



Crédit photos : Lucie Monthioux

TRANSMISSION HOUBLONNIERE ET BRASSERIE



Aujourd'hui

Lieu
41270 Boursay

Surface disponible
9051 m²

Productions souhaitées
Brasserie et houblonnière

Bâtiments disponibles
Une maison, un atelier de 50m², une dépendance aménagée en brasserie de 55m²

Je suis arrivée en 2016 avec un projet de micro brasserie. Les dépendances ont été aménagées et restaurées au fur et à mesure du développement de l'activité brassicole pour arriver depuis 2022 dans l'organisation actuelle avec une production par brassin de 500L dans un local approprié, du matériel en bon état permettant une transmission facilitée.

La surface du terrain de 9051 m², se compose de zones boisées, de haies naturelles, d'une mare en eau toute l'année, d'un verger avec environ 35 arbres (pruniers, pommiers, poiriers, cerisiers, pêcher ...), d'une houblonnière sur 2000m² (300 pieds de houblons plantés entre 2017 et 2019 /variétés Cascade, Challenger, Bullion, Yeoman, Tradition ...) et un petit poulailler sous 4 panneaux photovoltaïques (sans crédit et sans rachat d'électricité).

Partie brasserie

Une ancienne grange restaurée à usage de brasserie artisanale avec une chambre isolée (8m²). Matériel de brassage : Braumeister 500L, 3 fermenteurs Speidel 625L, un groupe froid mono-tank GEG 300 Lindr, un refroidisseur à plaques Barriquand, une cuve de resucrage avec agitateur et moteur Polsellini 500L, embouteilleuse gravitaire inox 3 becs, capsuleuse pneumatique, compresseur 50L, chambre isolée 8m², 30 fûts inox Soda Keg, 1 tireuse 40k Lindr 1 bec.

La commercialisation se fait dans un rayon de 1h30 environ (Tours, Blois...) dans des magasins de producteurs, des épiceries associatives, en AMAP, une GMS, quelques restaurants et en fût pour des évènements ou particuliers.

Contact
Lucie Monthioux
lmonthioux@gmail.com
06 52 61 18 13

La vente à la ferme se fait sur RDV. Toute la production est écoulée sans difficulté et il est possible de la développer. J'ai produit jusqu'à 100hl par an (avec l'arrivée de mes 2 enfants en parallèle) mais la production et la commercialisation peuvent être facilement poussées à au moins 200hl.

Matériel pour entretenir le terrain : Tracteur Kubota B1220 (achat neuf en 2017) et ses 4 outils (rotavator, gyrobroyeur, butteur et bennette).

Concernant la maison de 201m², l'intérieur était déjà habitable en 2016, il a été bien amélioré au fil des années. Les enduits extérieurs ont été refait en 2024 pour lui donner son rendu actuel. Il y a également un atelier attenant de 50m².

Situé dans la campagne vallonnée du Parc Naturel Régional du Perche, au calme dans un hameau de 3 habitations, nous sommes à moins de 2 km du village de Boursay (180 habitants, associations dynamiques et café de village). La gare TGV se situe à 25min en voiture (TGV jusqu'à Paris-Montparnasse en 42min).

Demain

Beaucoup de possibilités : créer un gîte ou chambre d'hôte en aménageant une partie de la maison, développer des événements / accueil à la ferme (la licence 3 est automatique et permet de vendre la bière produite sur place), d'autres production : 9051 m² en zone agricole pour autre projet que brasserie.

Possibilité de tuilage de repreneur-se-s avec stage.

Notre souhait pour le site : continuer l'activité brasserie et développer les possibilités pas encore mises en place : vente sur place, stages de brassages, événements réguliers, boisson sans alcool.

Adapté pour petits fruits et développement du verger en distillerie ou transformation (confiture, glace, bonbon, jus).

Je souhaite céder entre l'automne/hiver 2026 et au plus tard à l'été 2027.