



LA FILIÈRE BRASSICOLE EN OCCITANIE

Journée d'échanges et de co-construction
d'un plan d'action pour la relocalisation de
la filière en Occitanie

22 NOVEMBRE 2019 - NARBONNE

PRODUCTEURS D'ORGE - HOUBLONNIERS - COOPÉRATIVES - MALTEURS - BRASSEURS -
CHERCHEURS - ANIMATEURS - TECHNICIENS - COLLECTIVITÉS



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

CONTEXTE & OBJECTIFS

Cette journée d'échanges sur la filière brassicole en Occitanie a pour objectif de rassembler tous les acteurs de l'amont à l'aval ainsi que les structures d'accompagnement afin de mettre en commun les visions et les perspectives de la filière à l'échelle régionale.

Cet événement permettra de travailler collectivement à la construction d'un plan d'action autour des enjeux de la relocalisation de l'approvisionnement, du développement durable de la filière et de l'accompagnement des microbrasseries et brasseries artisanales.

Au travers de conférences, de témoignages inspirants et d'ateliers thématiques, les participants sont invités à contribuer à l'identification des besoins et l'émergence d'initiatives pour l'avenir de la filière en Occitanie.

LES ORGANISATEURS

Constatant l'essor des brasseries artisanales et des initiatives locales autour de cette filière en émergence, la Fédération Régionale des CIVAM d'Occitanie, l'AMCM-GAL de l'Est-Audois, le Biocivam de l'Aude, le Grand Narbonne, le Syndicat national des brasseurs indépendants, Houblons de France, l'INRA - UMR Innovation, OCEBIO, Coop de France Occitanie et Erables 31 se sont regroupés pour démarrer un travail de structuration et de relocalisation de la filière brassicole en Occitanie.



PROGRAMME

8h45 : Accueil des participants (*MJC de Narbonne*)

9h30 : Mot d'introduction (*auditorium de la MJC*)

10h00 : Etat des lieux de la filière brassicole en Occitanie

10h30 : La bière en France et les attentes consommateurs par Elisabeth Pierre

11h00 : Table-ronde « Dynamiques de relocalisation de la filière brassicole »

12h30 : Déjeuner par Grains d'Ici, stands d'informations et librairie Libellis

14h30 : 1ère session d'ateliers : enjeux de la culture du houblon, sélection variétale de l'orge, mutualisation et projets collectifs, économie circulaire

15h40 : 2ème session d'ateliers : expérimentation variétale du houblon, transformation de l'orge au malt, attentes consommateurs et différenciation des bières régionales

16h40 : Conclusion des ateliers et mot de clôture (*auditorium*)

Après 17h30 : Poursuite conviviale des échanges avec Les Têtes Plates à l'ancien Burger & Cassolette (zone Forum sud, Avenue du Quatourze)

ANIMÉ PAR ELISABETH PIERRE

Auteure de plusieurs ouvrages sur la bière, dont le Guide Hachette des Bières et la Petite Encyclopédie de la Bière, Elisabeth Pierre s'est donné comme mission depuis plus de vingt ans de mettre ses connaissances au service des métiers concernés par la bière.

Formatrice professionnelle, elle **conçoit des programmes de formation** sur mesure, intervient dans plusieurs organismes de formation-métiers (IFOPCA, Université de la Rochelle, Université du Vin de Suze La Rousse). Elle est aussi à l'origine, avec IFCO, de la première formation reconnue en France au métier de zythologue, délivrant le titre professionnel niveau Bac +2. Elle conçoit son métier avant tout comme **un métier de transmission de la culture bière**, à tous les acteurs de la filière brassicole et aux métiers qui y sont liés : restaurateurs, sommeliers, cavistes, distributeurs, brasseurs.

Elle joue un rôle actif dans l'accompagnement de la filière bière au travers de ses dimensions de formation, de dégustation, et de restauration. Pour développer les connaissances sur les accords bières et mets, elle a créé le **magazine Bières & Mets**.

www.bierissima.com – www.bieresetmets.fr

CONFÉRENCES

9H à 11H - Auditorium

ETAT DES LIEUX RÉGIONAL

par Alice Le Balle, Fédération Régionale des CIVAM Occitanie



ACTEURS

Plus de **400** producteurs
d'orge brassicole
1 malterie

7 houblonniers

242 microbrasseries et
brasseries artisanales*

5 collectifs brassicoles

1 groupe de coopération

1 GIEE houblon en

émergence



OFFRE

Plus de **12 000 T**
d'orge brassicole
300 T de malt

Moins de **3 ha** de
houblonnière

9 projets de
houblonnière

120 000 hectolitres
de bière / an



DEMANDE

3 435 T d'orge brassicole**
2 851 T de malt d'orge
858 ha d'orge (50% bio)

46.6 T de houblon** soit
38.8 ha de houblonnière
bio

Des centaines de milliers
de consommateurs

** douanes régionales*

*** pour les 242 brasseries*

LA BIÈRE ARTISANALE EN FRANCE ET LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS par Elisabeth Pierre

Elisabeth Pierre proposera un éclairage sur la brasserie artisanale en France dans ses différentes dimensions, notamment géographiques, sociétales, et gustatives, avec une mise en contexte et une présentation des principales évolutions.

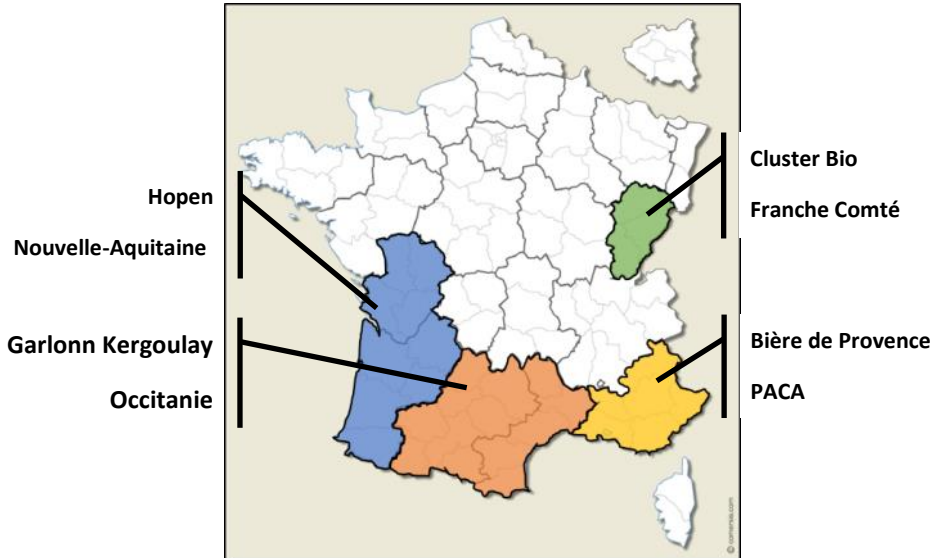
Elle nous apportera son éclairage sur les spécificités des bières artisanales en France.

Dans le mouvement actuel que l'on peut qualifier de « révolution brassicole », face à la multiplication des créations de brasseries, au foisonnement des styles, quelles sont les attentes des consommateurs ? Quelles sont les grandes tendances à venir ?

TABLE RONDE

11H à 12H30 - Auditorium

Dynamiques de relocalisation de la filière brassicole



En présence de :



Sarah Ferrier, InterBio Franche-Comté : La bière issue d'orge bio locale, une toute nouvelle filière en Franche-Comté



Laura Guitot, Bière de Provence : Expérimentation de culture du houblon en conditions méditerranéennes en Provence

Fanny Madrid et Lucie Le Boutellier, Hopen : Création d'une filière de houblon de terroir en Nouvelle-Aquitaine



Garlonn Kergoulay, animatrice brassicole en Occitanie: Analyse du marché brassicole français en tant que consultante brassicole et créatrice du projet « Il était une brasserie »

ATELIERS THÉMATIQUES

14H30-15H30



#1 Enjeux de la culture du houblon

Organisation : Julien BAROUSSE (Houblons de France)

Intervenant : Johann LASKOWSKI (Houblons de France)


Après une contextualisation de la filière houblon française, Houblons de France, fédération des néo-houblonniers, vous présentera un descriptif global de l'itinéraire technique et les principaux enjeux liés à l'installation d'un houblonnier. Vous échangerez ensuite sur les solutions disponibles et à développer pour la mise en place de la culture du houblon en Occitanie.

Objectif : Identifier les leviers facilitant l'accès à la culture du houblon

#2 Mutualisation et projets collectifs

Organisation : Camille GRENTZINGER (GAL de l'Est-Audois)

Intervenants : Fanny MADRID (HOPEN) et Hélène THIEBAUT (FDCUMA11)



Au travers de témoignages et d'exemples concrets, venez échanger sur les besoins et les solutions de mutualisation à différents niveaux de la filière. Ensemble, définissons les actions pouvant être menées en commun : expérimenter, se former, mutualiser son matériel, grouper ses achats, ou encore se rassembler pour vendre ou faire la promotion des bières artisanales.

Objectif : Faire émerger des modalités concrètes de projets collectifs

ATELIERS THÉMATIQUES

14H30-15H30

#3 Sélection variétale de l'orge

Organisation : Théo FURLAN (Erables 31/ Civam Bio 09)

Intervenants : Mathieu MARGUERIE (AgriBio 04)

Présentation d'une initiative d'essais variétaux d'orge brassicole en conditions méditerranéenne et discussions sur les variétés connues et adaptées en Occitanie pour la mise en place d'essais pour tester leurs qualités agronomiques et brassicoles. Venez échanger sur vos besoins en termes de formation et d'accompagnement technique pour produire de l'orge de qualité brassicole.

Objectif : Evaluer les besoins et définir des projets d'essais variétaux d'orge brassicole en Occitanie

#4 Economie circulaire

Organisation : Claudine VIBERT (Grand Narbonne) avec Garlonn KERGOULAY

Intervenants : Leon-Christophe ETILE (Bière Collab), Jean-Olivier RIEUSSET (brasserie Alaryk) et Miriam COLIN (consultante)

Venez échanger dans cet atelier sur les problématiques liées à vos déchets, co-produits, contenants et effluents, et partager vos idées et solutions pour une filière brassicole régionale plus durable. Un zoom sera fait sur les étapes les plus impactantes au niveau environnemental et deux projets concrets vous seront présentés.

Objectif : Développer une filière brassicole plus durable



ATELIERS THÉMATIQUES

15H40-16H40



#5 Essais variétaux de houblon

Organisation : Dylan CLAIR (BioCivam de l'Aude)

Intervenants : Fanny MADRID & Lucie LE BOUTEILLER (HOPEN) et Laura GUITOT (Bière de Provence)

Dans cet atelier vous entendrez des témoignages sur des démarches d'essais variétaux de houblon déjà mis en place et sur la recherche participative. Dans un deuxième temps, une table ronde permettra d'échanger sur les variétés intéressantes utilisées ou à évaluer, sur les besoins des brasseurs et des houblonniers et sur où et comment trouver des ressources génétiques.

Objectif : Définir les possibilités d'expérimentation de variétés de houblon

#6 Attentes consommateurs et différenciation des bières régionales

Organisation : Anne-Cécile BRIT (INRA) et Grégori AKERMANN (INRA)

Intervenants : Adrien CLAUSTRES (BRIO)

Les attentes des consommateurs évoluent et s'orientent de plus en plus vers la recherche de produits locaux, sains et naturels. A travers des témoignages avec des metteurs en marché, nous chercherons à mettre en évidence les attentes spécifiques concernant l'origine de la matière première utilisée dans les bières dites "locales" et les méthodes de fabrication de ces bières. Nous discuterons de l'intérêt de mettre en place un cahier des charges, associé ou non à une certification.

Objectif : Réfléchir aux moyens de différenciation des bières artisanales de la région



ATELIERS THÉMATIQUES

15H40-16H40

#7 Transformation de l'orge au malt



Organisation : Amélie BERGER (OCEBIO) & Marianne SANLAVILLE (Coop de France)

Intervenants : Sébastien ROCHE (Malterie Occitane) et Laurent COURSIERES (Malterie du Vieux Silo)

La Malterie du Vieux Silo (Tarn) présentera son activité et ses besoins. Les porteurs de projet de la Malterie Occitane nous présenteront leur projet de création d'une malterie en région Occitanie. Puis sur un temps plus participatif, nous échangerons sur les critères qualitatifs de l'orge, qui impactent sur la qualité du malt et du maltage.

Objectifs : Poser les bases pour la structuration d'une filière orge/malt

STANDS D'INFORMATION

Pendant le déjeuner, retrouvez les stands suivants :

- ◆ Librairie Libellis : ouvrages à la vente
- ◆ Fédération Régionale des CIVAM d'Occitanie
- ◆ Point Info Bio par Bio Occitanie et OCEBIO
- ◆ Syndicat National des Brasseurs Indépendants (SNBI)
- ◆ Houblons de France
- ◆ Programme LEADER : GAL de l'Est-Audois, GAL Causses Cévennes, GAL Cévennes et GAL Terres Romanes en Pays Catalan
- ◆ Add'Occ, agence de développement économique de la Région Occitanie

PARTENAIRES



La Fédération Régionale des CIVAM d'Occitanie est une fédération associative qui accompagne depuis près de 40 ans des projets collectifs et soutien l'émergence de filière territorialisées en faveur d'une agriculture et d'une alimentation durables.



Le GAL de l'Est-Audois anime le programme LEADER – Liaisons Entre Actions de Développement de l'Economie Rurale – programme européen de développement local dédié aux zones rurales.



Le Biocivam 11 est l'association des producteurs bio de l'Aude créée par et pour les agriculteurs bio du département pour le développement, la communication et la promotion de l'agriculture biologique



ERABLES 31 est l'association des agriculteurs biologiques de Haute-Garonne, elle agit pour le développement de l'agriculture biologique par l'accompagnement technique des agriculteurs bio, leur représentation, la structuration de filières locales et la communication grand public.



Le **SNBI** est le Syndicat National de Brasseurs Indépendants. Il a pour mission de fédérer, représenter, aider et défendre l'ensemble des brasseries françaises. Le SNBI est la seule organisation professionnelle qui représente exclusivement les brasseries artisanales et indépendantes.



Houblons de France fédère les nouveaux producteurs de houblon en France : les néo-houblonniers et anime la relocalisation d'une filière forte, durable et de qualité en coopération avec les acteurs du monde de la bière.



OCEBIO est l'association qui rassemble les entreprises bio de la transformation et de la distribution en région Occitanie. Elle agit pour le développement d'une filière biologique régionale durable et solidaire.



L'Unité Mixte de Recherche Innovation et développement dans l'agriculture et l'alimentation réunit des agents de l'INRA, du CIRAD et de Montpellier Supagro et travaille sur les processus d'innovation et de développement dans les systèmes agricoles et alimentaires.




La communauté d'Agglomération du Grand Narbonne regroupe 37 communes. Dans le cadre de sa compétence développement économique, elle accompagne la création d'activités et soutient les initiatives en faveur des filières de proximité et d'un développement agricole durable.



Coop de France Occitanie est un syndicat professionnel, interlocuteur privilégié des coopératives agricoles et agroalimentaires d'Occitanie et de ses filiales.





L'organisation de cette journée s'inscrit dans deux projets complémentaires portant sur l'accompagnement de la filière brassicole en région.

PROJET CARASSO

Dans le cadre d'un financement de la fondation Daniel et Nina Carasso, la Fédération régionale des CIVAM Occitanie, en partenariat avec l'INRA, le Biocivam de l'Aude et la FD CIVAM du Gard, porte un projet **sur la construction participative de filières de transformation locales** de céréales et de fruits et légumes plus durables.

L'avancement de ce projet, initié en 2017 a permis d'élargir le nombre de partenaires que nous retrouvons associés à l'organisation de cette journée régionale sur la filière brassicole

04 67 06 23 40 - filieres@civam-occitanie.fr - www.civam-occitanie.fr

PROJET DE COOPERATION LEADER

Le programme européen LEADER est dédié au développement des zones rurales et permet la coopération entre territoires.

Quatre Groupes d'Action Locale (GAL) coopèrent ainsi pour un **projet de capitalisation et de mise en réseau des acteurs de la filière brassicole** : le GAL de l'Est-audois (11/34), le GAL Causses Cévennes (48), le GAL Cévennes (30/34) et le GAL Terres Romanes en Pays Catalan (66), en lien avec la FR CIVAM Occitanie et grâce au cofinancement de la Région Occitanie et de la communauté d'agglomération du Grand Narbonne.

04 68 58 14 66 - animation@gal-estaudois.fr - www.gal-estaudois.fr