



Brève d'un producteur local.

Olivier Nizon, une reconversion réussie dans la bière artisanale bio.

Portrait réalisé par Sandra Bournac – Stagiaire de l'association L'Echo-Logic' – Février 2015

Située dans la Zone Artisanale du Moulin d'Angean à Chaumont-en-Vexin, la Brasserie Chaumont'oise propose une gamme de bières artisanales de qualité et certifiées 100% Bio. Son créateur Olivier Nizon, est un homme aux multiples talents. Il n'a pas seulement élaboré ses propres recettes de bière, il a conçu et construit de ses mains des pico brasseries à l'usage des amateurs comme des professionnels. Généreux, il aime partager ses savoirs auprès de ses clients, et forme des stagiaires tout au long de l'année dans un cadre professionnel.

De la passion d'un amateur à la construction d'une entreprise. Quel a été votre parcours ?

Après une longue carrière en tant qu'ingénieur dans la robotique Industrielle, Olivier Nizon cherche à se reconvertir.

« J'étais à la recherche d'un nouveau métier parce que la robotique industrielle, j'en avais marre, je n'avais pas vraiment d'idée précise, et je me suis dit pourquoi pas la bière bio »

Mais cette idée n'est pas venue du jour au lendemain, « j'ai découvert complètement par hasard sur internet que l'on pouvait fabriquer de la bière dans sa cuisine, en achetant un kit. J'ai fait un kit puis un deuxième, puis rapidement j'ai vu que cela n'avait pas d'avenir *professionnel*, c'était vraiment très amateur. »

Par la suite « j'ai fait une petite recherche, et j'ai vu que la bière bio existait en France mais que c'était très rare et que c'était très cher.

Je me suis dit tiens un produit rare et cher, peut être que l'on peut gagner sa vie sans en produire forcément des centaines de milliers d'hectolitres. »

Son projet naissant, n'aurait pu aboutir sans son ingéniosité, un long travail de recherche et beaucoup de pratique. « J'ai commencé à progresser doucement dans ma cuisine et puis dans mon garage, à essayer de maîtriser les différents processus de fabrication artisanale de la bière, et à concevoir et construire le matériel en même temps, qui n'existait pas ou du moins qui ne correspondait pas à mon besoin.»

Pour cela il faut du temps « Heureusement j'avais deux ans devant moi, donc j'ai pu m'y consacrer à 100%. En faisant un petit stage à l' IFBN de Nancy, de perfectionnement et d'approfondissement de mes connaissances dans le domaine de la fermentation, cela m'a permis de sortir au bout de deux ans un produit qui était quasiment commercialisable, de bonne qualité et avec un outil de production permettant de le faire.»

Ayant toutes les cartes en main pour devenir brasseur professionnel « j'ai cherché un local pour m'installer de façon sérieuse, dans ma maison cela devenait inconcevable. Je n'avais pas de solution jusqu'à ce que la Chambre de communauté de communes de l'agglomération de Chaumont (la CCDT), décide d'agrandir la zone artisanale actuelle dans laquelle j'avais construit mon premier bâtiment industriel dans les années 80. J'ai pu acheter un terrain, *grâce à la vente de ma maison et l'aide des internautes*, sans faire aucunement appel à la banque, et ça a été un énorme plaisir.»

Pourquoi Bio ?

« Moi je voulais faire du bio car j'ai vu rapidement que c'était un créneau, on sort du système classique, donc on a une distribution qui est un peu exclusive et sur une clientèle qui est un peu particulière, il y a aussi tout un mouvement de fond sur les produits naturels et notamment biologiques. Je me suis dit, il faut surfer sur la vague, et quitte à faire de la bière autant faire de la bière bio. »

Par ailleurs « j'ai été sensibilisé au bio car j'avais mon grand potager bio ». Expérience qui lui permet aujourd'hui de cultiver son propre houblon bio.

Quand il a commencé son activité, il n'était pas simple de trouver des céréales bio à proximité, mais faut-il croire à un coup du destin.

« Les céréaliers en bio, en 2006, étaient extrêmement rare, mais j'ai eu la chance de tomber sur une personne de l'association Bio Picardie à Amiens, qui m'a aiguillé vers un cultivateur bio, qui est, miracle, à 10 km d'ici. »

Comment avez-vous débuté la collaboration avec le système de La Ruche qui dit oui ?

Contacté par une jeune femme qui désirait monter une Ruche, et cherchait un local pour effectuer la distribution, et la présentation des producteurs. Très intéressé par le projet, et conquis par l'ambiance sympathique, il prêta généreusement ses locaux, se proposant même à effectuer la corvée de ménage.

Il ne participa à la vente en tant que producteur qu'après qu'une cliente de la ruche lui ai suggéré l'idée. « Je me suis donc inscrit sur le site, et j'ai été contacté par les différentes ruches de la région. Actuellement je fournis une quinzaine de ruches sur la région et sur Paris. Cela s'est fait surtout de bouche à oreille »

Vous êtes un homme très occupé, entre la fabrication de pico de brasseries, les formations des stagiaires, et la gestion de votre entreprise. Vous occupez-vous toujours de la fabrication de la bière ?

Non, « ce n'était plus possible de suivre ». La tâche est aujourd'hui déléguée à une jeune femme sans formation particulière à la base, « j'ai vu que c'était quelqu'un d'intelligent, de volontaire et de courageux. Ce n'est pas parce que l'on n'a pas de diplôme que cela empêche de travailler. Je l'ai donc formée pendant deux mois, elle a appris et elle apprend encore.

Je l'ai embauchée pour s'occuper de l'intégralité de l'activité bière, aussi bien la production que la vente, et la promotion. Elle est embauchée à temps plein en CDI, en contrat d'avenir »

Cinq autres collaborateurs travaillent à ses côtés à temps partiel.

Pourquoi acheter vos bières plutôt que des bières industrielles ?

« D'abord les miennes sont bien meilleures ! C'est le goût, ce sont des bières de dégustation qui se boivent pour elles-mêmes.

La brune par exemple, le soir est un excellent digestif.

L'ambrée à midi est un apéritif fabuleux, bien meilleure que des boissons alcoolisées qui en fait coupent l'appétit. L'ambrée, elle, stimule l'appétit.

Il y a tout ce qu'il faut dedans, des houblons, une bonne amertume, un équilibre, que j'espère presque idéal, entre l'amertume, les sucres résiduels et le taux d'alcool volontairement faible. Totalement biologique, tous les ingrédients sans exception sont certifiés bio, et locaux évidemment.

Au niveau prix, je suis un peu plus cher que des bières industrielles, mais par rapport à d'autres bières artisanales non bio, je suis tout à fait dans la gamme. Ce n'est pas parce que c'est bio que cela doit être plus cher. »