



### ❖ Structuration & Problématique

Durant cet atelier, une présentation du projet de la Malterie Occitane a été effectuée par Sébastien ROCHER, l'un des porteurs de ce projet. Une malterie est en cours de construction à proximité de Toulouse, elle devrait avoir une capacité de 1500 T de malt/an. L'objectif de leur projet est d'inscrire la malterie au cœur d'une filière brassicole régionale et d'œuvrer à sa structuration.

Sébastien Rocher a présenté le fonctionnement ainsi que les besoins et les contraintes de cette future malterie qui pourrait répondre en partie aux besoins d'une filière brassicole locale.

L'enjeu de cet atelier était de mettre en avant les besoins des producteurs, des malteurs et des brasseurs pour construire une filière orge – malt qui soit durable qualitativement, quantitativement et économiquement. Les réflexions qui sont ressorties de cet atelier étaient pour la majorité communes à l'atelier « sélection de l'orge ». Il serait donc intéressant et cohérent d'aborder ces thématiques ensemble pour les actions à venir.

### ❖ Conclusions

Du côté des producteurs d'orge, il y a un enjeu économique non négligeable. Pour sécuriser les volumes d'approvisionnement, il faut des prix incitatifs à la production : la production d'orge brassicole est faible aujourd'hui car la différence de prix entre l'orge brassicole et l'orge fourrager est très faible. Sur la production bio, le différentiel est plus important mais le blé bio reste plus intéressant (prix beaucoup plus élevé). C'est donc un facteur important à prendre en compte si l'on veut inciter à la production d'orge de brasserie.

Concernant les malteurs, leurs principaux besoins sont centrés sur l'homogénéité des lots qui assure une germination simultanée des orges. Les attentes vis-à-vis du taux d'humidité et du taux de protéines sont également présentes mais avec une marge d'adaptation plus importante.


Il y a également un enjeu pour les brasseurs pour qui la qualité de l'amidon et le taux d'extraction des enzymes et des sucres présents dans le malt sont importants pour la réalisation d'une « bonne » bière. Ensuite la modification de l'approvisionnement en malt des brasseurs vers du malt local n'est pas évidente pour eux car cela change les recettes et la qualité finale de la bière. C'est à réfléchir en amont pour faire une transition progressive.

Pour tous les maillons de la filière et notamment les brasseurs, il y a un enjeu sur la recherche de variétés anciennes qui pourraient être intéressante.

Les grandes questions qui ressortent de cet atelier sont : Comment peut-on sensibiliser et inciter par des prix rémunérateurs à la production d'orge de brasserie ? (Réflexion sur les prix et sur la contractualisation) ? Quel est le rôle des coopératives ? Serons-nous en capacité de fournir en quantité et en qualité de l'orge et du malt ?

Il faut absolument continuer à travailler tous ensemble sur ces différents enjeux pour qualifier les besoins et y répondre à toutes les échelles de la filière. Il y a aussi un fort enjeu de logistique (stockage, transport) à développer ainsi qu'un travail sur la contractualisation à effectuer pour prévoir l'engagement des brasseurs, de la malterie, garantir un prix rémunérateur aux agriculteurs et ainsi sécuriser l'approvisionnement au niveau régional.

**Contenu complémentaire :**

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

 [Consulter le site internet de la malterie Occitane](#)