# Houblon local
## La Houblonnière de la Chistrée – Spy

L'aventure commence dans un garage, avec la confection d'une bière entre amis. Puis l'envie de faire pousser quelques plants de houblons pour celle-ci. En creusant, les cinq amis de longue date découvrent que la plupart des houblons utilisés pour la confection des bières belges proviennent de France, d'Allemagne et des États-Unis.

Quid de lancer une micro-houblonnière ? L'équipe plante 300 houblons au printemps, sur un terrain à Spy. La première récolte « test » de cet été est encourageante. L'équipe souhaite consolider et pérenniser la production et, à moyen terme, s'agrandir. La Houblonnière de la Chistrée est née.

Mû par l'envie de coopérer et de mutualiser, le quintette souhaite également lancer la mise en commun d'outils de production. Et envisage même la construction d'un réseau de petits houblonniers car, constate Silvain, « *de plus en plus de brasseurs souhaitent tisser un réseau de houblonniers locaux.* »

Et enfin, conclut-il, « *si à travers la bière, qui suscite un réel engouement populaire, on peut sensibiliser les gens aux filières de production locale, c'est gagnant !* »

**Infos :** HoublonniereDeLaChistree