

Linge de maison
le meilleur des marques à petits prix
Zone Chemin-Long, 3 rue Euclide à Mérignac
LIQUIDATION TOTALE
à partir du 5 septembre
Arrêté municipal n° 2022-0004 du 26 juillet 2022

SAINT-AUBIN-DE-MÉDOC

Du houblon sous les pins, un pari gagnant ?

Il fait pousser du houblon sous les pins de la forêt du Médoc. Thierry Escarret vient d'obtenir le brevet de son expérimentation en agroforesterie

Aux portes de la métropole bordelaise, pousse du houblon dont les rhizomes s'ancrent vaillamment dans la tourbe de la forêt girondine. La même qui, 60 kilomètres plus au sud-est, transmet sournoisement le feu des incendies. Ici, à Saint-Aubin-de-Médoc, ce sol d'un noir sableux fournit un terreau fécond aux pieds de houblon. L'expérimentation de houblonnière sous les pins médocains est en passe de remporter son pari. Thierry Escarret, propriétaire forestier, a déposé le brevet qu'il vient d'obtenir pour son « procédé de plantes grimpances en milieu forestier ».

Cette semaine, il récolte son houblon et ne peut s'empêcher d'imaginer la saveur qu'aurait sa bière. « Elle serait 100 % médocaine : du terroir à la brasserie », projette-t-il. On le soupçonne d'avoir déjà en tête toutes les étapes de son plan : la récolte, la microbrasserie dans la ferme familiale, le marketing qu'il maîtrise grâce à son ancien métier... « Elle pourrait même s'appeler La Pinastère », évoque-t-il, l'air entendu.

La petite voix de l'enfance

L'histoire du houblon médocain plonge ses racines dans « un burn-out qui fait du bien ». En 2006, après une carrière fournie en informatique et solution d'innovation pour les entreprises, Thierry Escarret revient dans la ferme familiale pour reprendre son souffle. « Quand j'étais petit, dans les années 1970, mon grand-père exploitait le domaine en polyculture avec des vignes, des moutons et le gemmage, raconte le Gascon, lou berret sur le cap (1). Moi, j'ai perdu mon père très jeune, j'ai passé mon adolescence à entretenir cette forêt. J'avais été très touché par



Thierry Escarret, en pleine récolte avec des voisins venus lui prêter main-forte, rêve de brasser sa propre bière. G. R.

les tempêtes de 1999 et de 2009 et par l'incendie de 1990 entre Saint-Aubin et Carcans. » Toujours, entre l'informatique et le marketing, il aura, dans un coin de son cerveau, cette petite voix venue de l'enfance qui l'appelle vers la forêt. « Je ne veux pas d'une exploitation industrielle de ce massif. »

200 hectares de plants

Alors, il opte pour l'agroforesterie... mais en inversant le système. Habituellement, ce mode d'exploitation consiste à planter des arbres dans les cultures. Lui apporte des cultures sous les arbres. Permettant à celles-ci de bénéficier des apports et de l'ombre des conifères. Il commence par la pomme de terre pour réintroduire la variété médocaine. « Un jour, lors d'une surveillance aérienne de la forêt, les forces de l'ordre ont cru voir un champ de cannabis. Ils ont débarqué et sont tombés sur mes plants de patates alignés entre les rangées de pins ! » C'est en 2019 qu'il se lance dans

la culture du houblon, surtout produit en Alsace et dans le nord de la France. « Je me suis formé, je suis soutenu par la coopérative forestière Alliance Forêt Bois. »

La culture sous les arbres permet à celle-ci de bénéficier des apports des conifères

Il cultive environ un hectare avec 200 plants de 18 variétés de houblon. Il teste. Avec trois hectares, la production de bière est envisageable. Adrian, son fils âgé de 25 ans, pourrait prendre le relais. Et produire une bière 100 % locale comme le vin poussé, récolté, vinifié et mis en bouteille au domaine. Peut-être à l'automne prochain pour déguster La Pinastère...

Gaëlle Richard

(1) « Le béret sur la tête » en Gascon.