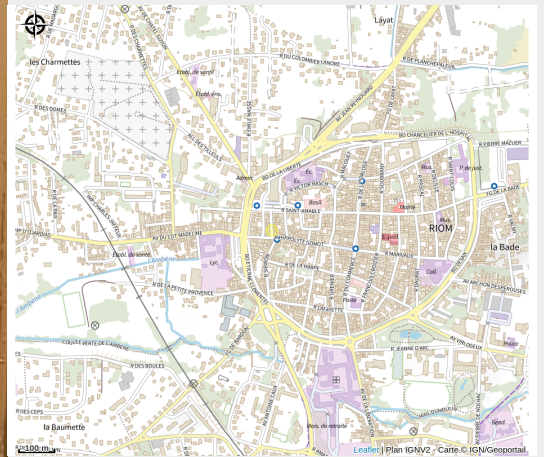


# Artule Microbrasserie

Puy-de-Dôme



Crédit photo : Artule rue Marengo (Artule Microbrasserie)



*Microbrasserie indépendante installée dans le cœur historique de Riom, fabrication sur place et vente directe*

## Infos pratiques

Categorie : Producteurs

# Description

Notre microbrasserie a été conçue en respectant nos valeurs : une entreprise à taille humaine, pour laquelle le bio et le local ne sont pas du marketing, et où la prise en compte du changement climatique ne passe pas au second plan. Et cela se retrouve dans tous les pans de son activité.

Le matériel d'abord, les cuves de brassage sont des anciens tanks à lait, glanés dans les départements autour du Puy-de-Dôme, les fermenteurs étaient ceux d'un vigneron-brasseur de Côte-d'Or, il n'y a pas beaucoup de matériel flambant neuf, et rien qui viennent de plus loin que les pays limitrophes de la France.

Dans les matières premières ensuite, qui sont toutes d'origine biologique (sauf la levure). Malts et houblons sont produits en Auvergne, à moins de 80km de la brasserie. Les bières ne sont pas gazéifiées par injection de CO2 mais refermentées en bouteilles de manière naturelle. Le sucre de refermentation, trouvé d'abord en Allemagne, vient de France désormais.

Dans la diffusion également, les bières produites dans la microbrasserie sont commercialisées en vente directe, à la brasserie ou sur des marchés et chez des cafetiers, restaurateurs ou revendeurs locaux, rencontrés et choisis avec soin. Dans les process enfin, les brassins sont de taille restreinte et les procédés de fabrication évitent la mécanisation partout où c'est possible. Les seules machines sont des pompes, une étiqueteuse et un gerbeur manuel. Les bières sont donc brassées à la main, à l'aide d'un fourquet. L'eau provient du réseau d'adduction, elle n'est pas modifiée et son utilisation est optimisée, pour ne consommer que l'eau vraiment nécessaire. Elle est réutilisée autant que possible, soit pour le brassage, soit pour le nettoyage et la désinfection (parce qu'en brasserie, on passe beaucoup de temps à nettoyer), "l'huile de coude" est toujours utilisée pour économiser l'eau, et la production fait une pause en été pour éviter de solliciter les ressources en eau et en électricité pendant cette période de fortes tensions. Une solution pour le réemploi des contenants a été mise en place, mais pour éviter une valse de camions, les bouteilles seront lavées à la brasserie, avec un équipement "maison".

Enfin, notre désir est de faire des bières vraiment locales, faciles à boire, goûteuses et aussi variées que le permet la palette des malts et des houblons.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

### Services:

Animaux acceptés

*Fiche mise à jour par Office de Tourisme Terra Volcana, les Pays de Volvic le 18/12/2023*

## Contact

14 Rue Marengo  
63200 Riom  
Tél. 06 82 36 89 07  
[contact@artule.fr](mailto:contact@artule.fr)  
<https://artule.fr/>