Ш Le Grand Parisien LUNDI 19 AVRIL 2021

ÎLE-DE-FRANCE | La marque parisienne a ouvert un nouveau site de production à Sucy-en-Brie (Val-de-Marne), plus grand que son local de Pantin (Seine-Saint-Denis). C'est désormais la plus grande brasserie de la région.

Gallia, la deuxième gorgée de bière

MARINE LEGRAND

DES EFFLUVES DE MALT

et de houblon saisissent le nez du visiteur dès l'entrée dans l'usine. Pas de doute, on est bien chez un brasseur. La bière parisienne artisanale Gallia vient d'ouvrir un nouveau site de production de 6 000 m² à Sucy-en-Brie (Val-de-Marne), en complément de sa brasserie historique située à Pantin (Seine-Saint-Denis) depuis ses débuts, en 2010. Les premières mises en bouteille viennent d'avoir lieu.

Sa capacité de production a de quoi faire pâlir de jalousie la cinquantaine d'autres « petits » brasseurs franciliens. puisque l'usine de Sucy-en-Brie atteindra 40 000 hectolitres par an. « Cinq fois plus qu'à Pantin!» soulignent Guillaume Roy et Jacques Ferté, les cofondateurs de la marque.

« Notre ligne d'embouteillage sort 6 000 bouteilles à l'heure, par exemple, sans compter les fûts », ajoute Bastien Rancon, directeur de la brasserie. Gallia devient ainsi la plus grande brasserie de la région parisienne.

Boostée par le géant Heineken

C'est le mastodonte Heineken qui a permis au petit poucet Gallia d'effectuer ce grand bond en avant. Le géant néerlandais a pris une participation minoritaire de plusieurs millions d'euros dans l'entreprise en 2019.

« Ils nous ont aussi apporté leur savoir-faire, leur connaissance de la distribution, de l'accès aux marchés.... confie Guillaume Roy. Ils nous ont également permis de monter cette usine bien plus rapidement que si on l'avait fait tout seul. >>



Pourquoi doper la production? « Pour répondre à la de-mande croissante et nous développer hors de l'Île-de-France », annonce le tandem d'entrepreneurs. En effet, les ventes se portent bien. La bière Gallia est très bien distribuée, elle se trouve chez Franprix, Monoprix, chez de nombreux cavistes... La crise du Covid a stoppé net toutes les ventes écoulées habituellement dans les bars, restau-

Sucy-en-Brie, mercredi. Jacques Ferté (à g.) et Guillaume Roy (à dr.), cofondateurs de la bière Gallia, et Bastien Rançon, directeur de la nouvelle usine (au c.), veulent produire 40 000 hectolitres par an.

rants et lieux événementiels. Mais la croissance côté grande et moyenne distribution « a limité la casse », décrypte Jacques Ferté.

Dix emplois créés

« En plus, avec la crise sanitaire, les gens ont davantage envie de consommer local. Et cela nous bénéficie pleinement. » La marque Gallia privilégie en effet un approvisionnement local pour ses matières premières : « 80 % de notre malt vient de Pithiviers (Loiret) et il est certifié

HVE (Haute valeur environnementale).»

Le choix de s'implanter dans le Val-de-Marne et à Sucy-en-Brie n'est pas un hasard. « Déjà, il était impossible de nous étendre à Pantin, car nous v sommes situés en pleine ville. Nos camions se retrouvent parfois à bloquer la circulation », raconte Guillaume Roy.

« Nous cherchions donc un terrain vaste, avec de la place pour la production et la logistique, qui soit à la fois proche de Paris et de Pantin, et facilement accessible », résume Bastien Rancon, L'Ecopard de Sucy a vite convaincu l'équipe.

Cette implantation a permis de créer dix emplois, bientôt douze, puisque deux recrutements sont en cours. D'éventuels recours à des intérimaires sont envisagés pour les pics saisonniers.

CHAQUE JOUR, CODE SOURCE VOUS RACONTE DES HISTOIRES.

Des histoires dans l'actualité racontées par les journalistes de la rédaction du Parisien. Déjà 10 millions d'écoutes depuis la création du podcast Code Source.

LE PODCAST DU PARISIEN DISPONIBLE SUR







