

SAINT-GERMAIN-LAVAL PRODUITS LOCAUX

Coladoré le cola au bon goût ligérien



■ Olivier Sautereau, un des trois associés de la brasserie, présente les deux formats dans lesquels se décline le Coladoré : 33 et 75 cl. Photo Yves SALVAT

Cet été, la brasserie La Germanoise, située à Saint-Germain-Laval, a lancé le Coladoré, un cola made in Forez, en collaboration avec les caramels Nigay. La boisson est entièrement produite dans le département.

C'est l'histoire de trois amis d'enfance qui, après avoir monté une brasserie, se lancent dans le cola. Olivier Sautereau, Pierre Girard et Maxime Chardon ont fondé La Germanoise il y a quatre ans. « Comme je travaillais déjà dans l'industrie de la boisson et des sodas, on avait déjà pensé à faire ce genre de produits un peu plus tard », confie Olivier Sautereau. Au bout de quatre ans, la brasserie a trouvé son rythme de croisière, avec une gamme comprenant une dizaine de bières (dont deux sont saisonnières). Les gérants avaient donc besoin

d'agrandir. Les anciens locaux de l'atelier de brassage ont été conservés pour faire naître le premier produit de la gamme « sucrée », une limonade. Du matériel spécifique a été acheté. Le cogérant confie ensuite : « Comme je suis membre du conseil d'administration du pôle agroalimentaire de la Loire et que Henry Nigay y siège également, nous avons échangé autour de nos métiers. Et c'est là qu'est venue l'idée d'un cola, en co-développement avec les caramels Nigay ».

10 % moins sucré que les autres

Entre l'idée et la première production, il s'est écoulé à peine un an. Le secteur limonade étant déjà actif, le plus long a été de trouver l'équilibre de la recette. Famille, amis, enfants, testeurs du réseau Nigay, les contributeurs ont été nombreux. Les brasseurs travaillent avec un tout nouveau caramel Nigay, le « Burn sugar », à la fois colorant mais aussi aromatisant. « Ça lui donne une belle couleur, plus claire que les autres colas et plus dorée, d'où son nom : Coladoré ».

1,50 €

Le prix auquel est vendue une bouteille 33 cl de Coladoré est de 1,50 €. La grande bouteille au format 75 cl est vendue à 3 euros.

La formule du partenariat est un échange de bons procédés. L'entreprise de caramel peut ainsi tester son nouveau produit localement et la brasserie, prendre le pouls du marché possible. La boisson, dont les notes de caramel sont plus marquées en bouche, est également moins sucrée que les colas classiques. « Nous sommes à 10 grammes de sucre par litre. Ce qui est 10 % de moins que les autres colas. »

La première production pour l'été a été de 1 200 litres. Une seconde est déjà prévue en septembre.

Hugo Deschamps



Un produit 100 % Loire qui commence à s'exporter hors du département

Le Coladoré se vend dans les quelque 100 points de vente du réseau de La Germanoise, dans le nord du département et la plaine du Forez, « surtout dans les épiceries fines. Mais on commence à être un petit peu dans les petites et moyennes surfaces », indique Olivier Sautereau. La boisson commence également à traverser les frontières. Elle est vendue dans quelques boutiques dans l'Allier et les départements limitrophes. Son faible taux de sucre pourrait devenir un avantage économique puisque, depuis le 1^{er} juillet, les droits de douane sur les produits varient en fonction du taux de sucre qu'ils contiennent.