



# Culture de houblon en climat méditerranéen : expérimentation et évaluation participative et multi-sites par Bière de Provence

FICHE  
EXPERIENCE

## HISTORIQUE

Au démarrage, en 2012, l'association Bière de Provence est fondée par un collectif de brasseurs pour l'organisation d'événements dédiés à la bière artisanale.

A partir de 2016, les brasseurs décident de se donner les moyens d'engager d'autres actions. La mise en place d'une cotisation de la part des brasseurs, permet d'embaucher une salariée afin de représenter l'association auprès des institutionnels, de participer à d'avantage d'événements et de développer des projets de mutualisation.

En 2018, l'association démarre un projet financé par des fonds européens (FEADER) pour une durée de trois ans, afin de travailler sur l'expérimentation et l'évaluation de variétés de houblon adaptées aux conditions climatiques de la région.

En 2019 une « **Charte du brasseur de Provence** » est actée pour définir les valeurs communes des brasseries adhérentes.

**Bière de Provence** est une association régionale des professionnels de la filière brassicole en PACA.

Son objectif est de faire la promotion de la bière artisanale sur le territoire et de soutenir l'émergence d'une filière brassicole régionale respectueuse des Hommes et de l'environnement.

## STRATEGIE DE DEVELOPPEMENT

L'objectif du projet mené par Bière de Provence est de mener des projets collectifs pour accompagner les brasseurs artisanaux de la région, notamment sur l'enjeu de l'approvisionnement en houblon local.

Pour arriver à cet objectif, une salariée est en charge de l'animation de l'association, de la gestion administrative et financière du projet et de la mise en place de rencontres à différentes échelles de la filière.

Le fonctionnement de l'association est également assuré par les brasseurs eux-mêmes via des actions bénévoles et des échanges entre eux.

Actuellement, l'association Bière de Provence compte 19 brasseurs adhérents et est en lien avec une quarantaine d'autres brasseries, sept porteurs de projet de houblonnières, plusieurs cavistes et des producteurs d'orge.

## DESCRIPTION DU PROJET

L'association Bière de Provence s'engage sur différentes missions :

- Faire la promotion des microbrasseries et brasseries artisanales
- Être transparent vis-à-vis des consommateurs sur les enjeux de fabrication de bière artisanale et locale
- Favoriser la création d'emplois locaux durables et de qualités
- Soutenir l'émergence de la filière agricole pour répondre aux besoins des brasseurs
- Promouvoir le lien social interterritorial



### La promotion de la bière artisanale

Pour présenter et représenter le marché des bières artisanales, l'association organise des journées de conférence, se déplace sur de nombreux événements, et organise en particulier un festival chaque année : la **Provence Bière Connexion** à Marseille qui se déroule sur plusieurs jours et qui permet ainsi de faire valoir le métier d'artisans brasseurs auprès du grand public au travers de dégustation, conférences et ateliers.

### L'expérimentation de la culture en condition méditerranéenne

Ce projet a démarré en 2018 avec une première session **d'expérimentation de culture de houblon** chez des particuliers et des porteurs de projet sur 6 parcelles. Ces expérimentations ont pour finalité la création d'un référentiel technico-économique et d'un état des lieux des **variétés adaptées au climat méditerranéen** et leurs conditions de culture. Il permettra d'accompagner l'installation des futurs houblonniers en région PACA.

Des essais variétaux sont réalisés dans le lycée agricole Valabre et chez 7 agriculteurs bénévoles, pour **10 à 15 variétés**. L'appui technique est assuré par deux instituts : AgriBio 04 et le Groupe de Recherche en Agriculture Biologique.

Un accompagnement technique destiné aux producteurs a été organisé sous forme de **formation sur 4 journées par an auprès des futurs houblonniers par Lupulina**, producteur de houblon en Catalogne dans un contexte climatique similaire.

### La récolte et la commercialisation

La première récolte a eu lieu en 2019 mais les volumes produits n'ont pas permis la commercialisation. Bière de Provence a pris contact avec FranceAgriMer pour la **certification du houblon**. Des analyses sur cette première récolte vont être effectuées avec **des brassins tests** dans deux brasseries de l'association.

## PARTENAIRES

Fédération Bio de Provence - Université d'Avignon - AgriBio 04 - Région Sud PACA - Groupe de Recherche en Agriculture Biologique - Lupulina - UE - Conseil départemental des Bouches-du-Rhône

## MOYENS UTILISES

Le travail de coordination assuré par la salariée de Bière de Provence est issu pour une partie d'une cotisation des brasseurs à l'association. Le reste provient des financements du projet par le FEADER. Les brasseurs sont accompagnés par ailleurs individuellement par les Chambres des Métiers et de l'Artisanat.

## RETOUR D'EXPERIENCE

L'implication des brasseurs et des producteurs dans le projet a grandement aidé à sa progression. Ils ont l'envie de nombreux projets mais sont freinés par le manque de temps et de moyens.

« DEPUIS LE DEBUT IL Y A ENORMEMENT DE MUTUALISATION DE SAVOIR-FAIRE ET DE LIENS INFORMELS QUI EXISTENT ENTRE LES BRASSEURS, C'EST CE QUI FAIT LA RICHESSE DE L'ASSOCIATION » *Laura Guitot*

La présence du salarié reste indispensable pour maintenir l'énergie collective du groupe et assurer le bon déroulement des actions via la recherche de partenaires et de financements.

### Contact

Laura Guitot

[labieredeprovence@gmail.com](mailto:labieredeprovence@gmail.com)

Animatrice Bière de Provence

