



VENDÉE
L'ESSENTIEL
VIENT DU CŒUR

PORTRAIT D'ADHÉRENT

Les Brasseurs de la vie est une jeune entreprise créée en avril 2019, c'est plus qu'une micro-brasserie artisanale, c'est un concept économique, un lieu unique 100% RSE où le projet d'entreprise est fort et ambitieux et où tous les piliers du développement durable, l'économie, le social et l'environnemental se déclinent en actions concrètes, tels que l'achat responsable, la vente et distribution en circuits courts, le recrutement de salariés en insertion professionnelle, l'accueil de stagiaires et d'étudiant, la fabrication de bières de qualité bio et responsables, l'optimisation de gestion des déchets : les drêches nourrissent les chevaux d'un centre équestre et les verres de terres de terrain en permaculture, les levures sont utilisées pour fabriquer du pain « La tradition des Brasseurs ».

Les Brasseurs de la Vie organisent aussi des Ateliers de Brassage, unique en Vendée, des visites dégustations pour les particuliers, des groupes pour les team-buiding, et des soirées thématiques bières-quizz, bières-massage... Car c'est aussi un Brew-Bar ouvert sur le lieu de production. Actuellement la brasserie compte 2 ETP, accueille 6 étudiants en GAO de l'IUT de La Roche sur Yon, et la brasserie recrute en janvier son premier salarié en parcours professionnel.

POURQUOI ADHÉRER AU LABEL VENDÉE L'ESSENTIEL VIENT DU CŒUR ?

L'adhésion au label l'essentiel vient du cœur était évident au vu du projet d'entreprise, de ses valeurs humaines, de son ancrage territorial et de ses actions menées avec les autres acteurs locaux pour la valorisation de produits locaux.

De plus, le logo de la brasserie intègre en filigrane le double cœur vendéen, et tous les noms de bières portent le nom de lieux emblématiques ou d'expressions du pays de St Gilles Croix de Vie, « La Pil'Ours », « La Grosse Terre », « la Joséphine », « le Trou du diable », la « Bé-Vérole »...

Les Brasseries racontent l'histoire locale à travers les bières bio locales.

QUE VOUS ÉVOQUENT LES PILIERS DE VALEURS DU LABEL ?

Labeur & ténacité : il en faut tellement pour changer de métiers, se former... créer une SAS en économie sociale et solidaire, créer un nouveau concept et se lancer dans l'aventure à 56 ans...

Humanité & humilité : c'est donner du sens à son projet professionnel mais surtout à son projet de vie, c'est porter ses valeurs et les intégrer quotidiennement.

Imaginaire & créativité : c'est ne pas faire comme les autres tant sur le modèle économique que sur la stratégie globale, sans oublier la création de nouveaux process de brassage et de saveurs : bières triple vieilles dans des fûts de cognac et dans des fûts d'armagnac ..

Bien vivre & bien être : c'est simplement être soi et donner le meilleur en respectant chacun.

Esprit collaboratif & d'initiative : adhérer et participer à la vie associative locale, s'associer avec d'autres entrepreneurs pour valoriser ses produits mais aussi pour mettre en commun ses expériences et échanger régulièrement et créer du lien.

POURQUOI AVOIR CHOISI LA VENDÉE ?

Je n'ai pas choisi, la Vendée m'a adoptée.



Caroline THOMAS

Gérante

LES BRASSEURS DE LA VIE
ST GILLES CROIX DE VIE

QUEL EST VOTRE PLAT OU PRODUIT VENDÉEN PRÉFÉRÉ ?

La grâlée de mogettes avec une tranche de pain de 4 grillée, du beurre au sel de Noirmoutier, de la « mougette » de la veille cuite au feu de bois...

QUEL EST VOTRE LIEU PRÉFÉRÉ EN VENDÉE ?

J'adore la façade maritime, la côte vendéenne est sublime et tellement variée mais j'aime beaucoup découvrir les villes par leur entrée de Port et plus particulièrement l'entrée du port de St Gilles avec la Boué cardinale sud qui indique un danger au nord : la roche de « Pil'Ours » et comme le recommandaient les marins lors des nuits étoilées suivez la Grande Ours...



Quelques chiffres

42 000 litres par an

**Création de 8 recettes différentes
+ 4 nouvelles en 2020**

**200 ateliers de brassage de bières
pour les particuliers et professionnels**