

1<sup>ère</sup> journée régionale de planification de la filière brassicole bio

**Mercredi 11 Septembre 2024**

A la Malterie Occitane à Saint Sulpice la Pointe

## Objectif : Découvrir l'avancée de la filière brassicole dans la région et partages d'expériences entre les différents acteurs de la filière

### 1. Présentation ABBIO, programme de la journée

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



**FILIERE  
BRASSICOLE  
BIO  
D'OCCITANIE**

**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 de La Malterie Occitane

Créée en 2018, et 1<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> malterie de la région avec 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)

#### DISTRIBUTION DES BI



**75%**  
vente directe  
à la brasserie



**65%**  
commerces  
locaux



**60%**  
cavistes



**45%**  
fêtes et  
marchés locaux



**45%**  
hôtels  
restaurants



**21%**  
en grande  
distribution



**25%**  
distributeurs



**11%**  
à l'export

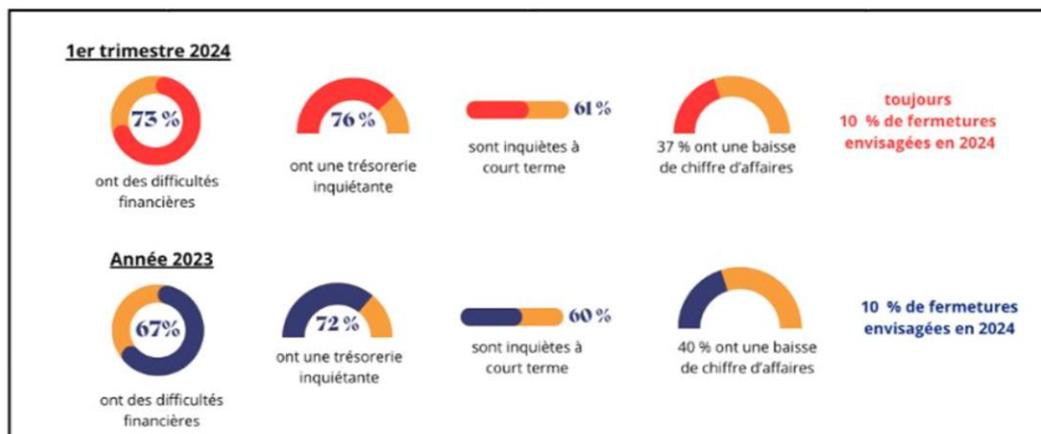


**23%**  
vente en ligne

## 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.



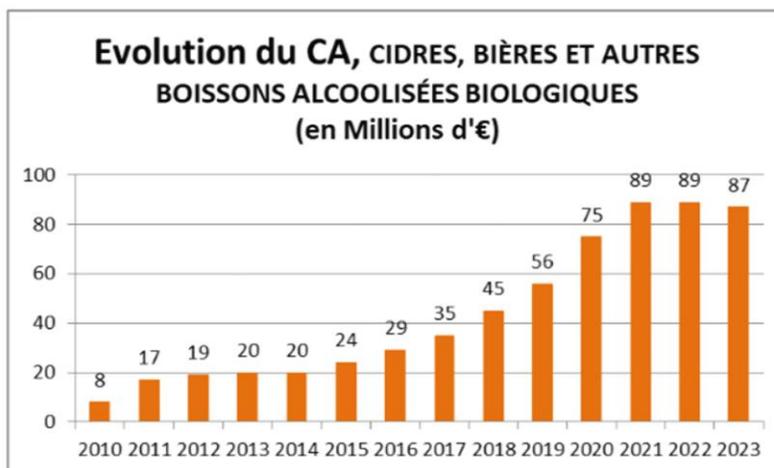
## Le marché de la bière bio en France



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

# 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)

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).

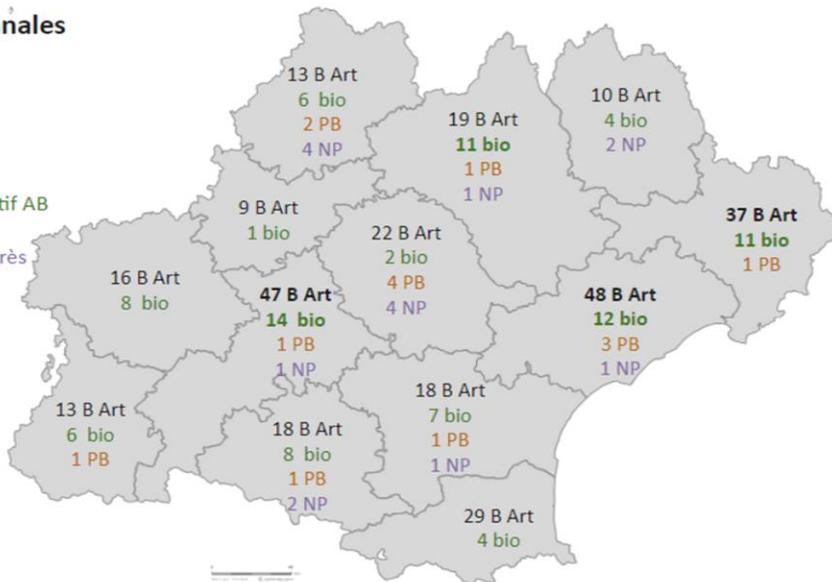
## Les brasseries artisanales en Occitanie

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 et en Occitanie

### 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.

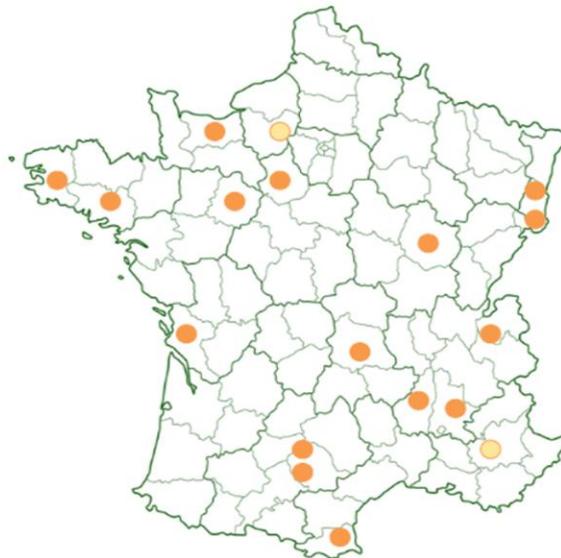
Plusieurs outils sont déjà saturés. Toutes font du maltage à façon.

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



### Carte des malteries artisanales en France (2024)

- malterie artisanale en projet
- malterie artisanale en production



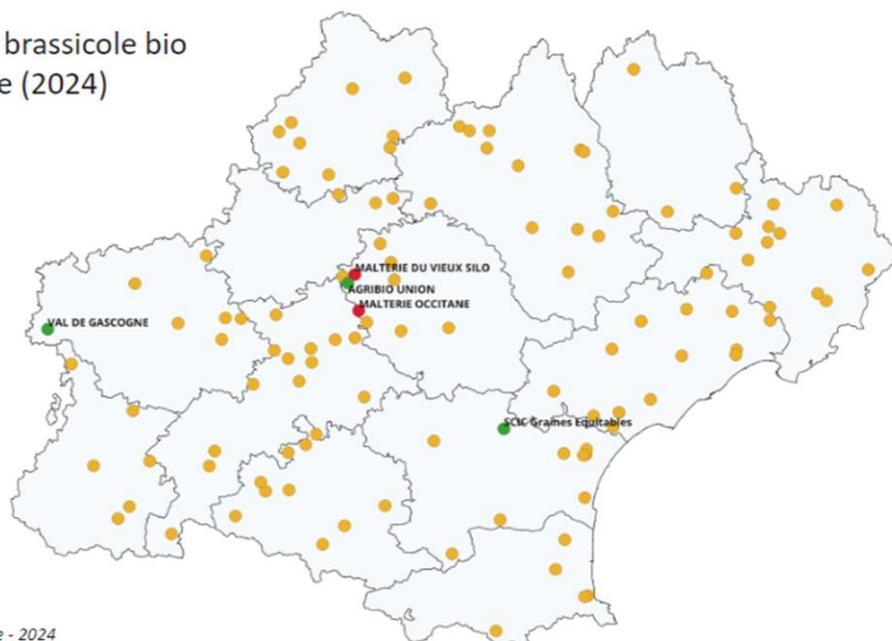
La majorité de ces malteries a moins de 5 ans.  
Capacité totale de maltage estimée à 14 000 T.

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.

## Carte de la filière brassicole bio en Occitanie (2024)

Opérateurs Bio :

- Brasserie
- Coopérative / OS
- Malterie



## 5. La production d'orge brassicole en France et en Occitanie

### 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 % déclassé. Planet, majoritairement semé entre décembre et mars. Rendements plus faibles et 40 % déclassé.
- 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).

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

*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 en France et en 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.

  **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 !)

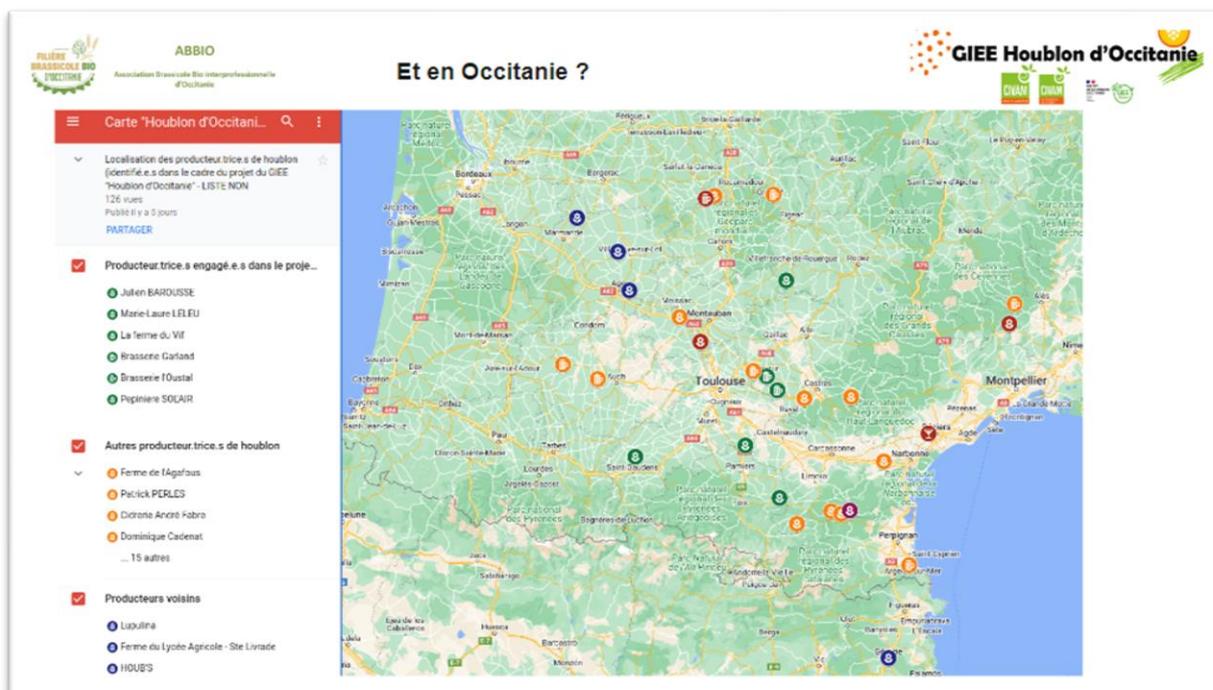
Aujourd'hui : **1,5ha** en projet à court terme, 2 à 3 projets d'installation identifiés et déjà en lien avec le GIEE et ses actions.

**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.



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

### **Echanges sur le houblon :**

*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.*

## 7. Bilan de campagne et des moissons 2024

### 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/m<sup>2</sup>)
- **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% déclassé)

#### **Planet (orge 2R printemps) :**

Majorité des semis de décembre à mars, dont beaucoup "en force".  
Environ 20q/ha et 40% déclassé (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/m<sup>2</sup>)  
⇒ 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).*

## 8. 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
- trempe 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 trempe 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.