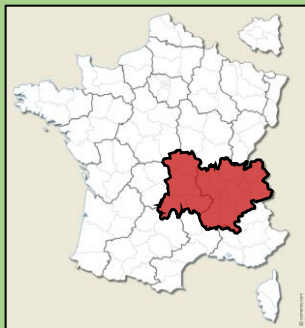


Construction d'une filière locale houblon par BIERA, Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand et Cluster Bio

FICHE
EXPERIENCE



HISTORIQUE

En 2004, l'association des Brasseurs indépendants en Rhône-Alpes (BIERA) a été créée et regroupe désormais une trentaine de brasseurs.

En 2012, BIERA se questionne sur la difficulté d'approvisionnement en houblon et construit un projet de relocalisation de la production de houblon bio en faisant appel à deux structures : Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand et le Cluster bio AuRA.

Sur la base d'un diagnostic des besoins des brasseurs, des réunions d'informations et la mise en place d'expérimentation de formations techniques, ce projet vise à accompagner les producteurs de houblon et à structurer la filière. Un appel d'offres lancé en 2017 a permis la rédaction et la diffusion d'un référentiel technico-économique.

En 2018, cinq producteurs de houblon moteurs dans le projet ont créé l'Association des Planteurs de Houblon d'Auvergne Rhône-Alpes (APHARA).

BIERA : Association fédérant les brasseurs indépendants d'Auvergne-Rhône-Alpes

Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand : Association régionale qui accompagne des projets dans l'innovation et la promotion.

Cluster Bio : Issu de la fusion entre l'association Organics Cluster in Rhône-Alpes et Bioconvergence. Structure accompagnant le développement économique des entreprises certifiées bio

STRATEGIE DE DEVELOPPEMENT

La problématique principale abordée par ce projet est d'améliorer l'approvisionnement en houblon bio des brasseurs artisanaux.

« ON NE POURRAIT PAS INCITER LA CULTURE DU HOUBLON SANS S'ASSURER DE LA DEMANDE DES BRASSEURS. LE PROJET EST NE DE LEUR BESOIN, ILS SONT MOTEURS. » *Lucie Mestrallet, Cluster Bio*

Sur l'initiative des brasseurs, Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand et le Cluster Bio ont mené cette action en tant que prestataire pour BIERA et ont eu un rôle d'animateur du projet en prenant en charge la gestion, la construction de l'appel d'offres, la promotion de cette action et les demandes de subventions.

L'animation du projet a pour objectif d'identifier et de mettre en réseau les producteurs de houblons, de créer du lien entre brasseurs et houblonniers, et de participer à la montée en compétences des producteurs ou porteurs de projets.

MISE EN ŒUVRE

La structuration d'une filière de production de houblon en région Auvergne-Rhône a consisté à mener plusieurs actions :

- ✓ Enquête auprès des brasseurs sur leur utilisation du houblon
- ✓ Réunions d'informations avec les agriculteurs et néo-houblonniers
- ✓ Expérimentation de plantation de houblon
- ✓ Formations techniques sur la culture du houblon bio et visites de terrain
- ✓ Rédaction d'un référentiel technico-économique de la culture du houblon bio



Structuration de la filière

Selon l'enquête auprès des brasseurs, il y aurait un besoin d'une surface de 13 ha de houblon.

Afin de réunir et diffuser les informations sur la culture du houblon, un **référentiel technico-économique paru en 2018** a été rédigé par les associations ADABio, Agribiodrôme, Houblons de France et ITAB qui ont répondu à un appel d'offre de BIERA.

Un groupe d'échanges a été mis en place afin de maintenir le lien entre les participants et constituer un réseau d'appui technique qui compte une centaine de contacts. Par ailleurs, **un groupe de cinq producteurs de houblon a alors formé une association (l'APHARA)**. Ils produisent actuellement sur 4 ha dans les départements de la Drôme, l'Ardèche et l'Isère.

Ce regroupement a permis de **féderer les producteurs, de faciliter les échanges et d'envisager la mutualisation de certains investissements** (outils de conditionnement, chambre froide et trieuse).

Contractualisation et débouchés

Afin de pouvoir commercialiser le houblon, celui-ci doit faire l'objet d'une certification. Pour relocaliser également cette étape de la filière, un protocole a été proposé à FranceAgriMer pour que **l'APHARA devienne centre de certification du houblon** en Auvergne-Rhône-Alpes.

Une rencontre entre brasseurs et producteurs sur le thème de la contractualisation a eu pour objectif d'évoquer les modalités permettant **d'assurer les débouchés de chacun**.

Suites du projet

Afin d'analyser les premières récoltes et **identifier l'effet terroir sur le houblon** et sur la bière, des analyses sensorielles vont être menées sur les brassins. En 2020, des visites des houblonnières en place dans la Drôme seront organisés deux fois par an. A l'avenir, BIERA et le Cluster Bio ont pour volonté de travailler sur la promotion de la bière artisanale

bio, la mise en place des formations à destination des brasseurs (réglementation, HACCP, commercialisation...) l'analyse des récoltes de houblon et la mécanisation des houblonnières.

PARTENAIRES

BIERA – Auvergne-Rhône-Alpes – Cluster Bio – ADABio – Agribiodrôme – Houblons de France – APHARA

MOYENS UTILISES

Le projet est porté par BIERA qui a bénéficié de l'accompagnement du Cluster Bio en tant que prestataire. Il a été financé par la Région Auvergne Rhône-Alpes et la fondation Alpes Contrôles. La part d'autofinancement est issue d'une cotisation des brasseurs à l'association BIERA. Pour la suite des actions, un projet a été déposé au titre du DINAI de la DRAAF : Dispositif National d'Aide à l'Investissement Immatériel pour les entreprises agroalimentaires - actions collectives.

RETOUR D'EXPERIENCE

Le maintien de la dynamique de groupe et la mise en œuvre des actions nécessitent une animation dédiée. En effet, si la volonté des brasseurs ne manquait pas, la coordination du projet par le Cluster Bio pour le compte de BIERA a été essentielle pour mener à bien les actions et obtenir des financements.

« IL EST IMPORTANT DE RAISONNER SUR LE LONG TERME, DE SAVOIR JUSQU'OU LES BRASSEURS ET LES PRODUCTEURS VEULENT ALLER ET AINSI CONSTRUIRE UN PLAN D'ACTION ADEQUAT. » *Lucie Mestrallet*

Pour plus d'information

Bastien Boissonnier

bboissonnier@cluster-bio.com

Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes