Coreff, plus de 28 ans de bière dans le Finistère

A Carhaix, la brasserie Coreff n’est pas très compliquée à trouver. Elle se situe juste en face de la gare SNCF, au centre ville. En cette matinée de septembre, l’activité bat son plein. Entre ventes à la boutique et mise en carton des bouteilles, chacun est occupé à la tâche. *« Tout ici est fait en interne : création des bières, production, conditionnement, distribution… »*, sourit Matthieu Breton, le responsable de la brasserie.

Entre deux envois de mails et coups de fil, il rappelle l’histoire de la Coreff, la pionnière et la plus mythique des micro-brasseries bretonnes d’après-guerre. *« Elle a été créée par deux morlaisiens, suite à un voyage outre-manche. Il ont découvert là-bas un autre type de bière, la « real ale », mise au point par un spécialiste désireux de créer sa propre brasserie »*.

Séduits, les deux bretons décident de se lancer dans l’aventure de la bière eux aussi, et lancent à Morlaix en 1985 la Coreff, produite par leur brasserie, la brasserie des Deux Rivières. *« Certains bistrotiers les ont suivis, et ont servi la Coreff à leurs clients »*, poursuit Matthieu Breton. L’aventure Coreff était bel et bien lancée…

Le brassage de la bière se fait en mélangeant de l’eau chaude aux céréales, avec le houblon. © MEG_BD

Un engagement pour le local

En 2005, la brasserie change de ville et débarque à Carhaix. Aujourd'hui, dans la capitale du Poher, ce sont entre 12 000 et 13 000 hectolitres qui sont produits par an, pour une gamme de 9 bières.
Parmi lesquelles on compte la désormais célèbre « *Nann!* », la Coreff anti-aéroport Notre-Dame-Des-Landes, dont un euro sur le prix de vente est reversé à l'Acipa (Association Citoyenne Intercommunale des Populations concernées par le projet d'Aéroport de Notre Dame des Landes ndlr) .
« *On s'est un peu mouillés pour filer un coup de main aux copains. C'est un projet de solidarité que tout le monde n'aurait pas forcément fait…* », confie le gérant de la brasserie.
Autre engagement : travailler le plus possible en local. « *On veut privilégier les circuits courts. Par exemple, les étiquettes sont produites dans le secteur, tout comme les cartons. On travaille aussi avec Eco Charrues, la laverie de gobelets réutilisables de Carhaix, qui emploie des travailleurs en insertion. L'idée est d'essayer d'être éco-responsable* », déclare Matthieu Breton.

Toute la mise en bouteille et le conditionnement de la bière est fait sur place à Carhaix © MEG_BD

Une filière pour de l'orge bio

Idem avec la filière « *De la terre à la bière* », à laquelle Coreff participe activement. Elle fédère producteurs de céréales bio bretons, collecteurs et brasseries bretonnes. L'approvisionnement en local reste un vrai défi à relever pour Coreff.
« *On utilise de l'orge bio bretonne autant qu'on peut,*

notamment grâce à la filière », précise le gérant. Pour la bière non bio, les céréales viennent à 95% de France. Les houblons quant à eux viennent d'Alsace, mais aussi d'Allemagne, d'Irlande ou Belgique, reconnaît-il, car *« En cultiver en Bretagne, ce n'est pas gagné ! »*.
Mais cela n'empêche pas la Coreff de continuer son essor dans le secteur des bières bretonnes.
« Nous sommes présents sur 1500 manifestations par an dans la région », affiirme Matthieu Breton. *« Et le livre édité pour les 25 ans de la création de la bière a remporté le titre de « meilleur livre sur la bière au monde » »*. De quoi asseoir encore un peu plus la stature de la brasserie locale, désormais reconnue au niveau international !

Plus d'infos

www.coreff.com/