



VINCENT LE POTTIER ET JULIEN COTTET

MALT' IN POTT

MONTE EN PRESSION

La malterie artisanale d'Allonzier-La-Caille prépare l'ouverture d'un second site à Viry. Elle va automatiser la production grâce à une énergie plus verte pour servir ses quelque 200 clients brasseurs.

La malterie artisanale Malt'inPott est née de la rencontre de Vincent Le Pottier, 36 ans, ingénieur agronome de formation, et de Julien Cottet, 39 ans, ingénieur en maintenance aéronautique dans l'aviation d'affaires à Genève, en reconversion, et brasseur amateur. Associés au sein d'une SAS depuis l'automne 2019, ils déploient l'activité de la malterie créée un an plus tôt avec l'aide de la CMA de Haute-Savoie par Vincent Le Pottier. « Je me suis également formé à l'Institut français de la Brasserie et de la Malterie à Nancy » explique-t-il. De son côté, Julien Cottet a alors déjà monté en autoentreprise une micro-brasserie. « Elle sert aujourd'hui de pilote à la malterie », précise-t-il. La société sert 200 brasseries dans le quart sud-est de la France, dont 60 %, implantées dans les Pays de Savoie et travaille à façon pour un tiers de son activité. Elle produit une quarantaine de malts (matière première indispensable à la bière pour alimenter les levures, lui donner sa robe et sa saveur en bouche) tous bio, classiques ou spéciaux, torrifiés ou fumés, qui offrent aux brasseurs



Vincent Le Pottier et Julien Cottet sont notamment accompagnés par le FEADER et le Fonds Avenir Bio dans le cadre du Plan de Relance.

une large gamme d'assemblage. Le maltage est un processus en plusieurs étapes : la trempage des céréales (24 à 36 heures) pour activer la germination, la germination (cinq jours), le touraillage (24 à 36 heures) avant le dégermage au fil de l'eau et le conditionnement final.

UN PROCESS PLUS ÉCONOME

« Ce sont de gros postes énergétiques à tous les niveaux, qui représentent jusqu'à 7% de notre chiffre d'affaires ». D'où l'idée des deux artisans de travailler sur les besoins en énergie de leur entreprise afin d'optimiser le process et de le rendre plus économe. Malt'inPott prépare ainsi activement depuis plusieurs mois l'ouverture d'un second site de production à Viry. D'une surface de 1500 m², il permettra de tripler la production annuelle jusqu'à 1200 tonnes. « Nous allons installer des machines automatisées plus sophistiquées. L'objectif est de proposer aux brasseurs une qualité supérieure et de la régularité ». Pour un diagnostic complet, Malt'inPott a fait appel à Marine Giroud de la CMA de Haute-Savoie. « Nous avons fait le tour de toutes les consommations énergétiques. Grâce

à cet audit, nous avons pu récupérer pour 2020 et 2021 la TICFE (*) (soit 4 000 €), car notre activité industrielle est électro-intensive. Et nous allons installer 500 m² de panneaux photovoltaïques sur le futur site, pour assurer notre autoconsommation et la revente d'électricité, ce qui devrait nous amener à une économie d'au moins 25 % ». L'entreprise est aussi en réflexion pour l'installation d'une chaudière biomasse en appoint du gaz propane et de l'électricité pour tempérer l'eau et alimenter la touraille. « Nous attendons d'avoir un peu de retours d'expérience avant d'investir davantage ». Malt'in Pott, qui a recruté trois salariés en trois ans, cherche actuellement un opérateur de production et un responsable qualité polyvalent pour le 1^{er} semestre 2023. (*) Taxe sur la consommation finale d'électricité

▷ **Malt'inPot**
98 Espace du Vernet Route de l'Army
74 350 Allonzier-La-Caille

▷ **Vincent Le Pottier**
06 67 31 33 91

▷ **Julien Cottet**
06 68 02 98 78