

**La ferme brasserie de Simone – Aurèle Cordier  
Paysanne brasseresse cueilleuse  
1400 route de Branges, 71440 JUIF**



### **La première brasserie de Bresse Bourguignonne**

La ferme brasserie de Simone a ouvert ses portes en 2019. Aurèle Cordier, agricultrice à Juif, cultive au sein de son exploitation agricole des plantes aromatiques, médicinales, fruits et houblons. C'est à partir de ses produits qu'elle confectionne ses bières paysannes et autres boissons non alcoolisées. Une initiative unique en Bresse Bourguignonne et même en Bourgogne !

### **Du houblon à la chope**

Près de 350 pieds de houblons sont aujourd'hui implants, encore autant viendront compléter les cultures d'ici 2022 ; auxquels s'ajoutent 0,5 ha de plantes aromatiques pérennes, petits fruits et arbres fruitiers.

### **Des boissons au fil des saisons**

Au fil des saisons, Aurèle Cordier brasse ses bières paysannes et propose ainsi 12 variations. Chaque mois, la ferme brasserie propose une bière de saison que l'on peut découvrir à la ferme, sur les marchés locaux ou dans les points de ventes (épiceries et cavistes). Simone joue avec les papilles en proposant des variations des blondes, blanches et ambrées.

Simone est une bière vivante, refermentée en bouteille. Des malts bio d'Auvergne composent ces bières brassées à la main.

### **Une démarche locale et durable**

La ferme a entrepris une démarche de certification en agriculture biologique en 2020 auprès d'Ecocert (3 ans sont nécessaires pour obtenir la certification). La ferme contribue au développement des énergies propres en adhérant au fournisseur d'énergies Enercoop. La démarche est globale, les étiquettes sont en papier recyclé et les bouteilles sont consignées.

