



Magazine

Podcasts

Grands Formats

Slate

Newsletters



Boire & manger

Petits brasseurs cherchent bon houblon français

Temps de lecture : 15 min



Lucie de la Héronnière — 9 juin 2018 à 16h55 — mis à jour le 9 juin 2018 à 17h27

Sans houblon, pas de bière! En France, depuis quelques années, l'essor des brasseries artisanales transforme la culture de cette plante vivace, qui apporte de l'amertume et des arômes au breuvage.



À part dans certains coins d'Alsace ou du Nord, les houblonnières ne font pas (encore?) partie du paysage ordinaire. Dès le retour du printemps, les lianes de houblon s'enroulent peu à peu autour de câbles et de ficelles. Les plantes grimpent sur des structures imposantes, jusqu'à atteindre des hauteurs de sept ou huit mètres, voire plus.

En septembre, c'est le moment de la récolte: les cônes de houblons, des fleurettes en forme d'épi, sont récupérés, séchés, conditionnés et vendus à des brasseurs. C'est un ingrédient essentiel du breuvage. Cette plante est en effet très riche en composés apportant des saveurs à la bière: *«L'amertume est déterminée par le taux d'acides alpha. Les huiles essentielles apportent les arômes. Leur taux varie, tout comme la diversité de ces huiles essentielles. Il existe dans le houblon plus de 850 composés aromatiques!»,* souligne Edouard Roussez, délégué général de l'association [Houblons de France](#) et houblonnier sur une parcelle d'1,3 hectare, récemment plantée à Hazebrouck (Nord). D'ailleurs, [dans la réglementation française](#), une boisson peut être nommée «bière» uniquement si elle contient du houblon (ou *«des substances conférant de l'amertume provenant du houblon»*).

À lire aussi

Médine au Bataclan: une polémique de fainéants (qui ne connaissent pas grand-chose au rap)



Temps de lecture : 15 min

Le foot s'inscrit dans une culture profondément hétérosexiste



Temps de lecture : 7 min

Depuis quand être supporter d'un club de foot n'a plus vraiment de rapport avec la géographie?

Temps de lecture : 5 min



Lucie de la Héronnière

La vraie recette du mac and cheese

Temps de lecture : 11 min

La vraie recette du ceviche

Temps de lecture : 11 min

La vraie recette de la galette des rois à la frangipane

Temps de lecture : 10 min

[— Tous ses articles](#)



Houblon | Goultard via Flickr CC License by

Une culture alsacienne

«Historiquement, la culture du houblon est localisée en Alsace et dans le Nord», explique [Elisabeth Pierre](#), zythologue (spécialiste de la bière), auteure et consultante. Ces territoires représentent encore aujourd'hui plus de 95% de la production française.

Petit retour en arrière: la première exploitation houblonnière alsacienne date du tout début du XIX^e siècle. Cette culture atteint son apogée au début du XX^e siècle, avec 4.600 hectares rien que dans le Bas-Rhin. Dans les années 1950, les surfaces de production alsaciennes tournent autour des 1.000 hectares, puis fluctuent, globalement à la baisse. «*La mondialisation est bénéfique aux houblonniers allemands et américains, qui se développent et innovent. Mais les Français n'ont pas réussi à maîtriser le marché, à pérenniser la filière*», analyse Edouard Roussez.

Dans les années 2000, un gros accident économique va changer la donne. La chute du cours du houblon et surtout la disparition du principal acheteur est un coup dur pour les houblonniers: «*Depuis 1939, les houblonniers alsaciens étaient regroupés au sein de la Cophoudal (coopérative des planteurs de houblons d'Alsace). En 2007, à l'aube de la crise de 2008, ils ont perdu un contrat avec leur client principal. Les houblonniers se retrouvent sans acheteur. Ils ont dû beaucoup arracher, les surfaces ont diminué. En 2010, la Cophoudal intègre le Comptoir agricole.*

En 2012, nous étions au plus bas, avec 370 hectares de houblon», raconte Antoine Wuchner, responsable des ventes houblon au [Comptoir agricole](#), coopérative alsacienne qui regroupe donc aujourd'hui la grande majorité des cultures de houblon françaises.

À LIRE AUSSI [Arrêtez de classer les bières par couleurs](#)

Le boom des artisans

Parallèlement à cela, le marché de la bière en France se transforme complètement. Avec son [Projet Amertume](#), le spécialiste de la bière Emmanuel Gillard recense les bières et les brasseries françaises: selon ses chiffres, il existait trente sites de production de bière dans les années 1980... En décembre 2003, la France comptait 200 brasseries, avant de passer à 400 en 2011. Fin 2017, la barre des 1.200 brasseries est dépassée! «Jusqu'à il y a une dizaine d'années environ, le paysage des brasseurs était majoritairement industriel, avec une utilisation de variétés de houblon traditionnelles européennes, aux profils plus boisés, floraux, moins dominés par les arômes», explique Elisabeth Pierre.

Mais voilà que les brasseries artisanales commencent à fleurir sur tout le territoire. La demande en houblon change totalement, selon plusieurs critères. D'abord, «avec le développement des bières houblonnées et la tendance [IPA](#) [Indian Pale Ale, une bière riche en houblon, ndlr], les brasseurs recherchent des houblons plus aromatiques, et des variétés américaines», souligne Elisabeth Pierre.

«Les bières artisanales sont plus gourmandes en houblon que les bières industrielles. Elles représentent 2 à 3% du marché mondial et absorbent 15% de la production de houblon.»

Houblons de France

Et puis, chez les artisans, la part du houblon dans le volume total du liquide est généralement plus importante. D'après [les chiffres de Houblons de France](#), «si le marché des bières artisanales représente 2 à 3% du marché mondial de la bière, il absorbe 15% de la production de houblon. Les bières artisanales sont plus gourmandes en houblon que les bières industrielles. On estime qu'une pils demande 30g/HL tandis qu'une IPA demande en moyenne

300g/HL». À titre de comparaison, une houblonnière a un rendement de 1 à 1,5 tonnes par hectare en bio, 1,6 à 2 tonnes en agriculture conventionnelle.

De plus, *«les brasseurs indépendants recherchent des matières premières locales»*, déclare Jean-Olivier Rieusset, en charge du pôle matières premières au [SNBI](#) (Syndicat National des Brasseurs Indépendants) et brasseur à la [Brasserie Alaryk](#) à Béziers (Hérault). Enfin, *«il y a beaucoup de brasseries bio en France. Les nouvelles exploitations s'installent souvent en bio. Mais chez les historiques, cela représente une petite part des parcelles. Nous sommes donc encore obligés de nous fournir ailleurs (Allemagne, Etats-Unis, Belgique, République Tchèque...)»*, rapporte aussi le brasseur.

Un houblon différent

En résumé, les brasseurs artisanaux ont besoin de plus de houblon, plus aromatique, plus bio et plus local. *«Les demandes des artisans sont plus complexes. Il y a une multiplication des attentes. Ils ont mis du temps à être entendus. Les Alsaciens ont pris le train avec un certain délai mais les efforts sont là pour rattraper le retard, notamment avec un programme de recherche variétale qui a amené huit nouvelles variétés depuis 2010»*, commente Edouard Roussez. Comme le souligne Jean-Olivier Rieusset, *«pour l'instant, il n'y a pas encore une capacité suffisante»*. En 2017, 70% des brasseurs français se fournissent encore majoritairement en houblon à l'étranger.

Chez les acteurs traditionnels du houblon, des recherches ont commencé au début des années 2000. *«C'est long, il faut entre dix et quinze ans pour obtenir de nouveaux houblons! Les résultats, de nouvelles variétés alsaciennes, arrivent donc depuis peu»*, dit Antoine Wuchner, de la coopérative alsacienne. *«Le terroir alsacien permet des arômes assez fins. Ces houblons plus aromatiques sont en phase avec le marché des micro-brasseries»*, poursuit-il. Ces nouvelles variétés ont des noms comme Aramis, Barbe Rouge ou encore Mistral.



Un producteur vérifie la qualité de séchage de cônes de houblon, lors de la récolte annuelle dans le village de Schwindratzheim | Frederick Florin / AFP

«Les Alsaciens ont tenu bon! Ils jouent un rôle d'éducateurs et d'accompagnateurs auprès des nouveaux houblonniers», commente Elisabeth Pierre. Le Comptoir agricole –dont le premier client de la branche houblon est aujourd'hui Kronenbourg, mais qui travaille aussi avec des micro-brasseries locales ou des amateurs– propose des prestations comme des formations ou des certifications... «Nous avons créé la marque HOP France. Tout producteur qui plante du houblon alsacien peut certifier sa production», signale Antoine Wuchner. La coopérative s'est aussi réorganisée, a formé ses commerciaux à mieux parler du houblon et des recettes de bières, lancé un site de e-commerce et relancé un plan de recherche variétale. Quid du bio? Pour le moment, seuls dix-huit hectares du Comptoir agricole sont convertis (sur un total de 450 hectares). «Il y a un décalage entre le temps de conversion des parcelles en bio et l'ouverture des brasseries. Nous aurons trente hectares très bientôt», assure Antoine Wuchner.

À LIRE AUSSI **Encre de seiche, crème brûlée, pavé... Les brasseurs n'ont-ils vraiment aucune limite?**

«Néo-houblonniers»

Dans le même temps, «depuis cinq ans, on observe un développement important de la culture du houblon en France, avec l'installation de nouveaux houblonniers», observe Elisabeth Pierre. Ainsi, en dehors de terres traditionnelles du houblon, des producteurs se lancent, sur des surfaces plus modestes, pour répondre aux nouvelles demandes des brasseurs.

«La surface moyenne d'une exploitation est de 268 hectares aux Etats-Unis, quinze hectares en Allemagne, neuf hectares en Alsace, cinq hectares dans le Nord. Chez les néo-houblonniers, cela va de moins d'un à quatre hectares

pour le plus gros», précise Edouard Roussez. Son association, Houblons de France, créée en 2015 pour travailler à «la promotion, la relocalisation et la recherche autour du houblon en France», définit un «néo-houblonnier» comme un «producteur de houblon n'appartenant pas à une coopérative historique, sans distinction de variété ou de modèle de culture».

«Je distingue plusieurs profils: les néo-ruraux, les brasseurs et enfin des agriculteurs qui se diversifient»

Edouard Roussez, délégué général de l'association **Houblons de France**

Qui sont ces néo-houblonniers? «Je distingue plusieurs profils: les néo-ruraux (non issus du milieu agricole, qui décident de monter une houblonnière), les brasseurs (qui ne trouvent pas d'agriculteurs intéressés dans leurs coins et installent des petites surfaces, car cela demande énormément de travaillent: entre 300 et 600 heures par hectare) et enfin des agriculteurs qui se diversifient (ils ont des terres et des connaissances agronomiques, ils veulent expérimenter)», note Edouard Roussez.

Par exemple, dans les Ardennes, Elsa Bransiecq lance sa houblonnière dans le cadre d'une reprise d'exploitation agricole familiale, centrée sur les grandes cultures. «L'idée, c'est de diversifier l'exploitation. Et puis, j'aime bien la bière et c'est un marché qui m'intéresse. Il y a une filière locale dans le département: des producteurs d'orge, beaucoup de petits brasseurs, mais pas encore de houblonnière», dit-elle. Sur la parcelle, appelée [Les Houblons de la Retourne](#), installée sur la commune de Vieux-les-Aspeld, elle a planté cette année 1.200 pieds.

Brasseurs-agriculteurs

Du côté des brasseurs, certains souhaitent s'auto-fournir au maximum en houblon, comme le fait par exemple la [Brasserie des Trois Becks](#), à Gisors-et-Lozeron (Drôme) qui revendique une bière «100% auto-production» (houblon, mais aussi orge et eau de source du Vercors!). D'autres cherchent plus l'expérimentation, sans forcément l'objectif d'autosuffisance. Aline Brière, co-fondatrice avec son compagnon Emmanuel Veyrat de la [Brasserie Veyrat](#), à Marcellaz-Albanais (Haute-Savoie), a choisi de planter du houblon dans un but pédagogique, juste à l'entrée du site de production, «pour que les gens voient les pieds de houblons. Cela leur permet d'observer l'évolution, comment pousse cette plante... Ils sont curieux, ils ne savaient pas que c'était des lianes!».

Les 300 pieds sont loin de répondre à la totalité des besoins de la brasserie, mais servent à produire une nouvelle bière dans l'année. «Nous avons fait un brassin de 2.000 litres avec le houblon récolté en 2017, des variétés Aroma et

Cascade. Cette bière sort en juillet». Et, pour aller plus loin, «en 2019, avons prévu de planter de l'orge, de le faire malter, et de faire une bière avec du houblon et de l'orge locales...».

Lucie Monthioux vit quant à elle Boursay (Loir-et-Cher) et a monté une petite brasserie: *«Je brasse cinquante litres par cinquante litres. Ma bière, La Bout', est vendue dans quelques points de vente locaux (cafés, restaurants...)*». Elle a également une houblonnière de 2.000 m². *«J'ai décidé de planter du houblon pour être indépendante, dans les cultures et les variétés, faire une qualité qui me convient. Je ne mets bien sûr aucun produit même si je ne sais pas si je demanderai le label bio»,* explique Lucie Monthioux. Son objectif à terme? Ne plus avoir besoin d'acheter de houblon.

La brasseuse houblonnière cueille aussi dans la nature:

«Je récolte beaucoup de houblon sauvage dans mon village et ma région. C'est particulier! Quand on produit de plus grosses quantités de bière, c'est plus difficile, car on ne connaît pas les propriétés d'un houblon sauvage, son taux d'acide alpha etc. Peu de brasseurs professionnels utilisent du houblon sauvage. Peut-être plus des amateurs... Je me le permets car je fais des petites quantités. J'y vais à tâtons! Mais avec l'odeur, on se rend compte déjà de certaines choses».

À LIRE AUSSI [**Pourquoi les Américains continuent de boire de la bière bien fade?**](#)

Petite mousse et parcelles

Autre exemple, après une formation et un parcours professionnel tourné vers le maraîchage, Maxime Bocquentin est devenu le houblonnier salarié d'Une petite Mousse (une entreprise qui fait des «Box Bière» et brasse également sa propre bière): *«J'ai commencé en 2017, sur un champ pilote de 0,7 hectare, à Saint-Martin d'Uriage (Isère). Après quelques cassages de nez, j'ai acquis les bases pour réussir sur une surface plus grande!»*. Cette année, il a donc planté une parcelle supplémentaire de 2 hectares, à Vaulnavéy-le-Bas. Ce qui donne 7.000 plants, cultivés en bio, en complète collaboration avec ceux qui feront la bière. *«J'ai l'appui des brasseurs, par exemple si j'ai un doute sur des variétés à planter»,* dit-il.

«L'objectif, c'est de fournir une bonne partie de la production d'Une petite mousse. Mais il y a des variétés que je ne pourrais pas faire pousser car elles sont protégées (brevetées par exemple aux États-Unis ou en Nouvelle-Zélande). Et je ne peux pas remplacer un houblon Cascade américain par un Cascade isérois!». Ensuite, l'étape suivante sera de fournir une dizaine d'autres brasseries artisanales de la région.



Une ferme-brasserie artisanale à Joué-du-Bois | Mychele Daniau / AFP

Freins et difficultés

Ces installations d'une culture nouvelle dans beaucoup régions de France ne sont pas sans difficultés... Financières, d'abord: *«Planter un hectare de houblon demande un investissement de 70 à 100.000 euros»*, affirme Edouard Roussez. Il faut acheter la structure, le matériel de culture et de récolte... Et puis, comme le souligne Maxime Bocquentin, un frein énorme, *«général à l'agriculture, c'est de trouver des terres»*.

Pour le moment, il manque encore aussi d'informations, de connaissances partagées: *«Il n'existe pas de transmission des données, des techniques, pas de guide de culture. C'est pour cela que nous organisons des journées de formation. C'est dans la colonne vertébrale de notre plan d'action. Nous voulons faire une bibliographie pour nos adhérents»*, déclare Edouard Roussez.

Autre difficulté, le temps... Il faut être patient, puisque *«le houblon met trois ans pour entrer en pleine production. La première année, la plante s'installe sur son terroir»*, dit Maxime Bocquentin. Et c'est une culture qui demande énormément de temps de travail. Et d'autant plus lorsqu'on récolte à la main... *«Par exemple, pour une des variétés récoltées l'année dernière, j'ai compté dix heures de travail pour cinq kilos de houblon séché!»* raconte Aline Brière, de la Brasserie Veyrat. On considère qu'il faut trente minutes pour cueillir le houblon d'une liane manuellement. Il est possible de mécaniser ce travail en en investissant dans une trieuse qui sépare les fleurs du reste. Mais, comme le souligne Elsa Bransieq, *«une machine neuve, ce n'est pas abordable. Et une occasion, c'est très difficile à trouver»*.

Débrouillardise

Alors les néo-houblonniers s'adaptent, bricolent et en tous cas trouvent des solutions. Monter la structure, en plus d'être un investissement est un

«challenge technique, dit Elsa Bransieq. Les houblonniers alsaciens ont de plus grosses exploitations, les modèles ne sont pas forcément exploitables. J'ai un demi-hectare, c'est petit». Il s'agit donc de trouver un équipement adapté. «Nous n'avons pas beaucoup de moyens, il y a beaucoup de bidouille. Le séchoir est par exemple fait maison, avec une résistance de radiateur, une grille...» ajoute-elle.

«Il y a beaucoup de bidouille. Le séchoir est par exemple fait maison, avec une résistance de radiateur, une grille...»

Elsa Bransieq, houblonnière

L'entraide (et l'absence de concurrence puisque la demande est forte) semble de mise. «On va créer une association de producteurs de houblon dans la région. Pour s'entraider. Par exemple pour regrouper des commandes de ficelle en fibre de coco biodégradable [utilisée pour accrocher les lianes de houblon bio, ndlr]. On a aussi l'idée d'une co-propriété d'une machine d'occasion», illustre Maxime Bocquentin.

Plein de projets

Ainsi, selon Edouard Roussez, «si on compte les exploitations de plus d'un hectare ayant récolté en 2017, il y a quarante-trois houblonnières en Alsace, sept dans le Nord et quatre dans le reste de la France». En 2018, le nombre de néo-houblonniers ayant plus d'un hectare passe à douze. Les plus petites surfaces, plus difficiles à comptabiliser, fleurissent, et les projets sont nombreux.

En tout, Houblons de France estime qu'entre vingt et vingt-cinq nouveaux hectares ont été plantés en 2018, dont 90% en agriculture biologique. «En 2017, les néo-houblonniers représentaient 1% de la surface plantée, cette année nous sommes à 6%», signale Edouard Roussez. Ressent-on déjà l'arrivée des néo-houblonniers du côté de l'approvisionnement? «C'est trop tôt», affirme Jean-Olivier Rieusset du SNBI. En ce moment, «on prévoit l'avenir. Mais ce n'est pas encore suffisant pour les besoins des dix prochaines années».

«On valorise une plante intéressante, qui pousse très vite quand il fait chaud... Quand on a

besoin de tempérer la ville, apporter cette végétation est intéressant»

Lucie Monthioux, brasseuse-houblonnière

À noter, plusieurs projets citoyens ont aussi vu le jour. Lucie Monthioux, brasseuse-houblonnière dans le Loir-et-Cher, travaille aussi pour [Topager](#), «entreprise du paysage urbain et sauvage» qui lance des projets de maraichage en ville. *«Depuis quatre ans, nous plantons aussi du houblon sur nos sites. On a par exemple imaginé un projet sur le toit de l'Opéra Bastille, à Paris: côté rue de Lyon, il y a 120 pieds ont été plantés fin mars. Et une petite brasserie au 8^e étage... »*, explique-t-elle. En ville, *«on valorise une plante intéressante, qui pousse très vite quand il fait chaud... Quand on a besoin de tempérer la ville. Apporter cette végétation est intéressant»*.

À LIRE AUSSI [Bonne nouvelle: une molécule qu'on trouve dans le houblon rend plus intelligent](#)

Terroirs

Le houblon est donc planté aux quatre coins de la France... Ce qui permet d'appréhender en pratique la notion de terroir. *«Les terroirs sont différents, entre la montagne et la plaine humide. Là, je constate que dans mon deuxième champ, le houblon se comporte mieux, pousse plus vite»*, dit Maxime Boquentin. Pourtant, les deux parcelles sont éloignées de moins de dix kilomètres!

«En théorie, le houblon peut pousser entre le 35^e et le 55^e parallèle, c'est-à-dire du nord du Maroc et nord de l'Écosse. Mais des variétés sont plus ou moins adaptées à certains terroirs. C'est pour cela que l'on recommande aux houblonniers de faire des expériences, dans leurs propres conditions géologiques (le sol) et climatiques (la météo), pour voir quelles variétés s'adaptent le mieux», dit Edouard Roussez.

Et l'association Houblons de France entend coordonner ces expérimentations, pour *«mieux connaître le terroir français, trouver des choses uniques»*. Ainsi, on peut même dire qu'il existe *«deux visions. D'une part, la vision industrielle: le houblon doit être le même tous les ans, pour obtenir le même goût. D'autre part, avec la vision artisanale, la bière est le reflet d'un terroir. Celui-ci laisse donc un impact dans la bière»*.

Le futur du houblon

Au final, quel est l'avenir du houblon français? *«Les partenariats entre brasseurs et agriculteurs locaux sont une solution. À terme, ce sera la tendance, pour Jean-Olivier Rieusset, du Syndicat national des brasseurs indépendants. L'enjeu, c'est d'apporter une visibilité aux agriculteurs, avec des contrats d'approvisionnement pluriannuels. C'est aussi de maîtriser les coûts de production, pour qu'il n'y ait pas d'écart de prix énormes, même si nous acceptons de payer un peu plus cher du houblon local.»*

Pour Edouard Roussez, il s'agit de reconnecter le monde agricole et les brasseries. *«Il va falloir qu'on travaille ensemble, industriels, indépendants, houblonniers d'Alsace, du Nord ou d'ailleurs. Notre projet commun, c'est d'offrir aux brasseurs des houblons français de qualité... Même si nos clients de sont pas les mêmes»,* dit-il. Outre la relocalisation et la coopération, il insiste sur la nécessité de faire plus de recherches, *«pour avoir des variétés et des techniques adaptées, avec un moindre impact sur l'environnement. En France, il faudrait développer un budget sur la recherche. À l'INRA [Institut national de la recherche agronomique, ndlr], la dernière personne qui travaillait sur le sujet a pris sa retraite à la fin des années 1990!»*. Antoine Wuchner, du Comptoir Agricole, la coopérative alsacienne, pense qu'il faut aussi *«estimer le goût du consommateur pour dans quinze ans. Et diminuer l'usage des produits phytosanitaires en développant des variétés peu sensibles aux maladies»*.

À LIRE AUSSI [L'Américain qui voulait régner sur la bière kosovare](#)

Un jour, est-ce que les brasseurs inscriront la variété et l'origine du houblon sur l'étiquette des bières? *«Certains brasseurs pointus le font déjà. Ils ont intérêt à mettre en avant le houblon local, comme les vigneronns mettent en avant les cépages»,* répond Edouard Roussez, de Houblons de France. Elisabeth Pierre précise que cela demande pour le moment *«des explications du caviste ou du vendeur. C'est génial, car cela participe à l'information du consommateur sur la plante et sa richesse, en terme d'arômes et de variétés!»*. Peut-être que dans quelques années, Cascade, Chinook, Aramis, Saaz ou Triskel ne seront plus des noms mystérieux pour les amateurs de bière?



Lucie de la Héronnière Journaliste

Après l'«amendement merguez», l'interdiction des laitues?

Le projet de loi alimentation prévoit d'interdire aux produits végétaux l'utilisation de certains termes liés à la production d'origine animale. Une ligne Maginot de la viande absurde et révélatrice de notre rapport ambivalent aux mots et aux marques.

Jean-Marc Proust — 13 juin 2018 — Temps de lecture : 8 min

Vos torchons de cuisine sont des nids à bactéries

Changez-les.

Repéré par Aurélie Rodrigues — 11 juin 2018 — Temps de lecture : 2 min

Anthony Bourdain n'était pas un génie, mais un acharné

Le médiatique chef et écrivain américain Anthony Bourdain est mort le 8 juin à Kaysersberg, en Alsace.

Tommaso Melilli — 11 juin 2018 — Temps de lecture : 6 min

Slate^{FR}

[Slate.com](#)

[Slate Afrique](#)

[Contacts](#)

[Qui sommes-nous](#)

[Mentions légales](#)

[Gestion des données personnelles](#)