



Économie

La filière brassicole est en plein renouveau

“

La production de bière connaît depuis quelques années une envolée et un renouveau portés par des micro-brasseurs de plus en plus demandeurs de matières premières locales en orge et houblon. Mais la production de houblon local peine à suivre.

”

« **A**ujourd'hui, où que l'on soit, on peut trouver un brasseur à moins de 30 km. Depuis 2019, en moyenne, une brasserie ouvre tous les jours ». Ce constat dressé par Magali Filhué, déléguée générale de Brasseurs de France, souligne la croissance exponentielle que connaît la filière brassicole. Avec 2 300 brasseurs répartis sur le territoire, la France est aujourd'hui le premier pays européen en nombre de producteurs de bière. Alors qu'en 1900 on ne comptait pas moins de 3 000 brasseurs, leur nombre a chuté considérablement jusqu'à se limiter à une vingtaine dans les années quatre-vingt, avant de connaître un rebond progressif puis une nette accélération dans les années 2010. Longtemps alcool du quotidien, la bière offre aujourd'hui une large palette de recettes et est devenue un produit de dégustation recherché. Pourtant, si les Français sont amateurs de bière, ils ne sont pas les plus gros consommateurs. En termes de volume, la France est même l'avant-dernier des pays européens, juste devant l'Italie. Avec seulement 33 litres consommés par an et par habitant, l'Hexagone est même bien loin de la République tchèque et de ses 142 litres par habitant annuels. La France n'est que le huitième producteur européen en volume.

Le boom des micro-brasseries
Alors que 70 % des bières consommées dans l'Hexagone sont produites en France, les consommateurs semblent apporter de plus en plus d'importance à la provenance de leur bière. « Le marché connaît depuis quelques années une dynamique portée par l'arrivée de petits brasseurs, tournés vers des bières de spécialité, issues de produits locaux »,



L'Alsace est aujourd'hui encore la première région productrice de houblon, avec environ 95 % des volumes produits en France.

explique Magali Filhué. Toutes les régions de France voient apparaître des micro-brasseries proposant des breuvages plus aromatisés, des gammes de dégustation, parfois biologiques, pour répondre à une demande croissante des amateurs. Auvergne-Rhône-Alpes est particulièrement représentative de cette tendance. Avec une croissance de 17 % entre 2019 et 2021, notre région compte désormais 280 brasseries, faisant d'elle la première en la matière. On voit même apparaître quelques cultures d'orge brassicole et de houblon afin de répondre à cette demande croissante émanant de micro-brasseries émergentes (lire page 3 l'article « Du houblon bio dans le Haut-Diois »). Le conseil régional s'intéresse à ce marché, et notamment la mise en place d'un plan de filière brassicole en 2021. Si à l'échelle nationale le secteur des micro-brasseries croît rapidement et permet l'émergence de filières spécialisées, il reste aujourd'hui une niche puisque l'on estime qu'il ne représente que 8 à 10 % du marché.

La filière brassicole a été également portée ces dernières années par l'émergence de gammes diversifiées et aromatisées de bières sans alcool, répondant à une demande croissante de la clientèle.

Orge brassicole en abondance

Les filières des deux principales matières premières brassicoles rencontrent des situations très différentes. Du côté de l'orge, la France connaît une situation d'abondance, grâce à un terroir agricole propice et un savoir-faire ancien. Réparties sur l'ensemble du territoire, particulièrement dans les régions céréalières, la France compte 120 000 exploitations, pour un total de 1,97 million d'hectares d'orges cultivées, soit 21 % de la surface céréalière française. Avec quatre millions de tonnes d'orges brassicoles annuelles, la France est le premier producteur de l'Union européenne. Ce qui permet de satisfaire largement la demande française mais également d'alimenter la demande mondiale.

Leïla Piazza

La France est le premier pays exportateur mondial de malt (80 % de sa production) et le deuxième pour l'orge brassicole.

Houblon, l'épice de la bière

De l'autre côté, celui du houblon, « l'épice de la bière », la situation est complexe. Alors qu'on dénombre 605 ha cultivés aujourd'hui, les professionnels estiment que pour satisfaire la demande nationale, il faudrait 2 500 ha. Cependant, explique Antoine Wuchner, secrétaire général de l'Association générale des producteurs de houblon, « en 2021, nous avons eu une surproduction liée à une saison pluvieuse, dans un contexte de baisse de la consommation due au Covid. Ce qui fait que nous avons des stocks que nous n'avons pas encore écoulés ». La France exporte 40 % de sa production et est donc dépendante du marché mondial. De plus, il s'agit d'un secteur pointu où les brasseurs recherchent, au-delà de la provenance locale, une aromatique bien précise, que les États-Unis (26 000 ha de production) et l'Allemagne (22 000 ha) sont plus à même de satisfaire. « On ne produit pas assez en France mais paradoxalement on a du stock car on a une problématique de variétés et de gammes aromatisées qui ne correspondent pas toujours aux critères recherchés par les brasseurs », explique Matthieu Luthier, délégué général d'Inter-houblon, l'interprofession créée en 2019. « Pour pérenniser la filière, il va falloir être capable de sélectionner des variétés qui correspondent aux envies des brasseurs et qui s'adaptent au changement climatique et à la sécheresse », estime Antoine Wuchner. Un grand plan de recherche a été lancé mais qui va demander des années avant d'être opérationnel.



Avec 2 300 brasseurs répartis sur le territoire, la France est aujourd'hui le premier pays européen en nombre de producteurs de bière.

CO-PRODUITS / Les drèches de brasserie pour l'alimentation animale



Avec le développement des micro-brasseries, les éleveurs peuvent plus facilement bénéficier de drèches pour l'alimentation animale. Récupérées à la fin du processus de saccharification, une fois que tous les sucres ont été extraits du grain, les drèches sont riches en protéines et en fibres, bien adaptées à l'alimentation des animaux, notamment des ruminants. Fraîches, ensilées ou séchées, elles constituent un complément protéique appétant que les bovins, les ovins, les chèvres et les chevaux consomment volontiers. Les drèches fraîches ne se conservent que quelques jours et ne peuvent donc concerner que les éleveurs à proximité de brasseries. Les drèches humides peuvent être ensilées. Tous les types de silos sont adaptés mais comme le produit est humide et fermenté, il faut qu'il dispose d'un écoulement. En mélange avec des pulpes séchées ou du maïs, la formation de jus est moindre. La drèche peut aussi être achetée déshydratée mais son prix est beaucoup moins avantageux.

Une source de protéine

Au niveau azoté, les drèches sont comparables au corn gluten (250 à 300 g MAT/kg MS). La dégradabilité faible et lente de la protéine dans la panse permet une combinaison idéale avec les rations à base de maïs. Les drèches sont donc conseillées pour l'alimentation de ruminants à besoins importants qui nécessitent des protéines by-pass, comme les vaches laitières hautes productrices ou les bovins en forte croissance. Pour les vaches laitières, on recommande de 5 à 8 kg de drèches (fraîches ou ensilées) par vache et par jour. Pour les bovins à l'engrais, les recommandations sont de 1 à 1,5 kg par 100 kg de poids vif. En association avec le maïs, les drèches se prêtent bien en ration mélangée avec un bol ou une remorque. Les différents essais montrent un effet positif sur la production laitière. Les drèches de brasserie peuvent remplacer une partie ou la totalité du tourteau de soja ou des correcteurs azotés dans la ration. Elles peuvent aussi permettre de baisser la quantité d'ensilage d'herbe ou de maïs ensilage plante entière. Selon la Fidoal Conseil élevage, le prix d'opportunité de l'achat de drèche doit être raisonné en comparaison au tourteau de soja et de sa protéine. En partant du principe que 6 kg de drèches humides valent un kilo de tourteau de soja à 500 euros la tonne, le prix d'opportunité de la drèche se situe à 83 euros. Si on compte 10 % de pertes et les frais de stockage, on est proche des 75 euros la tonne. En deçà de ce prix d'achat la drèche est compétitive.

(Source Fidoal Conseil élevage)

EXPÉRIMENTATION / L'essai de culture d'orge brassicole mené localement livre enfin ses résultats.

De l'orge brassicole local pour de la bière rhônalpine

Les chambres d'agriculture de la Drôme, de l'Isère et du Puy-de-Dôme ont souhaité mener un essai de culture d'orge brassicole en réaction au plan filière régional (lire page 5), qui finance des projets de culture de houblon plutôt que d'orge. Cette dernière est pourtant l'un des principaux composants de la bière. Vercors-Allières-et-Risset (38) a donc été le terrain de test de vingt variétés d'orge d'automne et de huit variétés d'orge de printemps.

Approvisionnement local

Historiquement, l'orge brassicole n'est pas cultivée dans la région Auvergne-Rhône-Alpes, mais elle l'est dans le nord de la France. Pourtant, depuis dix ans, les cultures d'orge brassicole se sont implantées dans le territoire avec la création de la malterie Malteurs Échos en Ardèche, qui a réalisé de premiers essais à l'échelle locale. En 2019, ce sont trois autres malteries qui ont tenté leur chance : Malting Pot à Anney, la Malterie des volcans dans le Puy-de-Dôme et À vos malts à Granges-

les-Beaumont. Après la fermeture de Malteurs Échos, il y a quelques années, les locaux ont été rachetés en 2021 par Art Malt Bio. L'objectif de ces malteries est de permettre un approvisionnement local et 100 % bio aux brasseurs de la région. C'est pourquoi l'essai varçois répond à une forte demande en orge brassicole locale.

Résultats équivoques

Les régions du Nord de la France cultivent de l'orge de printemps mais la tâche est plus compliquée en Auvergne-Rhône-Alpes en raison des risques de sécheresse et d'échaudage. Dans la région, c'est donc la variété amistar qui est particulièrement utilisée. Il s'agit d'une orge diverse. Son intérêt réside dans le fait qu'elle résiste à l'agion, une maladie transmise par les pucerons. Elle produit également de bons rendements. En revanche, elle est très sensible à l'oïdium. Entre 2014 et 2016, l'orge d'hiver a été testée dans la Drôme. Un travail im-

portant a été accompli de ce côté-là et de nouvelles semences ont pu être essayées. Désormais, des orges de printemps en semis d'automne sont testées à Vercors-Allières-et-Risset car dans la région, elles sont moins sensibles à la rhynchosporiose. La lauréate, orge la plus tardive de toutes celles testées, est une variété qui intéresse beaucoup les malteurs car elle est riche en « no GN », une molécule (glycosidique-nitrile) qui s'exprime à la distillation. Classée cancérigène si ingérée en trop grande quantité, il est obligatoire d'avoir une certification pour la cultiver. Les chambres d'agriculture ont pu constater que les variétés de printemps semées à l'automne avaient très bien fonctionné. Un peu précoces, ils ont tout de même été sujets à moins de maladies que les autres, ce qui est plutôt encourageant pour le futur. Ces essais pourront être renouvelés cet hiver. Des échantillons provenant de la Drôme et du Puy-de-Dôme seront testés cette année par l'IFBM², qui réalisera des



Entre 2014 et 2016, l'orge d'hiver a été testée dans la Drôme, ce qui permis de tester de nouvelles semences ont pu être essayées. Désormais, des orges de printemps en semis d'automne sont testées en Isère.

mesures de base pour détecter les meilleurs échantillons. Ces derniers pourront par la suite être micromaltés.

Morgane Poulet

¹ Le plan brassicole régional consiste à aider les agriculteurs à l'installation, car le passillage a un coût très important, de même que la post-récolte.

² IFBM : Institut français des boissons, de la brasserie et de la malterie.

RÉGION / Lancé officiellement le 1^{er} juin 2021, le plan régional brassicole est l'occasion de rappeler l'importance de ce dispositif pour une filière en plein essor avec des résultats qui se font déjà sentir, notamment en agriculture biologique.

Un plan régional pour dynamiser la filière brassicole

Annoncé le 3 octobre 2019 lors du Sommet de l'élevage, le plan de filière brassicole de la Région Auvergne-Rhône-Alpes a finalement dû attendre près de deux ans avant de voir le jour. Effectif depuis l'été 2021, il s'achèvera au 31 décembre 2024. Première région française en nombre de brasseries, 280 au total dont 160 brasseries artisanales, Auvergne-Rhône-Alpes se devait d'avoir son propre dispositif de développement d'une filière locale. Au total, 1,69 million d'euros ont été alloués à la filière, dont la grande majorité pour de l'aide à l'investissement. Avec au total trois grands axes : soutenir l'amont de la filière en développant les productions de houblon et d'orge, renforcer le soutien à l'aval de la filière brassicole et promouvoir la recherche et le développement. Concrètement, une aide de 40 % sur les investissements, allant jusqu'à 60 % pour les jeunes agriculteurs ou les nouveaux installés, est proposée par la Région, qui intervient aussi financièrement dans les expérimentations menées par les chambres d'agriculture. « L'objectif est d'offrir les conditions les plus propices aux acteurs – producteurs, organismes collecteurs, entreprises de malteries, brasseries – pour dynamiser la filière sur les prochaines années », confie-t-on du côté de la Région. Avec quelques objectifs chiffrés, notamment en matière de production de houblon local qui demeure l'un des principaux points noirs



Le plan de filière brassicole régional est doté d'1,69 million d'euros pour la période 2021-2024.

pour la filière : tripler le nombre de producteurs (on compte une dizaine aujourd'hui) et porter la surface de production de 10 à 80 hectares d'ici 2024.

Structurer la filière

Depuis la mise en place de ce plan régional de la filière brassicole, une vingtaine de dossiers ont été présentés. « Certains pour de la diversification, mais beaucoup aussi en tant que production principale. La dimension locale s'accompagne également d'une dé-

marche responsable, c'est pourquoi le bio est très représenté parmi les producteurs actuels et aussi parmi les porteurs de projets », souffle-t-on encore à la Région. Satisfait d'avoir créé un vrai effet levier autour de cette filière en devenir, le conseil régional entend bien ne pas en rester là. L'ensemble des services travaillent aujourd'hui à la structuration d'une filière qui bouillonne d'initiatives et d'acteurs, mais qui manque encore d'une réelle unité lui permettant de se structurer sur le long terme. « Il manque d'instances de réunion pour permettre à chacun de se parler », confirme l'exécutif régional. L'objectif est clairement affiché : le plan de filière brassicole en Auvergne-Rhône-Alpes ne doit pas simplement être un guichet où chacun se sert pour monter son projet. D'ici 2024, la Région espère ainsi parvenir à monter autour de l'Association des producteurs de houblon en Auvergne-Rhône-Alpes (Aphara), en charge de l'animation, une véritable structure régionale qui regroupe l'ensemble des acteurs dont la chambre régionale d'agriculture. D'ici là, elle mobilise aussi des fonds européens du Feader pour accompagner les porteurs de projets.

Pierre Garcia

✓ Toutes les informations relatives au dépôt de dossier sont à retrouver à l'adresse : www.europe-en-auvergnhonealpes.eu

C.D.