



## ATELIER #3 Sélection variétale de l'orge

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

**Intervenants :** Léa QUERLOT (AgriBio 04) et  
Laura GUITOT (Bière de Provence)



### ❖ Structuration & Problématique

Cet atelier fut débuté par une présentation d'AgriBio 04 sur les essais d'expérimentation d'orge brassicole qu'ils ont réalisés en collaboration avec la malterie Malteurs Echos. Les résultats des essais montraient que la variété Arturio répondait aux attentes avec un bon rendement et un taux de protéine faible.

L'objectif de cet atelier était de donner la parole aux différents acteurs pour exprimer leurs contraintes respectives et ainsi connaître les enjeux auxquels doit répondre la ou les variétés d'orges à sélectionner. Avec une thématique proche de l'atelier « Transformation de l'orge au malt », plusieurs enjeux communs ont été identifiés dans chacun de ces ateliers.

Au cours de cet atelier, il a été étudié en détail les préoccupations et besoins des agriculteurs, des malteurs ainsi que des brasseurs.

### Les préoccupations et besoins des agriculteurs sont :

- Le prix non rémunérateur de l'orge de brasserie. Le blé tendre ayant une marge plus importante, ils n'ont que peu d'intérêt à cultiver de l'orge de brasserie.
- L'irrigation de l'orge : est-ce durable ? Il faut éviter les variétés de printemps pour ne pas souffrir du manque d'eau et pour limiter l'épiaison.
- Une meilleure communication au sein de la filière sur les contraintes que peut avoir l'orge d'hiver.
- Ne pas mettre l'orge en tête de rotation et ne pas faire des cultures associées orge / légumineuse pour éviter un taux de protéine trop élevé.

### Du côté des malteurs, les enjeux sont :

- Semer des variétés de printemps en hiver car le temps de germination de ces variétés est plus rapide.
- Un besoin fort en amidon, peu de protéine, un grain le plus sec possible et des lots homogènes.
- Des difficultés à malter les variétés anciennes car les germinations arrivent à différents moments même si son utilisation et l'effet terroir peuvent être valorisés par les brasseurs.

La possibilité d'un **projet d'expérimentation** des variétés et les contraintes à prendre en compte ont également été abordés :


- Des micro-maltages et des analyses peuvent être effectués en laboratoire avec l'IFBM.
- Il existe un risque d'avoir des résultats biaisés avec des petites quantités de malt et de brassin.
- Tous les échelons de la filière doivent participer à l'évaluation variétale.

### ❖ Conclusions

Il existe trois mondes au sein de la filière orge – malt – brasseurs, qui finalement ne se connaissent que très mal. Il y a un fort intérêt à mieux communiquer entre les céréaliers, les malteurs et les brasseurs. Souvent le malteur, au centre de la chaîne, se retrouve à expliquer aux uns et aux autres les contraintes de chacun des secteurs de production. Une meilleure communication est donc à développer pour avoir connaissance des différents maillons de la filière et des exigences de chacun.

Concernant un futur projet d'expérimentation des variétés d'orges, il est remonté un intérêt pour une sélection la plus participative possible à tous les échelons de la filière et sur des territoires différents. Pour cela, l'évaluation variétale doit être réalisée à la fois au champ, au maltage et au brassage afin d'étudier l'intérêt des différentes variétés. Cela permettrait de prendre en compte d'un point de vue technique mais aussi économique, les intérêts de chacun, du semencier au consommateur final.

**Contenu complémentaire :**

 Regarder la vidéo de la restitution des ateliers (après-midi) – [à venir](#)