



## ATELIER #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)

### ❖ Structuration & Problématique

Cet atelier était composé de deux témoignages de structures ayant initié un travail d'expérimentation variétale sur le houblon.

La volonté de réaliser une expérimentation variétale pour chacune de ces dynamiques était issue d'un besoin de connaissance sur la capacité du houblon à pousser sur certains territoires, et d'une envie de produire un houblon local avec une typicité locale propre. Pour la mise en place de ces projets, HOPEN et Bière de Provence ont dû faire appel à des techniciens ayant les connaissances et compétences adaptées (Agribio, Chambre d'Agriculture, Lycée agricole).

Les besoins en houblon pour les brasseurs sont :

- Trouver du houblon bio et local
- Avoir des variétés stables d'une année à l'autre en quantité et en qualité
- Avoir une diversité et une création variétales, notamment avec des variétés sauvages
- Adapter l'offre à la région

Les besoins en variété de houblon pour les houblonniers sont :

- Une résistance aux maladies et au manque d'eau pour s'adapter au climat
- Une création variétale favorisant les gros cônes et le taux de lupuline
- Développer la culture de variétés naines pour le vent

Grace à ces interventions et à la participation des houblonniers, brasseurs et techniciens, les contours d'un projet d'expérimentation sur le houblon ont pu être définis.

### ❖ Conclusions

**Du point de vue des brasseurs** sur la sélection du houblon, les critères qualitatifs sont très importants. Il y a une volonté de création variétale pour le renouveau des recettes, un besoin de diversité et un enjeu autour du houblon sauvage dont la valorisation se fait principalement via la communication. Il faut également des houblons stables, des aromatiques typiques pour pouvoir faire une identité propre à la filière brassicole occitane avec des houblons bien différenciés.

**Du point de vue des houblonniers**, il y a un fort intérêt pour intégrer des parcelles tests dans leur houblonnière avec la volonté de créer un pont technique, c'est-à-dire que le houblonnier soit partie prenante de la filière, qu'il connaisse réellement les besoins des brasseurs et qu'il puisse déguster derrière les résultats de ces essais. Le manque de temps des producteurs pour réaliser ces tests a également été mis en avant, posant la question d'une demande de financement pouvant intégrer une prise en charge du temps de travail des agriculteurs.

**Concernant les modalités d'expérimentations**, un regroupement des producteurs semble nécessaire pour définir les objectifs prioritaires, avec un partage des résultats de chacun. La question d'utilisation de variétés de houblon endémique est assez mitigée car si cela peut être intéressant pour son impact terroir, ce sont des variétés dont les conditions de culture sont plus strictes et difficiles. Concernant les ressources génétiques elles peuvent être trouvées via l'INRA, le CNRS ou bien la sélection massale aux USA et en Allemagne.

De manière globale, il y a une réelle volonté d'intégrer tous les acteurs au sein des différents processus d'expérimentation, afin que chacun ait connaissance et comprenne ce qui se fait à tous les niveaux de la filière.

### **Contenu complémentaire :**



[Consulter le diaporama de Bière de Provence présenté dans cet atelier](#)



Regarder la vidéo de la restitution des ateliers (après-midi) – **à venir**



Consulter le site internet des intervenants : [BioCivam de l'Aude](#), [HOPEN](#), [Bière de Provence](#)