

Le bio

Une filière grandissante

Vous est-il déjà arrivé, lors de vos achats, d'hésiter entre une bière bio et une autre issue de l'agriculture conventionnelle? Le choix est encore plus difficile si les styles sont semblables et qu'elles proviennent de la même brasserie. Et si vous lisez l'étiquette, vous vous apercevez parfois que certains ingrédients ne sont pas certifiés. Alors, le bio, simple symbole commercial ou réel moteur écologique?

→ par Raphaël Lienig

Ces dernières années, avec l'accroissement du nombre de micro brasseries, on ne peut pas ignorer une labellisation bio plus importante. Le biéologue et fondateur du site «Projet amertume» Emmanuel Gillard l'a d'ailleurs souligné au sein de la publication «Rue89». Dans un article paru le 9 avril 2017, il précise que «plus de 10% des bières sont aujourd'hui certifiées bio en France alors qu'en Europe, on est à 2,81%». Pour quelles raisons cet engouement?

Pourquoi être certifié bio?

À première vue, les brasseurs se lancent dans la production bio avant tout par respect pour l'environnement. Proche des agriculteurs,

les brasseurs comprennent les enjeux de la protection du sol. Ils sont soucieux de leur terroir, notamment de la terre qui fera naître leurs grains : un appauvrissement de cette dernière risquerait de se répercuter sur la qualité de la bière.

Observons la répartition des brasseries sur une carte de France. Une grande majorité se situe dans des zones très rurales. «Nous habitons tous dans une maison en pleine campagne. Autour de nous il n'y a que des champs. Aucun brasseur travaillant ici n'apprécierait de vivre entouré de pesticides. En choisissant de produire bio, nous soutenons cette agriculture, dans le respect de notre environnement», explique Sylvain Billet en charge de la mise en place et du suivi du bio à la brasserie de la Pleine Lune dans la Drôme.



Journée filière bio organisée à la brasserie de La Pleine Lune.

Qu'est-ce qu'une bière bio?

Pour être certifiée bio, il faut que les ingrédients composant une bière tels l'orge ou le houblon «soient cultivés sans produits chimiques de synthèse et sans OGM (organismes génétiquement modifiés)» (source agence bio). Vous l'avez bien compris, faire du bio rime avec respect de l'environnement. Mais pas seulement : le bio préserve aussi la santé du consommateur. Car pour prétendre à cette labellisation, il est impossible d'ajouter dans la recette des exhausteurs de goût, des colorants ou des arômes chimiques de synthèses. Est-ce alors un gage de qualité?

Si le nombre de brasseries augmente en France, c'est en partie parce que la demande des consommateurs s'oriente vers des produits de qualité. Mais dans ce cadre, on parle de la qualité gustative. La véritable qualité d'une bière se mesure au niveau du palais et non pas uniquement par la présence de produits bio. Retenons que le savoir-faire du brasseur est sans aucun doute le meilleur gage de qualité. Et si en plus il choisit de produire avec des ingrédients bio, le consommateur ne peut être que satisfait, voire rassuré.

Comment obtenir la certification?

Sans certification, il est formellement interdit d'apposer un logo bio sur ses produits.



La réglementation est rigoureuse, elle permet une bonne traçabilité afin d'offrir aux consommateurs un produit réellement transparent. D'après les brasseurs, la démarche s'avère aisée et les coûts engendrés acceptables. Regardons cela d'un peu plus près.

Les matières premières

Tout d'abord, les ingrédients utilisés doivent être certifiés. Pour le justifier, le brasseur doit être en possession d'une attestation délivrée par chacun de ses fournisseurs.

Aucun problème pour le malt, dont la production bio est, de nos jours, bien répandue. En revanche, la chose se complique lorsque les ingrédients sont absents dans la filière bio.



Orge bio prête à être récoltée.

www.bestbelgianspecialbeers.be



A votre santé



Gamme bio de la brasserie Mélusine.

C'est le cas par exemple du houblon, dont les variétés n'existent pas toutes sous ce label et lorsqu'elles le sont, c'est encore sur de trop petites cultures. Selon les années, les quantités produites peuvent être très faibles. Il est toutefois toléré, exclusivement sous dérogation, d'utiliser 5 % du poids total des ingrédients issus de l'agriculture conventionnelle. Mais la démarche requiert des justifications, augmente la part administrative et pousse l'intensité des contrôles, afin de réellement cerner la sincérité du brasseur.

Les levures ou l'eau semblent également être des éléments difficiles à certifier. Néanmoins, des règles s'appliquent les concernant. L'eau doit répondre aux critères de qualité pour la

consommation humaine fixés par le Code de la santé publique. Elle doit être contrôlée au moins une fois par an s'il s'agit de l'eau du réseau et tous les six mois dans le cas d'un forage ou d'une source. Les levures doivent, quant à elles, être certifiées sans OGM et cultivées dans des milieux sains et agréés. Les certificats s'obtiennent également auprès des fournisseurs.

Pour connaître la liste exhaustive des produits autorisés dans la transformation en biologique il faut se référer à l'annexe VIII du règlement (CE) n°889/2008. Il tolère notamment l'utilisation du dioxyde de carbone ou de certains clarifiants.

L'administratif

La démarche pour que la bière soit certifiée débute par un engagement auprès d'un organisme de contrôle. Il en existe huit en France, dont la liste se trouve facilement sur le site de l'agence bio. Leur rôle est de garantir le respect des règles tout au long de la filière. Cette étape est très administrative, car il s'agit notamment de détailler toutes les recettes et de transmettre l'ensemble des certificats cités précédemment. Ces organismes ont justement un rôle de conseil et de guide dans les démarches.

Pour obtenir la certification, le brasseur doit ensuite se notifier en ligne auprès de l'agence bio. Un premier contrôle sera effectué sur le site afin de s'assurer du bon respect des règles. Pour s'assurer qu'il n'y pas de fraude, ils étudient les factures et estiment le volume qui devrait théoriquement être produit. S'il y a un doute quelconque, des analyses en laboratoire peuvent être effectuées.

Une fois la bière certifiée, les contrôles se font deux fois par an dont un à l'improviste.

Le coût

Agissant à titre privé, les organismes de certification proposent leurs services moyennant finances. Les prix varient selon les agences et dépendent généralement du volume produit. Par exemple, pour Sylvain, de la brasserie de la Pleine Lune, il dit ne pas avoir choisi l'organisme le moins cher, mais le plus impliqué. Il aime la proximité, la disponibilité, l'accompagnement et surtout



Champ d'orge bio dans la Drôme.

la qualité du travail de son bureau de certification, qui lui permet de vraiment progresser. Selon les brasseurs, la matière première en bio n'est pas beaucoup plus cher. Pour Jean-Yves Mauroy, cogérant de la brasserie la Franche en Franche-Comté, l'utilisation des ingrédients bio pour un brassin lui coûte environ 100 € de plus qu'avec des composants conventionnels. Si on répartit ce montant sur les 1 300 bouteilles produites, on s'aperçoit que les coûts de production sont supérieurs d'environ 10 centimes seulement. Pour Guillaume Bourdons, l'un des trois fondateurs de la malterie Malteurs Échos, produire en bio permet de cibler une clientèle plus large. Le tarif de son orge est effectivement deux fois plus cher, mais il considère que c'est le juste prix pour un produit de qualité.

L'équipement et l'hygiène

Concernant le matériel, les contraintes sont peu nombreuses. Les regards se portent plutôt vers les brasseries dites « mixtes », qui ne produisent pas totalement en bio. C'est le cas par exemple de la brasserie de la Pleine Lune, qui est contrainte de concasser son malt conventionnel à l'aide d'un moulin différent. Dans son stock, elle se doit également de bien cloisonner toutes ses matières premières bio (malts, houblons...) et conventionnelles. Cette règle s'applique également sur le produit fini.

L'entretien et le nettoyage des installations ne sont pas des critères pour qu'une bière soit certifiée bio, car son brassage demande déjà beaucoup de rigueur. Néanmoins, des recommandations se font pour des produits d'entretien d'origines naturelles, comme par exemple l'acide peracétique, la soude ou des enzymes naturelles.

Et chez les producteurs de matières premières ?

La réglementation ainsi que la démarche de certification sont les mêmes pour les agriculteurs, bien qu'un délai de conversion soit nécessaire : trois ans pour les houblonniers et deux ans pour les producteurs de céréales.

Les rendements sont plus faibles, donc le travail de la terre doit être plus soigné. Mais avec un prix de vente supérieur et une économie faite sur les produits chimiques, on peut imaginer que produire en biologique peut rapporter plus au producteur.

Pourtant en France, ils ne sont pas suffisamment nombreux, car trop de brasseurs doivent s'approvisionner à l'étranger. Emmanuel Gillard le souligne bien dans son livre *Bière et Brasseries Françaises du XXI^e siècle*. Il précise que cet approvisionnement à l'étranger peut jusqu'à doubler le bilan carbone d'une bière, ce qui va à l'encontre de l'éthique environnemental du label.

Mais les choses évoluent et grâce à des brasseurs particulièrement investis, les cultures en bio ont de l'avenir. De futures malteries ou de nouvelles cultures de houblon devraient bientôt s'implanter en France. Plus que bio, on pourra réellement rentrer dans une production de terroirs. ●



Les bières bio de la brasserie Mont d'Or.

THIELMANN
THE CONTAINER COMPANY

**FÛT EN ACIER
INOXYDABLE POUR
VOS BIÈRES CRAFT**

TOUTES TAILLES ET STANDARDS.
PERSONNALISATION DE VOTRE FÛT



Votre contact en France:
ANGÉLIQUE DANLOS | Mobile: 06.31.36.78.81
Angeliq.Danlos@thielmann.com
www.thielmann.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le logo

Selon la réglementation, les produits alimentaires certifiés bio emballés en Europe doivent obligatoirement porter sur l'étiquetage le logo européen. Ce dernier est censé aider le consommateur à repérer les produits issus de l'agriculture biologique.



Certains brasseurs se lancent dans une production bio mais ne souhaitent pas faire la démarche de certification. L'utilisation du logo est évidemment dans ce cas interdite. Mais a-t-on réellement besoin de cet indice ? Si produire en bio s'avère naturel et respectueux pour l'environnement, il s'agit alors d'une production normale. A-t-on vraiment besoin de souligner quelque chose de normal ? Si la normalité est le bio, alors ne faut-il pas plutôt envisager un logo « agriculture chimique ».



Terrains agricoles de Petrus, paysan brasseur des bières bio du Mont d'Or.