

BRASSERIE LANCELOT



LE ROC-SAINT-ANDRÉ



STÉPHANE KERDODÉ,
PRÉSIDENT DE LANCELOT

La dimension industrielle d'un savoir-faire artisanal breton

» **« NOTRE PREMIER MÉTIER, C'EST BRASSEUR ! »**

En Bretagne, nous pouvons découvrir des lieux chargés d'histoire et de savoir-faire ancestraux... c'est dans le Morbihan, sur le site unique d'une ancienne mine d'or, que nous plongeons dans l'atmosphère des légendes de l'antique forêt de Brocéliande. Au Roc Saint André, nous visitons les locaux rénovés d'un manoir datant du 19^e siècle bâti sur une couche granitique délivrant une eau très pure idéale pour la production. La brasserie Lancelot produit des bières reconnues aujourd'hui pour la richesse de leurs saveurs : Cervoise, Lancelot, Duchesse Anne (fleuron de la marque), Blanche Hermine, Telenn Du, Bonnets Rouges, Morgane... L'entreprise propose une vingtaine de références différentes et permet de promouvoir une filière locale et solidaire de céréales (orge, malt, froment, sarrasin...).

Si le projet de bâtir une Cervoiserie en 1990 semblait un peu fou, vingt-cinq ans plus tard, la brasserie affiche un chiffre d'affaire global qui dépasse 20 millions (entre l'activité Soft & Bière) avec une croissance à deux chiffres tous les ans. Lorsque Bernard Lancelot, le fondateur, prend sa retraite en 2004 et laisse les clés de la brasserie à Stéphane Kerdodé et Eric Ollive, l'objectif est de poursuivre l'aventure sans perdre son identité et faire des produits de qualité reflétant l'âme de la Bretagne. Cela leur réussit plutôt bien : de 4 000 litres de bière en 1990, on passe à 30 000 hectolitres en moyenne brassés chaque année !

« Mon parcours professionnel a commencé auprès de Bernard Lancelot en tant que stagiaire avant de travailler dans de grands groupes (Bacardi Martini, AB Inbev). En 1999, j'ai fait ce choix de réintégrer l'entreprise », explique Stéphane Kerdodé, aujourd'hui Président du groupe Phare ouest

(Brasserie Lancelot - Breizh Cola). En 1994, Eric Ollive, ingénieur diplômé en biochimie, rejoint l'équipe et devient son associé. « Nous développons des recettes, Eric a apporté ses compétences techniques permettant à la brasserie de mettre en bouteille des produits qui font notre notoriété. » Non filtrées, non pasteurisées les bières sont naturellement refermentées en bouteilles et en fûts. C'est aussi un message fort d'une appartenance à la région bretonne. D'ailleurs, que ce soit dans les festivals interceltiques, le Pont du rock, Fest'Yves, ou les compétitions sportives... Phare Ouest et sa filiale Lancelot sont présents sur tous les événements en proposant des produits spécifiques et de saison. La brasserie a fêté en octobre dernier son quart de siècle, en créant pour l'occasion une bière spéciale, la "Lancelot Grand cru". Elle propose ses bières permanentes, biologiques et événementielles, principalement à destination de la Consommation Hors Domicile (dont 50 % à la pression) pour 65 % du volume, 30 % en GMS, 5 % à l'export et réseaux épiceries fines... à l'inverse du soda qui se divise entre GMS pour 70 % et les 30 % restants à la CHD.



À gauche, Eric Ollive, ingénieur diplômé en biochimie et associé de Stéphane Kerdodé

"ERIC A APPORTÉ SES COMPÉTENCES TECHNIQUES PERMETTANT À LA BRASSERIE DE METTRE EN BOUTEILLE DES PRODUITS QUI FONT NOTRE NOTORIÉTÉ."

UN PRODUIT ARTISANAL À DIMENSION INDUSTRIELLE

Pour Stéphane et Eric, il ne s'agit pas d'être les plus grands, mais les meilleurs : c'est un engagement de l'entreprise, un travail au quotidien à tous les niveaux. Dans cette démarche d'amélioration continue, on mise sur des investissements matériels et humains. « En 2011 nous avons investi dans un nouvel outil qui nous permettait de répondre à la demande des consommateurs. Ils veulent un produit dit artisanal mais avec l'exigence d'un produit industriel, puisqu'il faut une régularité. C'est l'industrialisation des méthodes qui peuvent assurer cette reproductivité. Pour l'investissement matériel, en embouteillage ou brassage, nous intégrons dans le projet les collaborateurs qui sont parties prenantes. Les postes sont très polyvalents, nous ne voulons pas de cloisonnements, c'est aussi cela qui fait la richesse et la réactivité de l'entreprise. » La société a donc investi dans une nouvelle salle de brassage équipée d'une technologie allemande automatisée signée Kaspar Schulz pour un demi-million d'euros. Cela lui a permis de gagner en qualité par une maîtrise

des temps de chauffe et des filtrations, mais aussi en rendement énergétique, en matières premières, en temps et en qualité de travail. « Nous sommes passés de trois brassins par jour sur 20 heures de mise en œuvre à six brassins, en affectant le travail de nos brasseurs à d'autres postes que de connecter les cuves entre elles. En résulte pour les salariés une amélioration du confort de travail, en pouvant se concentrer davantage sur le développement produits et recettes. Nous sommes aujourd'hui un des gros brasseurs régionaux et devons de viser l'excellence, avec autant d'attention et de moyens, pour être à la hauteur de leurs exigences. Nous avons donc investi aussi sur le recrutement d'une responsable qualité issue de l'agroalimentaire et une responsable produit industriel en charge de mettre en place ce service d'amélioration produits et de travail inter services. Il nous importe de sensibiliser encore plus nos collaborateurs à cet objectif d'amélioration continue et d'évolution au sein de l'entreprise. »



- × **1990 :**
Création de la brasserie par Bernard Lancelot, au Roc-Saint-André (56)
- × **2001 :**
Création du breizh cola par Stéphane Kerdodé et Eric Ollive
- × **2005 :**
Reprise de la Brasserie Lancelot par Stéphane Kerdodé et Eric Ollive
- × **CA 2015 :**
20 millions (entre l'activité Soft & Bière) dont 60 % pour les boissons sans alcool
- × **25 000 hectolitres de bière en 2014**
- × **Effectif :** 43 salariés
- × **Clients :**
CHD (dont 50 % à la pression) pour 65 % du volume, 30 % en GMS, 5 % à l'export & réseaux épiceries fines... Pour les sodas, 70 % dédiés à la GMS et 30 % à la CHD
- × **Les sites de production :**
Le Roc-Saint-André (56) pour la production de bière, Domagné (35) pour le Cola et la limonade



Breizh Cola
Le Cola du Phare Ouest

MADE IN BREIZH*



BREIZH COLA, LE COLA BRETON DU PHARE OUEST

- × **2001** : Eric Ollive et Stéphane Kerdodé imaginent Breizh Cola, le cola du phare ouest
- × **2002** : Premières bouteilles qui sortent de la chaîne de production
- × **2004** : 1 million de bouteilles sont produites
- × **2010** : Première marque française à proposer un produit à base de stévia
- × **2011** : La Brasserie Lancelot investit plus de 4,5 millions d'euros pour ses lignes de production dont 2 millions d'euros pour l'achat d'une ligne d'embouteillage PET pour le Breizh Cola
- × **2012** : Association de Breizh Cola et la société Eclor afin de poursuivre son développement hors de la région Ouest
- × **2013** : Breizh Cola débarque à Paris !
- × **2015** : Lancement des Breizh Thé et Breizh Agrum

DES INVESTISSEMENTS MATÉRIELS

Chaque année, l'entreprise procède à des investissements matériels entre 500 000 et 1 Million d'euros pour les deux filiales (Lancelot et Phare Ouest), hors grosse période 2011 où ils atteignaient 4,5 millions d'euros pour les nouvelles lignes, permettant notamment de passer de 2 500 bouteilles/heure à 6 000 bouteilles/heure (pour la partie bière). C'est aussi à cette période où l'entreprise investit pour les sodas deux millions d'euros dans l'achat d'une ligne d'embouteillage PET.

Face à la croissance de la brasserie, il a fallu en quelques années procéder à des restructurations pour optimiser et agrandir le site du Roc Saint André. Avec l'intégration d'une nouvelle ligne d'enfûtage et une salle d'embouteillage, un deuxième site logistique a été construit pour offrir 4000 m² de surface supplémentaire à Guégon (56) « La production à destination des magasins du terroir et la GMS part de là-bas. Ici au Roc Saint André, est stocké tout ce qui est destiné aux bars brasseries, explique Kristen Le Borgnic, responsable de production. Nous réfléchissons pour agrandir et faire encore évoluer l'outil. » En tout début d'année 2016, la brasserie s'équipe de six fermenteurs (cuves de fermentation) de 160 hectolitres pour près de 300 000 euros.

« Investir permet de croître, d'assurer la pérennité d'une entreprise. Parallèlement, c'est un message fort pour nos collaborateurs comme nos clients. Lorsque nous avons automatisé il y avait un double intérêt, celui d'une démarche d'amélioration continue, mais aussi d'une reconnaissance

du travail sur chaque poste, et ceci pour tous les services. » Le site fonctionne 35h. « Les matières premières sont locales. L'objectif est de lisser notre charge de travail en fabricant un stock de bouteilles conséquent l'hiver car l'été nous avons un pic de saisonnalité. A partir de mai/juin, nous faisons jusqu'à 60% de volumes en fûts » précise le responsable production.

> 2001... CAP SUR LE PHARE OUEST !

Pourquoi avoir développé une activité soda parallèlement à celle de la brasserie? « Au début des années 2000, Eric et moi-même avions pour objectif de reprendre la brasserie et diversifier la production avec des produits sans alcool. » Ce projet s'explique par les premières mutations de consommation d'alcool en France. Les personnes consomment moins mais mieux, recherchent de plus en plus de produits locaux. Elles sont davantage sensibilisées, notamment avec l'intensification des contrôles routiers. Les deux associés visitent la limonaderie Wittersheim d'origine Alsacienne créée en 1905 et basée à Brest dans le Finistère. Le projet des deux entrepreneurs mûrit et ils choisissent de commencer en premier lieu par la production de Breizh Cola. « Au restaurant ou au café, vous trouvez types d'eaux ou de bières à consommer... par contre en cola, c'est souvent Coca-Cola ou Pepsi...rare sont ceux qui proposent les deux ! Nous nous sommes dit qu'il y aurait peut-être une place à prendre sur ce créneau. Ce n'est absolument pas de l'anti-américanisme primaire. C'est proposer une alternative au consommateur, avec une proposition qui vient en complément des deux offres existantes. » Ils investissent toutes leurs économies dans la création d'une société au capital de 50 000 francs (7 000 euros) qui devient propriétaire de Breizh Cola et qu'ils nomment tout naturellement "Phare Ouest" ! Bernard Lancelot, alors fondateur et propriétaire de la Brasserie, met à disposition ses structures de production et de diffusion. Les 5 000 premières bouteilles 33 cl arborant une étiquette rouge et blanche sortent de la chaîne de production en juin 2002 et connaissent un véritable engouement ! Le produit se distingue par son goût particulièrement caramélisé et moins gazeux que ses concurrents, et réussit



EN ATELIER

Au cours de l'élaboration de la bière, des processus biochimiques et biologiques se mettent en œuvre à travers différentes étapes...



01

LE CONCASSAGE

Pour composer les bières, différents types d'orges et blés maltés. En fonction de la recette, la quantité de chaque type de malt varie. Le malt sera ensuite broyé lors de cette phase de concassage par un moulin à malt. L'outil mâcheur va hydrater le grain avant d'aller en cuve de brassage durant 1h30.

02

LE BRASSAGE

La farine de malt est mélangée à l'eau de brassage dans une cuve matière chauffée progressivement jusqu'à 45°C pour hydrolyser et solubiliser les matières azotées du malt : c'est l'empâtage. L'objectif du brassage va être de dégrader l'amidon (jusqu'à 75°) pour le transformer en sucre fermentescible. On utilise la méthode par infusion. Le milieu brassicole est très énergivore. Grâce au système Schokolino, qui permet des économies d'énergie, le moût subit une phase d'ébullition à 98°C durant 50 minutes. Lors de cette étape, le brasseur ajoute les différents houblons (amersants et aromatiques) et les épices éventuelles.

03

LA FERMENTATION PRINCIPALE

Le moût clarifié, refroidi et oxygéné est envoyé dans des cuves. La fermentation principale se traduit par une activité intense de la levure, avec un fort dégagement de gaz carbonique et de chaleur. Après une dizaine de jours, la fermentation s'arrête. La bière sera mise en garde froide.



04

LA GARDE AU FROID

La bière est conservée en cuve à une température proche de 0°C. Les objectifs de cette étape sont d'affiner le goût et obtenir une clarification naturelle de la bière.



05

L'EMBOUILLAGE DE LA BIÈRE

La bière est acheminée en salle d'embouteillage et d'enfûtage. Elle est ensuite conditionnée en bouteille de 33 ou 75 cl, fût de 20 et 30 litres, et placée en chambre chaude (24°C) pendant 10 jours environ. La fermentation secondaire et la prise de mousse des bières à lieu à ce moment-là.





En moyenne, 30 000 hectolitres de bière sont brassés chaque année !



à s'imposer sur le marché des deux géants du cola. Il est sacré « Meilleure nouveauté » par « Produit en Bretagne ». « Au bout d'un an, nous avons racheté le site de Wittersheim qui connaissait quelques difficultés pour implanter notre filiale Phare Ouest (80% du CA de la limonaderie). Cela a aussi permis d'assurer la pérennité de l'entreprise et maintenir les emplois. » Par la suite, "1905" sera le nom choisi pour la limonade traditionnelle bretonne produite par la filiale de Lancelot. En 2005, Bernard Lancelot laisse les rênes de l'entreprise à Eric Ollive et Stéphane Kerdodé qui développent les produits parallèlement à la croissance de sa filiale Phare Ouest. « Aujourd'hui, si le Breizh Cola a toujours du succès, c'est que gustativement, le produit plaît. Si nous avions fait un copié-collé de Coca, nous n'existerions plus. » Aujourd'hui ce produit représente plus de 20% de parts de marché en Bretagne, 2^e en termes de ventes par rapport aux autres marques. Du jamais vu ! « Nous sommes distribués sur l'Ouest de la France dans toutes les enseignes et en Bretagne dans 100% des points de vente. » 80% de la production de Breizh Cola est dédiée à la GMS et 20% à la CHD. Sur la région parisienne, la gamme du Phare Ouest est déjà dans les linéaires des enseignes (Intermarché, Carrefour, etc...) et poursuit sa présence en GMS.

UNE CROISSANCE SUR LE MARCHÉ CONCURRENTIEL DES BIÈRES ET DES BOISSONS SANS ALCOOL

Pour répondre à la demande des consommateurs, de nouveaux sodas ont été lancés en 2015, qui, comme le Breizh Cola, n'ont pas à rougir de leur positionnement sur le segment des sodas aux côtés de Coca-Cola et Pepsi (Breizh Tea, à base d'infusion de feuilles en provenance d'Inde, Breizh Agrum et Breizh Cola Zéro). « Nous sommes référencés chez tous les entrepositaires dans l'Ouest (réseaux France Boissons, Distri Boissons, C10 "Centrale Européenne de Distribution", etc.). Sur la partie CHD, nous sommes aujourd'hui à 30% de parts de marché en bistro. Avec l'élargissement de notre gamme ces derniers mois, nous constatons que le Breizh Tea en CHD après six mois de lancement représente plus de 50% en parts de marché chez certains clients. » L'entreprise a lancé parallèlement une nouvelle bière (Lancelot Grand Cru).

Au sein du site, le processus d'innovation s'effectue à travers un groupe de travail où chacun, en interne, peut apporter sa pierre. « Nous constatons à l'heure actuelle un regain sur les produits avec davantage d'amertume et un essor sur les bières houblonnées. Nous travaillons nos recettes pour répondre à la demande. Eric et moi faisons partie du processus d'innovation, avec dans la boucle les responsables commerciaux, production, qualité, produit, R&D... ensuite nous affectons les missions aux personnes dédiées en fonction du projet. » L'entreprise se positionne sur du premium. « Il est intéressant de travailler de la valeur ajoutée sur un produit. Récemment, nous avons eu une demande à traiter pour une recette spécifique se déclinant en 100 000 bouteilles ». Lancelot réalise un peu de façonnage, traitée de façon marginale car cela représente une petite part de son activité. « Nous faisons du travail à façon sur la bière avec deux possibilités : ce peut être une personne souhaitant un type de produit

"IL EST INTÉRESSANT DE TRAVAILLER DE LA VALEUR AJOUTÉE SUR UN PRODUIT."

spécifique, qui n'a pas les moyens ou les compétences pour produire mais qui sait vendre. Ce peut être aussi quelqu'un ayant pour objectif de monter une brasserie mais qui a besoin d'être accompagné. C'est ce que nous faisons actuellement auprès d'un industriel, que nous accompagnons avec notre expertise pour monter son affaire. » Depuis 2002, Lancelot brasse pour une société basée dans le Lot et Garonne, Natural Mystic. L'entreprise lui a cédé récemment une ancienne salle de brassage. « Il souhaite brasser lui-même et nous l'encourageons : c'est là où il aura un véritable développement puisqu'il donnera une véritable authenticité à sa production, dans sa région. »

UNE RÉFLEXION SUR L'EXPORT

L'entreprise réfléchit à une stratégie pour développer l'export face aux demandes croissantes. Aujourd'hui 5% de la production est exportée en Italie, en Suisse et au Japon et répond à des opportunités. « Nous avons une réflexion sur des marchés plus lointains. Si l'on veut que l'export fasse partie de notre développement, il faut un service dédié, cela va être un gros enjeu dans les années à venir. La question est : vais-je produire ma bière ici et l'amener aux Etats-Unis avec le développement complexe que cela implique, les frais au niveau des intermédiaires et du transport ? La deuxième option consisterait à exporter ma recette, mon identité, et auquel cas, nous monterions une brasserie aux Etats-Unis, avec notre savoir-faire, notre image et notre différenciation. » Là-bas, 60% du marché (contre moins de 10% en France) est détenu par des craft beers, des brasseries indépendantes régionales comme Lancelot. « Mais à l'échelle américaine, leurs

usines sont dix fois plus grandes ! Nous pourrions aussi travailler sur une démarche d'association, à travers la fabrication de notre produit aux USA selon notre cahier des charges, dans une brasserie existante. Peut-être même pourrions-nous avoir la possibilité d'un échange de bons procédés et de services entre les deux sites : cela se traduirait par un partenariat fonctionnant sur deux continents distincts... Il brasse pour moi selon mon cahier des charges et je brasse pour lui selon le sien. » ...Des pistes de croissance à suivre !

La Brasserie Lancelot et sa filiale Phare Ouest poursuivent leur développement sur le marché concurrentiel des bières et des boissons sans alcool, avec un chiffre d'affaires affichant une progression de 30%. Parallèlement à la success story de "Phare Ouest", loin d'oublier l'activité des produits à base de houblon, les deux associés poursuivent les développements de la brasserie, avec des bières naturelles qui reflètent l'âme de la Bretagne... Les valeurs du fondateur de Lancelot sont restées intactes et restent celles de ses successeurs ! Si vous souhaitez découvrir des produits qui par leurs saveurs, racontent cette magnifique région et son histoire riche, vous pouvez vous rendre dans le Morbihan, au sein de la Brasserie du Roc Saint André. Vous pourrez visiter le site et appréhender les techniques d'élaboration d'un produit local, avec des professionnels qui vous feront partager leur passion et leurs produits avec délectation et modération ! « La Bretagne est une telle

source d'inspiration... quelle est la meilleure façon de lui rendre tout ce qu'elle nous apporte ? C'est de travailler, en proposant les meilleurs produits possibles, mais aussi en investissant comme nous le faisons, dans le soutien de la culture, du sport, des associations, d'initiatives individuelles... nous nous devons de réinvestir dans la région qui nous apporte toutes ses richesses ! » conclue Stéphane Kerdodé.

 Nathalie Hennebique

LE CFIA ?

" LE CFIA EST UN SALON DE PROXIMITÉ QUE NOUS CONNAISSONS BIEN. IL EST APPRÉCIABLE D'OPTIMISER NOTRE VISITE SUR UNE JOURNÉE ET NOUS POUVONS Y TROUVER LES FOURNISSEURS QUE NOUS RECHERCHONS."



La boutique attenante au site de production