

Compte-rendu


1^{ère} Journée régionale de planification de la filière brassicole bio

Mercredi 11 septembre 2024
À Saint Sulpice la Pointe


Matin : présentation

1. Présentation ABBIO, programme de la journée

Anais Ducroq = présidente de l'asso ABBIO, gérante brasserie Kiss'Wing vers Béziers



ABBIO
Association Brassicole Bio interprofessionnelle
d'Occitanie



ABBIO est l'association qui rassemble **agriculteurs, coopératives et OS, malteries, brasseries et distilleries, afin de construire ensemble des partenariats** bio locaux ou régionaux autour du malt et du houblon bio, avec un **objectif commun de juste rémunération de l'ensemble des acteurs de la filière.**

ABBIO est composée de 4 collèges représentant chaque maillon de la filière :

Collège producteurs (orge et houblon)	Collège Coopératives et OS	Collège Malteries	Collège Brasseurs et distillateurs
---------------------------------------	----------------------------	-------------------	------------------------------------

ABBIO a pour mission de contribuer au développement de la filière brassicole bio en Occitanie :

- Favoriser le partage d'expériences entre acteurs
- Accompagner les brasseurs pour trouver du sourcing (malt bio régional, houblon bio régional) et des partenaires.
- Accompagner les agriculteurs pour trouver des débouchés pour leur orge, leur houblon.
- Favoriser le dialogue entre les différents maillons pour travailler sur la qualité, la juste rémunération et le partage des risques au sein de la filière.
- Diffuser des informations sur la filière brassicole bio régionale / être un centre de ressources
- Construire ensemble des outils et des méthodes pour sécuriser un projet d'approvisionnement local en malt et houblon bio.
- Promouvoir cette filière régionale.

2. Présentation La Malterie Occitane

Créée en 2018, et 1^{ère} production sur le site de Saint Sulpice la Pointe en Juillet 2024. 4 Employés précédemment brasseurs. Nouvel outil industriel, production à 75% de sa capacité pour le moment

Production de 120T malt / mois

Malterie artisanale automatisée, fonctionne 24h/24 ☑

Malts très qualitatifs et stables, sur lesquels ils commencent à avoir de bons retours des brasseurs.

2^{ème} malterie de la région : avant il y avait que le Vieux Silo

3. Etat des lieux de la filière brassicole en France et en Occitanie

Le marché de la bière en France

Plus d'un quart des français consomment de la bière au moins une fois par semaine, soit près de 18 millions de personnes.

Contrairement au vin et à l'alcool dans sa globalité, la consommation de bière continue d'augmenter.

En effet, la consommation moyenne était de 30 litres par an en 2015 contre 32 en 2019 et 33 L/an en 2021, selon le cabinet Xerfi.

Cette augmentation progressive semble se faire au profit des bières françaises artisanales.

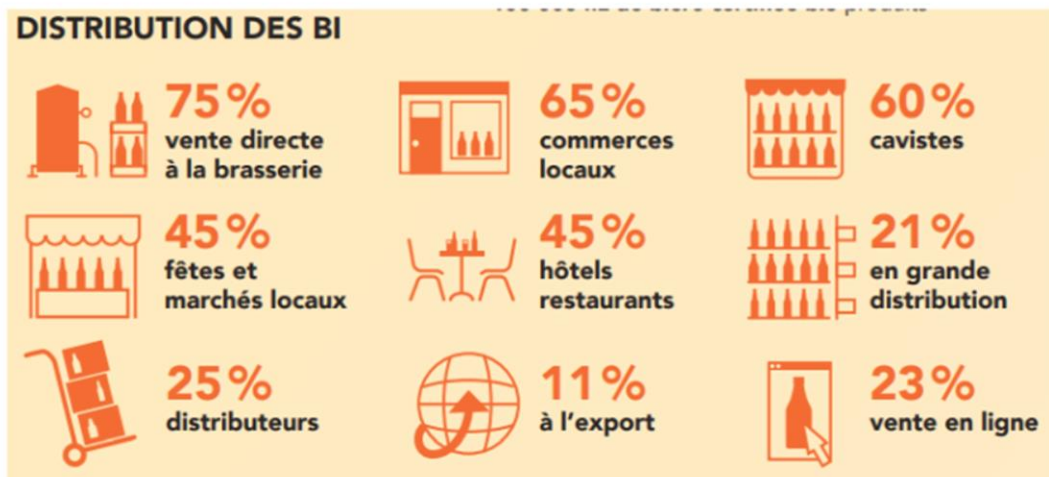
70% des bières consommées en France sont produites en France.

Un marché très concentré :

91 % du marché => 16 brasseries industrielles qui vendent en GMS et en CHR

9% du marché => 2500 brasseries artisanales

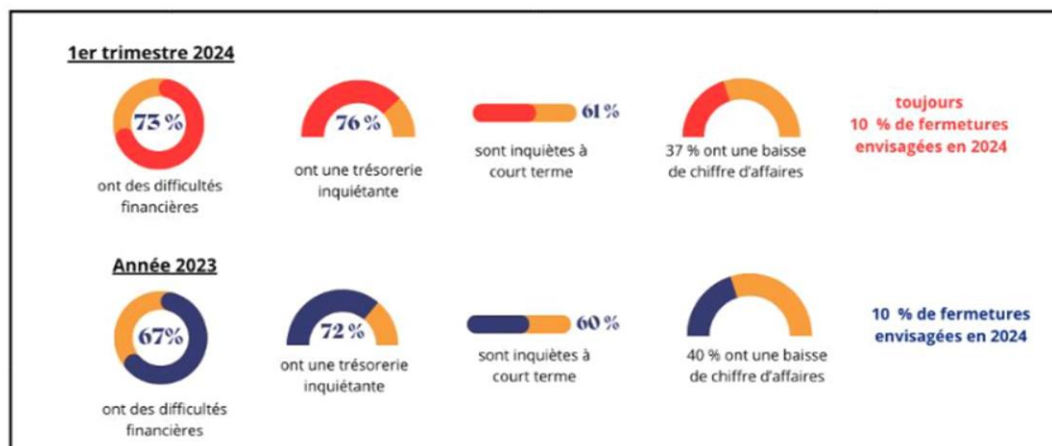
Circuit de distribution des brasseries artisanales (source SNBI – 2022)



La filière brassicole artisanale traverse une période compliquée

Les brasseries subissent d'un côté une baisse de la consommation des ménages et de l'autre une augmentation des charges d'exploitation : inflation des prix de l'énergie, des matières premières et des emballages, dont le verre. Les petites structures sont les plus menacées.

Auquel, il faut rajouter un été 2024 quelque peu morose avec une météo peu favorable.



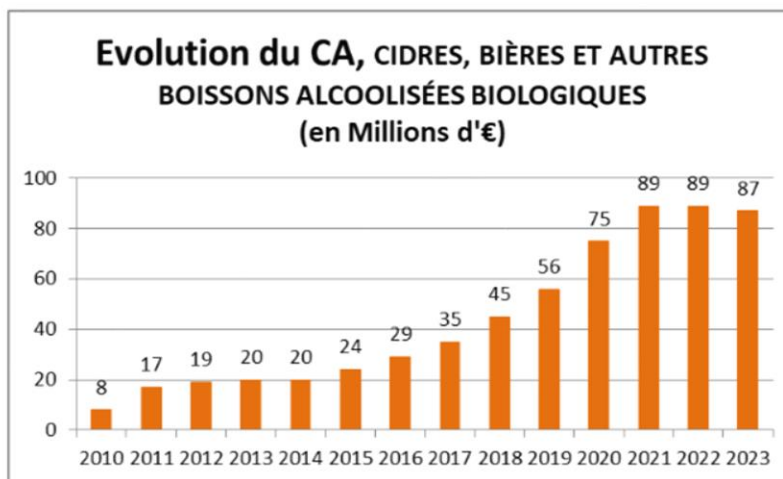
Le marché de la bière bio en France



La consommation de bière bio a été moins impactée que le reste du marché bio.

La bière bio artisanale bénéficie de l'engouement pour les produits locaux, régionaux, de proximité ... (+ diversité de circuit, pas uniquement magasins bio)

Marque tout de même une stagnation depuis 2021-2022 (inflation)



Source : Agence bio

Consommation toujours en constante augmentation.

Marché de la bière très concentré :

91% du marché est fabriqué par 16 brasseries industrielles qui vendent en GMS et CHR (Heineken, Carlsberg, AB Inbev)

9% du marché est fabriqué par 2500 brasseries artisanales

Brasseries artisanales (2024)



en France

2 600 Brasseries artisanales

30 % ont une gamme bio
=> 780 brasseries ont une certif AB



en Occitanie

300 Brasseries artisanales

31 % ont une gamme bio
=> 94 brasseries ont une certif AB

Source : Projet Amertumes (2024), annuaire Agence bio (2024)

Mais période compliquée (depuis 5 ans): COVID puis inflation => augmentation des charges et beaucoup de fermetures

La crise Bio impacte moins la bière, car l'argument bière bio locale artisanale prend le dessus sur le bio ou sinon les brasseurs font les 2 (du bio et du non bio)

En Occitanie, 300 Brasseries artisanales, dont 30 % en Bio. Chiffres et carte des brasseries Bio et NP en Occitanie, peut-être pas complets.

Les brasseries artisanales en Occitanie

300 Brasseries artisanales

31 % ont une gamme bio
=> 94 brasseries ont une certif AB

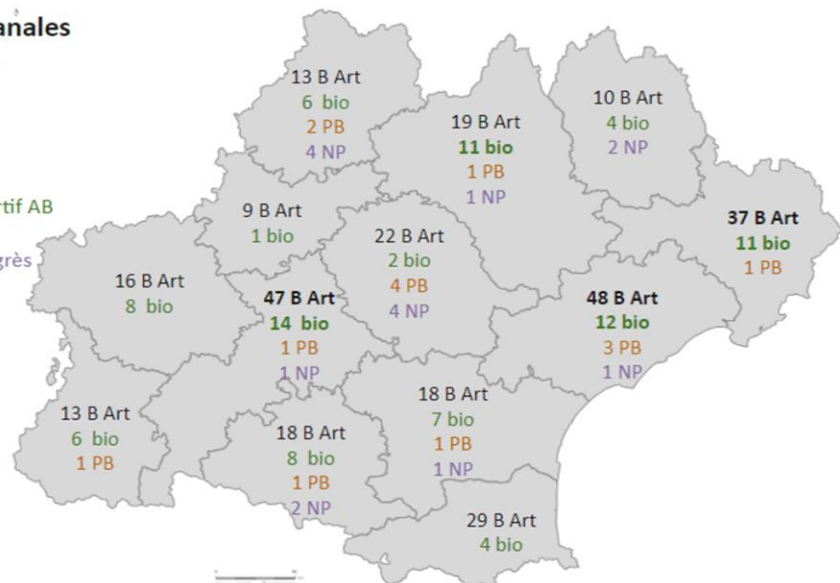
16 brasseries Nature et Progrès

B Art = nb total de brasseries artisanales

bio = nb de brasseries ayant une certification bio

PB = Paysan brasseurs bio

NP = Nature et Progrès



Source : Projet Amertumes (2024), annuaire Agence bio (2024)

4. Le maltage en France

Le maltage en France

Trois malteurs industriels en France => 14 sites de production.

Malteries Soufflet, division du Groupe Soufflet
Malteurop, filiale du groupe coopératif Vivescia
Boortmalt, filiale du groupe coopératif Axereal



En 2020/2021, en France, 1,6 million de tonnes d'orges de brasserie ont été transformées en 1,4 million de tonnes de malt. La malterie française est le **1er exportateur mondial de malt**. La France exporte 80 % de sa production de malt soit 1,2 million de tonnes par an. (Intercéréales).

Emergence de malteries régionales artisanales

18 malteries artisanales en France - capacité de maltage de 100 T à 1500 Tonnes /an

Enquête des IBR : 10 malteries ont malté 7 500 T en 2023.

Plusieurs outils sont déjà saturés. Toutes font du maltage à façon.

Création d'une nouvelle asso en 2024 (7 malteries artisanales)



On produit bcp de malt en France et on fait bcp d'export (80% de la production) principalement les 3 malteurs industriels

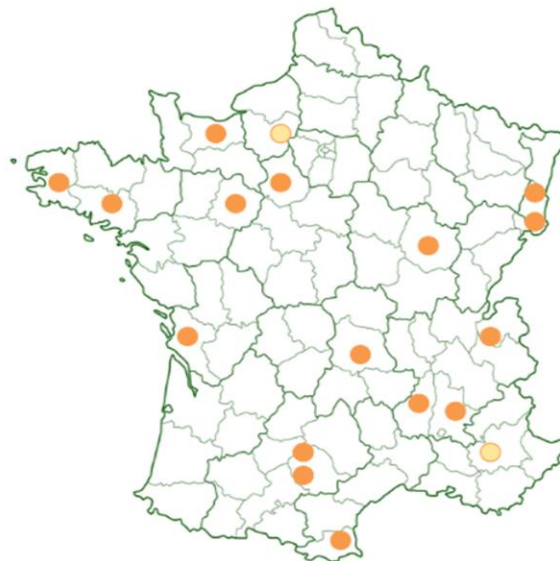
- Malteries Soufflet, division du Groupe Soufflet
- Malteurop, filiale du groupe coopératif Vivescia
- Boortmalt, filiale du groupe coopératif Axereal

Production totale 1,4MT

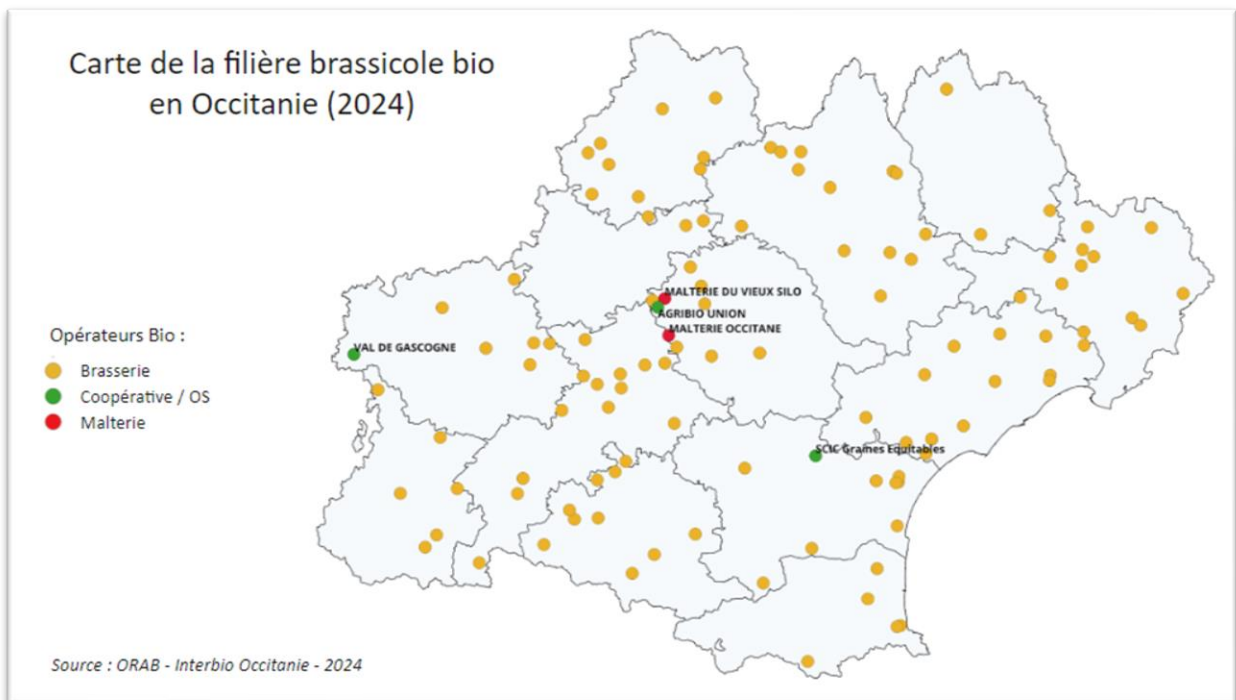
Carte des malteries artisanales en France (2024)

- malterie artisanale en projet
- malterie artisanale en production

La majorité de ces malteries a moins de 5 ans.
Capacité totale de maltage estimée à 14 000 T.



Création de 18 malteries artisanales que depuis 5 ans => NOUVEAU => recrée des filières régionales. Capacité de maltage estimée de 14 000 T. Tous font du malt à façon. Une asso est créée en 2024 pour les regrouper.



5. La production d'orge brassicole

La production d'orge brassicole

En Occitanie :

4 collecteurs (débouchés Occitanie, France et Europe)

2022 : 2 131 T
2023 : 3 565 T
prévi 2024 : 2 315 T

Des céréaliers bio touchés de plein fouet par la crise :

- hausse des intrants (guerre Ukraine)
- saturation des marchés bio (bcp de conversions AB Nord France)
- baisse de la consommation (inflation)
- aléas climatiques

Contexte national faible production céréales bio, marchés peu favorables, conditions climatiques difficiles.

En Occitanie fort gradient climatique:

- Ouest Occitanie, beaucoup de pluie hiver et printemps, qui ont impactées le PS. Calypso, variété hiver, lorsqu'elle a pu être semée, bonne qualité, bons rendements, 10 % déclassement. Planet, majoritairement semé entre décembre et mars. Rendements plus faibles et 40 % déclassement.
- Est Occitanie, très peu de pluie automne-hiver. Exclusivement Planet, avec un PS bon, et rendements 30q/ha.

4 coopératives collecteurs d'Orge en Occitanie. Principalement ABU (majorité des volumes).

SCIC GE, sur l'Est uniquement. Résultats assez bons. Semis tardifs plutôt privilégiés, avec quelques pluies. Toujours catastrophique PO, Lézignanais et Minervois. Rendements ok. Mais plus de problématiques sur les protéines. A questionner les précédents (derrière une céréale), et les apports évités sur les orges. Co-cultures en féverole majoritaire ont été un bon moyen avec la prime de 150€. SCIC GE n'a sélectionné que 25 % des orges. Variétés Calypso et Planet. Plus de la moitié avec des protéines trop faibles. La solution peut être une co-culture orge-féverole, à condition qu'il n'y ait pas de brisures de féverole. Vont passer à une seule variété Planet.

ABU collecte principalement du Planet. Cette année, diminution des surfaces implantées (problématiques de possibilités de semis), et rendements moindres.

Prévision ABU collecte d'orge qualité brassicole (TP et PS) 2 315T, avant tri des orgettes (= calibrage), qui représente 10 à 25% en fonction des années.

Echanges sur l'orge :

Il y a déclassement de l'orge brassicole si la teneur de protéine et le poids spécifique ne répondent pas au cahier des charges et si il y a des impuretés => l'orge est alors déclassée en alimentation animale et donc moins bien valorisée.

Après le tri, il peut encore y avoir un déclassement : les orgettes (grains de petit calibre) sont écartées.

L'orge bio brassicole est principalement sur l'ouest de la région, facilement intégrable dans une rotation de culture (demande peu d'azote). NB : QQ producteurs présents témoignent que sur les 3 dernières années, leur culture d'orge n'a jamais atteint les critères (soit trop de protéines, soit pas assez, pb de PS aussi).

Risque de fertilisation ferait une protéine trop haute, avec des charges de cultures. Même après une luzerne, possible que les protéines soient trop hautes. Selon le climat et le terroir.

« Relever le niveau de protéines, au champs ». Si une année l'orge est trop faible en prot, peut-être que l'année suivante il faut le semer en mélange avec de la féverole (exemple : Orge RG planet en combinaison avec féverole SCURO) : permet d'être plus élevé en prot mais le tri pour séparer les graines a un coût et les malteurs ne veulent pas de grains cassés. et attention à ne pas être trop élevé en prot après...

Témoignage d'un agriculteur dans le Tarn, avec un précédent Tournesol, sans apports, une très bonne qualité.

Domaine de Candy : entre 25 et 30 qtx semés en force, protéines basses 8,8 et PS 60.

Témoignage JC LAPASSE, orge x lentille, trouver une valorisation pour de l'orge avec des brisures de lentilles.

Question : qu'est-ce qu'une orge brassicole : quels critères de qualité ? et peut-on élargir les critères de qualité ? voir Atelier 1 et fiche technique orge brassicole.

Si l'orge ne répond pas aux critères "brassicole" : autres solutions que alim animale ? voir Atelier 1

Solutions proposées par un brasseur : mélange du malt avec un autre malt pour compenser le malt hors norme. Quelle serait la limite acceptable si on fait ce mélange ? ou si on accepte une bière trouble ?

A quel niveau faire le mélange : grains, malts, ou en brasserie ? Le mélange ne peut se faire qu'après maltage, le malteur ne peut mélanger différentes orges pour l'étape du maltage (il faut malter des lots homogènes). Et attention, si on mélange des malts, il est difficile d'être stable d'une prod à l'autre.

Le CDC à la collecte doit aussi être discuté entre les OS et coop, et les malteurs. Avec les collecteurs et coop, il est possible de lisser plus facilement, plus difficile en direct. Les agriculteurs partagent leur taux de prot entre agri au moment de la récolte pour avoir le temps de proposer des mélanges si besoin (c'est le travail que font les coopératives) ou pour voir si les marges peuvent être élargies. Période : fin Juin

Il semble qu'ici nous ayons eu des discussions contradictoires sur les possibilités de mélanger les lots pour lisser les qualités. A priori les malteurs ne souhaitent pas utiliser un lot hétérogène, mais il a tout de même été discuté un mélange qui pourrait être fait par les OS.

Mais attention, c'est encore plus complexe : le taux de protéine ne montre pas de quelle protéine on parle, il peut avoir des surprises lors du brassage. Avec un même niveau de protéines dans les analyses de l'orge, on peut avoir des qualités finales de malt et donc de brassage très différents. Peut être que la protéine et le PS ne sont pas les seuls paramètres à prendre en compte pour la qualité ?

Exemple de la collaboration entre La Garonnette et le Domaine de Candy, des micro-maltages après analyses. Fort en protéines et petits PS (56-58), avec des rendements impactés. Protéines plus faibles 8,5 % ont pu faire des malts tout de même. Donc il y a une marge pour s'adapter. Toute la question est de mettre les curseurs.

6. Etat des lieux de la production de Houblon bio en Occitanie



ABBIO
Association Brassicole Bio Interprofessionnelle
d'Occitanie

La filière Houblon en France

d'après les chiffres 2022-2023 de l'Agence Bio



La production de Houblon en France : 729 ha en 2023 (Source : chiffre France Agri Mer)

Les bassins de production sont historiquement l'**Alsace et le Nord**, accueillant respectivement 465 hectares et 45 hectares. Ils sont organisés en coopératives et accueillent 10% de leurs cultures en agriculture biologique. **Pour les nouveaux brasseurs, se fournir en coopérative reste contraignant à cause du nombre de variétés limitées, des disponibilités restreintes en petits volumes et surtout en houblon bio**, de l'achat auprès d'un intermédiaire et pas d'un producteur, de la nécessité de signer un contrat d'achat engageant pour les gros volumes.

L'association Houblons de France tente alors de structurer les néo-houblonniers avec l'objectif qu'ils et elles puissent vendre directement leur production aux brasseurs locaux.

L'étude sur le Houblon Bio menée par l'Agence Bio met en lumière que les néo-houblonniers bio juge nécessaire de mieux structurer la filière au niveau national et d'entretenir localement une relation de proximité entre houblonniers et brasseurs.



Culture de houblon est assez nouvelle en Occitanie, historique en Alsace et plus au Nord, mais les variétés d'Alsace ne sont pas adaptées à l'Occitanie



ABBIO
Association Brassicole Bio Interprofessionnelle
d'Occitanie

Et en Occitanie ?



En Occitanie : environ **10ha de houblon bio** produit soit 5% du total de houblon bio en France. Le **Grand-Est (Alsace)** possède **98ha de surface de houblon bio** soit près de la moitié.

Des houblonniers engagés : 2 membres du CA d'ABBIO, investis dans le GIEE et Houblon de France. + des paysans-brasseurs producteurs de houblon qui suivent une partie des rencontres et discussions.

Des projets d'installation avec davantage de prudence :

- Nécessité de tester les variétés avant de les produire à grande échelle
- Débouchés à structurer avant de se lancer
- Demande des investissements conséquents ce qui freine l'installation (moy. de 70 000€ par ha !)

Aujourd'hui : **1,5ha en projet à court terme**, 2 à 3 projets d'installation identifiés et déjà en lien avec le GIEE et ses actions.

Une aide à la plantation par la Région Occitanie depuis le printemps 2023 : pas de dossier déposé pour le moment (1 à venir).



Dans le GIEE, 6 membres, mais que 2 houblonnières qui vendent du houblon. Projet 'Hopen' filière intégrée de houblons avec 3 producteurs dans le 46.

Des houblonniers s'implantent encore, mais les marchés semblent un peu bouchés. Aujourd'hui il y a une aide à la plantation de la région.

L'installation coûte chère : investissement de 70 000€/ha (plants et structures pour irrigation et palissage), il faut au moins 3 ha pour être rentable.

Actuellement la production de houblon bio local est supérieure aux besoins : trop de houblon dans le monde, car surcontrat par rapport à la conso, dc surstock chez les brasseurs.



Contexte national et international



De plus en plus de houblons importés. Les Houblonniers artisanaux français lancent un appel pour que les brasseurs achètent en local.

Contexte international, surproduction de houblon et arrachages aux US et en Allemagne. 30 % de reports de stocks houblons chez les grossistes. Mais aussi des stocks chez les brasseurs. Globalement pas forcément les mêmes difficultés chez houblonniers indépendants.

Du houblon conventionnel a été arraché (environ 4000 ha) pour contaminations aux USA mais pas de houblon bio. De plus, des molécules étaient utilisées avant sur le houblon et sont maintenant interdites, ceci entraîne aussi la destruction de houblon car le règlement est rétroactif. => Marché international du houblon vraiment tendu.

Des marques de houblon ont été déposées et ne sont disponibles qu'aux USA, ce qui entraîne l'achat de houblon aux USA (protection pour 30 ans) même si les volumes sont suffisants en France.

Bilan de campagne

Plutôt une récolte correcte, par rapport à l'année dernière. Même meilleure que prévu. Du cascade et comète à priori dispo. Qualité et maladies : compliqué pour les variétés sensibles.

Discussions

Le label NP va plus loin que le Bio sur l'origine. Témoignage de brasseurs NP qui bannissent les houblons d'import. A petite et plus grande échelle.

Problématique de la disponibilité des variétés (déposées) en bio à l'avenir. Pas de moyens pour développer des variétés françaises. Par contre, il y a un effet terroir, même sur des variétés connues (Cascade). Des tests ont été faits en comparant des houblons d'une même variété, de pays différents, et des différences ont été trouvées. À l'aveugle, assez souvent ce sont des houblons locaux qui sont privilégiés, mais pas uniquement sur le terroir, aussi sur la qualité de culture, séchage etc.

Globalement, l'offre variétale chez les houblonniers est en train d'augmenter.

Proposition d'une visio brasseurs / houblonniers pour discuter des variétés et stocks disponibles.

7. Retour enquête brasseurs

Peu de réponses (20 brasseries/les 300 brasseries)

Ce qui ressort =

- souhait global de s'approvisionner en malt bio régional. / fort intérêt pour ce sujet.
- besoin de plus de collab agri/brasseur et enjeu de stocker le malt pour l'année
- manque de volume de houblon en occitanie et manque de variété

8. Bilan de campagne – Moisson 2024

Bcp de pluie dans l'Ouest occitanie et sécheresse dans l'est occitanie

A l'ouest = pour variété calypso ok ; pr variété Planet : rendement faible, 20q/ha et bcp de déclassement

Orge brassicole 2024 OUEST Occitanie

- **Des pluies très importantes dès le mois de novembre et durant tout l'hiver (gradient est-ouest en Occitanie)**

⇒ difficultés de semis, retard, mauvaises conditions

⇒ perte de pieds, défaut de tallage (nb épis/m²)

- **Une fin de printemps également bien arrosée**

⇒ accompagnement des semis tardifs

⇒ PS fortement impactés

Calypso (orge 2R d'hiver) :

Quelques semis dès octobre-nov mais très peu de surfaces.

Environ 30q/ha et qualité OK (10% déclassement)

Planet (orge 2R printemps) :

Majorité des semis de décembre à mars, dont beaucoup "en force".

Environ 20q/ha et 40% déclassement (PS et/ou protéines faibles).



Orge brassicole 2024 EST Occitanie

- **Peu de pluies de septembre à janvier**

⇒ pas de problème d'implantation

- **Stress hydrique courant montaison**

⇒ régression de talles (baisse du nb épis/m²)

⇒ difficultés pour les semis tardifs

- **Quelques pluies pour le remplissage du grain**

⇒ sans excès donc a permis d'accompagner le rendement et de garantir la qualité

Planet (orge 2R printemps) :

Majorité des semis en novembre-décembre. PS très correct

(- bon pour les semis tardifs). Environ 30q/ha



Echanges :

AgriBioUnion = bcp de planet, très peu de calypso cette année

L'orge se cultive sur sol peu azoté, bien de le mettre derrière un tournesol et en Novembre (bcp plus tôt que la normal)

Après un blé, l'orge est souvent trop faible en prot

Attention au reliquat d'azote si orge semé après luzerne, risque d'un trop fort taux de protéines (même si culture entre).

9. Visite de la malterie

Définition Malt = germination de céréales avec une température et une humidité contrôlée

12 Tonnes d'orge donne environ 10 T de malt en 6-7 jours

Étapes de production :

- réception orge (ou autres céréales)



- tri / nettoyage des grains
- trempé dans eau à 18 /20°C puis séchage puis retrempe jusque orge passe de 14% humidité à 42% ; cette étape dure environ 24h ; avec oxygénation de l'eau
- Germination (la trempé et la germination et le séchage se font dans la même cuve pour ne pas transférer l'orge pour qu'il garde son enveloppe) à 20°C



- Séchage (monte à plus de 100°C)



- Coupe des germes (radicelles et les radicelles seront revendues en cosmétique ou alimentation vegan...)
- Nettoyage
- Ensachage
- Contrôles : mesure de la couleur (EBC KZ) et humidité
- Nettoyage manuel pour reprendre une trempe la semaine suivante

L'énergie est récupérée grâce à des échanges entre air froid et air chaud des différentes machines.

Présence d'un four à tourbe pour faire du malt tourbé pour le whisky, petite quantité utilisée

Ce four peut être utilisé aussi pour fumer le malt avec du bois de hêtre

Après-Midi : Ateliers



Atelier 1 : Collaboration directe entre brasseurs et agriculteurs : Partage d'expériences et de solutions concrètes

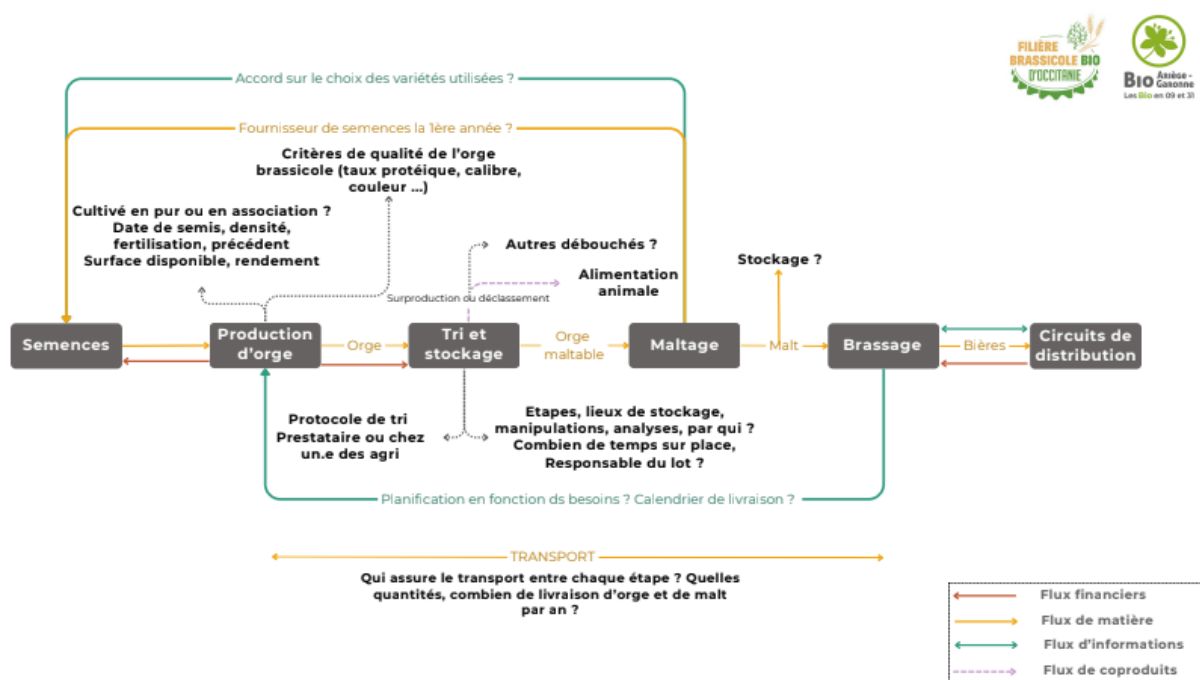
Personnes présentes : 6 agriculteurs, 6 brasseurs, 1 malteur, 1 ingénieur de recherche INRAE

Animateur.rice.s : Lucile DREON, Lucile MAYEUX, Axel WURTZ et Julie GUGUIN

Ordre du jour :

Tour de table : Êtes-vous agriculteur (vous produisez déjà de l'orge ? sur combien d'hectares), malteur ou brasseur (vous achetez de l'orge directement à un.e paysan.e)?

Présentation du schéma de filière brassicole :



Ceci fait ressortir 3 sous-ateliers sur 3 thématiques :

- Contractualisation, questions juridiques
- Qualité de l'orge : analyses, stockage...
- Logistique : Transport, tri et stockage de l'orge et du malt + conditionnement

Bilan des 3 sous-ateliers

Sous-atelier Contractualisation :

Important de trouver équilibre prix/qualité de l'orge

Le contrat doit donc aborder ces 2 points et le contrat est entre agri et brasseur + engagement sur une ou 2 variétés.

Pour le prix :

- Soit il est en fonction de la qualité : plus la qualité est proche de l'attente du brasseur, plus le prix est élevé
- Soit il y a un prix moyen avec un engagement d'un volume acheté sur un cahier des charges plus large (exemple : tp entre 8.5 et 12) sur plusieurs années et le prix est rediscuté chaque année
- Soit il y a une grille avec différentes qualités et différents prix :
 - Qualité top (tp entre 9.5 et 11.5) □ prix élevé
 - Qualité moyenne (tp entre 8.5 et 9.5 ou entre 11.5 et 12)
 - Qualité basse (tp sous 8.5 ou au-dessus de 12.5)

Comment choisir le prix ? prix à revoir chaque année en fonction du marché ?

Responsables de la qualité ?

- qui prend en charge les analyses TP et PS ? l'agri
- qui prend en charge mycotoxines ? l'agri
- qui prend en charge tx de germination, calibrage ? l'agri ou OS
- assurance si analyse mauvaise ? coopérative ?

Questions liées au malteur :

- Est-ce un prestataire ou fait-il parti du contrat ? Habituellement le malteur est un prestataire
- Quel tarif pour la prestation ? en fonction du volume ?
- Y-at-il un prix plancher avec un engagement de volume auprès du malteur ?
- Est-ce que les analyses du malt doivent aussi être inscrit dans le contrat ? et variation en fonction de la qualité ? qui s'engage pour la qualité du malt ?

Question transport :

- De l'agri chez le malteur, qui paye ? à priori, agri
- Du malteur au brasseur, qui paye ? à priori brasseur

Sous-atelier Qualité :

La qualité d'une orge se mesure au :

- taux protéique TP
- poids spécifique PS
- calibre

Les infos qu'on a sur les analyses :

Poids spécifique > 64

- *Pluie de fin de cycle (20 mm = -1 point de PS sur blé)*
- *Effet variétal*
- *Verse, maladies foliaires, fusariose*

Calibrage 90 % ≥ 2,5mm

- *Conditions chaudes et sèches en fin de cycle affectent le PMG (réserves du sol)*
- *Densité de semis (nb d'épis/m²) trop élevée défavorise la calibrage*
- *Effet variétal*

Taux de protéines > 9,5%

- *Reliquat azoté (effet précédent cultural, couvert végétaux)*
- *Fertilisation azotée et pluviométrie pour valoriser l'engrais*
- *Association avec une légumineuse*
- *Type de sol et capacité à minéraliser*
- *Effet variétal*

	RGT Planet	Calypso
Protéines	4	4,5
PMG (Poids de Mille Grains)	6	8
Calibrage	7,5	8
PS	5	7

Les agriculteurs sont limités aux variétés disponibles sur le marché (Planet et Calypso). Ceci est vraiment une contrainte.

A priori des tests ont été effectués sur d'autres variétés par la chambre d'agriculture il y a qq années, mais les résultats n'ont pas été satisfaisants.

Actuellement les agriculteurs sèment plus tôt l'orge de printemps (en Novembre), ce qui permet à l'orge de mieux se développer.

Enjeu du triage et du stockage :

Le tri doit se faire par l'agriculteur. Avant la mise en cellule de stockage, il faut ensuite refroidir l'orge par ventilation pour éviter le développement de moisissures (limite les mycotoxines) et d'insectes, aide aussi au maintien du PS. Cette partie demande de la technicité de la part de l'agriculteur. Il arrive que le malteur réceptionne des lots sales et/ou moisis. En effet, l'agriculteur stocke son orge l'été (récolte en Juillet) et doit attendre le soir/nuit pour ventiler et refroidir en palier. En fonction des températures, ceci prend du temps. Il faut descendre sous 12°C pour empêcher la reproduction des insectes (surtout charençon), puis descendre sous 7,5°C pour les détruire les insectes. Les cuves sont livrées progressivement au malteur pour être vides avant le printemps suivant et avoir le temps de les nettoyer avant la prochaine récolte. Il faut donc bien estimer ses cuves (exemple d'un agri qui a 3 cuves de 90 tonnes = 3 semi-remorques, mais les cuves ne sont plus remplies maintenant). Il existe des subventions pour acheter des cuves de stockage pour que les agriculteurs s'équipent.

L'agri doit analyser les critères suivants avant de livrer au malteur :

- Le taux de protéines (souvent les coopératives sont équipées d'infratech pour le blé, dc cet équipement peut être utilisé pour l'orge)
- Le PS : il fait lui-même en pesant une cuve d'1m3
- L'humidité

Le malteur essaie de prioriser les agriculteurs qui ne sont pas équipés pour le stockage. Mais le malteur doit aussi répondre aux demandes des brasseurs=> le malteur a un gros travail d'ordonnement pour satisfaire tout le monde.

Les agriculteur.rice.s lui communiquent leurs stocks et lui envoie un échantillon pour que le malteur fasse un test de germination et test mycotoxine (DON).

Si les tests sont mauvais, le malteur refuse le lot et il est déclassé en alimentation animale. Il n'est pas possible de mélanger les lots d'orge car risque si on ne se rend pas compte d'une contamination d'un lot et va contaminer l'autre. Les grosses structures comme les coopératives peuvent le faire, mais pas les petits agriculteurs.

L'agriculteur.rice est responsable de son propre lot.

Les solutions d'ajustement sont plutôt dans les mains des brasseurs.

Les protéines sont la nourriture des levures.

- si il n'y en a pas assez, il y aura pas assez de levures dans la bière
 - o les brasseurs peuvent assembler des lots de malt : mélanger un lot avec un TP trop faible avec un lot avec un TP plus élevé (dépend de l'équipement du brasseur).
 - o Ils peuvent enrichir en nutriment, mais les levures utilisées sont déjà bien enrichies normalement
- Si il y a trop de protéines, il est difficile de brasser et un trouble se forme
 - o Les brasseurs peuvent dégrader les protéines par un palier de température avant la fermentation. Mais attention aux types de protéines, les TP ne se valent pas tous, certaines protéines trop complexes ne se désagrègent pas. Ceci rajoute une étape au brasseur.
 - o il serait bien de sensibiliser le public au fait que la bière est un produit vivant, et que c'est normal qu'il y ait des variations dans le produit et expliquer ce qu'est ce trouble créé par le taux de protéine élevé.

Pour le brasseur, il est plus aisé de pouvoir s'adapter à l'année et non pas au mois, c'est à dire de travailler avec un lot unique, mais cela représente une prise de risque (si le lot unique n'est pas bon). Le brasseur travaillerait avec un seul et même lot, il l'achète pour l'année, le stockage du malt se ferait chez le brasseur. Le malt ne se dégrade pas trop dans le temps si il est bien stocké. Seul risque = rongeurs.

Le micro-maltage consiste à ne malter qu'un échantillon du lot d'orge pour en connaître la qualité, c'est intéressant pour le brasseur qui fera une petite quantité de bières avec afin de connaître la qualité de son malt avant réception et il peut ajuster le maltage auprès du malteur si celui-ci ne lui convient pas.

Aujourd'hui peu de brasseurs achètent en local, justement parce qu'ils ne veulent pas s'adapter une année sur l'autre.

L'IFBM : Institut Français des Boissons, de la Brasserie et de la Malterie fait des recherches sur ces questions + des formations

Quels outils on peut construire pour aider les acteurs ? quelles actions ABIO peut mener pour lever des verrous ?

- Formaliser le protocole de tri et stockage (voir avec Arvalis qui doit avoir les infos) et « former » les producteur.rice.s d'orge brassicole. Normaliser les analyses avant le maltage. Plaider en faveur d'aide pour s'équiper en cuve de stockage ?
- Normaliser les analyses du malteur

- Travailler sur la possibilité pour les brasseurs de travailler un lot unique : prise de risque si le lot est mauvais + besoin de place pour stocker malt et potentiellement les bouteilles qui seront consignées + risque rongeurs
- Travailler sur l'adaptation des brasseurs à une orge qui est un peu en dehors des critères "brassicole"? fixer des limites hautes et basses en dehors des tolérances qui peuvent qd même être brassé avec adaptation du brasseur (impact sur le prix de l'orge de moins bonne qualité)
- Communication auprès des consommateurs sur le fait qu'une bière trouble n'est pas à associer à une mauvaise qualité mais vient d'un processus artisanal
- Privilégier des moments de rencontre entre agriculteur.rice.s – malteur.euse.s - brasseur.se.s pour faire redescendre les problèmes rencontrés avec l'orge et le malt et remonter les difficultés à produire une orge respectant les critères de qualité

Sous-atelier Logistique :

Le stockage semble être l'étape clé pour avoir une bonne qualité dans le temps.

Globalement, chaque partenariat agriculteur-brasseur sera unique. Différents modes d'organisation en fonction de la capacité de stockage de chacun, des distances, des outils...:

- Soit petits batchs échelonnés, et donc différentes livraisons au malteur, divers transports dans l'année (de 500kg à 1T, sans nécessité de véhicule spécial), pas de stockage nécessaire chez le brasseur. C'est un format qui pourrait correspondre à la malterie du vieux silo (batchs de 1 à 4T à la malterie du vieux silo)
- Soit grands batchs et donc besoin de stocker le malt, chez le brasseur, ou pourquoi pas chez l'agriculteur, dans le silo d'orge vidé. Transport 1 benne = 10T. Format plus adapté pour la MO, avec un volume minimum (batchs environ 10T). Pour cette option, il n'est pas exclu d'avoir des organisations de cellules 'territoriales', si il est possible de mélanger les lots d'orges de différents agriculteurs pour les malter.

Question sur les équipements de stockage et transport du grain possibles:

Sur l'exploitation: si l'agriculteur fait déjà du tri et stockage lui-même, il a généralement des silos à grains. Un silo accueillant de l'orge pourrait, à priori, accueillir du malt. A condition de pouvoir le fermer, et aussi de pouvoir faire un vide sanitaire + nettoyage du silo avant remplissage. Utiliser le même silo peut être envisagé dans la configuration avec des batch importants (le contenu d'un silo) maltés en une fois.

En brasserie: Pour des volumes assez importants (Plusieurs tonnes), une cellule alimentaire type "boisseau" ferait bien l'affaire, **à prendre en compte qu'il est mieux qu'elle puisse être fermée.** L'investissement à compter devrait être entre 1000 et 5000€. Il faut y ajouter une **vis à grain**, pour charger le malt dans la cellule (depuis une benne par exemple), et éventuellement pour transporter le malt aux cuves.

En brasserie: Pour de plus petits volumes, les big bag alimentaires (étanches) sont adaptés. Des petites vis seraient aussi intéressantes pour déplacer les grains en limitant la manutention.

Attention à bien réfléchir ces modalités pour une organisation viable. Le coût financier des étapes intermédiaires avant/après maltage peut être très élevé. Un investissement n'est pas forcément viable.

Peu d'infos sur les conditions de stockage pour le malt.

Idée pr les petits batchs et réduire le transport = unité mobile de maltage en Pyrénées-orientales?

Quels outils on peut construire pour aider les acteurs ? quelles actions ABBIO peut mener pour lever des verrous ?

- Il serait bien d'avoir une grille indicative de prix de chaque étape, pour pouvoir construire les contrats et organiser un partenariat: Stockage de l'orge (indicatif 10€/T en silo ventilé?), tri (indicatif 30€/T chez l'agri, 100€/T en presta), analyses, Transports, stockage du malt, Prestation de maltage (indicatif 560€/T malterie VS, 800€/T MO). Avoir des prix chez des professionnels prestataires, et des prix pratiqués dans le réseau.
- Nous pourrions nous renseigner sur les conditions de stockage du malt.

Atelier 2 : Filière régionale orge / malt : Échanges sur la qualité, la planification des volumes et la répartition de la valeur

Répartition de la valeur : constat actuel

Agriculteur	Organisme stockeur	Malterie	Brasseur
Prix de vente de l'orge = 100% de son produit	Prix d'achat de l'orge = 70% de son produit	Prix d'achat de l'orge = 50% de son produit	Prix d'achat du malt = 6% de son produit
315€/T	315€/T orge + 180€ de tri, écart, stockage...	495€/T orge + 465€/T d'énergie, amortissements... +240€/T de perte (orge/malt : x 0,8)	1200€/T de malt 20kg = 25€ de malt / 100L = 0,08€ / 33cl
315€ x 2,3T = 725€/ha charges = 995€/ha ⇒ culture non rentable	= 495€/T	= 1200€/T de malt	+ autres matières premières, conditionnement, amortissements... = 1,5€/33cl

Coûts de production orge brassicole



- Exploitation 100ha,
- 100% Grandes Cultures
- 100% bio
- 1 UTH

01	Charges opérationnelles 435 €/ha	<ul style="list-style-type: none"> • Semences certifiées 180kg/ha : 225€/ha • Fertilisation organique 60U à 3,5€/U : 210€/ha
02	Charges de mécanisation 380 €/ha	<ul style="list-style-type: none"> • 1 déchaumage 35€ • 1 travail moyen à profond 60€ • 1 travail superficiel 30€ • 1 semis combiné 70€ • 1 épandeur 15€ • 1 herse étrille 20€ • 1 récolte 110€ • 1 transport 40€
03	Charges de structure 380 €/ha	<ul style="list-style-type: none"> • MSA 90€/ha • Foncier 200€/ha • Entretien, assurances, gestion... 90€/ha
=	Charges totales 1195 €/ha	<ul style="list-style-type: none"> • aides PAC 200€/ha • Rémunération 1,2 SMIC : 200€/ha
⇒	Prix de vente seuil 520 €/T	<ul style="list-style-type: none"> • rendement moyen 2,3 T/ha

Répartition de la valeur : hypothèse

Agriculteur	Organisme stockeur	Malterie	Brasseur
<p>Prix de vente de l'orge = 100% de son produit</p> <p>520€/T</p> <p>+ 65% ⇒ permet un rémunération de 1200€/mois</p>	<p>Prix d'achat de l'orge = 70% de son produit</p> <p>520€/T + 180€ de tri, écart, stockage... = 700€/T</p>	<p>Prix d'achat de l'orge = 50% de son produit</p> <p>700€/T + 465€/T d'énergie, amortissements... +290€/T de perte (orge/malt : x 0,8) = 1450€/T de malt</p>	<p>Prix d'achat du malt = 6% de son produit</p> <p>1450€/T de malt 20kg = 29€ de malt / 100L = 0,10€ / 33cl</p> <p>+ autres matières premières, conditionnement, amortissements... = 1,52€/33cl</p> <p>+ 1,3 %</p>

Constat : Le prix actuel de l'orge brassicole ne permet pas à l'agriculteur de vivre, en moyenne il perd de l'argent en cultivant de l'orge brassicole (ne couvre pas ses charges). Comment fidéliser les agriculteurs et les motiver à produire de l'orge pour sécuriser l'avenir de la filière et alimenter les outils de transformation de la filière régionale ?

Plusieurs “répartitions” possible de la valeur :

- **ne rien changer** par rapport à aujourd’hui (= pas de révision du prix d’achat aux agriculteurs), car les brasseurs ont déjà dû assumer de fortes hausses de leurs charges (bouteilles, énergie...) qu’ils n’ont pas forcément pu répercuter sur leur prix de vente. Si le prix d’achat de l’orge brassicole augmente, certains se posent la question de l’attractivité pour les autres cultures (blé dur) ⇒ contractualisation des surfaces et prix pour ne pas déstructurer la filière.
- acter pour une meilleure rémunération de l’agriculteur avec **répercussion sur le coût d’achat du malt par le brasseur**. Le brasseur peut ensuite choisir d’assumer cette hausse ou de la répercuter sur le prix de vente de ses bouteilles.
- acter pour une meilleure rémunération de l’agriculteur mais avec un **partage de ce surcoût entre tous les acteurs de la filière** = chacun accepte de rogner un petit peu sur sa marge pour être solidaire des agriculteurs et brasseurs.

Quelles pistes pour une meilleure répartition de la valeur ?

- labelliser la filière “**Équitable**” = cahier des charges et label + contrôle par organisme certificateur. déjà mis en œuvre par ABU sur d’autres filières. Un coût supplémentaire mais un logo sur la bouteille qui permet d’expliquer la démarche au consommateur. Les brasseurs semblent mitigés sur l’intérêt d’un nouveau logo/label pour les consommateurs déjà perdus. Quelles conditions d’approvisionnement pour les brasseurs en malt de la filière (100% ?), questionnements déjà en cours pour le cahier des charges “Sud de France”. Usine à gaz ? Un surcoût de labellisation (X ?) pour justifier d’un surcoût pour rémunérer toute la filière (=0,02€/33cl)...
- une rémunération de l’agriculteur avec une **grille qualité** : pas juste brassicole/fourrager (= prise de risque importante) mais une grille avec rémunération progressive selon PS/protéine ? à revoir chaque année selon la qualité ?
- La Malterie Occitane annonce un **gain de rendement pour les brasseurs** avec leur malt grâce à la qualité exigée des orges brassicoles et leur processus exigeant ⇒ ces “économies” pourraient financer ce surcoût lié à la meilleure rémunération de l’agriculteur ?
- **Négocier les droits d’accises** auprès des pouvoirs publics car bien plus élevés que ceux des vigneron par exemple. ⇒ ces “économies” pourraient financer ce surcoût lié à la meilleure rémunération de l’agriculteur ?
- **Limiter les charges de l’agriculteur** :
 - Semences certifiées obligatoires la 1ère année puis fermière possible la 2nde année ?
 - Limiter le recours aux engrais organiques et “sécuriser” l’atteinte du taux de protéine avec choix de la culture précédent l’orge (analyse de reliquat d’azote) et/ou associations de cultures type orge/pois ou féverole (tri des brisures complexe, surcoût) et/ou choix variétal (RGT Planet pas très performante sur le volet protéine) ?

Echanges sur la planification dans la filière régionale

Les malteries souhaiteraient avoir une meilleure visibilité sur les volumes de malt régional à produire pour les brasseurs d’Occitanie. Ceci permettrait de rassurer les différents acteurs et surtout de planifier les surfaces d’orge brassicole à faire semer aux agriculteurs via les coopératives. => Besoin de mieux connaître les souhaits des brasseurs.

Il existe déjà des contrats entre les malteries et la coopérative, avec un engagement sur les volumes et un prix annuel.

Certains brasseurs sont OK pour "réserver" des volumes auprès des malteries, faire connaître leur besoin en se basant sur leur production de l'année précédente. D'autres brasseurs disent qu'il est difficile aussi pour eux de se projeter sur des volumes, qu'ils n'ont pas de visibilité, ni de certitudes sur leurs ventes de l'année à venir. Enfin d'autres souhaiteraient que s'ils s'engagent sur des volumes, cet engagement génère un avantage (par ex, une réduction sur le prix du malt).

Les brasseurs pourraient s'engager sur 80 ou 90 % de leurs besoins en volumes prévisionnels, cela permettrait d'avoir les ordres de grandeur.

On pourrait imaginer deux prix ? un prix pour ceux qui s'engagent à l'année (prix fixe pour l'année) et un prix pour les achats ponctuels (sans réservation).

Quel pourrait être le rôle de ABBIO pour améliorer cette visibilité sur les volumes et donc planifier les semis d'orge pour l'année suivante ?

L'enquête de cette année montre qu'il est compliqué pour ABBIO de faire remonter les besoins des brasseurs, impossible d'être exhaustif et il y a deux malteries en région... Il semble plus simple que les brasseurs réservent directement leurs volumes annuels auprès de leur malterie partenaire.

Mais il semble intéressant pour tous que ces infos soient tout de même suivies, compilées par ABBIO afin d'avoir une vue globale au niveau régional.

=> ABBIO pourrait communiquer et encourager les brasseurs à réserver leurs volumes annuels. (voire fournir un outil / une méthode commune pour cette réservation) ? Puis ABBIO fait le point annuellement avec les deux malteries sur les volumes réservés pour suivi régional.

A quel moment demander cette réservation des volumes ? (plus de 18 mois à l'avance ? ex : en Août 2024 pour semis automne/hiver 2024, moisson été 2025 et maltage automne 2025 => production de bière fin 2025 et 2026) => on retrouve la complexité pour les brasseurs de se projeter si loin ...

Complexe aussi de s'engager sur des volumes de malt régional, sans connaître le prix du malt...

Plusieurs brasseurs insistent sur l'intérêt de s'engager un peu tous, pour structurer la filière, chacun doit faire des efforts, changer un peu son fonctionnement pour permettre à la filière régionale de s'organiser.

Enjeu de la filière régionale => se déconnecter du prix du marché, construire notre propre prix en région, qui permet juste rémunération de chacun.

Nb : Étudier les possibilités de faire des économies sur la logistique de la filière à différents niveaux, achat en plus gros volumes ? Achats groupés pour livraisons optimisées ?

Pour l'instant, la réservation des volumes par les brasseurs doit permettre de rassurer la filière, d'encourager la production de malt régional. À terme, d'ici qq années, c'est peut-être la capacité de maltage des malteries qui sera limitante et il faudra plutôt se partager les volumes de malt régional . Il n'y en aura peut-être pas pour tout le monde ... (ex : c'est la situation actuellement en Bretagne, l'Asso régionale sert à partager équitablement le malt régional entre les brasseurs demandeurs.)

Les coopératives sont actuellement inquiètes d'avoir assez d'agriculteurs pour mettre en place les surfaces ... (nombreuses déconversions ou mise en luzerne), il va falloir inciter les producteurs à semer.

Echanges sur la qualité au sein de la filière régionale

Suite aux échanges du matin, on a constaté que certaines années en Occitanie, on pourra avoir une récolte qui globalement n'atteint pas les critères qualité "classiques" d'une orge brassicole.

Que faire ?

- On prend uniquement l'orge qui atteint les critères brassicoles stricts pour garantir un malt de qualité (quitte à manquer de volumes en région et à générer bcp de déclassement en fourrager donc une moindre rémunération pour les producteurs) ?

- ou bien on assouplit un peu les critères (protéines et PS) pour accepter plus d'orge régionale ? (mais cela impactera la qualité du malt puis les brasseurs en suivant)

On échange sur l'idée de créer deux catégories de malt bio régional : le malt de 1ere catégorie (avec orge qui remplit tous les critères) et un malt de catégorie 2 (avec des critères de protéines, et de PS assouplis), avec des niveaux de prix différents (catégorie 2 moins cher) . Cela permettrait d'avoir un second niveau de valorisation de l'orge entre le prix de l'orge fourragère et celui de l'orge brassicole de catégorie 1.

Ce serait transparent pour les brasseurs, ils savent que la catégorie 2 sera moins bien, qu'ils vont perdre en rendement, ou devoir le mélanger ... Pas de consensus sur cette idée : car on est pas sûrs que les brasseurs auront envie d'acheter un malt de catégorie 2, uniquement car il est régional ...

A priori, dans le fonctionnement actuel, les malteries acceptent d'assouplir un peu les critères de qualité si cela est possible et que le problème est généralisé en région.

=> **ABBIO** pourrait avoir pour rôle de **faire une réunion rapidement au moment des moissons** pour faire ce point sur la quantité et la qualité de la moisson de l'année et que l'on prenne la décision collectivement sur l'assouplissement ou non des critères sur l'orge. (réunion a faire fin juin / début juillet, car les OS et Coop ont besoin de l'info rapidement pour orienter les lots d'orge vers le fourrager ou le brassicole). Cette réunion pourrait aussi servir à définir un niveau de prix annuel.

Attention : il faut maintenir des critères de qualité et une certaine exigence car pour la pérennité de la filière et la fidélisation de brasseurs, il faut que le malt bio régional soit qualitatif.

On pourrait aussi rémunérer les producteurs à la qualité. les OS peuvent faire des mélanges pour avoir un lot moyen.

Plusieurs acteurs souhaitent que cette filière serve à stopper la spéculation, à construire une relation de confiance et à être transparent sur les coûts des uns et des autres. => créer une solidarité dans la filière.

Ne pas se focaliser uniquement sur le sujet du taux de protéine : le 1er critère de qualité est le taux de germination et la propreté du grain , puis le PS et la protéine, calibre homogène... Et il y a des seuils à ne pas franchir : en dessous de 8 de taux de protéines , on ne peut pas faire de bière.

Certains critères pèseront plutôt sur la malterie (ex : un grain avec un plus petit PS fait perdre du rendement au niveau de la malterie, donc coûte plus cher à malter). D'autres impacteront plutôt les brasseurs (besoin de mettre plus de malt pour brasser le même volume de bière ...).