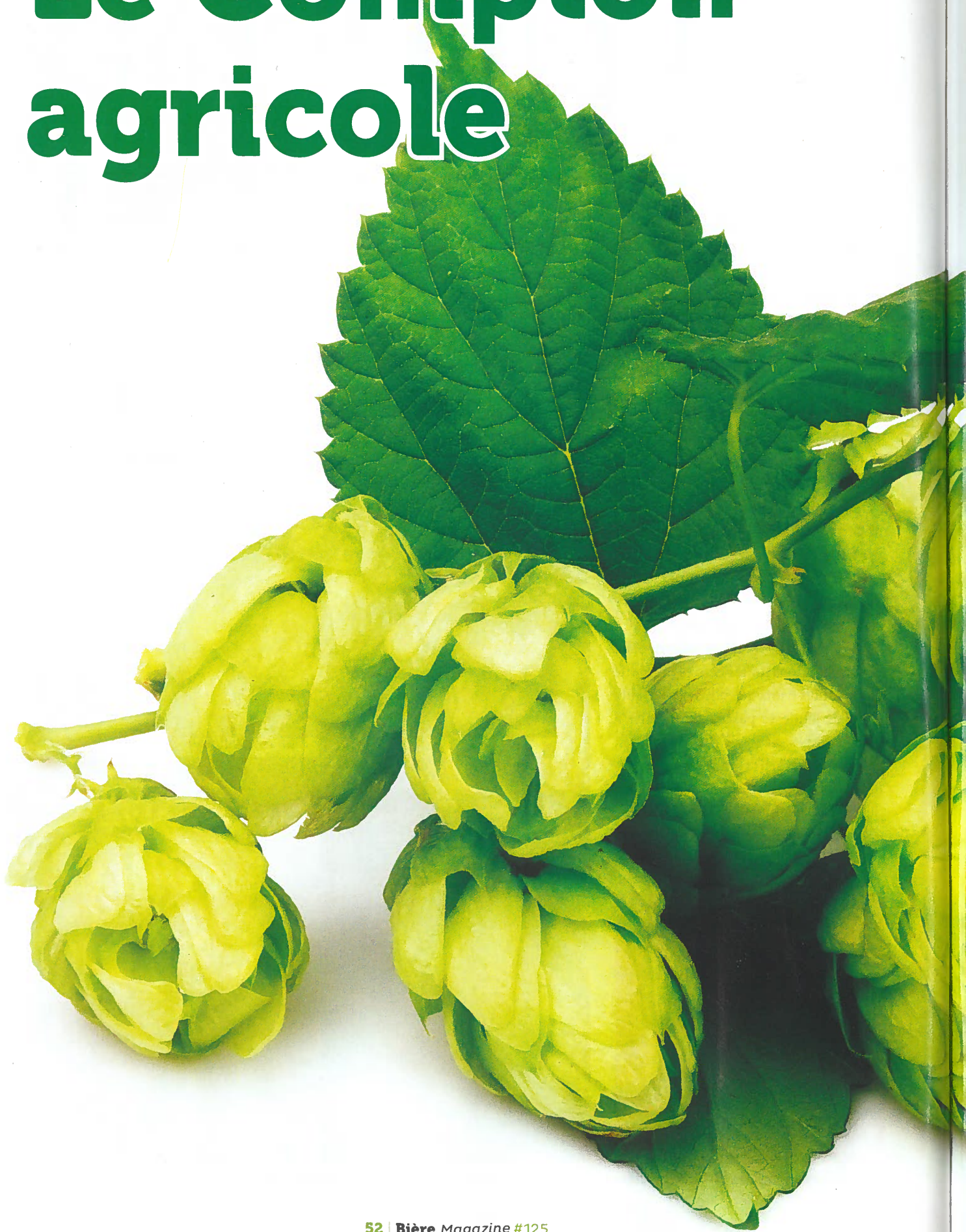


Le Comptoir agricole



Houblons fins d'Alsace

La filière alsacienne des producteurs de houblon constitue un fleuron historique reconnu mondialement. Pourtant, sans le renouveau de la bière craft, elle aurait pu disparaître

→ par **Emmanuel Gillard** - *Projet Amertume*



Structures en échafaudages avec haubanage en hauteur, houblonnière Pfister.



La première exploitation houblonnière alsacienne date du tout début du XIXe siècle. Cette culture atteint son apogée au début du XXe siècle, avec 4 600 hectares rien que dans le Bas-Rhin. Entre 1873 et 1910, Haguenau était le principal marché de houblon d'Alsace. Édifiée en 1867 et étoffée en 1908 avec la salle des Corporations voisine, la halle aux Houblons haguénovienne était, avant d'abriter un marché traditionnel, la plus importante bourse au houblon d'Alsace, disposant même d'une envergure internationale.

Tout une histoire

Depuis 1939, les houblonniers alsaciens sont regroupés au sein de la Cophoudal (coopérative des planteurs de houblons d'Alsace). Dans les années 1950, les surfaces de production alsaciennes tournent autour des 1 000 hectares, puis diminuent constamment à cause d'une concurrence plus importante liée à la mondialisation. En 2010, la Cophoudal intègre le Comptoir agricole, mais, en

2012, la production alsacienne atteint son plus bas niveau, avec 370 hectares de houblon.

En cinquante ans, les surfaces consacrées au houblon en France ont diminué de plus de six fois. Dans les années 2010, on assistait néanmoins à un renversement de la situation. Une pénurie mondiale de houblons, principalement sur de nouvelles variétés aromatiques privilégiées par les petits brasseurs, a provoqué une hausse des prix suffisante pour relancer la culture du houblon en France.

En effet, les brasseries artisanales utilisent bien plus de houblon que les brasseries industrielles. Bien que ne représentant que 2 à 3% du marché mondial, elles consomment à elles seules 15% de la production de houblon. En 2017, le Comptoir agricole qui réunit les houblonniers alsaciens annonçait à lui seul une récolte de 720 tonnes sur 450 hectares cultivés par 45 planteurs (431 hectares en 2016) pour un chiffre d'affaires de 5,6 millions d'euros. La surface totale de production française

était alors de 480 hectares, en hausse de 4,6%.

En septembre 2017, le Comptoir agricole lançait sa marque commerciale Hop France. Tout producteur cultivant des variétés alsaciennes issues du Comptoir agricole et ayant certifié ses productions peut vendre sa production sous la marque Hop France. En 2021, d'après les données recueillies par le Comptoir du Houblon auprès des 41 planteurs adhérant à la coopérative, le bilan de la récolte en Alsace s'avérait très positive. En effet, sur une surface identique (463 ha), la production avait augmenté de 23 %, avec 880 tonnes contre 713 l'année précédente. Mieux encore, les acides alpha progressaient de 25 tonnes à 47 tonnes, soit 85 % de mieux. Par ailleurs, les rendements avaient augmenté de 10,6 %... sauf pour le bio qui connaissait une baisse de 16,4 %. Au total, les rendements 2021 étaient globalement à la hausse par rapport à la moyenne des six dernières années.

Unité de pelletisation du houblon biologique du Comptoir agricole. Brumath.



Particularités du houblon alsacien

Les champs de houblon se situent historiquement essentiellement dans le Bas-Rhin, car c'est le berceau d'importants brasseurs emblématiques (Adelshoffen, Fischer, etc.).

La culture du houblon utilise des échafaudages avec haubanage en hauteur, ce qui permet de limiter le nombre de poteaux et de diminuer les risques sanitaires. L'assemblage de la structure est effectué au sol, puis on dresse l'ensemble jusqu'à une hauteur d'environ 7,5 mètres.

La conduite du houblon en oblique avec des fils d'acier (ou de coco pour les houblons bio) permet à la liane d'atteindre 9,5 mètres. Le houblon strisselspalt pousse en effet très vite, en particulier lors des grosses chaleurs. Le rendement à l'hectare est en moyenne de 1,8 tonne en conventionnel, pour un total de 3 000 à 3 200 pieds de houblon. Cette culture est particulièrement chrono-

phage, étant donné qu'elle nécessite 250 heures de travail par hectare et par an. Le travail le plus pénible consiste à ne

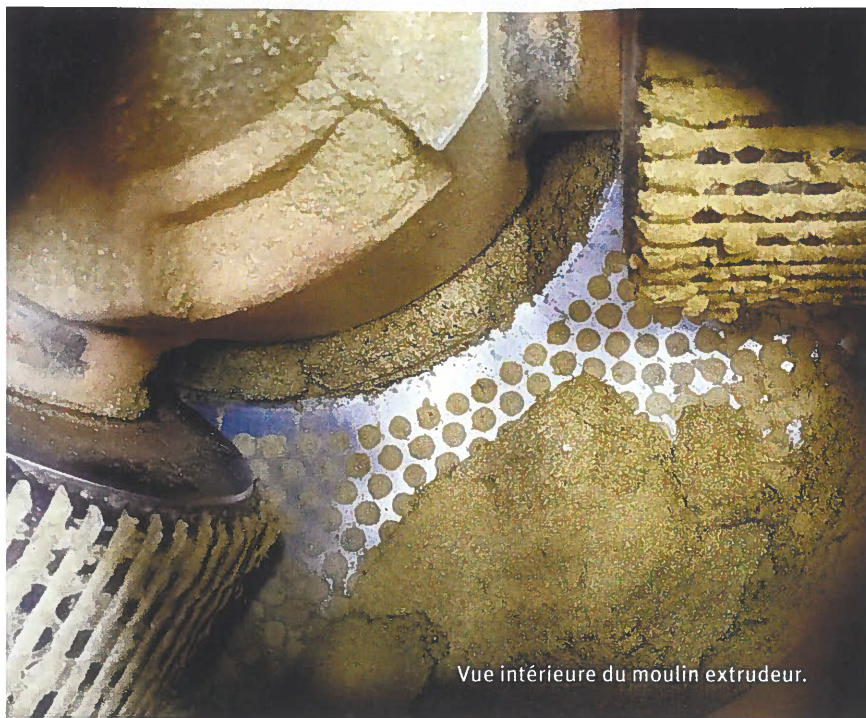


Après formation des pellets à l'aide d'un moulin extrudeur, ceux-ci sont rapidement refroidis à l'aide de ce refroidisseur.

conserver au printemps que les trois pousses les plus vigoureuses et à les enrouler le long des fils. Contrairement à la Belgique, les pousses de houblon ne sont pas valorisées sur le plan culinaire. Cela nécessiterait de les récolter sous le sol, comme pour les endives.

Fonctionnement en coopérative

Chaque producteur de houblon est indépendant et pilote sa propre exploitation mais le service technique de la coopérative l'assiste tout au long de la saison. Il oriente les plantations en fonction des demandes des brasseurs, délivre des conseils de culture pour améliorer à fois la qualité et la performance économique, alerte les planteurs sur les risques sanitaires et veille à la santé sanitaire des parcelles afin de maintenir un niveau supérieur de qualité des houblons. À ce titre, il convient de souligner qu'une des missions prioritaires est la lutte raisonnée. En tant qu'institut technique, le Comp-



Vue intérieure du moulin extrudeur.

toir agricole développe des méthodes d'observation climatique permettant de réduire les interventions chimiques et encourage des moyens de lutte alternatifs tels que la défoliation thermique. En particulier, l'emploi des pesticides en culture conventionnelle reste bien moindre que pour la plupart des exploitations américaines et européennes. Les houblons alsaciens sont produits conformément au Règlement CE n°1850/2006, ce qui leur confère une bonne qualité et une traçabilité complète de la parcelle jusqu'à la brasserie. Chaque parcelle de production fait l'objet d'un enregistrement règle-

mentaire auprès de France AgriMer, garantissant la pureté variétale et d'une contractualisation entre le producteur et le Comptoir agricole. La production de chaque agriculteur est contrôlée à la récolte à son arrivée dans les locaux de Brumath (Bas-Rhin) à la fois par la coopérative, mais aussi par les organismes de contrôle officiels (*France AgriMer*). Chaque livraison du producteur, qui correspond à une parcelle et, par conséquent, à une variété bien précise, reçoit un numéro de lot et chaque colis son numéro de balle. La qualité est jugée selon les critères de séchage, de couleur, de propreté et d'absence de maladie.

Et le prix ?

La coopérative fonctionne par contractualisation avec des paiements échelonnés trois à quatre fois par an. Bien que la qualité varie d'une année à l'autre, les coûts sont lissés afin de garantir un prix le plus stable possible. Le prix n'est pas fixé par le pourcentage d'acides alpha, mais uniquement par le poids récolté. Il y a cependant des décotes et surcotes possibles selon la qualité et le taux d'humidité. Le houblon frais ne peut pas contenir plus de 14% d'humidité (réglementation européenne). En pratique, il est livré à la coopérative avec 10 à 12% d'humidité et subit une décote entre 12 et 13% d'humidité. Les

lots des différents planteurs sont mélangés afin de les homogénéiser. Le travail des planteurs indépendants s'arrête au conditionnement en balles de cônes séchés. La coopérative prend le relais pour la transformation et la vente. Le Comptoir agricole a investi en 2020 dans une pelletiseuse dédiée au houblon biologique, la transformation du houblon conventionnel étant toujours réalisée en Allemagne. Les balles de houblon sont désagglomérées, puis le houblon subit un nettoyage notamment avec l'utilisation d'un aimant pour enlever les éventuels morceaux de métal.

Après homogénéisation du contenu de plusieurs balles, l'ensemble est dirigé vers un moulin extrudeur qui permet l'obtention des pellets. Ce processus génère de la chaleur et il faut veiller à ne pas dépasser les 50°C afin de ne pas dégrader les huiles aromatiques. Les pellets sont alors rapidement refroidis, afin de les rendre compacts. La dernière étape est le conditionnement en sacs sous vide.

Recherche variétale

Une recherche variétale nécessite en moyenne 15 ans. On recherche la résistance à la chaleur et aux maladies, ainsi que l'adéquation avec les goûts de consommateurs. Les variétés alsaciennes sont principalement aromatiques, bien que le pourcentage d'acides alpha soit entre 6 et 8%. Au début du XXI^e siècle, il n'existait qu'un seul houblon typiquement français et facilement disponible, le strisselspalt. Ce houblon, cultivé en Alsace, est une variété aromatique qui confère des notes fruitées, florales et herbacées aux bières qui en contiennent. Mais là aussi, les choses bougent.

Depuis 2001, la filière houblon suit un programme de recherche variétale conduite par le Comptoir agricole. Ce programme a permis de sélectionner neuf variétés innovantes dont trois ont fait l'objet d'un dépôt de protection : aramis, triskel et bouclier. En 2008, à la suite du rachat d'Anheuser-Busch



Le nouveau hangar de la ferme Pfister. En avant-plan le système automatisé de cueillette des cônes de houblon. En arrière-plan, le séchoir à bandes.



par InBev, la recherche variétale qui était financée par le brasseur américain est réorientée vers un cultivar cascade. L'objectif est ainsi de développer des variétés dites aromatiques, ce qui aboutit aux houblons barbe rouge et mistral. L'objectif est ainsi de développer des variétés dites aromatiques, ce qui aboutit aux houblons barbe rouge et mistral. En 2020, une sixième variété issue du programme de recherche variétale est commercialisée. Le houblon elixir est le fruit d'un croisement entre la variété strisselspalt et la variété cascade d'Alsace. Elixir développe un bouquet de fruits tropicaux aux notes d'orange et de lavande. Les arômes sont également floraux, fruités et boisés. En créant l'elixir, on a voulu produire un houblon se rapprochant des variétés américaines, mais avec plus de complexité pour un peu moins d'intensité.

Le dernier-né issu de la recherche variétale alsacienne est le cultivar teorem, commercialisé depuis 2023. Son profil organoleptique comporte des saveurs herbacées vertes, des agrumes et des notes épicées.

En 2024, Le houblon barbe rouge s'exporte bien en Amérique du Nord, tandis que l'elixir performe d'une manière générale à l'export, mais reste très apprécié par les brasseries françaises. Il est d'ailleurs intéressant de préciser qu'en quelques années, on est passé de 70% de vente à l'export à environ 30% de nos jours, ce qui est appréciable en ce qui concerne l'empreinte carbone. 🍀

Vue intérieure du séchoir à bandes.



LA HOUBLONNIÈRE PFISTER

La ferme familiale Pfister produit du houblon depuis quatre générations. D'une superficie de 37 hectares, il s'agit de la plus grande plantation d'Alsace. Elle emploie vingt saisonniers en avril (mise au fil) et quatre en octobre (récolte). Les fils en acier servant de tuteur, qu'il convient de renouveler chaque année, représentent un poids de dix tonnes de métal ! De nouvelles installations de cueillette et séchage du houblon ont été inaugurées dans un hangar flambant neuf de 1 800 m² équipé de panneaux photovoltaïques produisant 300 kWc, en septembre 2023.

L'une des nouveautés est un séchoir à bandes fonctionnant comme un four tournant, ce qui permet un séchage plus rapide, un fonctionnement au gaz (au lieu de l'électricité) et une récupération de 25% des calories dans un échangeur. Le houblon est préchauffé à 35°C afin d'éviter un choc thermique. L'air chaud est soufflé entre 65 et 70°C, afin d'éviter de dénaturer les huiles aromatiques. La brasserie Pfister a été créée en février 2018 et le magasin a été ouvert en février 2019 par Daniel Pfister. Le houblon est bien entendu issu de la production de la ferme.



Francis Heitz, responsable commercial export et compte-clés pour Hop-France.