



Retranscription de la matinée

La filière brassicole en Occitanie

Journée d'échanges entre acteurs professionnels

22 novembre 2019 – Narbonne



Sommaire

Sommaire	2
Introduction à la journée	3
Intervention de Judith Carmona	3
Intervention de Magali Vergnes	3
Intervention de François Galabrun.....	3
Intervention de Michel Boubis	4
Intervention de Johann Laskowski	4
Intervention de Jean-Olivier Rieusset	4
La bière en France et les attentes consommateurs	5
Intervention de Elisabeth Pierre, experte en bières indépendantes	5
Les dynamiques de relocalisation de la filière brassicole.....	6
Présentation de chaque dynamique	6
Présentation de Sarah Ferrier, chargé de mission à Inter bio Franche-Comté	6
Présentation de Fanny Madrid et Lucie Le Bouteiller, fondatrices de l'entreprise HOPEN.....	7
Présentation de Laura Guitot, Coordinatrice de l'association Bière de Provence	8
Présentation de Garlonn Kergourlay, consultante brassicole indépendante	10
Temps de questions	11
Réponse de Sarah Ferrier, Inter bio Franche-Comté.....	11
Réponse de Lucie Le Bouteiller, fondatrice de l'entreprise HOPEN.....	11
Intervention de Johann Laskowski, président de Houblons de France	11
Réponse de Sarah Ferrier, Inter bio Franche-Comté.....	12
Réponse de Laura Guitot, Coordinatrice de l'association Bière de Provence	12
Réponse de Fanny Madrid, fondatrice de l'entreprise HOPEN	12
Réponse de Sarah Ferrier, Inter bio Franche-Comté.....	12
Réponse de Lucie Le Bouteiller, fondatrice de l'entreprise HOPEN.....	12
Réponse de Laura Guitot, Coordinatrice de l'association Bière de Provence	13
Réponse de Fanny Madrid, fondatrice de l'entreprise HOPEN	13
Réponse de Fanny Madrid, fondatrice de l'entreprise HOPEN	13
Réponse de Lucie Le Bouteiller, fondatrice de l'entreprise HOPEN.....	13
Intervention de Simon Bleu de l'Agence Bio	13

Introduction à la journée

INTERVENTION DE JUDITH CARMONA

CONSEILLERE REGIONALE A LA REGION OCCITANIE PYRENEES-MEDITERRANEE, AGRICULTRICE ET PRESIDENTE DE LA COMMISSION AGRICULTURE AGROALIMENTAIRE ET VITICULTURE DE LA REGION. ELLE REPRESENTE CAROLE DELGA, PRESIDENTE DE LA REGION OCCITANIE.

Depuis 2016, le nombre de brasseurs a quasiment doublé. Aujourd'hui on voit que c'est un marché porteur. On voit bien qu'il y a un engouement pour cette production qui demande finalement assez peu d'investissements et qui permet l'installation de petit artisans et parfois même d'agriculteurs. Ce qui intéresse la région, c'est d'accompagner ces projets brassicoles.

En 2018-2019, 33 projets d'installation de brasseurs ont été effectués avec un budget de 1.7 millions d'euros. Nous soutenons la structuration de la filière et dans le cadre du plan bio nous accompagnons OCEBIO, le Biocivam et Erables 31 pour travailler sur ce projet brassicole. De la même manière, nous accompagnons le GAL pour l'organisation de cette journée. Ce qui nous intéresse pour l'avenir, c'est la réflexion sur l'approvisionnement local en houblon et malt. Comment peut-on travailler sur cet approvisionnement local ? Quand on réfléchit à un approvisionnement local, nous nous intéressons d'abord aux attentes des concitoyens, sur ce qu'ils veulent manger et boire. C'est pourquoi, dans le cadre du Plan Alimentation en région, une enquête a été réalisée auprès de 100 000 personnes révélant que les citoyens veulent consommer local. Alors comment peut-on accompagner la relocalisation de cette filière ? Comment peut-on à partir de la production de houblon, mettre de la valeur ajoutée sur cette production et sur la bière ?

INTERVENTION DE MAGALI VERGNES

PRESIDENTE DU GAL EST-AUDOIS, VICE-PRESIDENTE DE L'AGGLO DU GRAND NARBONNE, ELLE EST EN CHARGE DE L'AGRICULTURE, LA VITICULTURE, L'ECENOTOURISME ET DES FONDS EUROPEENS. ELLE REPRESENTE LE PRESIDENT DU GRAND NARBONNE, JACQUES BASCOU.

Je suis ravie d'être ici dans le berceau de la viticulture et bientôt peut-être, celui de la bière. Il faut continuer de développer avec beaucoup de passion et de savoir-faire cette filière brassicole qui a un avenir extraordinaire. Sur le Narbonnais nous avons soutenu il n'y a pas très longtemps un événement « Aude à la bière », organisé par les brasseurs de l'Aude et qui fut une grande réussite. Dans leur programme « Grand Narbonne Agriculture » nous développons les circuits courts et circuits de proximité parce que c'est l'avenir. Nous voulons accompagner cette filière pour apporter de l'orge et du houblon sur notre territoire.

INTERVENTION DE FRANÇOIS GALABRUN

DIRECTEUR DE L'AMCM (ASSOCIATION MINERVOIS CORBIERES MEDITERRANEE GAL DE L'EST-AUDOIS). IL REPRESENTE GERARD BARTHEZ, PRESIDENT DE L'AMCM.

Nous sommes un programme européen hybride qui réalise à la fois de l'animation et du financement, ce qui permet de nous saisir d'une thématique et d'accompagner le financement de celle-ci.

Il y a trois ans nous avons débuté le travail sur la filière brassicole, dans le cadre d'un partenariat avec la Fédération régionale des CIVAM Occitanie sur un projet de coopération international financé par Carasso. Nous avons tout d'abord travaillé sur les filières céréales où nous avons identifié une des branches, la production d'orge brassicole, particulièrement dynamique et avec un contexte très intéressant pour nous. La filière étant au démarrage, c'était le moment opportun pour la diriger vers des façons de travailler vertueuses. Cette journée est finalement un aboutissement de ce travail au préalable. Nous avons travaillé sur le financement des brasseurs sur le territoire et des projets autour de la filière brassicole. Il y a un GIEE qui s'est créé autour de la préfiguration de la culture du houblon. Il y a également un projet de coopération qui s'est mis en place entre différents GAL amenant à une dynamique générale sur le territoire.

Tout ça s'arrêtera pour nous, l'AMCM, en avril car notre travail est fini, maintenant la filière est lancée, la région a ouvert ses financements et la FR CIVAM ainsi que d'autres structures accompagnent désormais le projet. Nous allons maintenant pouvoir nous attaquer à une autre problématique.

INTERVENTION DE MICHEL BOUBIS

TRESORIER DE LA FRCIVAM OCCITANIE. IL REPRESENTE PASCAL FRISSANT, PRESIDENT DE LA FRCIVAM OCCITANIE.

Je salue tout d'abord la diversité des participants de la salle permettant de rendre les échanges de cette journée très riche. Cette journée a été victime de son succès étant donné que certaines inscriptions ont dû être refusées au vu du nombre de places dans la salle.

Les CIVAMs ont pour vocation depuis une quarantaine d'années d'accompagner des projets collectifs d'agriculteurs, et qui aujourd'hui sont amenés à travailler avec des collectivités locales dans le cadre de partenariat sur des sujets de filières locales tel que le houblon et la bière. Petit focus aujourd'hui car il y a l'ensemble de la filière qui est représentée, ce qui est assez rare. On part vraiment du producteur sur le terrain jusqu'au consommateur final, tous les acteurs sont présents et c'est une excellente chose.

INTERVENTION DE JOHANN LASKOWSKI

PRESIDENT DE HOUBLONS DE FRANCE ET HOUBLONNIER EN ILE DE FRANCE.

L'association Houblons de France représente les néo-houblonniers, les agriculteurs qui se spécialisent dans la production de houblon. Il y a de plus en plus de brasseries et donc de plus en plus de demande en matière première, en malt et en houblon. Nous sommes en pénurie de houblon en France et donc il y a une filière à développer mais cela demande des formations, de l'accompagnement, des levées de fond. Il faut trouver des solutions techniques et apprendre le métier. Il faut se réapproprier cette culture et développer tout ce qu'il faut d'un point de vue culturel et technique.

INTERVENTION DE JEAN-OLIVIER RIEUSSET

BRASSEUR A LA BRASSERIE ALARYK ET DELEGUE REGIONALE D'OCCITANIE DU SNBI (SYNDICAT NATIONAL DES BRASSEURS INDEPENDANTS), REFERENT EN MATIERE PREMIERE AU NATIONAL.

Le SNBI est le principal bénéficiaire de la filière et de son développement. La différenciation entre les brasseurs artisans indépendants et les industriels se fait via la traçabilité, le goût et l'origine des

matières premières. Ils ont tout intérêt à accompagner les porteurs de projets à se développer car ils vont être les principaux bénéficiaires de leurs productions. L'avenir va vers plus de traçabilité, plus de relocalisation de la ressource en matière première.

L'Occitanie est un territoire particulier parce qu'il y a beaucoup de brasseries et nous avons la chance d'avoir des agriculteurs capables de produire des orges brassicoles de qualité. Il manque des malteries mais c'est en cours de projet. En revanche pour la partie houblon nous sommes au début du développement de cette filière. Pour cela il faut de la professionnalisation, des moyens, peut-être une mise en commun des moyens techniques sur le matériel par exemple et surtout des porteurs de projet. Il faudrait à peu près 350 ha en France pour satisfaire tous les besoins en houblon des brasseries indépendantes. Il y a réellement ce besoin de création de filière. Ils ont besoin d'acteurs pouvant répondre à ce besoin en termes de qualité, de stabilité et de fiabilité sur le long terme.

C'est juste le début aujourd'hui, ce n'est absolument pas un achèvement, tout est à commencer, à lancer. Il faut que l'on travaille tous ensemble avec les producteurs d'orge et de houblon pour que la filière ne soit pas juste une réunion à Narbonne un vendredi matin mais que ça dure très longtemps.

La bière en France et les attentes consommateurs

INTERVENTION DE ELISABETH PIERRE, EXPERTE EN BIERES INDEPENDANTES

Issu de la région Franche-Comté, mon premier souvenir brassicole remonte à l'âge de 11 ans, lors de la visite de la brasserie SOCHAUX. C'est un souvenir d'enfant qui a eu raison de ma passion pour la bière, les odeurs de malt et de fermentation ne m'ont jamais quittées. Mon métier est un métier de rencontres. Si je réalise ce métier, si je suis restée c'est grâce aux rencontres brassicoles. J'ai pu être témoin au fil des années de l'évolution du monde brassicole.

Il y a tout d'abord eu la renaissance dans les années 90, les pionniers, les ouvreurs de voies dont on ne parle pas assez et grâce à qui nous sommes ici aujourd'hui. Puis il y a eu la phase du renouveau, l'étape où la filière était constituée d'environ 100 brasseries. En 99, dans un article, un journaliste avait écrit que jamais le nombre de brasserie n'irait au-delà de 100 brasseries. Et pourtant en 2010, nous sommes arrivés à 387 brasseries. S'en est suivi finalement la phase d'accélération dans laquelle nous sommes actuellement avec une estimation de 1800 brasseries artisanales aujourd'hui en France.

Mon accompagnement auprès de la filière se fait par plusieurs moyens ; des moyens de formations à l'ensemble des acteurs liés à la bière, des moyens d'animations et des moyens d'écriture.

Mais je me demande aujourd'hui, jusqu'où va progresser le nombre de brasserie ? Nous sommes à la fois dans une transformation phénoménale extrêmement positive et riche de l'amont à l'aval mais nous sommes aussi sur une terre totalement inconnue. Nous allons peut-être aller vers les 2000 brasseries en 2020 mais finalement ça ne sera que retrouver le niveau que nous avons au début du XXème siècle.

Aujourd'hui il est difficile de caractériser les brasseries car il existe plusieurs typologies selon la taille, le lieu, le statut, les valeurs, le mode de production etc. Les brasseries ne cessent d'augmenter et de s'agrandir. L'offre en bière artisanale n'a jamais été aussi large, les gammes des brasseries n'ont jamais été aussi développées avec des gammes saisonnières, des gammes éphémères, traditionnelles ou bien des collaborations. L'offre s'élargit également avec de nouvelles catégories telles que les IPA qui n'existaient pas il y a 10 ans. On peut donc se demander quelle sera la nouvelle tendance dans 10 ans ? En termes de perspectives on voit se dessiner une attente réelle autour des bières de terroir.

Ensuite, de nouveaux modes de distribution émergent et qui n'existaient pas auparavant, spécifiques à la France tels que les réseaux de caviste à bière, très peu répandu à l'étranger et le développement de site de vente en ligne ainsi que les salons de dégustation.

Au niveau des consommateurs, on observe qu'un consommateur habitué aux bières planétaires, n'y retourne pas après avoir goûté les bières artisanales. Il y a un besoin de connaître l'origine des produits qui favorise le développement des bières artisanales. Jamais la question sur la traçabilité, l'origine des matières premières n'a autant été posée.

Est-ce que l'agrandissement, le regroupement des brasseries n'est pas incompatible avec le développement d'une filière locale ?

Attention quand on parle d'agrandissement des brasseries, on reste sur des brasseries de taille humaine, de proximité et dont la très grande majorité se situe en-deçà des 5000 hl. La proximité est une valeur du brasseur. La notion d'agrandissement est surtout liée à des besoins d'investissement de matériel pour acquérir une meilleure production, rentabilité.

Est-ce qu'on ne pourrait pas finalement avoir sur les territoires, autant de brasserie artisanales que l'on a de caves particulières qui produisent du vin et qui différencient leur vin de celui du voisin. Est-ce qu'est comparable, est ce que c'est une logique qui a du sens dans le monde de la bière ?

Oui bien sûr, c'est en voie de développement. Dans l'agrandissement des brasseries il y a la prise en compte d'un lieu convivial, l'organisation d'un lieu de dégustation.

Nous avons des conditions favorables pour faire du bio, une pleine connaissance des techniques culturales du bio, nous sommes beaucoup à y être sensible alors je ne comprends pas pourquoi nous ne faisons pas une filière brassicole entièrement bio ?

Quand on s'intéresse à tous les styles de bière, il est difficile de les produire en bio notamment sur les houblons modernes et tendances et ensuite il n'est pas toujours évident d'allier local et bio. Sur les céréales par exemple, localement il n'y a pas de micro-filière bio et locale. Après on peut se demander où commence le local et où il s'arrête. Le local peut être perçu et défini différemment. L'échelle est liée au volume de production, au circuit de distribution, à l'approvisionnement, au dimensionnement de la brasserie.

Les dynamiques de relocalisation de la filière brassicole

Présentation de chaque dynamique

PRESENTATION DE SARAH FERRIER, CHARGE DE MISSION A INTER BIO FRANCHE-COMTE

Pour la troisième année, nous avons un exemple de filière relocalisé en Franche-Comté. Une dizaine de céréalier bio en orge d'hiver font de la matière première qui sera maltée à façon et redistribuée dans une quarantaine de brasseries franc-comtoises.

Le projet a démarré avant 2015 suite à une idée des brasseurs d'avoir une malterie sur le territoire. Ils ont alors réalisé une enquête qui a révélé que la demande et le seuil de production n'étaient pas suffisants et que donc la malterie ne serait pas rentable. Le projet fut donc abandonné mais en gardant en tête l'idée de structurer l'offre en céréale. Un producteur a alors fait un essai sur une variété d'orge qui fut maltée à la 2^{ème} année.

Aujourd'hui ce sont 10 paysans qui produisent de l'orge pour répondre à la demande des brasseurs qui veulent s'approvisionner en local et en bio même si tout ces brasseurs ne sont pas bio. La quantité de malt et d'orge nécessaire, les variétés à produire et autres détails ont pu être établis au travers de réunions réunissant les différents acteurs. A ce jour, 40 brasseurs sont approvisionnés en malt local via la variété d'orge d'hiver Etincel et qui d'ailleurs va bientôt être remplacée par la variété Salamandre. Au total, une centaine d'hectares est consacrée à l'orge bio cultivée par 10 paysans. Le point faible est que pour l'instant il n'y pas de malterie locale, ils sont donc obligés de faire malter à façon à la malterie du château en Belgique. L'orge va en péniche jusqu'à cette malterie par souci environnemental. L'orge maltée revient alors sous commandes groupées, ce qui rend le prix beaucoup plus intéressant pour les brasseurs et compense le prix plus élevé du malt bio.

Y'a-t-il une action commune qui s'est projeté sur la filière brassicole ?

Dans ce projet, les brasseurs sont organisés depuis des années pour faire des commandes groupées d'étiquettes, de bouteilles etc. Chaque année, ils réalisent une bière commune dont la recette est inventée par un brasseur tiré au hasard. Il y a trois ans, la première bière commune produite avec une orge 100% locale et bio a alors pu être réalisée.

Quelles sont les difficultés rencontrées dans la structuration de la filière orge ?

Les difficultés ont été d'ordre technique. L'an dernier il y a eu moins de récolte et donc un besoin de revoir les demandes à la baisse pour chaque brasseur. A l'inverse, la récolte de cette année fut très bonne et a entraîné un besoin de prospection pour écouler l'offre. Une particularité de cette filière est que tous les brasseurs ne commandent pas à 100% leur besoin annuel en malt dans la filière locale. Certains vont faire une ou deux bières bio avec de l'orge bio locale. Certains le font pour soutenir la démarche et d'autres s'approvisionnent à 100% localement. Ensuite, pendant la récolte il y a toujours la crainte qu'il y ait des mycotoxines, qu'il n'y ait pas assez de grains et que les résultats des analyses ne soient pas qualitatifs pour fournir les brasseurs. Concernant l'organisation, c'est aussi un réel défi de réussir à que tout se passe bien et dans les temps. Le nombre de producteurs met plus de temps à augmenter que les brasseurs. Pour plus de contrôle, ce sont les agriculteurs déjà producteurs d'orge qui vont décider qui faire rentrer dans la filière car c'est avant tout une filière de confiance. C'est une micro-filière où tout le monde se connaît et où la confiance a sa place.

PRESENTATION DE FANNY MADRID ET LUCIE LE BOUTEILLER, FONDATRICES DE L'ENTREPRISE HOPEN

Nous sommes deux ingénieures agronomes et nous avons choisi de nous lancer dans la filière houblon pour apporter une culture de diversification aux agriculteurs tout en répondant au fort besoin de houblon local.

Ingénieures agronomes, nous nous sommes spécialisées dans le développement agricole. Puis nous sommes rentrées dans le monde brassicole via la brasserie et dans lequel nous nous sommes vite aperçues du besoin en houblon. Curieuse de connaître cette plante, nous avons suivi des formations en Alsace, en Espagne, au Québec, en Belgique et finalement en Slovénie. Tout ça pour mieux comprendre les enjeux des modes de production dans le monde, quels étaient leurs contraintes, lesquels se retrouvent en France et qu'est-ce qu'il faut mettre en place. En parallèle nous avons mené une étude de marché auprès de plus de 80 agriculteurs de notre département, le Lot et Garonne pour comprendre qu'elles étaient les filières présentes aujourd'hui et qu'elles sont les attentes des agriculteurs. Nous avons compris qu'il y avait un besoin de diversification énorme, un besoin de haute valeur ajoutée et un besoin de structuration des filières. Les verrous identifiés sur la filière houblon étaient le manque d'offre, de suivi technique, le manque de matériel végétal et agricole, de formations,

de transformation/commercialisation des cultures. Ce sont ces 5 freins là que nous avons essayé de lever. Nous nous sommes vite entourées en 2018 de partenaires du territoire qui seraient capables de les accompagner sur ce développement-là.

Une vidéo faite par le ministère de l'agriculture pour la récolte de houblon 2019 explique une partie de notre travail ([cf. lien vidéo](#)). Cette vidéo présente le fonctionnement de HOPEN en Nouvelle-Aquitaine qui a regroupé tout un consortium institutionnel qui représente à la fois le monde agricole et le monde de la brasserie.

Cette année nous avons monté une parcelle expérimentale et dont on a fait la récolte en partenariat avec un lycée agricole, la chambre d'agriculture et une école d'agronomie qui réalise des tests scientifiques quant à l'adaptation des variétés au terroir. Une CUMA s'est également montée et qui met à disposition le matériel spécifique au houblon aux porteurs de projet, 6 actuellement en Nouvelle Aquitaine, pour que le coût des investissements soit baissé. Il y a aussi le SNBI qui nous accompagne pour toucher plus largement les brasseurs. L'association Houblons de France est intervenue récemment pour faire une formation auprès des porteurs de projet.

Au niveau de l'entreprise nous proposons une mission de conseil pour les porteurs de projet qui souhaitent s'installer en houblon. Nous les aidons à choisir les variétés, dimensionner le projet pour qu'il soit viable économiquement et que les producteurs fassent un houblon de qualité répondant aux attentes des brasseurs. Nous vendons ensuite des plants de houblon, nous pelletisons les récoltes qui sont ensuite vendues aux artisans brasseurs via notre site de e-commerce. Cette année nous avons récolté et transformé 300 kg de houblon. Notre objectif est de pouvoir à terme, regrouper les différentes variétés que les houblonniers produisent, regrouper les terroirs et assurer une bonne qualité aux brasseurs.

Quelles sont les difficultés rencontrées dans la structuration de la filière orge ?

Ça fait depuis fin 2017 que nous travaillons sur le projet et en 2018 la difficulté que nous avons eue était de recruter des agriculteurs. Nous avons passé une année entière en 2018 à aller voir toutes les institutions agricoles et à faire du lobbying aux banques, lycées etc. Tout s'est concrétisé avec une demande de financement et la création de l'entreprise Houblon de Terroir. Notre objectif est vraiment de construire une filière professionnelle avec une structure pérenne, des houblonnières assez solides de 3 à 5 hectares et avec une bonne rentabilité pour le houblonnier.

Ensuite l'agriculteur n'a pas forcément le temps d'aller en Alsace et il n'a jamais vu de houblon. Le recrutement d'agriculteurs fut alors compliqué, de prouver notre légitimité également. Mais le fait de monter la parcelle agricole dans le lycée nous a beaucoup aidé car les producteurs ont pu voir la culture et suivre des formations. Nous avons aujourd'hui 6 agriculteurs motivés et avec une belle ouverture d'esprit.

Un autre enjeu était la qualité. Nous nous sommes données 3 ans pour faire du houblon qualitatif, avec beaucoup de variétés et pourquoi pas produire des variétés protégées. Maintenant que nous avons un petit groupe d'agriculteurs durable, l'idée est de choisir les bonnes variétés, avoir un séchage et un process de qualité, arriver à trouver des terroirs différents et innover sur l'offre pour répondre à cette demande des brasseurs qui sont très créatifs et toujours à vouloir développer de nouvelles recettes.

PRESENTATION DE LAURA GUITOT, COORDINATRICE DE L'ASSOCIATION BIÈRE DE PROVENCE

Nous menons une expérimentation variétale participative et multisite de culture de houblon bio en climat méditerranéen sur 3 ans dans une idée de relocalisation de matière première.

Bière de Provence est une association qui est née en 2012 de la volonté des brasseurs de Bouche du Rhône de fabriquer des événements qui leur ressemblent pour faire la promotion de la bière artisanale avec la création de la « Bière Connexion » en 2016 qui se perpétue chaque année depuis. En 2018 et 2019, le résultat économique de cet événement a largement chuté. L'association a alors décidé de se recentrer sur d'autres projets pour pallier le manque de matière première car finalement n'étaient locales que les cuisines de ces bières dites locales. En PACA il y a la production d'orge fourrager, peu d'orge de brasserie mais d'importantes possibilités de développement tout de même. A l'inverse, il n'y avait aucune production de houblon alors les brasseurs se sont penchés sur un projet d'expérimentation variétale sur une quinzaine de variétés. L'expérimentation se fait sur 7 parcelles, et nous sommes aujourd'hui à la fin de la 1^{ère} année. Un lycée agricole travaille avec nous sur ces parcelles pour faire ressortir les variétés qui s'adaptent au territoire et les qualités organoleptiques par le biais d'analyses.

L'association Bière de Provence c'est 20 brasseries adhérentes en PACA sur 80. Elle représente un poids de 8430 hl brassé en 2019, 5 millions d'euros. Le projet houblon commence à l'installation de houblonniers qui sont suivi techniquement par Jordi Sanchez de l'entreprise La Lupulina, jusqu'à la réalisation de brassins test avec la dégustation de ces brassins. Les récoltes et le tri sont participatifs, le séchage est effectué dans des pratiques traditionnelles et donc avec une marge d'amélioration technique à effectuer. Les analyses sont réalisées par un laboratoire local et les brassins tests par les brasseurs adhérents. Toute la filière est finalement représentée au sein de cette expérimentation. Dans cette expérimentation, sur la 2^{ème} et 3^{ème} année, il y a un travail à faire sur la commercialisation et nous avons d'ores et déjà des discussions avec des futurs houblonniers en phase d'installation. Ils réfléchissent à comment ils veulent vendre le houblon, uniquement en hyper local ? Seulement en contractualisation avec les brasseurs ? Pour répondre à ces questions ils sont donc accompagnés par des structures qui travaillent sur le commerce équitable afin de trouver de bonnes solutions à la fois pour les brasseurs et les agriculteurs et ceci de manière durable.

L'association est-elle amenée à se développer ?

L'association en termes de nombre d'adhérent est amenée à se développer oui. Ce sont les brasseurs adhérents qui cotisent mensuellement pour payer un salaire de coordination. Ce sont donc des brasseurs très investis à la fois financièrement et dans le temps qu'ils peuvent donner. Ce sont des brasseurs qui ont pris conscience que sans une personne à faire la coordination il n'y allait pas se passer grand-chose dans l'association. C'est une des raisons qui explique qu'il n'y a que 20 brasseries adhérentes et pas les 80 brasseries existantes. Mais l'association a pour objectif de se développer pour faire davantage de mutualisation et de projet collectifs.

Quelles sont les difficultés rencontrées dans la structuration de la filière houblon ?

Sur le projet d'expérimentation nous avons des difficultés de la gestion des financements européens FEADER. L'association Bière de Provence est toute petite, sans trésorerie et gère au jour le jour tout un tas de projet. Il y a donc une difficulté de gestion de la trésorerie entre les fonds financiers européens qu'il faut avancer et les capacités financières de l'association.

Sur le houblon et l'aspect technique de l'expérimentation, il y a un besoin d'organisation. La première année a été très intéressante du fait de la mise en place du projet mais sur les résultats des analyses il y a des manques dans les répétitions permettant des bonnes analyses et comparaisons sur le houblon.

Ensuite nous nous posons la question de l'eau. En PACA il fait chaud et avec le changement climatique ça ne risque pas de diminuer. Ça pose évidemment question sur le houblon et son irrigation. Il faut irriguer c'est sûr mais à quel point ? En sachant qu'en plein été en Catalogne, Jordi de La Lupulina,

arrose 13 à 14 litres par jour et ce n'est pas suffisant. Il y a beaucoup d'enjeux concernant l'eau. A terme peut-être que les houblonniers et/ou les brasseurs se diront, est ce que c'est soutenable de faire du houblon local avec un besoin en eau si important ? C'est aussi pour porter ces questions-là et trouver des réponses que nous menons trois ans d'expérimentation sur le houblon.

PRESENTATION DE GARLONN KERGOURLAY, CONSULTANTE BRASSICOLE INDEPENDANTE

J'accompagne le développement des brasseries en France. Issue de Paris, je suis descendue dans le sud et j'ai débuté ma carrière dans le monde brassicole en travaillant dans une brasserie dans le Tarn. Puis j'ai aidé à la création du SNBI en représentant indirectement la région Occitanie. Aujourd'hui mon travail est d'organiser des rencontres, et d'être en contact avec les brasseurs.

J'ai l'avantage d'avoir vécu quelques années dans le Tarn et maintenant sur Montpellier me permettant d'avoir une vision assez globale de l'Occitanie. Je vais vous présenter quelques données de comparaison entre aujourd'hui et il y a 10 ans car les chiffres parlent pour eux-mêmes.

Du point de vue des caves et des bars sur Toulouse et sa périphérie en 2009 il y en avait 5 en comptant les brasseries. On est passé à plus de 30 aujourd'hui, donc un chiffre qui a été multiplié par 6 en 10 ans. À Montpellier la multiplication se fait par 10 en passant de 2 lieux à plus de 20 à ce jour (brasseries, brewpub, caves, bar ...). Sur le Languedoc-Roussillon on est passé d'une dizaine de brasseries à plus de 100. Et de 14 à plus de 120 en Midi-Pyrénées.

Le renouveau brassicole a d'abord commencé du côté de midi Pyrénées puis un peu plus tard en Languedoc-Roussillon mais le nombre des brasseries s'est aujourd'hui équilibré. On a aujourd'hui une brasserie pour 25 000 habitants sur l'Occitanie alors que la moyenne française c'est environ une brasserie pour 37 000 habitants. Montpellier est une ville très dynamique sur le secteur brassicole, il y a beaucoup d'acteurs autres que la vente de bière (Gourbeer, Rollingbeer) et sur la communication il y a Happy Berre Time et Une Bière et Jyvais. Il y a des régions brassicoles historiques dans le Nord et l'Est, il y a la région Pionnière en Bretagne avec la brasserie Coreff et l'AURA pour la région la plus riche en nombre de brasseries. Quant aux régions du Sud de la France, elles sont très également très dynamiques malgré qu'initialement il y avait moins d'acteurs au niveau de la filière. On part de beaucoup plus loin et ça croît très vite. La dynamique se fait donc beaucoup plus ressentir que dans d'autres régions.

Quelles sont les difficultés rencontrées sur la filière brassicole ?

Je suis arrivée dans le monde brassicole via Nature & Progrès qui est une association de producteurs et de consommateurs. Avant ça j'ai travaillé pour les AMAP île de France à Paris c'est pourquoi les thématiques circuits courts et de la distribution sont des sujets qui m'importent beaucoup. Sur la filière bière je constate différents enjeux et freins.

Tout d'abord, on parle beaucoup dans les médias du nombre de brasseries en France, qu'une brasserie ouvre tous les deux jours etc. Mais sur les 1800 brasseries artisanales, environ un tiers des brasseries réalise moins de 300 hl. Ce qui signifie qu'il reste une grande marge de progression avec les possibilités d'agrandissement. Pour que la filière se développe davantage, il faut améliorer la qualité et la technique des brasseurs.

Ensuite, tout est allé tellement vite pour tout le monde, toutes les brasseries ont vu la demande exploser sans pouvoir y répondre. D'avril à juin tous les brasseurs font des stocks pour l'été à venir et au mois de juillet ils sont déjà à flux tendu et ne brassent plus que des fûts de blonde. C'est un constat sur beaucoup de brasseries. Mais il ne faut pas négliger sa blonde car c'est ce qui apporte de la trésorerie et qui fait tourner les brasseries. C'est la bière de soif.

De plus, comme beaucoup je pense que la bière pression est souvent meilleure et qu'elle se boit avec des gens de manière conviviale. Ce constat permet d'expliquer le développement des espaces de dégustation et de la consommation sur place. La bière plaît car cela recrée des lieux de vie, des espaces de discussions et de vie sociale.

Finalement, dans les difficultés actuelles on parle beaucoup du nombre de brasseries qui ouvre par jour, jusqu'où ça va augmenter etc. Mais il ne faut pas regarder le nombre mais la taille. Aujourd'hui la plupart ont besoin, veulent ou ont un projet d'agrandissement mais ont un rythme de travail trop soutenu pour s'y pencher. Comment alors peut-on les accompagner ?

Temps de questions

Pourquoi n'aborde-t-on pas le sujet du verrou économique de ces matières premières locales pour les brasseurs ?

REPONSE DE SARAH FERRIER, INTER BIO FRANCHE-COMTE

Pour l'orge ça a été une volonté des brasseurs de sortir du marché, de réfléchir avec les agriculteurs à un prix équitable. Le malt bio entraîne un surcoût en comparaison d'un malt conventionnel mais ce surcoût est minimisé par le transport et répond aux limites financières des brasseurs.

REPONSE DE LUCIE LE BOUTEILLER, FONDATRICE DE L'ENTREPRISE HOPEN

Pour le houblon, le choix qui a été fait et qui suit l'évolution du monde agricole est d'avoir une meilleure transparence. Que l'agriculteur puisse connaître ses coûts de production, à combien et à qui il vend son houblon. Nous ne faisons pas d'achat revente du houblon, nous sommes agent commercial du producteur. Nous avons une transparence totale vis-à-vis du prix auquel le producteur va vendre son houblon, il reste propriétaire de ses récoltes jusqu'à la fin et notre but est d'aller chercher des prix rémunérateurs pour le producteur. Donc plus le producteur va vendre cher son houblon, plus l'entreprise HOPEN se rémunère car elle prend des commissions sur tout ce qu'elle vend.

Ensuite l'investissement de l'agriculteur est d'environ 150 000 euros avec 3 ans de latence entre le moment où l'investissement est fait et le moment où le houblon a atteint une production optimale/rentable. Pour le bio, une grande majorité de producteurs associés à notre projet est en conversion ce qui signifie que pendant cette période, ils ne pourront pas valoriser leur houblon en bio. Du coup, tout ça amène à réfléchir à la contractualisation. Les producteurs ont besoin d'avoir des engagements forts de la part des brasseurs qui eux ont besoins de pérenniser leur approvisionnement. Pour la rentabilité de la houblonnière, nous choisissons des projets solides, des producteurs motivés avec une surface minimale de 3 ha car en-deçà la rentabilité n'est pas certaine.

INTERVENTION DE JOHANN LASKOWSKI, PRESIDENT DE HOUBLONS DE FRANCE

N'y a-t-il pas une manière d'accompagner ce développement brassicole sur les territoires à l'échelle régionale et nationale ? Comment recenser toutes les dynamiques autour du houblon ? Cette table-ronde pose toutes les questions que nous nous posons au sein de Houblons de France. Comment fait-on pour identifier à petite échelle les besoins des brasseurs et des organismes qui installent les agriculteurs ? Qu'est-ce que l'on entend par local ? Le local peut-être à l'échelle d'une brasserie, régional voire national car on est un petit pays. Toutes les échelles sont utiles pour aboutir et répondre aux enjeux communs. A toutes les échelles il faut réussir à identifier les acteurs (producteur, consommateurs, artisans) et retrouver dans tout ça des logiques paysannes et artisanales. Relocaliser c'est-à-dire ? Produire localement c'est-à-dire ? Il faut que l'on rentre dans l'action et que l'on arrive à

savoir quels sont les enjeux et besoins, les leviers financiers, sociaux. Ce sont aussi des enjeux de sociétés.

Quand on parle de la filière brassicole et plus spécifiquement de la partie agricole, on évoque très peu l'intégration de l'évolution et du dérèglement climatique. Comment ces éléments-là s'intègrent dans les projets de productions et dans l'analyse variétale de l'orge et du houblon ?

REPONSE DE SARAH FERRIER, INTER BIO FRANCHE-COMTE

Pour l'orge, c'est la chambre d'agriculture d'un des départements qui fait les essais sur l'orge. Pendant 3 ans la variété utilisée était Etincel mais entretemps des essais ont montré que Salamandre s'adaptait mieux donc c'est sur cette variété que la prochaine production se fera. En continuant les essais, cela nous permet de toujours proposer une variété adaptée aux territoires et aux conditions climatiques.

REPONSE DE LAURA GUITOT, COORDINATRICE DE L'ASSOCIATION BIÈRE DE PROVENCE

Il y a une réelle envie de produire du houblon en PACA mais concrètement l'expérimentation que nous menons nous permettra de savoir si cette volonté est réalisable ou non. D'ici 3 ans nous serons capables de connaître la quantité d'eau à apporter aux champs en été. Cette expérience aura comme aboutissement la création d'un guide technico-économique en climat méditerranéen mais qui restera incertain car le climat va évoluer.

REPONSE DE FANNY MADRID, FONDATRICE DE L'ENTREPRISE HOPEN

Sur la sélection des variétés c'est un enjeu très fort et que nous étudions sur nos parcelles de production. Sur l'irrigation, la question est mondiale. Il n'y a que 20% des surfaces totales qui sont irriguées. L'un des premiers pays producteurs, l'Allemagne a commencé à ressentir les effets du réchauffement climatique. Au congrès mondial du houblon en Slovénie cet été, tous les pays d'Europe de l'Ouest disaient que la pluie commençait à manquer pour la production.

Pour l'entreprise HOPEN, leur positionnement est de faire du goutte à goutte enterré pour réduire les pertes d'eau et de travailler avec différents capteurs pour n'apporter que ce dont elle a besoin. Mais quel est l'impact écologique du litre d'eau versé ? L'arboriculture est irriguée, la plupart des cultures à haute valeur ajoutée sont également irriguées et le houblon n'est pas beaucoup plus gourmand que d'autres cultures. Mais pour 1 litre d'eau mis sur le sol, quel est l'impact écologique derrière et quel est la valeur ajoutée qui ressort pour le territoire et l'agriculteur ? C'est important car là-dessus le houblon est un peu plus en avance.

Comment imaginez-vous la valorisation de votre travail et de votre expérience sur d'autres territoires ?

REPONSE DE SARAH FERRIER, INTER BIO FRANCHE-COMTE

Pour la filière orge, j'ai eu plusieurs sollicitations d'autres régions qui ont déjà des bassins céréaliers et qui commencent à réfléchir à la valorisation de l'orge via le malt tel que Haut de France qui est dans cette réflexion-là. La valorisation du travail se fait alors en partageant les difficultés rencontrées, les leviers et les points de vigilance en espérant que cela fonctionne pour eux.

REPONSE DE LUCIE LE BOUTEILLER, FONDATRICE DE L'ENTREPRISE HOPEN

Par rapport au houblon, aujourd'hui c'est en discutant avec d'autres régions initiatrices, en communiquant, en se référant aux acteurs ressources tel que Houblons de France que l'on pourra avancer tous ensemble. C'est une problématique que nous nous posons, comment travailler avec tous

les acteurs pour partager nos avancées ? C'est avec des rencontres comme celle-ci que vont émerger de nouveaux projets d'échanges et de partages.

Comment trouver les agriculteurs pouvant répondre à la demande en houblon local ?

REPONSE DE LAURA GUITOT, COORDINATRICE DE L'ASSOCIATION BIÈRE DE PROVENCE

Je ne pense pas que répondre à la demande soit une réelle difficulté car les besoins en houblon et les hectares associés qui ont été quantifiés ne sont pas énormes. Il serait intéressant à terme qu'il n'y ait pas que des grosses houblonnières et de laisser de la place aux petites houblonnières locales. Si on parle aujourd'hui de relocalisation de la filière ça serait bien qu'on ne parle pas demain de la délocalisation de matière première.

REPONSE DE FANNY MADRID, FONDATRICE DE L'ENTREPRISE HOPEN

Il y a énormément de porteurs de projets, de petites et grandes tailles mais on est face à un marché français de 47 houblonniers alsaciens. Il y aussi des risques sur l'approvisionnement actuel. On est au tout de début donc il n'y a pas énormément de place mais cette notion est à reconsidérer car si demain un houblonnier fait 15 hectares il n'ira pas que sur une brasserie artisanale, il ira peut-être vers les industriels, les arboristes. Et avec le BREXIT, est ce qu'on aura toujours accès à leurs variétés ? Pleins de choses vont bouger, on est dans un marché mondial avec des menaces et des pressions. Est-ce qu'on peut regarder un peu plus large que ce marché de niche, il y aussi d'autres opportunités de marché qu'il faut savoir saisir.

Quand vous dites 3 ha de houblon pour avoir une rentabilité, est-ce que le coût des machines y est intégré et est-ce que vous comptez mutualiser toutes les machines dans la structure HOPEN ? En Nouvelle-Zélande personne ne vend en individuel sur le marché, tout est envoyé à une coopérative qui elle s'occupe de tout, notamment de la commercialisation sur le marché. Il n'y a donc aucune concurrence entre les houblonniers.

REPONSE DE FANNY MADRID, FONDATRICE DE L'ENTREPRISE HOPEN

Les machines sont comprises dans la rentabilité sur 3 ha en sachant que le matériel est souvent d'occasion et nous utilisons également l'échange entre les filières. Par exemple, on peut adapter les séchoir à tabac et à prune pour le houblon, les outils pour le butage de la vigne peut convenir, etc. Il y a une mutualisation entre les territoires mais également entre les filières qui est possible.

Quels sont les financements possibles pour structurer la filière brassicole ?

REPONSE DE LUCIE LE BOUTEILLER, FONDATRICE DE L'ENTREPRISE HOPEN

Si on parle des financements européens on parle du FEADER distribué par la région. Nous avons pu en bénéficier pour notre projet avec 15% pour l'investissement et le reste en temps agent. Souvent ce qui est demandé est un partenariat mixte, une diversité d'acteurs autour qui se met en place et qui travaillent sur un projet commun. France Agri Mer finance également la structuration de filière mais aujourd'hui c'est surtout la région

INTERVENTION DE SIMON BLEU DE L'AGENCE BIO

C'est une question qui m'intéresse car je travaille à l'Agence Bio, une structure qui est affilié au ministère de l'Agriculture et qui aide à la structuration des filières bio en France. Nous subventionnons des projets qui intègrent des partenariats de l'amont à l'aval de la filière et nous sommes intéressés pour aider justement au développement de la filière brassicole.