



APPENZELLER BIER

Les champs d'orge les plus hauts d'Europe

La brasserie Locher AG précurseur des matières premières suisses.

Un panorama alpin idyllique sert de décor aux agriculteurs de montagne suisses qui s'occupent de leurs semences sur les champs d'orge les plus hauts d'Europe. L'orge de la brasserie Locher AG pousse à une altitude comprise entre 1200 et 1700 mètres et bénéficie de l'intensité du climat montagnard. C'est ici que la matière première prend sa force et sa vitalité pour ensuite transmettre toutes ses qualités aux produits brassés de sorte que le plaisir du client s'en trouve accru.

Alors que l'agriculture de montagne avait disparu du territoire suisse depuis des décennies, Locher AG fut la première brasserie à réintroduire en 1996 la culture de l'orge de brassage en Suisse. La relance d'une importante production de cette céréale a ranimé l'intérêt des agriculteurs pour une agriculture de montagne devenue à nouveau lucrative. Près de 15 ans plus tard, la brasserie Locher AG conserve son rôle de précurseur dans ce marché en pleine croissance et est le plus important acheteur d'orge de brassage suisse.

Des conditions difficiles pour une récolte de haute qualité

Les raisons qui ont poussées la brasserie Locher AG à chercher des producteurs dans les montagnes suisses sont nombreuses; en dépit de conditions particulièrement difficiles – terrains très pentus, climat rude, sol rocheux – l'agriculture de montagne présente des atouts indéniables: l'orge de brassage mûrit bien plus tard en montagne et bénéficie ainsi d'un plus long ensoleillement; soumis à un rayonnement solaire élevé et à de fortes variations de température l'orge de brassage prend ici une force particulière. Depuis des siècles on cultive le café et le thé en altitude pour obtenir une qualité supérieure.

Revitalisation et revalorisation des régions montagneuses

La réintroduction de la culture de l'orge de brassage initiée par la brasserie Locher AG redonne vie aux paysages de montagne et les valorise durablement. Cette culture bénéficie également aux agriculteurs de montagne. Ils ne tarissent pas d'éloges quand ils parlent de leurs champs d'orge et c'est avec fierté qu'ils montrent les taches dorées disséminées entre champs, forêts et falaises. Cette couleur qui avait disparue ces dernières années revient aujourd'hui et illumine tant les regards des touristes que ceux des habitants de ces régions.

Le retour de l'agriculture de montagne constitue un atout majeur pour le paysage et l'économie des régions concernées; cette ancienne tradition, associant un grand savoir et une habileté manuelle, est maintenue en vie par les agriculteurs de montagne pour pouvoir être transmise aux prochaines générations. La Suisse y gagne aussi. Son image si unique est liée à un paysage agricole façonné par des agriculteurs depuis des lustres. Sa conservation dans le respect de l'environnement est non seulement utile d'un point de vue écologique mais aussi économique.

Une valeur ajoutée pour la brasserie, les agriculteurs et les épicuriens

En soutenant la culture de l'orge de brassage dans les montagnes suisses, la brasserie assure la qualité constante de ses produits de brasserie et contribue en parallèle à la préservation des milieux alpins. L'agriculture de montagne donne aux familles d'agriculteurs une source de revenu supplémentaire et diminue les risques liés à une exploitation orientée exclusivement sur l'élevage. Les clients de la brasserie Locher AG profitent pour leur part d'un résultat des plus désaltérant: la meilleure bière et le meilleur single malt issus des meilleurs ingrédients.

A la sante des hommes et de la nature

La brasserie Locher AG est renommée autant pour ses bières spéciales que pour ses bières traditionnelles. Nos bières sont brassées artisanalement dans le respect de la tradition et nous accordons un soin particulier au choix des matières premières; les principales sont l'eau de source cristalline, le houblon et le malt (issu de l'orge de brassage). Nous achetons uniquement des matières premières qui répondent aux exigences de qualité élevées de la brasserie. Chaque année, nos maîtres brasseurs associent les meilleurs malts et houblons pour créer des mélanges spéciaux.

A la santé de la force magique de la nature.

