



De l'orge à la bière, filière bio et locale Association De la Terre à la Bière (Bretagne)

HISTORIQUE

La filière brassicole en Bretagne a pris son essor vers 2010 et compte aujourd'hui plus d'une centaine de micro-brasseries, ou brasseries artisanales dont plusieurs de taille importante (Coreff, Lancelot, Britt...).

Issue d'une part de la volonté des brasseurs bretons de s'approvisionner en orge local et d'autre part des agriculteurs biologiques locaux souhaitant diversifier leur assolement, l'association De la Terre à la Bière voit le jour en 2006.

La création et l'**animation de la filière d'orge brassicole biologique** a été confiée à la **Fédération Régionale des Agrobiologistes de Bretagne** (FRAB) qui consacre environ 20 jours par an pour l'association De la Terre à la Bière.

L'association est composée de trois collèges : **producteurs, collecteurs, brasseurs** et s'est dotée d'une **charte de production**. Une assemblée générale rassemble annuellement tous les adhérents et des réunions téléphoniques ont lieu à différentes périodes de l'année entre les représentants des collèges afin d'échanger sur la production, le maltage et les commandes.

L'association **De la Terre à la Bière** défend une filière d'orge brassicole 100% bio, locale et équitable.

En 2019, près de 70 producteurs d'orge brassicole en agriculture biologique, deux collecteurs de céréales et une vingtaine de brasseurs y sont adhérents.

STRATEGIE DE DEVELOPPEMENT

Les surfaces régionales d'orge brassicole biologique sont passées de 100 ha en 2012 à **plus de 700 ha en 2019 pour un volume annuel de 2000 tonnes**.

Ce volume est désormais suffisant pour permettre la relocalisation du processus de maltage. Une malterie privée 100% bio d'une capacité de production de 1000 tonnes a ouvert ses portes en 2018 et une seconde, sur un modèle de coopérative (SCIC) avec une capacité de 2000 tonnes a vu le jour en 2019.

L'animation par la FRAB permet **de coordonner et de fluidifier les échanges** entre les différents acteurs mais également d'apporter un regard extérieur neutre sur la filière.

DESCRIPTION DU PROJET

La production d'orge bio breton

Dans l'agriculture biologique, la pratique des **rotations de cultures favorise la diversification vers l'orge de brasserie**. En 2019, 70 producteurs s'étaient engagés dans la filière, pour 700ha d'orge cultivés. Les producteurs annoncent leurs prévisionnels de cultures sur trois ans.

Les parties prenantes se mettent d'accord sur la variété d'orge utilisée pour garantir une bonne homogénéité, conservation et qualité de germination des lots. **Chaque producteur ne produit qu'une variété**. Les producteurs peuvent réutiliser leur semence fermière dans la limite de 50% et pour deux ans au maximum.

De l'orge au malt

Une fois récoltée, l'orge est achetée et stockée par **deux collecteurs de céréales spécialisés dans l'agriculture biologique** et adhérents de l'association De la Terre à la Bière. En termes de qualité, l'orge doit avoir un taux de protéine inférieur à 11%, une capacité germinative à 5 jours supérieure à 95 %, et une humidité la plus limitée possible.

L'envoi des lots dans les malteries partenaires est priorisé en fonction des qualités des grains et de leurs capacités de stockage. Le malt produit est du Pilsen, et des malts spéciaux commencent à être produits par les nouvelles malteries.

Une **charte de maltage** est en cours pour améliorer la traçabilité et pour définir les rôles et responsabilités de chacun.

Jusqu'au produit final, la bière

Un calendrier de maltage est défini pour répondre aux demandes des brasseurs.

Les brasseurs sont de plus en plus nombreux à vouloir commander du malt bio local. **Afin d'assurer la qualité des malts produits, l'association a fait le choix d'augmenter les volumes produits de manière progressive**, et la production est actuellement déficitaire par rapport à la demande des brasseries.

« LE MARCHÉ ÉVOLUE VITE, NOUS PRÉFÉRONS PRENDRE NOTRE TEMPS, TRAVAILLER AVEC DES PRODUCTEURS QUE NOUS CONNAISSONS BIEN ET ASSURER UN RESULTAT QUALITATIF » *Goulven Maréchal*

PARTENAIRES

De la Terre à la Bière – Groupements d'Agriculteurs Biologiques (GAB) - Fédération Régionale des Agrobiologistes de Bretagne (FRAB) – Conseil Départemental d'Ille-et-Vilaine – Région Bretagne

MOYENS UTILISES

De la Terre à la Bière est une association, elle fait appel à la FRAB en prestation pour l'animation de ses projets. L'adhésion de 20€ par an permet la prise en charge d'analyses, l'envoi d'échantillons et l'autofinancement de la structure. Elle bénéficie également d'aides publiques apportées notamment par le Département d'Ille-et-Vilaine dans le cadre de l'appel à projet « Agriculture Durable et citoyenne ».

RESULTATS ET RETOUR D'EXPERIENCE

La création d'une filière d'approvisionnement d'orge brassicole durable 100% locale est sur le point d'aboutir avec l'installation de deux malteries en Bretagne. **L'essor des brasseries et l'augmentation de la demande a permis d'inciter des producteurs à produire de l'orge brassicole biologique**. A l'avenir, l'association aimerait travailler sur le développement de l'approvisionnement en houblon bio local.

« C'EST UN PROJET DURABLE QUI PERMET DE MAINTENIR UNE UNITE AU TRAVERS DES ACTIONS DE L'ASSOCIATION. [...] L'IDEE DE LA FILIERE C'EST DE RASSEMBLER TOUT LE MONDE SUR UN PROJET CONCRET » *Goulven Maréchal*

La mise en place de ce projet opérationnel répondant à des enjeux collectifs a permis de **réunir tous les acteurs sur une thématique commune** au-delà de la concurrence ou des divergences.

Contact

Goulven Maréchal, chargé de mission
filières végétales à la FRAB
Association De la Terre à la Bière
<http://delaterrealabiere.bzh>

