

Lundi 13 mai 2019

## ADA : le brassage de retour à Thuin

En s'installant dans le zoning thudinien la brasserie du Val de Sambre ramène la bière dans son berceau et peut en faire profiter tout le monde.

• Pierre DEJARDIN

En 1998, Jacques Wauthy reprend les établissements Leveau pour brasser l'ADA à Aulne. Le site ne permettait pas d'intégrer l'embouteillage et limitait la production à 1 500 hectolitres. En 2013, avec le groupe espagnol basé à Barcelone, Frutapac, la production est quadruplée et vouée à l'exportation dans une vingtaine de pays. Pour gagner en indépendance et garantir les livraisons et l'authenticité, en 2015, le groupe acquiert un terrain de 3 000 m<sup>2</sup> sur le zoning Thuin-Lobbès. Les travaux débutent en août 2017. L'investissement de 9 millions d'euros est réalisé pour un tiers en fonds propres, un tiers en prêt bancaire, le reste est financé par des fonds émanant de Sambrinvest, la Société Régionale d'Investissement de Wallonie (SIRW) et les primes à l'investissement Feder et classiques. L'entreprise a créé une dizaine d'emplois.

**De 25 000 à 50 000 hectolitres**

La capacité de production actuelle est de 25 000 à 30 000 hectolitres par an, explique le directeur Frédéric Colinet, avec possibilité de monter à 50 000 hl. Sur le marché belge, 60 % sont destinés à la grande distribution et 40 % dans l'Horeca. La bière s'exporte dans une vingtaine de pays européens



Après l'inauguration officielle vendredi soir, le public a pu visiter le nouveau site durant tout le week-end.

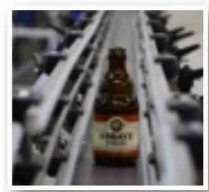
EdA - 401201410839

mais aussi en Amérique du Sud. Les Chinois se montrent friands de la Chérie ; chaque mois 6 containers de 30 palettes de Chérie en prennent la direction. Pour s'intégrer dans une démarche de développement durable, les matières premières sont issues au maximum de la région. Les déchets (levure, drêche, trub) sont utilisés par l'unité de biométhanisation de Thuin pour la production d'électricité verte ou biogaz. Les eaux industrielles sont traitées par la station d'épuration. Dans les projets, on notera la construction d'un espace

de stockage qui s'avère insuffisant dans la structure actuelle. « **Votre bière, chez vous !** » Sans nier l'aspect commercial de l'entreprise, le manager Jorge Menarguez, insiste sur la volonté de ramener la bière d'Aulne dans sa région : « **notre bière chez vous !** ». Sur le site d'Aulne, des brassins produiront des bières qui varieront en goût à date régulière. Le groupe voudrait racheter le site pour y créer un espace brassicole. Les négociations sont un peu gelées pour le moment mais devraient reprendre avec la

Commission Heriset. Lors de l'inauguration, trois confréries étaient représentées. Une trentaine de Chevaliers d'Aulne étaient venus confirmer leur mission de promotion de la Blonde des Pères, fleuron de la brasserie du Val de Sambre, avec leur grand maître Josiane Meirlaen. Pascal Chardon, grand bailli de la confrérie du Houblon Wallon, annonce la reprise du brassage de la « Coquiât », leur bière ambrée, sur le site d'Aulne. Deux membres du Climbia's Club carolo témoignaient que leur bière était aussi brassée à Aulne. ■

### Un retour aux sources



Selon les époques, la bière ADA, Abbaye d'Aulne, a été brassée à différents endroits du pays, connaissant ainsi quelques variations. Dans les années 50, l'ADA fut d'abord brassée à Dinant, puis chez Bavery à Couillet qui produisait la BAF. À sa faillite, elle est reprise par la brasserie Desmedt à Stekene, entre Gand et Anvers. Elle revient à Aulne pour de petits brassins et est produite par la brasserie Van Steenberghe à Ertvelde (Gand) jusqu'à fin du contrat, moment où elle revient au pays à la Brasserie du Val de Sambre. Ce 10 mai sera inscrit comme la date officielle de l'inauguration du site thudinien. **P.Djn.**



La brasserie thudinienne a une capacité de production de 25 000 à 50 000 hectolitres.



Jorge Menarguez, le manager barcelonais, et Frédéric Colinet, le directeur de la brasserie, ont inauguré le site.

