

Rue89Lyon

Des filières locales de malt et de houblon pour nourrir l'« ogre brassicole »

Ces dernières années, la bière est devenue l'un des produits gastronomiques les plus en vue, avec des fabrications artisanales qui se revendiquent du « terroir » ou encore du « local ». Dans un marché en pleine effervescence, le bio a sacrément la cote.

Par Damien Renoulet
publié le 09/04/2017 à 09h04

2 058 VISITES 2 RÉACTIONS

actualisé le 16/04/2017 à 00h21



Mais se fournir aujourd'hui en orge brassicole et en houblon – notamment en bio – relève encore du parcours du combattant pour les petits brasseurs.

« Plus de 10% des bières sont aujourd'hui certifiées bio en France alors qu'en Europe, on est à 2,81% », indique à Rue89Lyon Emmanuel Gillard, biérologue et créateur du [projet Amertume](#).

Pénurie de certaines variétés. Variétés ne correspondant pas à leurs attentes. La plupart rêverait de voir fleurir, localement, des champs de houblons ou d'orges brassicoles. Depuis 2013, plusieurs acteurs de la région travaillent à développer une

Le Lyon Bière Festival, premier événement français pour les brasseurs

Se fédérer, se retrouver et échanger : c'est aussi ce que permet

filière malt et houblon made in
« Auvergne-Rhône-Alpes », en circuit court.

L'idée est de voir germer des projets de malteries et de houblonneries, pour alimenter les brasseries de la région, justement là où l'on comptabilise le plus grand nombre d'implantations de petites brasseries en France – environ 155 – selon Laurence Langlois, responsable de la brasserie [Terre de Bières](#), à Villefranche-sur-Saône et présidente de [l'association Biera](#) (association des brasseurs indépendants en Rhône-Alpes qui compte une trentaine d'adhérents).

le Lyon Bière Festival aux artisans brasseurs et aux aficionados de la bonne bière. La deuxième édition aura lieu à la Sucrière (Lyon 2^e) les 15 et 16 avril 2017. Retrouvez toute la programmation sur [le site de l'événement](#) avec 90 brasseurs, des food trucks bio et des conférences (sur la filière céréales notamment). La [billetterie par ici](#). **Rue89Lyon**

Le houblon, cet « or vert »

La majorité des efforts se sont portés sur la filière houblon. David Hubert, directeur du Ninkasi Fabriques, nous rapporte ce que la plupart des brasseurs artisanaux savent et subissent :

« Le marché mondial du houblon est très tendu. Il y a une pénurie sur certaines variétés et notamment en bio. »

Du côté du marché américain, gros fabricant mondial, la tension est très forte et en France, c'est là-bas que les brasseurs trouvent leur houblon. Avec grande difficulté, donc.

Aujourd'hui, certains artisans vont jusqu'à qualifier le houblon d' « or vert ».

L'association [Houblons de France](#) a été créée en 2015 pour faire la promotion du houblon français et accompagner la relocalisation du houblon au plus proche des brasseries. Dans sa récente enquête nationale, datant de 2015, elle démontre un gap immense entre l'offre et la demande en France. A Rue89Lyon, Edouard Roussez, co-fondateur de l'association, explique :

« Les critères de qualité des artisans ne sont pas les mêmes que ceux des industriels, qui étaient les principaux acheteurs avant 2010. »

Arôme VS amertume ; artisans VS industriels

En effet, la **Cophoudal**, coopérative alsacienne qui représente, selon Edouard Roussez, « 95% de la surface de houblon français » avait essentiellement il y a encore dix ans « des acheteurs industriels. » Mais les brasseries artisanales, dont le nombre a explosé, n'ont pas vraiment les mêmes critères d'achats que les acheteurs historiques.

Pour Edouard Roussez :

« Les brasseries artisanales se concentrent sur l'arôme du houblon plutôt que son amertume. Du coup, les artisans sont souvent prêts à acheter leur houblon aux USA ou en Australie et à payer trois fois le prix du houblon français pour avoir la qualité et les arômes qu'ils recherchent. »

Pour alimenter en circuit court les brasseries artisanales d'Auvergne-Rhône-Alpes, l'association Biera a caressé le projet de mettre en place une filière locale de houblon.

Un gros chantier d'autant plus compliqué qu'il n'existe pas le moindre historique régional dans le domaine.

Un brasseur fermier pionnier de la filière régionale

En 2015, l'association Biera lance une série d'études techniques agronomiques, réalisées par les chambres d'agriculture. Un zonage de la région est également établi pour déterminer les terres propices à la plantation du houblon.

Ensuite, pour lancer cette production à grande échelle, il a fallu trouver un volontaire. Emmanuel Feraa s'est lancé.





© Emmanuel Feraa

Dans une autre vie, cet artisan de 28 ans a été ingénieur agronome, responsable commercial de la société Sobac. En juillet 2015, après un an de réflexion et en attendant de trouver un terrain, il est devenu officiellement paysan brasseur.

Il ouvre ensuite la [brasserie Les Trois-Becs](#), à Gigors-et-Lozeron, au pied du Vercors et produit cinq variétés de bières (il souhaite produire, à terme, 1 000 hectolitres par an). En parallèle, il monte un projet de culture d'orge et de houblon pour atteindre, à terme, une autosuffisance en matières premières (il devrait l'être en orge à l'automne).

Emmanuel Feraa a ainsi expliqué à [Acteurs de l'économie](#) :

« L'objectif est de conduire plusieurs cultures et de voir ce qui va le mieux se comporter. Cela va représenter un test de deux à trois ans. L'objectif est de maîtriser la filière et de créer un circuit court vers les brasseurs. »

Pour se lancer, l'association Biera a signé avec lui un contrat de collaboration, le 1er décembre 2015. Ces deux acteurs ont été mis en relation par le comité Rhône-Alpes Gourmand (aujourd'hui [Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand](#)), qui a accompagné Biera dans la démarche d'approvisionnement local.

Vous auriez 12 tonnes de houblon sous la main ?

Les fermes brasseries en plein boom

Emmanuel Gillard, biéologue, a recensé, en décembre 2016, 81 fermes brasseries en France. Il parle d'une « spécificité française ». En Auvergne-Rhône-Alpes, la dernière [ferme brasserie](#) en date est implantée à Soyans (26).

Trois jeunes gens, Colin, Dorian et Eliott, diplômés il y a deux ans de [l'école d'ingénieur Isara](#), à Lyon, ont lancé officiellement leur brasserie bio, qui se nomme [DEC Bières](#), en octobre 2016. La production de malt bio devrait atteindre 4,5 tonnes en 2017.

Au niveau du houblon, entre 4 000 et 5 000 m² de superficie pour une production, en bio, d'environ 750 kilos d'ici deux ans et demi. En

Biera a ainsi soutenu financièrement Emmanuel Feraa en réalisant une précommande d'une partie du houblon. Une avance de trésorerie indispensable pour qu'il puisse supporter les coûts d'implantation de cette culture dont l'investissement s'est élevé, au total, à quelque 30 000 euros (Biera a investi environ 5 000 euros).

2017, 150 hectolitres de bières prévus. Six à sept variétés de bières.

À Rue89Lyon, le trio indique chercher actuellement un nouveau local pour agrandir l'outil de production. Avec l'objectif, à terme, de produire 500 hectolitres de bières par an.

Au printemps 2015, quatre variétés de houblons (Perle, Hersbrucker, Saaz et Cascade) ont ainsi été plantées sur une parcelle couvrant une surface de 0,8 hectares.

« Des variétés très utilisées en ce moment sur lesquelles il y a une forte demande », nous raconte Emmanuel Feraa.

Dans les trois ans à venir (jusqu'en 2018), comme l'indique Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand [via son site](#), ce paysan-brasseur « devra fournir à l'association Biera 220 kilos de houblon sec. »

Dans cette nouvelle phase, l'association [BioConvergence](#) a été associée, pour le secteur bio.

In fine, ce projet de culture doit servir de pilote à cette filière régionale de houblon. Emmanuel Feraa croise les doigts. A Rue89Lyon, il fait part de ces espoirs:

« Cette première expérience doit permettre de créer une référence locale pour qu'elle soit dupliquée chez d'autres personnes. Un approvisionnement régulier et de qualité pourrait dès lors être fourni en Auvergne-Rhône-Alpes. »

D'après les estimations de l'association Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand, il faudrait récolter entre dix et douze tonnes de houblons – ce qui représente douze à quatorze hectares de culture – pour couvrir l'ensemble des besoins des brasseurs de la région.

Un métier d'avenir, le houblonneur à plein temps

L'idée de créer une filière ne s'arrête pas à l'expérimentation d'Emmanuel Ferra. Il faut trouver des personnes, intéressées par la culture du houblon – et susceptibles de faire également partie de cette aventure collective.

Pour cela, les associations BioConvergence et Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand organisent régulièrement des réunions d'informations, en lien avec des associations de producteurs bio. On aborde les questions du fonctionnement d'une houblonnerie, du type de matériel à utiliser.

Parmi les personnes intéressées, selon Barbara Montalant, responsable projet au sein d'Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand, on retrouve deux cas de figure :

« Soit des agriculteurs déjà installés qui veulent se diversifier, car ils peuvent avoir des cultures en perte de vitesse. Il faut rappeler que le houblon est une culture assez lucrative.

Soit des gens qui ne connaissent ni le métier, ni la filière mais qui veulent se reconverter professionnellement. Ils veulent surfer sur le développement économique des brasseries artisanales, en voyant qu'il existe une vraie demande. »

C'est le cas du [projet des frères Marconnet](#). A terme, ces amateurs de bières artisanales espèrent devenir houblonneurs à plein temps. Aujourd'hui, ils sont en cours de reconversion professionnelle. Installés dans la Drôme, ils envisagent de faire du bio et du local, comme une devise.

Le métier de houblonneur, ils l'ont appris sur le tas, en cherchant tous azimuts. Ils ont passé plusieurs mois à consulter différents sites, nombre d'ouvrages et de magazines spécialisés. Ils se sont également rendus dans une houblonnière implantée dans les Flandres.

Au printemps 2015, ils ont planté, à titre expérimental, sur un petit terrain prêté de 300m², 75 pieds de houblons (une quinzaine de variétés). « On avait commandé de petites unités, car , financièrement, cela coûte très cher à l'unité. Jusqu'à 13 euros le plan », informe Vincent Marconnet. L'investissement provient uniquement de leur poche.





D'ici début 2018, les frères Marconnet comptent implanter 4 à 5 hectares de houblons. © Houblonnerie Marconnet.

Pour la première récolte, ils ont recueilli dix kilos de houblons secs. « Une production inespérée », se réjouit Vincent Marconnet, offerte à trois brasseries locales « pour avoir un retour qualitatif. » Cette année, les apprentis houblonneurs vont multiplier par dix la surface cultivable pour atteindre les 3 000 m². Pour lui :

« Cette augmentation de surface permettra de consolider nos partenariats existants et d'en créer de nouveaux. »

Mais les frères Marconnet ne comptent pas s'arrêter en si bon chemin. En effet, d'ici début 2018, si le business plan est accepté par la banque, le duo envisage d'implanter 4 à 5 hectares de houblons. C'est l'objectif final. Pas de quoi sauter de joie pour les artisans du coin

« Notre production ne pourra pas fournir plus de dix brasseurs », indique Vincent Marconnet.

Et de poursuivre :

« On va rester sur une quinzaine de variétés. Il faut assurer des volumes plus importants pour pouvoir approvisionner régulièrement les brasseurs. »

Toute la question sera de trouver les terrains. « Ce sera le nerf de la guerre », ajoute-t-il. Les frères Marconnet ne veulent pas perdre trop de temps. D'après eux, l'offre en houblon va se multiplier ces prochaines années. « On sera peut-être en concurrence. Il faut que l'on conserve notre pas d'avance ».

D'après les chiffres de Lucie Mestrallet, chargée de mission à Bioconvergence :

« Depuis début 2016, une cinquantaine de personnes se sont manifestées comme intéressées par la culture de houblon en Auvergne-Rhône-Alpes. La plupart en bio. »

Même si ce marché pourrait devenir concurrentiel, il faut jouer collectif, selon Vincent Marconnet :

« On est tout à fait partisan de partager le fruit de notre expérience. Et puis, on a tout intérêt à collaborer avec les autres producteurs et ainsi participer à cette filière houblon régionale. On ne veut pas faire notre truc dans notre coin. »

Il ne suffit pas de trouver de bonnes âmes pour faire vivre cette filière. Il faut également la structurer et la professionnaliser. Ce qui n'est pas une partie de plaisir. Actuellement, Bioconvergence et Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand travaillent sur trois gros chantiers :

- À court terme, les deux associations souhaitent nommer un expert technique – si possible spécialisé en bio – en s'appuyant sur des cultures déjà en place (Emmanuel Feraa, les frères Marconnet...). Il y aura donc tout ceux qui souhaitent démarrer en houblon. Problème: il est quasiment impossible d'en trouver un en France.
- La mise en place d'un référentiel technico-économique sur le houblon où l'on devrait trouver des références techniques et économiques spécifiques à la culture du houblon sur le territoire: les coûts de production,, les maladies, les techniques culturales... Il en existe déjà sur d'autres cultures.
- La question de la certification.

« Le houblon fait partie d'un des rares produits, issus de l'agriculture, qui nécessite, pour son commerce, une certification », souligne, à Rue89Lyon, Vincent Marconnet.

Actuellement, on recense deux centres de certification où les producteurs envoient leurs échantillons de houblon pour garantir la qualité du produit vendu: en Alsace et dans le Nord. « Certains producteurs drômois ont exprimé leur souhait, lors de la première édition du [Comice du houblon](#) en février (organisée par l'association Houblons de France), pour devenir centre de certification », indique à Rue89Lyon Lucie Mesrallet, chargée de mission à BioConvergence.

Et de préciser :

« Il ne s'agira pas d'une certification régionale mais bien européenne. L'idée n'est pas de passer outre la réglementation mais d'être professionnel dans la démarche et d'aller jusqu'au bout. »

Tous s'accordent à dire que la construction de cette filière est un « beau projet ». Il y a de potentiels acteurs qui souhaitent s'investir. De gros chantiers sont à venir. Le seul hic, c'est la question du financement pour la structurer et la professionnaliser. Pour Lucie Mestrallet, chargée de mission à BioConvergence,

« On avance avec les moyens du bord. On aimerait aller plus vite. »

Et de poursuivre:

« On travaille plutôt sur un financement régional qui servira à animer la filière, rémunérer l'expert technique... »

Une demande de financement (dont le montant ne nous a pas été communiqué) a été déposée il y a quelques mois auprès de la Région. La réponse se fait toujours attendre...

Des ardéchois pour nourrir l' « ogre brassicole »

En France, on est à des années lumière d'avoir une vraie production artisanale en malt.

D'un côté, d'après Acteurs de l'économie, « les industriels produisent 2,2 tonnes de malt par an, dont les deux tiers sont exportés ».

De l'autre, il n'existe que trois malteries artisanales sur le territoire : en Bretagne, dans le Tarn près d'Albi et en Ardèche, dans le village de Beauchastel avec la coopérative [Malteurs Echos](#). Elle anime d'ailleurs aujourd'hui la filière régionale de l'orge jusqu'à la bière. Guillaume et Marie Bourdon ainsi que Baptiste François sont à l'origine de ce qu'ils qualifient eux-mêmes d' « aventure ».

C'est quoi, le malt ?

Matière première de la bière, le malt est élaboré à partir de céréales, en particulier de l'orge et du blé. Après le trempage des grains, il s'agit de les faire germer avant de les sécher et de les « malter » : c'est le touraillage qui, par la diffusion d'air chaud, donne goût et couleur au malt (puis à la bière!). Celui-ci est ensuite dégermé et nettoyé avant d'être transformé par le brasseur.



La coopérative d'orge Malteurs Echos a été fondée en 2012 par Guillaume et Marie Bourdon ainsi que Baptiste François. © Malteurs Echos.

A l'époque, ces trois trentenaires travaillent à Paris. En écoutant certains brasseurs, ils se rendent compte de leurs difficultés à s'approvisionner en malt local, « avec un plébiscite pour le bio », précise Guillaume.

Ils doivent se fournir en Allemagne ou en Belgique pour des bières qui se prétendent locales. Bonjour le décalage.

Sans parler du coût de transport parfois équivalent à celui des matières premières.

Les trois quittent leurs jobs respectifs, conscients des perspectives d'un marché qui s'ouvrent à eux. Le projet de Malteurs Echos est né après un an de réflexion. Il a fallu tout faire de A à Z. Apprendre le métier dans une malterie artisanale. Réaliser une étude de marché en menant une enquête auprès des brasseurs pour dimensionner le modèle en terme de moyens humains et économiques. Trouver les financements nécessaires d'un projet chiffré à 150 000 euros. Guillaume Bourdon raconte :

« On voulait de l'artisanal, du bio, du local. Et être un outil au service d'une filière. »

Malteurs Echos a bénéficié de subventions des collectivités locales et de l'Etat, et la structure a débuté sous le statut juridique d'une association loi 2001.

Puis, en novembre 2014, elle est devenue une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC). Ce choix permettant d'associer une diversité de partenaires : fondateurs, salariés, agriculteurs, brasseurs, consommateurs et clubs CIGALES (Club d'investissement Alternative et Locale de l'Épargne Solidaire).

Aujourd'hui, la structure compte cent dix-sept sociétaires, dont quarante brasseurs.

Des céréales, mais aussi « de l'humain et de l'artisanat »

Guillaume Bourdon explique :

« Nos clients nous commandent, en moyenne, 10% de leur besoin.. Pour le reste, ils se fournissent chez les malteries industrielles. Plus les brasseurs sont petits, plus ils se fournissent chez nous. »

Le prix de la tonne de malt biologique est facturée 1 200 euros. Le double de l'industrie conventionnelle. Proposer du malt deux fois plus cher, c'est possible.

« On est cher mais dans notre malt, il n'y a pas que des céréales : derrière, il y a de l'humain, de l'artisanat », justifie Guillaume Bourdon.

Et de poursuivre:

« Cette matière première représente seulement 5 % à 10 % du coût de revient de la bière. A l'arrivée, la différence entre le bio et le conventionnel ne dépasse pas 13 centimes pour une bouteille de 75 centilitres. »

La coopérative Malteurs Echos produit 250 tonnes de malt par an ; 25% a dû être sous-traité en 2016. Par obligation. Selon Guillaume Bourdon

« On ne l'a pas fait de gaieté de coeur, lâche Guillaume Bourdon. Sinon, on ne pouvait pas livrer nos brasseurs et assurer leur développement. »

Pour répondre à cette demande croissante et éviter de passer par la sous-traitance, il n'y a pas trente-six solutions. Il a fallu voir plus grand pour augmenter les volumes. Agrandir le bâtiment actuel ? Impossible, le site est saturé.

Les trois fondateurs sont partis à la recherche d'un autre lieu, qu'ils investiront cet été, toujours en Ardèche, à Vernoux-en-Vivarais. La coopérative changera d'échelle

en passant d'une superficie de 500 m² à 1 800 m². À l'extérieur, 200 m² seront dédiés à la zone de stockage en silos.

« L'idée n'est pas de surproduire mais de satisfaire un besoin. On veut trouver un sens à ce que l'on fait au quotidien. »

La coopérative va passer d'une superficie de 500 à 1 800 m². A l'extérieur, 200 m² seront dédiés à la zone de stockage en silos. Trois salles de germination « où l'on pourra gérer des températures différentes » Le système de production va changer avec l'achat de nouvelles machines « mieux adaptées, plus ergonomiques », indique Guillaume Bourdon. « On pourra très vite réaliser des économies d'échelle. »

Des malteries qui poussent partout en France

Pour satisfaire la demande croissante en malt et atteindre l'équilibre économique, 700 tonnes de malt devront être produits par an. Avec l'ambition, à terme, d'atteindre 1 500 tonnes et d'avoir une clientèle quasi uniquement faite de brasseurs artisanaux implantés en Auvergne-Rhône-Alpes.

Le seul moyen, c'est de voir émerger d'autres malteries sur le territoire. C'est pourquoi la coopérative Malteurs Echos tente d'insuffler une dynamique. Depuis 2014, celle-ci a déjà accompagné une quarantaine de porteurs de projets. 50% ont été abandonnés en route. D'autres « vont mûrir dans le temps ».

Des malteries devraient voir le jour ailleurs en France, dans les Pyrénées-Orientales en 2018, dans le Nord-Pas-de-Calais, dans le Finistère et en Auvergne. Deux autres en Poitou Charentes.

« On est sur des modèles très proches, à savoir une personne seule, sur une petite unité, dans sa ferme. La viabilité de ces malteries est liée à l'énergie mise pas la personne, » prévient Guillaume Bourdon.