. »

- Comment la Commune et le SDEA vous soutiennent-ils ?

« L'eau est la matière première principale du brasseur, elle représente 80 à 90 % de la composition de la bière.

Le SDEA, à travers le réseau de Hilsenheim – Muttersholtz – Bindernheim, nous fournit une eau de très bonne qualité bactériologique, non chlorée, ce qui est très important pour une utilisation en brasserie.

C'est une des retombées positives de la politique de protection de la ressource menée par la commune, l'agence de l'eau et le SDEA, aux environs de la zone de captage, mais aussi ailleurs dans la plaine, car la nappe du Rhin circule dans les graviers du sous-sol à la vitesse d'environ 1 m/jour. La trame verte et bleue, la plantation de champs de Silphie, l'interdiction de certaines cultures, le changement de pratiques au niveau de l'utilisation des pesticides, agissent sur la qualité de l'eau et tout le monde en est bénéficiaire.

L'eau est le socle de la production brassicole. La présence, sous nos pieds, de la plus grande nappe phréatique d'Europe, explique pourquoi le fossé rhénan a été de tous temps une terre de brasserie, car l'eau y est de bonne qualité, abondante et facilement accessible. »

La connexion à un petit réseau local, non interconnecté à des réseaux plus lointains, est un autre atout, car cela nous garantit un profil physico-chimique de l'eau constant tout au long de l'année. Sinon, il faudrait adapter nos recettes en permanence !