

Guillaume Salaün

Houblonnier bio à Sibiril




Barbe Rouge, Mistral, Nugget, Tradition, Triskel, Aramis... A la ferme bio Breizh Hops à Sibiril, Guillaume Salaün et son équipe cultivent six variétés de houblon, venant compléter diverses productions maraichères plus familières sur ce coin du Haut-Léon. Pour Guillaume, tout commence en 2019 avec une formation au lycée agricole d'Obernai en Alsace. Puis vient l'aménagement d'une parcelle de trois hectares, qu'il faut entièrement quadriller de poteaux pour porter le treillis à près de sept mètres de hauteur. Au printemps, le travail consiste à guider les milliers de pousses sur les câbles pour que la plante, vivace et grimpante, entreprenne sa vertigineuse progression, de plusieurs centimètres par jour selon les conditions. A leur maturité début septembre, les cônes sont récoltés à l'aide d'une cueilleuse d'occasion que ses amis alsaciens lui ont trouvée. De l'arrachage à l'égrappage des lianes, ils sont ensuite séchés, stockés à l'abri de l'air et de la lumière, avant d'être transformés pour être commercialisés sous forme de granules : les pellets. En 2023, la production devrait s'étoffer de quatre nouvelles variétés avec doublement de la surface. Très appréciés des brasseurs dès la récolte 2020, les houblons sibirilois sont commercialisés sous la marque « Bretagne Houblon », en association avec Erwan Jouan, produisant de son côté sept autres variétés bio dans le Morbihan.

515 Kerouern 29250 SIBIRIL

+33 (0)6 63 31 55 84

 Breizh hops / Le Hangar à Houblon

 bretagnehoublon.com