

Portrait d'entreprise financée par IÉS



Kalon Cor, une brasserie artisanale écoresponsable et humainement engagée

Au cœur de Tarbes, chez Kalon Cor, on n’y brasse pas seulement de la bière, avec parfois des recettes originales, mais aussi des idées pour être toujours plus créatifs de valeurs fondatrices d’un projet d’entreprise qui veut affirmer son utilité sociale.

Sabine et Julien Huynh opèrent une reconversion. Elle, est issue du secteur agricole, un temps éleveuse de bovins et de chevaux, ensuite salariée de coopératives en Bretagne puis en Beauce, et de retour dans la Bigorre d’origine, à la Chambre d’Agriculture. Lui, est passé par la grande distribution, avant une expérience de professeur des écoles.

C’est un peu par hasard que l’idée de brasserie s’est imposée à eux. Plusieurs opportunités qui se sont enchaînées ont fini par créer ce parcours qui les a conduits à la création de *Kalon Cor*. Un stage de Julien autour de la bière, un lien avec les activités de Sabine autour du terroir « orge de brasserie » en Beauce, leurs implications dans l’organisation d’événements autour des thématiques environnementales et climatiques, des pressions d’amis séduits par leur bière, la crise sanitaire et le retour en Bigorre ont fait mûrir et aboutir ce projet qu’ils ont baptisé *Kalon* (le cœur breton de Julien) *Cor* (le cœur occitan de Sabine), les cœurs croisés du logo. La SARL a été créée et financée en avril 2021.

La gamme proposée aux particuliers comme aux professionnels (bars, restaurants) comporte 5 références permanentes certifiées bio : blonde, blanche, IPA ... Une autre référence, originale, existe : une ambrée qui utilise des restes de pain de boulangerie et de restaurants. *Kalon Cor* propose également des bières éphémères selon les saisons, ou les envies de clients.

Recyclage, impact environnemental et circuit court

Le recyclage de pain n’est que l’un des indicateurs de cercles vertueux que Sabine et Julien veulent développer. D’abord, autant que possible, privilégier des fournisseurs locaux, même si des compromis sont parfois inévitables. Après avoir commencé leur activité avec une malterie belge qui travaille des céréales françaises-l’objectif est de s’engager avec une malterie près de Toulouse qui pourrait travailler de l’orge de la région. Pour sécuriser la qualité de cette filière, il faudra vaincre une difficulté écologique : la qualité des protéines de l’orge nécessite un printemps plutôt sec, ce qui n’est pas vraiment le cas de notre région ... Le projet de consigner les bouteilles, est à l’étude avec la mise en place d’une filière locale. L’énergie, vient d’un petit producteur situé dans les Pyrénées-Atlantiques voisines. La question de l’eau, est également réfléchi, avec le concours de Véolia : l’enjeu pour cet automne sera de récupérer l’eau servant au refroidissement. Enfin, les drêches, résidus du brassage, qui ne contiennent donc ni alcool ni houblon, sont réutilisées en boulangerie et en pâtisserie.

Le passé enseignant-animateur de Julien est valorisé par l'organisation d'ateliers pour particuliers et entreprises. Sur une matinée, les participants ~~vont~~ de ces ateliers sont invités à fabriquer un type de bière de A à Z. 4 semaines plus tard, ils auront leurs 24 bouteilles de 75 cl. Outre l'aspect « cadeau original », l'idée est de déclencher une envie de brassage à domicile, *Kalon Cor* vendant matériel et matières premières.

Un engagement social fort

En partenariat avec les services de la DREETS (Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités), la jeune société a engagé une démarche qui devrait aboutir à la fin de l'automne 2021 à l'agrément « Entreprise Adaptée » et « Entreprise d'Insertion ». Le label national ESUS (Entreprise Solidaire d'utilité Sociale) est par ailleurs en cours d'obtention. Un premier recrutement est prévu dès 2022, en plus des 2 emplois actuels des créateurs. Sabine et Julien seront engagés dans le suivi professionnel de cette personne, le suivi social étant assuré par l'association ADPH (Aide à Domicile pour les Personnes Handicapées) des Hautes-Pyrénées. C'est une première : il n'y a pratiquement pas de brasserie artisanale voulant mettre en place un tel accueil de personnel.

L'impact social devrait encore être amplifié par les projets de diversification économique de la société. *Kalon Cor* prévoit de disposer de son propre moulin à farine pour les drêches déshydratées (les leurs, ou celles d'autres brasseries) et réfléchit à la mise en place d'une petite restauration valorisant farine, fibres et éléments nutritifs, avec à la clef, la création de 2 ou 3 emplois supplémentaires sous statut Entreprise Adaptée ou Entreprise d'Insertion.

L'appui d'IÉS

Apport en capital : 3 750 €

Apport en compte courant : 21 250 €

Les autres partenaires : Crédit Coopératif ; France Active

<https://www.brasseriekaloncor.fr/>