Géographie des trappistes belges

Westvleteren

Abbaye : Saint-Sixte Bières: Westvleteren blonde (5,8 %) Westvleteren 8 (8 %) Westvleteren 12 (10,2 %)

Production: 4.000 hl env.

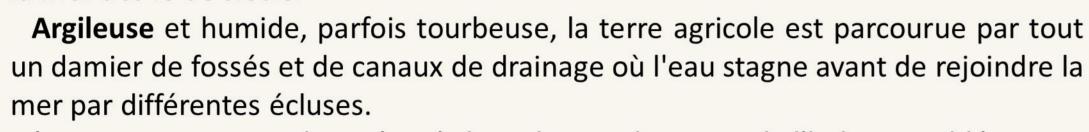
Depuis 1839 Eau : de distribution, venant de la réserve du Blankaart°

°L'abbaye se situe en Flandre, mais l'eau qu'elle utilise provient des Polders



A l'arrière du littoral, s'étendent les Polders, longue zone de basse altitude (max. 5 m.).

Le cordon de dunes a été rompu à plusieurs reprises lors des phases successives de transgressions, inondant cette région que l'homme a conquise sur la mer dès le 8e siècle.



Région surtout agricole, grâce à la richesse de son sol, l'habitat poldérien se caractérise par de grandes fermes dispersées construites en briques.



Mer du Nord

Rochefort

Abbaye: Notre-Dame de Saint-Rémy Bières: Rochefort 6 (7.5 %) Rochefort 8 (9.2 %) Rochefort 10 (11.3 %) Production: 18 000 hl. (2012)

Depuis 1900 Eau : provenant de la source de la Tridaine



Calestienne

Bande étroite de 2 à 10 km. de large sur 130 km. de long, la Calestienne, avec ses 250 m. d'altitude

moyenne, correspond à un gradin bordant le sud de la Fagne-Famenne, marquant ainsi la transition avec

l'Ardenne. Les massifs calcaires coralliens mis en place dans les mers chaudes de l'ère primaire au dévonien moyen (+/- 400 millions

d'années, à une époque où la mer recouvrait cette région) sont riches en phénomènes karstiques. La végétation y est très diversifiée (bois de conifères, de

feuillus, pelouses calcaires,...); la Calestienne présente donc des paysages plus variés que l'Ardenne forestière située au Sud ou que la Fagne-Famenne schisteuse, dépression humide et bocagère, au nord.

L'habitat y est strictement groupé en villages et s'allonge parfois selon l'axe des tiennes (collines). Il présente un aspect largement mitoyen. Mais quelques fermes-château existent aussi. Le soussol calcaire offre le principal matériau de construction.

Chimay

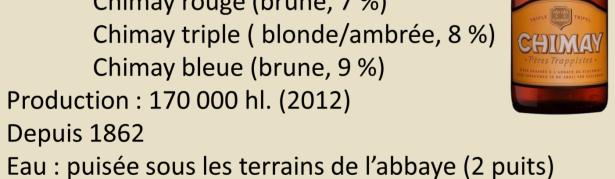
Abbaye : Notre-Dame de Scourmont Bières: Chimay dorée (blonde, 4.8 %) Chimay rouge (brune, 7 %) Chimay triple (blonde/ambrée, 8 %) Chimay bleue (brune, 9 %)

Depuis 1862

lement de **schistes** très

métamorphisés et de

Silurien.





phyllades du Dévonien inférieur, sur un socle de quartzo-phyllades du Cambrien et du

Son axe, qui se maintient au-dessus de 500 m. se relève du sudouest vers le nord-est, où il culmine à 694 m. sur le plateau des Hautes Fagnes, près de la frontière allemande.

Les sols superficiels, produits de la décomposition des roches du sous-sol, sont naturellement minces et caillouteux. Parfois, des alternances rocheuses peuvent donner naissance à des terres sablo-argileuses assez perméables et plus favorables aux cultures.

Près de la moitié de la superficie ardennaise est occupée par des forêts et le reste, surtout par des prairies.

Les villages et les hameaux se disposent le plus fréquemment sur les versants exposés au soleil. Les maisons ne possèdent qu'un bâtiment à étage; les matériaux sont des moellons de grès ou de quartzite, les toits sont en schiste ardoisier.



L'eau utilisée pour le brassage a une influence considérable sur la qualité de la bière. Plusieurs composants de l'eau interviennent dans le processus de fabrication.

Ceux qui ont un impact au final sont ceux qui modifient le pH et la dureté du moût et ceux qui sont nocifs au métabolisme des levures. Ce sont donc certains ions qui sont présents à des taux différents dans chaque eau. Les brasseurs rectifient ces caractéristiques en fonction de leurs besoins.

Selon la région agro-géographique où se situe le captage, les eaux sont donc très variables d'une abbaye à l'autre.



Abbaye : Notre-Dame de Saint-Benoît Bières: Achel blonde (8 %) Achel brune (8 %) Achel extra blonde (9,5 %) Achel extra brune (9,5 %) Production: 4.500 hl (2013)

Commercialisée depuis 1998 (de 1850 à 1914, en production interne) Eau: de distribution



Abbaye: Notre-Dame du Sacré-cœur Bières: Westmalle double (brune, 7 %) Westmalle triple (blonde, 9,5 %)

Production: 120 000 hl. (2011) Depuis 1856

Eau : puisée à 60 m. de profondeur

(sables du diestien inférieur - pliocène)



Campine

Plaine de 5 à 50 m. d'altitude, à soubassement argileux, la Campine est caractérisée par un recouvrement général de sables

d'origine éolienne arrachés au fond asséché de la Mer du nord (au Cénozoïque), puis déposés et étalés, notamment par l'action des précipitations.

Parfois, ces sables ont été remaniés localement en dunes continentales, aujourd'hui fixées.

A l'extrême est, la plaine est surmontée par un ancien cône alluvial de la Meuse (bas-plateau campinois, 50 à 90 m. d'altitude).

Les terres agricoles campinoises ne sont guère productives : les landes à bruyères, saules rampants, bouleaux ont été remplacés essentiellement par des pâturages.

Dans cette plaine, les villages s'étendent en hameaux et les fermes isolées sont à bâtiment unique du type "maison en longueur", dont les matériaux principaux sont la brique et la tuile.



RÉGION LIMONEUSE

Une biere trappiste peut porter le Label « Authentic Trappist product »,

seulement si

HESBAYE

Elle est produite dans une abbaye cistercienne ou à proximité. La bière doit être brassée et commercialisée par les moines trappistes

ou sous leur contrôle. Ce sont eux qui décident de la direction stratégique. - Une partie des bénéfices est affectée à la subsistance de l'abbaye, comme par exemple, l'entretien des infrastructures.

- Le reste des bénéfices est octroyé à des œuvres à caractère social. Dans leur région, les trappistes constituent généralement des moteurs de développement.

Les principaux ingrédients de la bière :

Céréales : l'orge est la principale céréale, utilisée sous forme de malt (orge germé). Elle provient de France, d'Angleterre,..

Houblon : il confère à la bière son arôme , son amertume et intervient dans la conservation. Il provient de France, d'Allemagne, des Etats-Unis,... mais aussi de Belgique (Poperinge, en Flandre).

❖ Sucre : il équilibre le goût et rend la bière plus digeste. Il peut être liquide, candi, de canne, cristallisé...

Levure : elle permet la fermentation et est généralement spécifique à chaque abbaye. Elle transforme le sucre en alcool et en gaz carbonique.

Eau : en général, les brasseurs utilisent de l'eau de source proche de l'abbaye.

Julia DE LAUW, Marie de LONGUEVILLE, Clara MASSART Classe de 5A / 2, Institut de l'Enfant-Jésus, NIVELLES (Belgique) **Avril 2016**



Abbaye: Notre-Dame d'Orval Bière : Orval (6,2 %) Production: 70 000 hl. (2013) Depuis : 1931 Eau : provenant de la source Mathilde



Lorraine

La Lorraine belge présente un relief en "cuestas" (= côtes, en France), constituées d'une pente raide ou front, face au nord et



d'une pente douce ou revers, tournée vers le sud. Ces cuestas correspondent à des couches géologiques alternativement résistantes et tendres, inclinées en pente douce vers le sud. Elles appartiennent à l'ensemble géomorphologique du Bassin parisien, vaste bassin sédimentaire formé par le remblaiement depuis le début du secondaire d'une mer intérieure.

Au fur et à mesure que l'on s'éloigne de l'Ardenne, le plateau lorrain perd de l'altitude pour ne plus culminer qu'à 400 m. environ à la frontière luxembourgeoise.

Maisons simples et petites fermes s'alignent le long de 1 ou 2 rues formant des villages-rues aux maisons jointives. Les maisons traditionnelles sont faites d'un calcaire gréseux assez tendre et poreux.

Les forêts sont moins importantes qu'en Ardenne, elles se situent sur les fronts de cuestas et les sommets tandis que les revers et les dépressions sont occupés par des cultures et des prairies.