

La filière des bières biologiques en France

Plus de 11% des marques de bières françaises sont certifiées biologiques. Il s'agit d'un record à l'échelle mondiale. Qu'est-ce qui pousse les brasseurs sur ce segment, malgré les contraintes imposées ?

→ par Emmanuel Gillard - Projet Amertume

Malts
et houblons,
ingrédients
de base
de la bière.

© DR



Petit rappel historique. En France, l'avènement d'une filière biologique se fit progressivement, jusqu'à ce qu'une prise de conscience commune chez les agriculteurs et les consommateurs amène les Pouvoirs publics à créer une Commission nationale sur cette thématique en 1981. L'objectif était alors de rédiger les premiers cahiers des charges et de développer l'agriculture biologique.

Différents labels

Pour permettre une meilleure information des consommateurs, le ministère de l'Agriculture et de la Pêche a développé en 1996 le logo «AB».

Lorsque vous achetez un produit sur lequel ce logo est apposé, vous êtes assurés qu'il est certifié issu de l'agriculture biologique et qu'il est conforme aux normes françaises et européennes.

Depuis le 1^{er} janvier 2009, l'Europe a décidé d'harmoniser les règles s'appliquant dans les différents pays de l'Union Européenne (règlement CE n°834/2007 dont les modalités d'application ont été fixées par le règlement CE n°889/2008). Et, depuis le 1^{er} juillet 2010, le logo européen est obligatoire pour les produits biologiques alimentaires pré-emballés qui respectent le cahier des charges en vigueur au sein de l'Union Européenne. Le logo français «AB» peut cependant toujours être utilisé.

C'est donc dorénavant un cahier des charges européen qui définit les procédures agricoles et de transformation pour que les produits puissent être certifiés bio. Pour s'assurer que ces règles sont respectées, l'agriculteur ou le transformateur doit être contrôlé par un organisme certificateur agréé par l'État, et qui sont au nombre de huit en France. Cependant, d'autres labels existent, comme Nature & Progrès ou encore Demeter. Ces organismes sont privés, indépendants et ne sont rattachés à aucun ministère. Leur logo s'ajoute donc au logo «AB» et au logo européen. En général, les cahiers des charges associés sont plus contraignants et leur réglementation plus stricte.

Un cahier des charges spécifique à la brasserie

Ainsi, l'association Nature & Progrès a rédigé un cahier des charges spécifique à la brasserie au deuxième trimestre 2013. Ce cahier





Les houblonnières bio manquent cruellement en France.

© DR

des charges est le résultat d'une collaboration entre tous les intervenants du secteur brassicole, ce qui a nécessité plusieurs années de travail.

Toutes les étapes liées à la production d'une bière font l'objet de spécifications précises afin de pouvoir obtenir la mention Nature & Progrès. Ainsi, on mentionne la qualité des matières premières agricoles, l'origine et la qualité de l'eau de brassage, la levure et son retraitement, l'augmentation du titre alcoométrique, les produits de traitement de la bière, la matériel de brasserie et les procédés

de brassage, l'hygiène de la brasserie et la gestion de l'eau et même la traçabilité et l'étiquetage du produit fini.

Il est enfin à noter que nous apercevons de plus en plus de jeunes brasseurs qui utilisent des ingrédients biologiques sans toutefois demander une quelconque certification. En effet, les démarches sont parfois considérées comme contraignantes et coûteuses. Dans ce cadre, le brasseur se contente souvent d'indiquer la liste des ingrédients biologiques sur l'étiquette, ce qui, nous le verrons plus loin, n'est pas légal.

Les exigences à respecter

Pour la bière, qui est un aliment composé, la marque «AB» garantit un minimum de 95% d'ingrédients d'origine agricole biologique. Les 5% restants sont des produits non disponibles en bio en quantité suffisante (épices, par exemple). Le houblon étant bien évidemment utilisé dans une proportion inférieure à 5%, il est facile d'obtenir une dérogation pour produire une bière biologique avec du houblon conventionnel, en arguant de la difficulté à se procurer du houblon biologique français. Il est probable que cette dérogation ne soit plus accordée dans le futur, lorsque le marché pourra répondre à la demande.

Les produits doivent en outre être exempts de colorants chimiques, d'arômes artificiels, d'additifs de synthèse et d'agents conservateurs chimiques. La liste exhaustive des produits autorisés dans la production biologique est disponible à l'annexe VIII du règlement CE n°889/2008.

Remarquons enfin que la réglementation européenne a autorisé un seuil de 0,9% de présence fortuite d'OGM. L'utilisation d'OGM ou de produits obtenus à partir d'OGM est interdite en agriculture biologique. Le brasseur est tenu de se procurer une attestation de ses fournisseurs de non-présence d'OGM, notamment pour les levures.

Avant de mettre sur le marché un produit bio ou en conversion vers l'agriculture biologique, tout opérateur qui produit, prépare, stocke, ou importe d'un pays tiers des produits doit :

- Notifier son activité à l'Agence Bio. (<http://www.agencebio.org>)

- Soumettre son entreprise au système de contrôle via un organisme. Il en existe huit en France, dont les coordonnées se trouvent facilement sur le site de l'Agence Bio.

Outre ses missions de contrôle, les organismes certificateurs ont également un rôle de conseil et de guide dans les démarches.

Les brasseries produisant à la fois des bières biologiques et des bières conventionnelles devront mettre en place des procédures qui garantissent que les matières premières ne sont pas mélangées. Par exemple, les stocks de matières premières, ainsi que de produits finis, devront être bien séparés.

Il est strictement interdit de communiquer sur l'origine biologique des ingrédients si ces deux démarches n'ont pas été réalisées. Pour un contrôle de certification, il faut compter 400 à 800 €, selon le nombre de références.



Tourailage du malt aux Malteries Soufflet.

Les difficultés d'approvisionnement

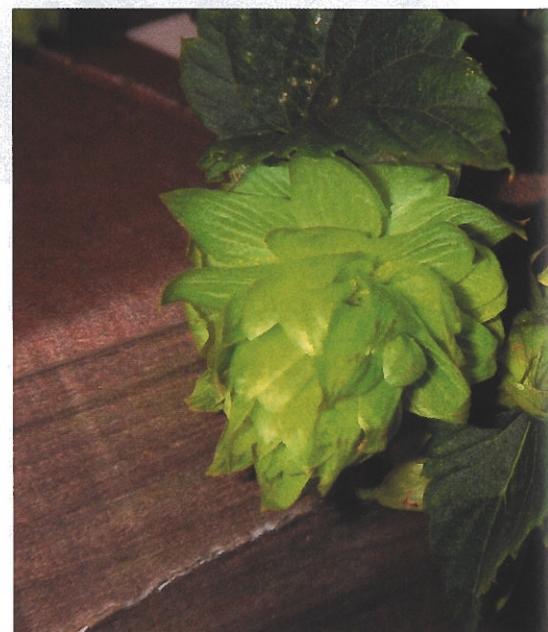
Concernant le malt d'orge, nous n'avons répertorié que huit malteries françaises produisant du malt biologique: la malterie Soufflet d'Arcis-sur-Aube (malts standards et légèrement touraillés) depuis mai 2010,

Axéreal en région Centre depuis 2009, la société Malt Fabrique située à Ploeuc-sur-Lié dans les Côtes-d'Armor, la malterie du Vieux Silo à La Sauzière-Saint-Jean dans la Tarn, Malteurs Échos (Ardèche) qui est une malterie artisanale coopérative et solidaire qui a débuté ses activités en 2013, Yec'hed Malt (Morbihan) qui produit du malt

biologique breton depuis le printemps 2017, la malterie Soufflet de Pithiviers qui produit depuis 2017 des malts biologiques torrifiés et enfin Lucile Comptour qui a démarré son activité en novembre 2017 au sein de la malterie des Volcans (Puy-de-Dôme). De ce fait, la majeure partie du malt biologique est importée d'Allemagne ou de Belgique.



Malts en germination, Malterie du Chateau.



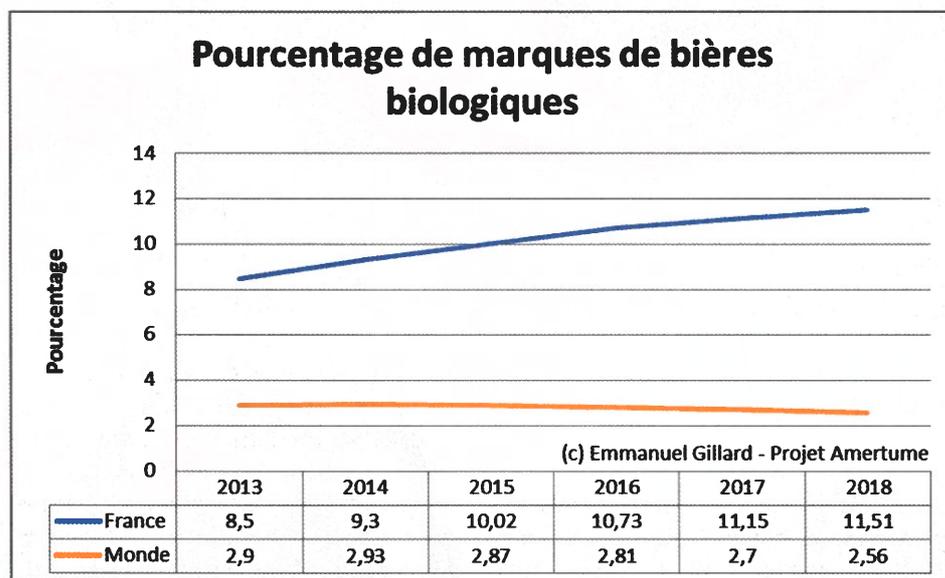
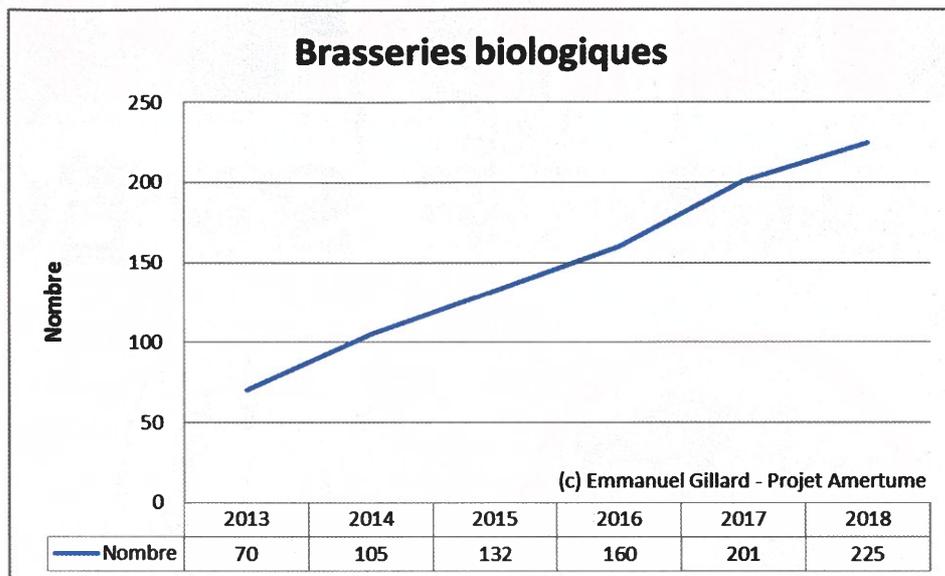
Et pour le houblon, ce n'est guère mieux. À l'exception des petits brasseurs cultivant eux-mêmes leur houblon et de néo-houblonniers, il n'y a pas de gros producteurs biologiques en France. Cependant, les choses vont peut-être bouger, comme l'atteste la plantation récente par la Cophoudal (Alsace) d'une houblonnière sur des terres en conversion bio. Là aussi, les brasseurs français sont obligés de s'approvisionner à l'étranger.

Dans ces conditions, le bilan carbone d'une bière biologique brassée en France est parfois de l'ordre du double de la filière traditionnelle, alors même que certaines brasseries allemandes produisent des bières « zéro CO₂ ». L'intérêt pour le consommateur réside dans une bière de qualité sanitaire irréprochable... dont les ingrédients peuvent provenir des quatre coins du monde. Ceci ne répond donc pas à l'attente d'un nombre grandissant de consommateurs pour des filières réellement locales, comme l'atteste une campagne récente d'un géant de la distribution alimentaire s'engageant à « garantir le bio 100 % français accessible ».

Par contre, nous ne connaissons pas d'étude scientifique concernant l'impact des ingrédients biologiques sur le goût du produit final.

Les bières biologiques françaises

Malgré ces contraintes, la place de la France concernant les bières bio est assez privilégiée. On dénombre ainsi 225 brasseries produisant uniquement des bières biologiques en octobre 2018 (voir ci-contre le graphique *Brasseries biologiques*).



Il convient de rajouter à ces brasseries celles ayant au moins une bière bio dans leur assortiment.

Ainsi, la France se situe à une place nettement plus performante que la Belgique ou encore l'Allemagne, deux pays avec une « culture bière » forte. Ceci se confirme lorsque l'on sait que plus de 11 % de l'ensemble des marques de bières françaises sont certifiées biologiques, contre 2,6 % pour le reste du monde. Et cette tendance s'accroît ces dernières années (voir ci-dessus le graphique « Pourcentage de marques de bières biologiques »).

La France produit ainsi en proportion quatre fois plus de références de bières biologiques que la moyenne des autres pays. Cela ne signifie pas pour autant que la France est un gros producteur en volume. En effet, la plupart de ces bières ne sont commercialisées qu'à l'échelle locale ou dans les réseaux spécialisés.

Quelles sont les motivations des brasseurs ?

Si l'on excepte les produits labellisés Nature & Progrès, dont les contraintes spécifiques sont importantes, un tel engouement ne peut avoir pour seule explication des convictions de développement durable. Les brasseurs produisent bio parce que le bio trouve un écho auprès des consommateurs. Et ceux-ci achètent notamment de la bière biologique car la différence de coût avec les produits « conventionnels » est faible. L'offre biologique s'est peu à peu banalisée, comme le montrent les rayons dédiés au sein des grandes surfaces qui ne cessent de croître.

Peut-être qu'un jour les produits sans certification biologique seront appelés « non conventionnels » ! Qui sait ? ●