



Compte-rendu

La filière brassicole en Occitanie

Journée d'échanges entre acteurs professionnels

22 novembre 2019 – Narbonne

Evènement financé dans le cadre d'un projet de coopération du programme européen LEADER et d'un projet de la Fédération Régionale des CIVAM Occitanie, avec le soutien de :



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

Une journée d'échanges sur la filière brassicole en Occitanie

Le projet d'accompagnement de la relocalisation de la filière brassicole en Occitanie a émergé en 2017 grâce à deux programmes complémentaires.

D'une part, un projet de **construction participative de filière de transformation locale de céréales, fruits et légumes** dans l'Est-Audois et le Sud-Gard dans une perspective de développement durable portée initialement par la Fédération régionale des CIVAM Occitanie, en partenariat avec l'INRA, le Biocivam de l'Aude et la FD CIVAM du Gard et financée par la **fondation Daniel et Nina Carasso**. Parmi les différentes filières liées aux céréales, des ateliers de travail dans l'est-audois ont permis d'identifier les besoins de la filière brassicole sur la transformation locale de l'orge. L'intégration d'autres partenaires régionaux et nationaux et l'ouverture à d'autres enjeux de cette filière a abouti à la volonté d'organiser une journée de rencontre régionale.

D'autre part, dans le cadre du **programme européen LEADER** dédié au **développement des zones rurales** quatre Groupes d'Actions Locales (GAL) ont défini un projet de coopération sur l'accompagnement de l'essor de la filière brassicole sur leurs territoires respectifs : le GAL de l'Est-Audois (11/34), le GAL Causses Cévennes (48), le GAL Cévennes (30/34) et le GAL Terres Romanes en Pays Catalan (66). Cette **coopération entre territoires** a également largement contribué à l'organisation de la journée d'échanges en lien avec la FR CIVAM Occitanie grâce au financement par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) et le cofinancement de la Région Occitanie et de la communauté d'agglomération du Grand Narbonne. En complément de l'évènement régional, des visites d'échanges et le partage d'initiatives entre acteurs locaux des quatre GAL contribuent à ce projet de coopération.

Ainsi, l'organisation de cette journée s'inscrit dans un travail global de capitalisation et de mise en réseau des acteurs de la filière brassicole. L'objectif de cet évènement était de rassembler tous les acteurs de l'amont à l'aval ainsi que les structures d'accompagnement afin de **mettre en commun les visions et les perspectives de la filière à l'échelle régionale**. Cette première rencontre brassicole régionale avait de ce fait pour objectif de travailler collectivement à la construction d'un plan d'action autour des enjeux de la relocalisation de l'approvisionnement, du développement durable de la filière et de l'accompagnement des microbrasseries et brasseries artisanales.

150 professionnels de la filière étaient présents durant cette journée : **houblonniers, producteurs d'orge, coopératives, malteurs, brasseurs, distributeurs, porteurs de projet, chercheurs, animateurs et techniciens** des collectivités et structures agissant dans l'accompagnement de celles-ci : chambres consulaires, agence de développement économique, associations.

Ce compte-rendu a pour objectif de retracer le déroulement de l'évènement et d'informer à plus grande échelle sur les échanges qui ont pu voir le jour durant cette journée.

La matinée était consacrée à des conférences sur **l'état des lieux régional de la filière** et sur les **attentes des consommateurs**. S'en est suivie une table ronde avec des témoignages de dynamiques d'autres régions sur l'accompagnement de la filière brassicole. L'après-midi était consacrée à des **ateliers participatifs** sur des thématiques autour du houblon, de l'orge et du malt, des projets collectifs ou encore de l'économie circulaire.

Table des matières

Compte rendu synthétique

Une journée d'échanges sur la filière brassicole en Occitanie.....	2
Introduction et mot d'accueil.....	4
L'état des lieux de la filière en France.....	5
La bière et les attentes consommateurs.....	5
Table ronde sur des dynamiques de relocalisation hors région.....	6
Les ateliers participatifs.....	7
Conclusion de la journée.....	20
Plan d'action.....	21
Annuaire des intervenants.....	22

Introduction et mot d'accueil

L'introduction à la journée fut réalisée par des acteurs majeurs du projet brassicole et qui au travers de ces quelques phrases ont assez bien résumé la journée et les principaux enjeux.

« AUJOURD'HUI C'EST L'ENSEMBLE DE LA FILIERE QUI EST REPRESENTEE, CE QUI EST ASSEZ RARE. ON PART VRAIMENT DU PRODUCTEUR SUR LE TERRAIN JUSQU'AU CONSOMMATEUR FINAL, TOUS LES ACTEURS SONT PRESENTS ET C'EST UNE EXCELLENTE CHOSE. » Michel BOUBIS, trésorier de la Fédération régionale des CIVAM Occitanie

« LA FILIERE ETANT AU DEMARRAGE, C'EST LE MOMENT OPPORTUN POUR LA DIRIGER VERS DES FAÇONS VERTUEUSES DE TRAVAILLER. » François GALABRUN, directeur de l'association Minervois Corbières Méditerranée Gal Est-Audois

« COMMENT PEUT-ON ACCOMPAGNER LA RELOCALISATION DE CETTE FILIERE ? COMMENT PEUT-ON NOTAMMENT A PARTIR DE LA PRODUCTION DE HOUBLON CREER DE LA VALEUR AJOUTEE A CETTE PRODUCTION ET A LA BIERE ? » Judith CARMONA, conseillère régionale à la région Occitanie

« IL FAUT TROUVER DES SOLUTIONS TECHNIQUES ET ENSEIGNER LE METIER DE HOUBLONNIER. IL EXISTE UN BESOIN DE SE REAPPROPRIER CETTE CULTURE ET DE DEVELOPPER TOUT CE QU'IL FAUT D'UN POINT DE VUE CULTURAL ET TECHNIQUE. » Johann LASKOWSKI, président de Houblons de France

« IL EST NECESSAIRE DE CONTINUER DE DEVELOPPER AVEC BEAUCOUP DE PASSION ET DE SAVOIR-FAIRE CETTE FILIERE BRASSICOLE QUI A UN AVENIR EXTRAORDINAIRE. » Magali VERGNES, présidente du GAL Est-Audois, vice-présidente de l'agglomération du Grand Narbonne

« C'EST JUSTE LE DEBUT AUJOURD'HUI, CE N'EST ABSOLUMENT PAS UN ACHEVEMENT, TOUT EST A COMMENCER, A LANCER. IL FAUT QUE L'ON TRAVAILLE TOUS ENSEMBLE AVEC LES PRODUCTEURS D'ORGE ET DE HOUBLON POUR QUE LA FILIERE NE SOIT PAS JUSTE UNE REUNION A NARBONNE UN VENDREDI MAIS QUE ÇA DURE TRES LONGTEMPS. » Jean-Olivier RIEUSSET, délégué régional d'Occitanie du Syndicat National des Brasseurs Indépendants

Contenu complémentaire :



[Consulter le diaporama des présentations en conférences plénières](#)



[Lire la retranscription intégrale des interventions](#)



[Regarder la vidéo des conférences plénières \(1^{ère} partie de matinée\)](#)



[Regarder le témoignage vidéo d'Alice Le Balle, stagiaire en charge de la filière brassicole à la Fédération Régionale des CIVAM Occitanie](#)



[Regarder le témoignage vidéo de François Galabrun, directeur de l'Association Minervois Corbières Méditerranée et coordonnateur du programme LEADER au GAL de l'Est-audois](#)



[Regarder le témoignage vidéo de Clément Cabrera, Les Têtes Plates artisans brasseurs, participant](#)



[Regarder le témoignage vidéo de Johann Laskowski, Président de Houblons de France](#)

L'état des lieux de la filière en France

Alice Le Balle, FR CIVAM Occitanie

Dans le cadre du projet Carasso, un stage fut ouvert avec comme objectif de constituer un réseau d'échanges et de mise en synergie des différentes dynamiques et projets en région autour de la filière brassicole. L'état des lieux de la filière qui fut présenté durant cette matinée constitue donc le résultat de ce travail. Il propose une vision globale de la filière brassicole sur la région Occitanie en détaillant les chiffres clefs en termes d'acteurs présents sur le territoire et d'offre et demande pour finalement faire une synthèse des enjeux et besoins recensés au sein des différents échelons de la filière.

ACTEURS	OFFRE	DEMANDE
Plus de 400 producteurs d'orge brassicole	Plus de 12 000 T d'orge brassicole	3 435 T d'orge brassicole**
1 malterie	300 T de malt	2 851 T de malt d'orge
7 houblonniers	Moins de 3 ha de houblonnière	858 ha d'orge (50% bio)
242 microbrasseries et brasseries artisanales*	9 projets de houblonnière	46.6 T de houblon** soit 38.8 ha de houblonnière bio
5 collectifs brassicoles	120 000 hectolitres de bière / an	Des centaines de milliers de consommateurs
1 groupe de coopération		<i>* douanes régionales</i>
1 GIEE houblon en émergence		<i>**pour les 242 brasseries</i>

La bière et les attentes consommateurs

Elisabeth Pierre, Bierissima, zythologue experte, auteure et formatrice

Après avoir expliqué l'origine de sa passion pour le monde brassicole, Elisabeth Pierre nous a fait part de sa vision de la bière en France qui a connu plusieurs phases. Après une industrialisation du secteur et la diminution drastique du nombre de brasseries il y a eu dans les années 90 une phase de renaissance qui a ouvert la voie au retour des brasseries artisanales, puis s'en est suivie une phase du renouveau, avec une filière composée d'environ 100 brasseries. Et finalement, la phase d'accélération dans laquelle nous sommes actuellement avec une estimation de **1800 brasseries artisanales en France en 2019**. Cela amène donc à se demander jusqu'où va progresser le nombre de brasseries?

« NOUS SOMMES A LA FOIS DANS UNE TRANSFORMATION PHENOMENALE EXTREMEMENT POSITIVE ET RICHE DE L'AMONT A L'AVAL, MAIS NOUS SOMMES AUSSI SUR UNE TERRE TOTALEMENT INCONNUE »
Elisabeth Pierre

Aujourd'hui, il est difficile de caractériser les brasseries artisanales qui diffèrent entre elles de par leur taille, leur statut, leur valeur et leur mode de production et de distribution. Mais parmi toutes les singularités et tendances de ces brasseries, une réelle attente se dessine de la part des consommateurs autour des bières de terroirs, des lieux conviviaux d'échanges et de dégustations. Les consommateurs veulent plus de transparence, de traçabilité et de proximité. D'où l'importance de ce projet de relocalisation de la filière brassicole. Mais où commence et se termine le local ? Le local peut être perçu et défini différemment.

Table ronde sur des dynamiques de relocalisation hors région

Quatre structures différentes étaient présentes afin de témoigner de leurs initiatives et leurs avancées concernant l'accompagnement et la relocalisation de la filière brassicole. Cette table ronde a permis de présenter le rôle de chaque organisme, le contenu de leur projet ainsi que les contraintes rencontrées.

Sarah Ferrier, chargé de mission à Interbio Franche-Comté

Un exemple de filière orge relocalisé en Franche-Comté fut présenté ici. Issu d'une volonté des brasseurs d'avoir une offre en orge brassicole locale, le projet comporte aujourd'hui dix céréaliers bio en orge d'hiver qui approvisionnent une quarantaine de brasseurs de la région.

Fanny Madrid et Lucie Le Bouteiller, fondatrices de l'entreprise HOPEN

Ces deux ingénieurs agronomes ont choisi de se lancer dans la filière houblon pour apporter une culture de diversification aux agriculteurs tout en répondant au fort besoin de houblon local.

Laura Guitot, coordinatrice de l'association Bière de Provence

Cette association, en plus de regrouper les brasseurs de la région PACA sur des événements, mène un projet d'expérimentation variétale participative et multisite de culture de houblon bio en climat méditerranéen sur trois ans, dans une idée de relocalisation de matière première.

Garlonn Kergourlay, animatrice brassicole en Occitanie

Après avoir intégré le monde brassicole en travaillant dans une brasserie, elle accompagne désormais les brasseurs en organisant des rencontres, en échangeant avec la filière et en proposant du conseil technique et managérial.

À la suite de ces présentations, un temps de questions eu lieu pour laisser la parole aux participants. Ces questions ont abordé diverses thématiques :

- Le coût des matières premières de la bière pouvant freiner certains brasseurs
- La prise en compte du changement climatique dans la production et les expérimentations variétales
- La valorisation du travail réalisé par les structures de la table ronde
- Le besoin en houblonnier sur le court terme et long terme
- La mutualisation des machines
- Les financements envisageables dans ce projet de structuration de la filière brassicole

Contenu complémentaire :



[Lire la retranscription intégrale des interventions et questions-réponses](#)



[Consulter les fiches expérience des projets sur la filière brassicole dans d'autres régions](#)

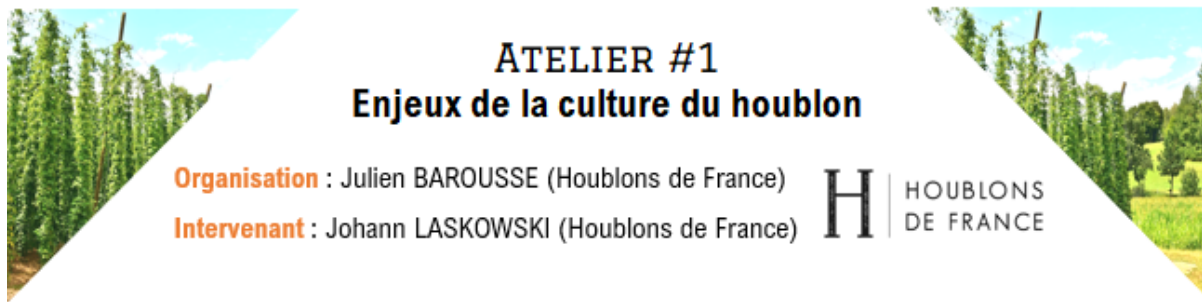


[Regarder la vidéo de la table ronde \(2^{ème} partie de matinée\)](#)

Les ateliers participatifs

Durant l'après-midi, sept ateliers ont permis d'aborder des thématiques spécifiques aux enjeux de la filière brassicole. En mettant en relation les différents maillons de la filière, nous avons pu recueillir les contraintes et besoins de chacun. Cette restitution de l'après-midi ne prétend donc pas apporter une réponse aux enjeux de relocalisation et structuration de la filière brassicole mais permet de détailler, dégrossir les besoins et identifier les thématiques prioritaires et nécessaires à développer.

<p>Enjeux de la culture du houblon</p>	<p>Contextualisation de la filière houblon française, descriptif global de l'itinéraire technique et des principaux enjeux liés à l'installation d'un houblonnier, échanges sur les solutions disponibles et à développer.</p> <p>Objectif : Identifier les leviers facilitant l'accès à la culture du houblon</p>
<p>Mutualisation et projets collectifs</p>	<p>Témoignages et exemples concrets, discussions autour des besoins et solutions de mutualisation dans la production, la transformation et la commercialisation, étude des actions à mener en collectif.</p> <p>Objectif : Faire émerger des modalités concrètes de projets collectifs.</p>
<p>Expérimentation variétale de l'orge</p>	<p>Présentation d'essais variétaux en condition méditerranéenne, échanges sur les variétés connues et adaptées localement, étude des besoins d'accompagnements technique des producteurs.</p> <p>Objectif : Evaluer les besoins et définir des projets d'essais variétaux d'orge brassicole en Occitanie</p>
<p>Economie circulaire</p>	<p>Echanges sur les problématiques environnementales de la filière, table ronde autour des potentielles solutions, zoom sur les étapes les plus impactantes, présentation de deux projets concrets d'écoconception.</p> <p>Objectif : Développer une filière brassicole plus durable</p>
<p>Expérimentation variétale du houblon</p>	<p>Témoignage sur l'expérimentation et l'analyse variétale, table ronde autour des différents besoins et enjeux variétaux des brasseurs et houblonniers.</p> <p>Objectif : Définir les possibilités d'expérimentation de variétés de houblon en Occitanie</p>
<p>Attentes consommateurs et différenciation des bières régionales</p>	<p>Présentation des attentes consommateurs, témoignages de brasseurs, réflexion sur les appellations « locales » et « artisanales », échanges sur l'intérêt d'un cahier des charges et/ou d'une certification.</p> <p>Objectif : Réfléchir aux moyens de différenciation des bières artisanales de la région</p>
<p>Transformation de l'orge au malt</p>	<p>Présentation d'un projet de malterie dans la région, échanges sur les critères qualitatifs de l'orge qui impactent le maltage et le malt.</p> <p>Objectif : Poser les bases pour la structuration d'une filière orge/malt</p>



Organisation : Julien BAROUSSE (Houblons de France)

Intervenant : Johann LASKOWSKI (Houblons de France)



❖ Structuration & Problématique

L'atelier sur les enjeux de la culture de houblon fut présenté par Johann LASKOWSKI, houblonnier et président de l'association Houblons de France.

Dans un premier temps, grâce aux connaissances et expériences de l'intervenant, une contextualisation de la filière houblon fut réalisée abordant les thématiques suivantes :

- Le houblon et son mode de culture (caractéristiques, cycle cultural, besoins matériels)
- La place de cette filière en France
- Le rôle de Houblons de France
- Les besoins et attentes des houblonniers

Une fois les bases établies pour l'ensemble des participants, chacun a pu partager son opinion pour finalement réfléchir collectivement aux principaux leviers permettant l'implantation d'une filière houblon sur la région Occitanie.

❖ Conclusions

Cinq thématiques ont été soulevées durant cet échange :

- L'aspect financier : Comment peut-on subventionner la plantation, les structures et par qui ? Il y a aussi l'idée, pour garantir la rémunération des houblonniers, de diversification des débouchés et de contractualisation avec les brasseurs.
- L'aspect formation : Le besoin de formation des producteurs et des différents acteurs qui accompagnent les installations reste indispensable.
- L'aspect agronomique : Une fois que l'on est formé à la culture du houblon, il faut absolument se former sur la connaissance de son terroir et du climat pour éviter de faire des copier-coller de méthodes de cultures d'ailleurs. Il s'en suit bien sûr, l'expérimentation variétale, l'analyse variétale et la valorisation des déchets verts qui sont à développer.
- L'aspect technique : La mutualisation de matériel pour y accéder plus facilement et investir ensemble via les CUMAS ou bien via la mutualisation entre différentes filières telles que la vigne et/ou les plantes à parfum, aromatiques et médicinales. L'expérimentation sur des trieuses a également été abordée comme il existe au lycée Victor Hugo de Colomiers.
- L'aspect distribution : Il faut assurer la certification du houblon pour sa traçabilité et sa commercialisation. C'est un travail avec les laboratoires qu'il va falloir développer.
- Finalement, il est primordial d'identifier des acteurs, des structures pouvant répondre à ces besoins et ainsi définir des actions à mettre en place : quels acteurs et sur quels besoins ? Il va de soi qu'il faudra rapidement falloir créer des supports, des espaces d'échanges et impliquer les agriculteurs.

Contenu complémentaire :



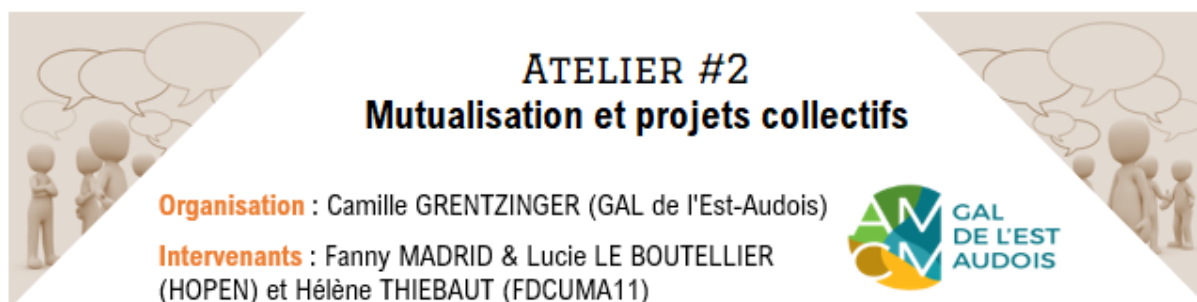
[Consulter le diaporama de cet atelier](#)



[Regarder la vidéo de la restitution des ateliers \(après-midi\)](#)



[Regarder le témoignage vidéo de Johann Laskowski, Président de Houblons de France](#)



❖ Structuration & Problématique

En introduction de cet atelier, les définitions de la mutualisation et des projets collectifs ont été rappelées et un tour d'horizon a été fait avec les participants sur deux questions :

- Que peut-on mutualiser ? matériel, expérimentation, conseil, formation, ressources humaines, achats, stockage, promotion, événementiel, conditionnement, transformation...
- Sous quelle forme ? Projets d'expérimentation participatives, Groupements d'Intérêt Économique et Environnemental (GIEE), collectifs de brasseurs, associations producteurs/ brasseurs, coopération et projets collectifs entre territoire

Ensuite, cet atelier proposait les témoignages de deux entités concernées par cette thématique.

➤ Hélène THIEBAUT de la Fédération départementale des CUMAs de l'Aude

Son intervention détaillait le fonctionnement général d'une CUMA, les services qu'elle peut apporter mais également les conditions d'appartenance. Cette présentation avait pour objectif de sensibiliser les différents participants aux avantages que peuvent fournir les CUMAs et aux rôles qu'elles pourraient jouer au sein de la filière pour la mutualisation de matériel, d'infrastructures de stockage ou de transformations, et de ressources humaines.

➤ Fanny MADRID, à l'origine de l'entreprise HOPEN et du projet collectif Houblon de terroir

Au travers de l'entreprise HOPEN, la mutualisation du conditionnement et de la commercialisation ont été mises en place. Une presse à pellet est utilisée ainsi qu'une machine à vide. Cette mutualisation pose la question du dimensionnement et de la rentabilité. Selon les volumes, la mise en commun est plus intéressante à l'échelle de quelques exploitations, de la région ou bien en inter-filière.

Au sein du projet Houblon de terroir, l'expérimentation, le conseil et le suivi technique sont partagés grâce au réseau de partenaires impliqués dans le projet.

Après avoir eu connaissance de ces divers exemples, des sous-groupes ont travaillé sur les avantages et difficultés de la mutualisation et des projets collectifs et ont complété des tableaux de synthèse.

❖ Conclusions

Les avantages de la mutualisation se trouvent principalement dans le gain financier avec des coûts qui sont partagés. Il y a un fort intérêt à développer les groupements d'achats pour passer des commandes d'un plus gros volume et donc atteindre des fournisseurs qui ne sont pas accessibles à un seul exploitant. Il y a eu des exemples de collectifs de brasseurs tel que l'Union des Brasseurs Cévenols en Lozère et dans le Gard qui se regroupent pour faire de l'événementiel notamment et être force de représentation sur des salons agricoles par exemple et représenter ainsi tous les brasseurs du collectif.

L'aspect collaboratif et la cohésion de ces collectifs sont également des points forts. Avec la mutualisation, il est possible de sortir de la filière brassicole, de s'appuyer sur des démarches existantes sur des thématiques agricoles ou de promotions de produits locaux comme peuvent les porter les départements ou les chambres consulaires. On a l'exemple dans le Gard avec le projet « route des brasseurs » intégré dans une dynamique de mise en valeur des produits locaux.

Concernant les difficultés et les freins, ont été évoqués :

- L'aspect financier : comment financer ces projets collectifs ? Qui peut coordonner ces projets auxquels tout le monde croit mais sans avoir à disposition le temps nécessaire ?
- Le risque de standardisation. Ne va-t-on pas se retrouver à faire tous la même bière si l'approvisionnement se fait avec les mêmes houblons, le même malt, la même orge ?
- Des questions d'échelles : à combien faut-il être pour bien s'entendre et sur quel périmètre ?
- La nécessité de cadrer les choses, d'avoir un objectif commun délimité par une charte, un statut ou un règlement qui définit le fonctionnement et les objectifs du collectif. Cette formalisation des valeurs communes permet par la suite de limiter les écueils lors du fonctionnement ou l'agrandissement du collectif.
- Sur la temporalité des projets collectifs : souvent un petit groupe moteur et d'autres personnes qui sont en attente de voir avant de s'engager, d'où la nécessité d'encourager l'expérimentation et de mettre en place des groupes d'échanges ou des démonstrateurs (par exemple la houblonnière de HOPEN au lycée agricole de Sainte-Livrade sur Lot)

Contenu complémentaire :



[Consulter le diaporama de cet atelier](#)



[Regarder la vidéo de la restitution des ateliers \(après-midi\)](#)



ATELIER #3 Sélection variétale de l'orge

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

Intervenants : Léa QUERIOT (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.



COMPTE RENDU - Journée d'échanges sur la filière brassicole – 22.11.2019 – Narbonne

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 \(après-midi\)](#)





ATELIER #4 Economie circulaire

Organisation : Claudine VIBERT (Le Grand Narbonne),
co-animé avec Garlonn KERGOULAY

Intervenants : Jean-Olivier RIEUSSET (brasserie Alaryk), Miriam COLIN, Leon-Christophe ETILE (Bière Collab)

**Grand
NARBONNE**
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION

❖ Structuration & Problématique

L'atelier a débuté avec plusieurs éclairages apportés par des acteurs de la filière déjà impliqués dans des démarches d'économie circulaire :

- Témoignage de **Jean-Olivier RIEUSSET de la brasserie Alaryk et Miriam COLIN de Terracoopa** (consultante), concernant la réalisation d'une Analyse de Cycle de Vie (ACV) et la valorisation des co-produits pour la brasserie Alaryk. La présentation de cette étude précise les contours de l'ACV, les hypothèses retenues et les résultats obtenus.

De cette ACV il faut retenir que le fort impact environnemental de la bouteille en verre sur le produit fini qui peut être réduit en diminuant le poids de la bouteille ou bien en la réutilisant. Les emballages secondaires et les transports pèsent finalement peu en relatif. Sur le poste de production de la bière spécifiquement, ce qui est le plus impactant sont les matières premières, le transport et les consommations énergétiques (gaz, électricité). L'impact environnemental peut également être évité par la valorisation des drèches (alimentation animale avec cochons et taureaux dans le cas présent).

Attention toutefois, la traçabilité des drèches est très importante : une déclaration préalable est nécessaire pour un don (éleveur, professionnel, et même à un particulier). Un modèle de déclaration peut être transmis sur simple demande à production@alaryk.fr.

- Témoignages de **Léon-Christophe ETILE, de l'entreprise Collabfût** qui propose un service nouveau à Paris de collecte des futs à usage unique, et de location de futs en appoint (avec lavage et service de logistique retour), et de **Caroline Pillore de l'Association Consign'Up** qui porte le projet de création d'un outil lavage mutualisé pour les bouteilles en verre à Toulouse.

Il faut distinguer les emballages relevant des déchets ménagers (bouteille par ex.) des déchets d'activités économiques (sacs de malt, futs pour les bars, etc.) : la réglementation, les obligations et les filières de traitement sont différentes, et les modalités de collecte peuvent varier en fonction des collectivités gestionnaires des déchets.

Les futs à usage unique posent d'importants problèmes de gestion de déchets, notamment dans les bars et les festivals. Certaines collectivités tolèrent leur collecte, mais pour combien de temps ?

La grande diversité de format de bouteilles ne facilite pas les initiatives de consignes. Il faut de plus un certain grammage. Les étiquettes non hydrosolubles sont également problématiques

Les solutions de réemplois des contenants (futs, bouteilles) sont au niveau environnemental plus intéressantes même en intégrant les étapes de lavage

Les projets de consigne pour les bouteilles ont du sens quand ils sont gérés localement (périmètre de collecte dans un rayon de 100 à 150 km)

Des innovations de service se déploient en Région (exemple Consign'Up et déploiement de Collab Fut). La réussite de ces initiatives dépend de la coopération entre les acteurs, et nécessite des efforts de part et d'autre. Les deux projets présentés recherchent des partenaires brasseurs, n'hésitez pas à les contacter.

Les discussions lors de cet atelier se sont également appuyées sur un schéma simplifié de la filière, indiquant les principaux intrants et déchets, à chaque étape. Plusieurs possibilités de valorisation ou de diminution des intrants, co-produits, ou déchets ont été identifiées.

❖ Conclusions

Des propositions ont été formulées pour diminuer l'impact écologique de la filière brassicole :

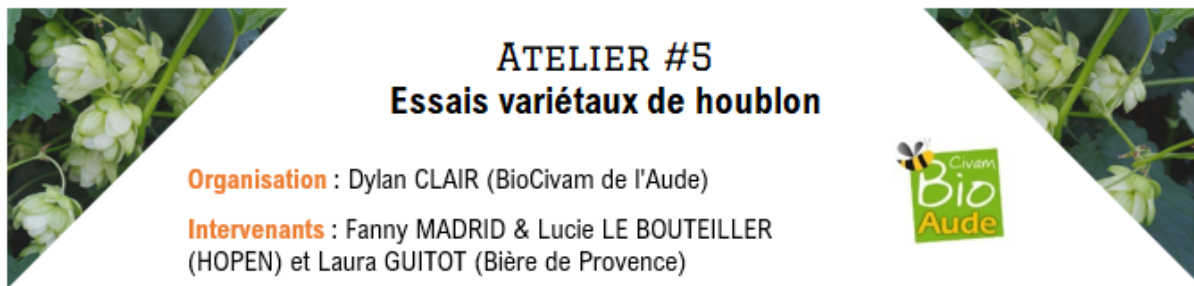
- Anticiper et accompagner la mise aux normes des brasseries vis à vis de la gestion des effluents. Cette problématique est réelle et constitue un risque actuel de fermeture pour un certain nombre de brasserie, ou de blocage pour leur développement (pistes d'accompagnement : soutiens financiers et à la réalisation d'audit, guide réglementaire, liste des bons interlocuteurs, soutien aux projets innovants). C'est un point à intégrer dès la création des brasseries.
- La valorisation des drèches, la réutilisation ou recyclage se réfèrent à des cadres réglementaires souvent peu connus. Il y a un enjeu à les recenser, les vulgariser, et les diffuser les cadres réglementaires ainsi que les projets déjà réalisés pour les brasseries existantes et en projet d'agrandissements. (Piste : réalisation d'un guide)
- Structurer la logistique car les unités de production sont très dispersées, souvent de petites tailles, et les brasseurs ont peu de temps à consacrer aux déplacements (vente, collecte, etc.). Il y a un besoin d'optimisation et peut-être de faire émerger un service logistique dédié à la filière.
- Mailler le territoire avec des solutions de réemploi de type consigne dans un périmètre de l'ordre de 100-150 km. Il existe déjà des initiatives mais qui nécessitent un accompagnement. Cela doit nécessairement s'accompagner d'un travail d'harmonisation et d'écoconception de la bouteille (modèle, grammage, étiquettes)

Ce qui ressort de cet atelier est le besoin d'encourager la coopération entre acteurs pour encourager l'économie circulaire. L'objectif d'une démarche d'économie circulaire est de passer d'une vision linéaire de la filière à une vision circulaire en créant des circularités et boucles. Chaque étape de la filière possède son propre process et donc ses propres possibilités d'économie circulaire.

Contenu complémentaire :

 [Consulter le diaporama de cet atelier](#)

 [Regarder la vidéo de la restitution des ateliers \(après-midi\)](#)



ATELIER #5 Essais variétaux de houblon

Organisation : Dylan CLAIR (BioCivam de l'Aude)

Intervenants : Fanny MADRID & Lucie LE BOUTEILLER (HOPEN) et Laura GUITOT (Bière de Provence)

❖ Structuration & Problématique

Cet atelier était composé de deux témoignages de structures ayant initié un travail d'expérimentation variétale sur le houblon.

La volonté de réaliser une expérimentation variétale pour chacune de ces dynamiques était issue d'un besoin de connaissance sur la capacité du houblon à pousser sur certains territoires, et d'une envie de produire un houblon local avec une typicité locale propre. Pour la mise en place de ces projets, HOPEN et Bière de Provence ont dû faire appel à des techniciens ayant les connaissances et compétences adaptées (Agribio, Chambre d'Agriculture, Lycée agricole).

Les besoins en houblon pour les brasseurs sont :

- Trouver du houblon bio et local
- Avoir des variétés stables d'une année à l'autre en quantité et en qualité
- Avoir une diversité et une création variétales, notamment avec des variétés sauvages
- Adapter l'offre à la région

Les besoins en variété de houblon pour les houblonniers sont :

- Une résistance aux maladies et au manque d'eau pour s'adapter au climat
- Une création variétale favorisant les gros cônes et le taux de lupuline
- Développer la culture de variétés naines pour le vent

Grace à ces interventions et à la participation des houblonniers, brasseurs et techniciens, les contours d'un projet d'expérimentation sur le houblon ont pu être définis.

❖ Conclusions

Du point de vue des brasseurs sur la sélection du houblon, les critères qualitatifs sont très importants. Il y a une volonté de création variétale pour le renouveau des recettes, un besoin de diversité et un enjeu autour du houblon sauvage dont la valorisation se fait principalement via la communication. Il faut également des houblons stables, des aromatiques typiques pour pouvoir faire une identité propre à la filière brassicole occitane avec des houblons bien différenciés.

Du point de vue des houblonniers, il y a un fort intérêt pour intégrer des parcelles tests dans leur houblonnière avec la volonté de créer un pont technique, c'est-à-dire que le houblonnier soit partie prenante de la filière, qu'il connaisse réellement les besoins des brasseurs et qu'il puisse déguster derrière les résultats de ces essais. Le manque de temps des producteurs pour réaliser ces tests a également été mis en avant, posant la question d'une demande de financement pouvant intégrer une prise en charge du temps de travail des agriculteurs.

Concernant les modalités d'expérimentations, un regroupement des producteurs semble nécessaire pour définir les objectifs prioritaires, avec un partage des résultats de chacun. La question d'utilisation de variétés de houblon endémique est assez mitigée car si cela peut être intéressant pour son impact terroir, ce sont des variétés dont les conditions de culture sont plus strictes et difficiles. Concernant les ressources génétiques elles peuvent être trouvées via l'INRA, le CNRS ou bien la sélection massale aux USA et en Allemagne.

De manière globale, il y a une réelle volonté d'intégrer tous les acteurs au sein des différents processus d'expérimentation, afin que chacun ait connaissance et comprenne ce qui se fait à tous les niveaux de la filière.

Contenu complémentaire :



[Consulter le diaporama de Bière de Provence présenté dans cet atelier](#)



[Regarder la vidéo de la restitution des ateliers \(après-midi\)](#)

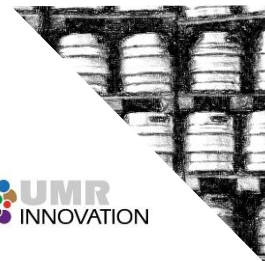


Consulter le site internet des intervenants : [BioCivam de l'Aude](#), [HOPEN](#), [Bière de Provence](#)



ATELIER #6

Attentes consommateurs et différenciation des bières régionales



Organisation : Anne-Cécile BRIT (INRA)
et Grégori AKERMANN (INRA)



Intervenants : Adrien CLAUSTRES (BRIO)

❖ Structuration & Problématique

Grégori AKERMANN a présenté quelques tendances de consommation alimentaire (naturalité, proximité, transparence...) qui peuvent éclairer leurs attentes vis-à-vis des bières régionales. Il a ensuite abordé différents processus de différenciation sur les marchés économiques et évoqué des possibilités de différenciation des bières d'Occitanie selon différents critères (approvisionnement en matières premières, de méthode de production...) et proposé des pistes d'outils (label, cahiers des charges, marques...).

Adrien CLAUSTRES, brasseur et président de l'association BRIO, a ensuite communiqué les résultats d'un questionnaire diffusé aux membres de son association et à ceux de l'association UBC dans les Cévennes. Ce questionnaire avait pour but de connaître l'opinion des brasseurs quant à la mise en place d'un label, d'une charte ou bien d'une marque et selon quelles conditions.

Avec le contenu de ces interventions et les retours des participants, nous avons pu discuter de l'intérêt de cette démarche de différenciation pour les brasseurs et des outils sur lesquels s'appuyer.

❖ Conclusions

Tout d'abord, plusieurs facteurs favorisent le développement des brasseries artisanales : une recherche de qualité, de transparence, de traçabilité et de proximité de la part des consommateurs qui se traduit par une hausse de la consommation des produits bios, des circuits courts et des produits en vrac. Pour répondre à ces attentes, il peut donc y avoir un intérêt à singulariser, à différencier les bières artisanales régionales sur la base d'un cahier des charges, éventuellement couplé à un label ou une marque collective.

Plus concrètement, l'enquête auprès des brasseurs a révélé que les $\frac{3}{4}$ seraient engagés et motivés par cette démarche mais à condition qu'elle ne soit pas trop chronophage et coûteuse.

Il existe déjà des labels tels que Sud de France et Origine France Garantie qui pourraient soit inspirer la démarche, soit être directement utilisés.

Pour définir les contours d'un potentiel cahier des charges et fixer les critères de qualité sur les bières, les brasseries et la provenance : quelles sont les valeurs communes des entreprises de la filière ? Comment le produit est-il perçu ? Comment un label ou une marque pourraient être identifiés par le consommateur ?

La construction d'un collectif dans lequel tous les acteurs de la filière sont impliqués apparaît nécessaire pour poursuivre les réflexions et identifier des pistes d'action.

Contenu complémentaire :



[Consulter le diaporama de cet atelier](#)



[Regarder la vidéo de la restitution des ateliers \(après-midi\)](#)



❖ 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 \(après-midi\)](#)



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

Conclusion de la journée

De manière globale et grâce à une enquête de satisfaction, cette journée a su intriguer et intéresser un bon nombre de participants car sur une quarantaine de réponses, 90% d'entre eux se disent « impatient de connaître la suite ».

Certaines thématiques ont fait l'objet de pensées collectives qui traversent les différents échelons de la filière.

Tout d'abord il y a une volonté **d'implication et d'intégration de tous les acteurs de la filière** afin de prendre en compte les besoins de chacun sur des projets telle que l'expérimentation du houblon et de l'orge.

Ensuite, un **besoin de structuration** s'est fait ressentir de la part des collectifs déjà en place ou à venir au travers de chartes ou règlements afin d'assurer leur pérennité et efficacité.

Enfin il manque du **temps et de l'argent** pour tous les acteurs malgré leur motivation pour mettre en place des actions qui pourraient développer et rentabiliser la toute la filière.

Cela pose la question des besoins de coordination. Quelles thématiques se prêtent à une coordination externe ? Lesquelles peuvent être abordées de manière interne, par les acteurs eux-mêmes ? Il est peut-être nécessaire pour structurer la filière d'avoir un accompagnement extérieur pour mener certaines actions, tout en laissant une importante autonomie aux différents groupes d'acteurs privés qui devront à l'avenir assurer eux-mêmes le maintien de la filière.

L'objectif final de cette journée était de valider et détailler un **plan d'action pour la structuration et relocalisation de la filière en région Occitanie**. Différentes actions ont été retenues et les différents partenaires du comité de pilotage vont s'atteler à les mettre en œuvre.

Plan d'action pour la filière brassicole en Occitanie







Objectifs	Actions
Relocaliser et développer le houblon	Création d'un réseau d'échanges interrégional et mutualisation des connaissances technico-économique, de l'expérimentation variétale, du matériel
	Mettre en place des formations techniques
	Sécuriser la rémunération des producteurs via la contractualisation
	Débloquer des aides à la plantation, à l'achat de matériel
	Mettre en place la certification du houblon en région avec FranceAgriMer et un laboratoire local
	Etude des possibilités de mutualisation via les CUMAs, en inter filière
	Mettre en place des parcelles tests d'expérimentation variétale, étude de l'impact du terroir et du climat
	Création de collectifs d'échanges régional selon les objectifs de mutualisation mais avec un cadre précis
Relocaliser et développer l'orge / malt	Assurer la production de plants
	Rendre attractif l'orge avec des prix rémunérateurs
Accompagner l'essor des micro-brasseries	Sécuriser la commercialisation via la contractualisation
	Réaliser des expérimentations pour trouver des variétés qui répondent aux besoins des producteurs, des malteurs et des brasseurs avec recherche la plus participative possible
	Mettre en place de formations (réglementation, hygiène, gestion d'entreprise)
Valoriser les déchets des brasseries – Economie circulaire	Accompagner les collectifs de brasseurs dans leur structuration
	Etudier la mutualisation de matériel entre brasseurs
	Etudier les usages de l'eau
	Anticiper et accompagner la mise aux normes des brasseries vis-à-vis de la gestion des effluents
Développer la commercialisation des brasseries artisanales	Développer et encadrer la valorisation des drêches
	Développer la consigne des fûts et des bouteilles
	Structurer la logistique au sein des collectifs de brasseurs
Animer la filière, poursuivre les échanges et maintenir la dynamique régionale	Création d'un collectif intégrant tous les maillons de la filière pour réfléchir aux possibilités de label / marque communes
	Etudier les labels déjà existants
	Communiquer sur les labels
Animer la filière, poursuivre les échanges et maintenir la dynamique régionale	Organiser journées locales (échelle départementale / territoriale) pour décliner le plan d'action
	Produire et diffuser des documents de capitalisation
	Maintenir le lien multi partenarial / la coordination
	Poursuivre le recensement des opérateurs de la filière et l'évaluation de leurs besoins
	Poursuivre les échanges régionaux

Annuaire des intervenants

NOM Prénom	Structure	Coordonnées
ABOUCHEM Emmanuelle	Région Occitanie Pyrénées Méditerranée	emmanuelle.abouchar@laregion.fr
AKERMANN Grégori	INRA UMR Innovation	gregori.akermann@inra.fr
BAROUSSE Julien	Futur houblonnier, membre de Houblons de France	julien.barousse@gmail.com
BERGER Amélie	OCEBIO	amelie.berger@ocebio.fr
BRIT Anne-Cécile	INRA UMR Innovation	anne-cecile.brit@supagro.fr
CASTAGNET Séverine	Agence AD'OCC	severine.castagnet@agence-adocc.com
CHIFFOLEAU Yuna	INRA	yuna.chiffoleau@inra.fr
CLAIR Dylan	Biocivam de l'Aude	biocivam.technique@orange.fr
CLAUSTRES Adrien	Brasserie l'Oustal, président de BRIO	adrien.claustres@free.fr
ETILE Léon-Christophe	Collabfût / Bière Collab	contact@collabfut.org
FERRIER Sarah	Interbio Franche-Comté	sarah.ferrier@agribiofranchecomte.fr
FURLAN Théo	Erables 31	theo.furlan@bio-occitanie.org
GALABRUN François	GAL Est Audois	direction@gal-estaudois.fr
GRENTZINGER Camille	GAL Est Audois	animation@gal-estaudois.fr
GUITOT Laura	Bière de Provence	labieredeprovence@gmail.com
JAMIN Arnaud	Malterie Occitane	arnaud@malterieoccitanie.fr
KERGOURLAY Garlonn	Animatrice brassicole en Occitanie	contact@garlonnkergourlay.com
LASKOWSKI Johann	Houblonnier et président de Houblons de France	laskowskijo@gmail.com
LE BALLE Alice	FRCIVAM Occitanie	filieres@civam-occitanie.fr
LE BOUTELLIER Lucie	Fondatrice de l'entreprise HOPEN	lucie@hoepnhoublon.fr
LEBEAU Raphael	FRCIVAM Occitanie	raphael.lebeau@civam-occitanie.fr
MADRID Fanny	Fondatrice de l'entreprise HOPEN	fanny@hopenhoublon.fr
MARGUERIE Mathieu	Agribio 04	mathieu.marguerie@bio-provence.org
MOINET Kristel	Biocivam de l'Aude	biocivam.animation@orange.fr
MORTIER Marion	FRCIVAM Aude	marion.mortier@civam-occitanie.fr
PIERRE Elisabeth	Experte en bières indépendantes	elisabeth@bierissima.com
PILLORE Caroline	Consign'Up	contact@consignup.org
QUEROT Léa	Agribio 04	technicien2.agribio04@bio-provence.org
RIEUSSET Jean-Olivier	Brasserie Alaryk, délégué régional du SNBI	production@alaryk.fr
ROCHER Sébastien	Malterie Occitane	contact@malterieoccitane.fr
SANLAVILLE Marianne	Coop de France	m.sanlaville@coopoccitanie.fr
THIEBAUT Hélène	Fédération départementale des CUMA de l'Aude	helene.thiebaut@Cuma.fr
VIBERT Claudine	Grand Narbonne	c.vibert@legrandnarbonne.com

Contenu complémentaire


Consulter les diaporamas présentés :

-  [Présentations en conférences plénières](#)
-  [Atelier #1 Contexte et enjeux de la filière brassicole en France, Houblons de France](#)
-  [Atelier #2 Mutualisation et projets collectifs, GAL de l'Est-Audois](#)
-  [Atelier #4 Economie circulaire, Grand Narbonne et Garlonn Kergourlay](#)
-  [Atelier #5 Essais variétaux de houblon, projet « Expérimentation et évaluation participative et multi-site sur les cultures de houblon en climat méditerranéen » Bière de Provence](#)
-  [Atelier #7 Attentes consommateurs et différenciation des bières régionales, INRA UMR Innovation et association BRasseurs Indépendants d'Occitanie \(BRIO\)](#)









Lire la retranscription détaillée :

-  [Retranscription complète de la matinée](#)

Découvrir des projets sur la filière brassicole dans d'autres régions

-  [Culture de houblon en climat méditerranéen : expérimentation et évaluation participative et multi-sites par Bière de Provence](#)
-  [La filière houblon de terroir en Nouvelle-Aquitaine portée par HOPEN](#)
-  [La bière issue d'orge bio locale par Interbio Franche-Comté](#)
-  [Construction d'une filière locale houblon par BIERA en Auvergne-Rhône-Alpes](#)
-  [Coordination de l'accompagnement de la filière brassicole dans le Massif central par Macéo](#)

Voir ou revoir en vidéo :

-  [Résumé de la journée d'échanges sur la filière brassicole en Occitanie du 22 novembre 2019](#)
-  [Captation conférences plénières \(1^{ère} partie de matinée\)](#)
-  [Captation de la table ronde \(2^{ème} partie de matinée\)](#)
-  [Captation de la restitution des ateliers thématiques et conclusions \(après-midi\)](#)
-  [Paroles de participant #1 François Galabrun, AMCM-GAL de l'Est- Audois](#)
-  [Paroles de participant #2 Alice Le Balle, FR CIVAM Occitanie](#)
-  [Paroles de participant #3 Clément Cabrera, Les Têtes Plates artisans brasseurs](#)
-  [Paroles de participant #4 Johann Laskowski, Houblons de France](#)