

2017

FOCUS

FILIÈRE BRASSICOLE HAUTS-DE-FRANCE

A PRO BIO
Cultivons notre avenir

SOMMAIRE

FRANCE

La filière brassicole

La filière brassicole Biologique

Ecoconception : réduire l'impact de la filière

REGION

La filière brassicole

Les essais Orge

Les démarches régionales

Enjeux et analyse prospective

Les documents disponibles

FRANCE :

La filière Brassicole

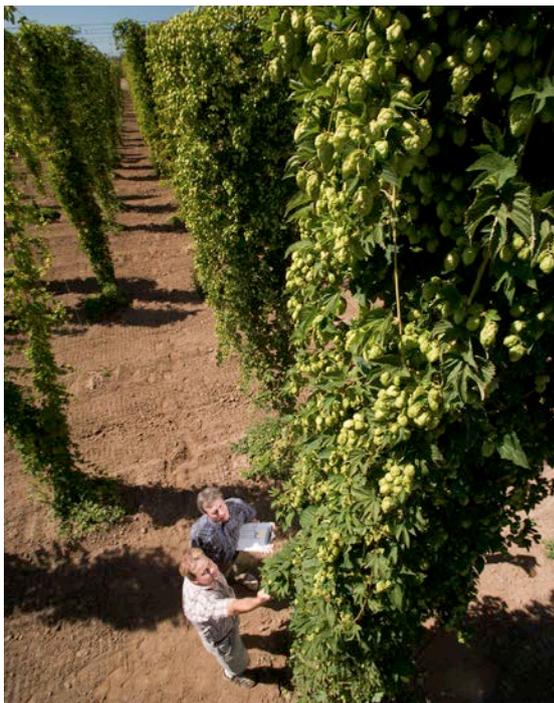
De « l'épi au demi », la filière brassicole représente 64 000 emplois et 12 milliard d'euros de chiffre d'affaire dont 4500 emplois et 2 milliards d'euros pour la brasserie et 3000 emplois et 1 milliard d'euros pour l'agriculture (les chiffres prenant en compte les restaurations-bars).



PRODUCTION (2013)

La France possède les conditions climatiques idéales pour la culture de l'orge.

- 1er producteur d'orge de brasserie en Europe
- 11 Mt d'orge dont 32% d'orge de brasserie soit 3,6 Mt
- 555 T de houblon récoltés en France en 2015 (-13% / 2014)
- Cultivé principalement dans le Nord et l'Est
- La moitié de la production est exportée



TRANSFORMATION : MALTERIE ET BRASSERIE

En 2015, la France a produit 1,4Mt de malt, avec 80% de la production qui est exportée, c'est le 1er exportateur mondial de malt. Les régions les plus dynamiques dans ce secteur sont l'Île-de-France, la Picardie, le Poitou-Charentes, la Champagne et le Centre. Cette position dominante de la malterie française est dû, entre autres, à la bonne qualité et à l'abondance de l'orge de brasserie produit en France, et à la bonne organisation de la filière brassicole. En ce qui concerne la brasserie, la France est le 8e producteur de bière en Europe dont 28% de la production sont exportés. Avec le boom des micro-brasseries de ces dernières années, la France compte aujourd'hui plus de 800 brasseries réparties sur tout le territoire, alors qu'elle n'en comptait plus que 22 il y a 30 ans. Elles produisent plus de 2000 types de bière et représentent environ 4500 emplois directs.

CONSOMMATION

La France, malgré sa place dominante sur la production, n'est qu'à la 26e place sur les 28 pays européens, en ce qui est de la consommation. Avec une moyenne de 30L/an/hab, on est bien loin des 160L consommés par an par les tchèques. En 2015, la consommation de bière était donc d'environ 20 millions d'hectolitres. Le marché est principalement porté par les bières spéciales et premium qui représentent 2/3 des volumes.

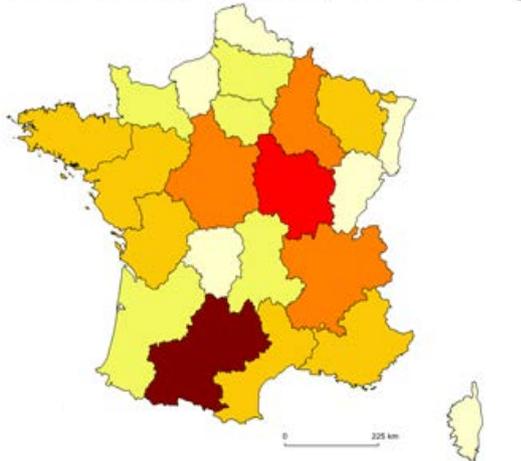


FRANCE :

La filière Brassicole biologique

LA PRODUCTION D'ORGE BIO EN FRANCE

Surface totale d'orge bio par région en 2015



Source : Agence Bio

La Bourgogne est la première région productrice d'orge bio avec plus de 3000ha cultivés.

Campagne 2016/2017 :

- Une récolte de près de 22 000 T d'orge bio, en large baisse par rapport à la campagne précédente. Cela représente pratiquement l'équivalent des besoins en orge pour les fabricants d'alimentation du bétail.
- Les autres utilisations de l'orge dont les malteries représentent entre 2500 et 3000 T.
- Les récoltes pour la campagne 2017/2018 sont bien meilleures puisqu'au 1er septembre elles s'élèvent déjà à 21 800 T contre 13390 T au même moment l'année dernière.

LA PRODUCTION DE HOUBLON BIO EN FRANCE

- Production de houblon bio beaucoup plus faible : culture qui demande beaucoup d'investissement à l'installation.
- 21 exploitations certifiées (producteurs de plantes à parfum, aromatiques ou médicinales ou autoproduction de micro-brasseries).
- Un principal producteur de houblon bio en Alsace : cultive 18ha et convertie 12ha supplémentaire en 2017.

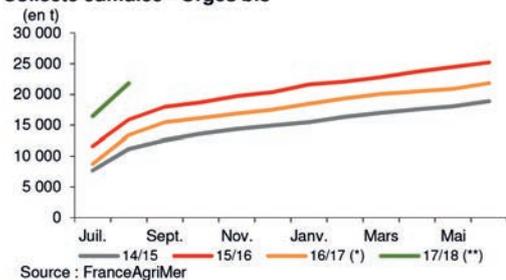
En 2017, une houblonnière bio expérimentale a également été plantée dans le département du Nord dans le but de tester différentes variétés correspondant au terroir et à la demande des brasseurs régionaux.

LA BRASSERIE

En 2013, le magazine Biolinéaires a recensé 98 brasseries produisant de la bière biologique. Nous estimons qu'il y en a aujourd'hui près de 200 en France. Les micro-brasseries se sont beaucoup développées en France ces dernières années, et ont tendance à tendre plus facilement vers une production 100% biologique.

En bio, on constate selon les résultats que les classiques restent majoritaires. 47% des bières vendues seraient blondes. Les spécialités sont assez peu représentées à part les blanches qui atteignent 13% du chiffre d'affaires. Les brasseurs bio semblent coller à la tendance du marché en développant en plus des produits très spécifiques comme les bières sans gluten.

Collecte cumulée - Orges bio

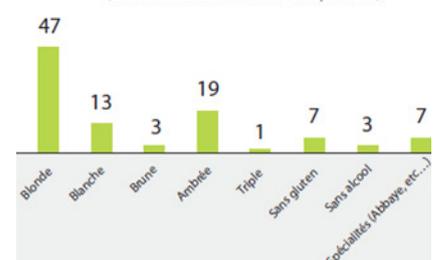


Source : FranceAgriMer



Source : Bio Linéaires - Mai 2014

Répartition du CA selon types de bières (source : Bio Linéaires 03/2014 - 26 répondants)



L'ÉCOCONCEPTION

Réduire l'impact de la filière

CRÉATION ET DÉPLOIEMENT D'UN OUTIL D'ÉCOCONCEPTION POUR LA FILIÈRE BRASSICOLE

1. Contexte



En 2015, le Pôle Agroé, a piloté une « opération collective d'écoconception » avec la filière brassicole du Nord-Pas-de-Calais. Ce projet a consisté en la réalisation de l'analyse du cycle de vie de la filière brassicole (de la production des matières premières à la mise en marché de la bière) puis en l'identification et la hiérarchisation de pistes d'écoconception permettant d'améliorer la double performance environnementale et économique des acteurs du secteur.

Ce travail a été présenté dans un document téléchargeable à l'adresse suivante :

<http://www.agroe.fr/download/brochure-eco-conception-brassicole-npdc.pdf>

Lors d'échanges avec les entreprises participant au projet, le Syndicat des Brasseurs a exprimé la volonté d'aller plus loin et de créer, dans la continuité du projet collectif, un outil permettant aux brasseurs des Hauts-de-France d'autoévaluer leur performance environnementale, de se comparer au secteur et d'évaluer des pistes d'écoconception. Il a donc été décidé de concevoir collectivement avec les brasseurs la structure d'un outil au format web opérationnel, simple d'utilisation et accessible à tous.

2. Objectif du projet

Dans la continuité de ce qui a été réalisé en 2015, le projet avait pour objectif de créer un outil d'écoconception pour les Brasseurs des Hauts-de-France et ainsi :

- Sensibiliser les brasseurs aux démarches environnementales et à l'écoconception
- Permettre aux entreprises de comparer leurs performances et inciter ainsi à l'action
- Mettre en évidence les forces et faiblesses des entreprises
- Structurer une démarche de progrès environnemental basée sur l'écoconception
- Identifier des axes d'amélioration
- Evaluer des pistes d'écoconception permettant d'aboutir à des gains environnementaux
- Aider les entreprises à anticiper les évolutions réglementaires sur l'affichage environnemental
- Rassembler les partenaires régionaux autour d'un projet commun

3. Méthodologie suivie

La démarche générale a été divisée en 4 étapes :

- Recueil des besoins des brasseurs à travers des interviews pour réaliser un cahier des charges
- Développement d'un prototype sous Excel à partir du cahier des charges
- Test de l'outil par les brasseurs et retour pour ajuster les fonctionnalités
- Développement d'un outil web finalisé prenant en compte les retours des brasseurs

4. Livrable du projet

L'outil est disponible à l'adresse suivante : <http://brasseur.evea-conseil.net>

Son usage nécessite un identifiant et un mot de passe car chaque compte doit être sécurisé. Une présentation de l'outil est possible

L'ÉCOCONCEPTION

Réduire l'impact de la filière

5. Partenaires

Le projet a été porté par le Pôle d'Excellence Agroalimentaire Agroé et le syndicat des brasseurs des Hauts-de-France avec le soutien financier de la DRAAF. Sept brasseries volontaires ont été associées à la démarche. Ces entreprises « partenaires » reflètent la typologie de la production en Région.

Entreprises	Niveau de production en hl/an	Lieu d'implantation
Brasserie St Germain	12 000	Aix Noulette (62)
Brasserie PVL	300	Ennevelin (59)
Brasserie Duyck	100 000	Jeanlain (59)
Brasserie des 2 Caps	2 000	Tardinghen (62)
Brasserie St Sylvestre	60 000	Saint-Sylvestre-Cappel (59)
Brasserie du Moulin D'Ascq	7 000	Villeneuve d'Ascq (59)
Les 3 brasseurs	11 000	Villeneuve d'Ascq (59)

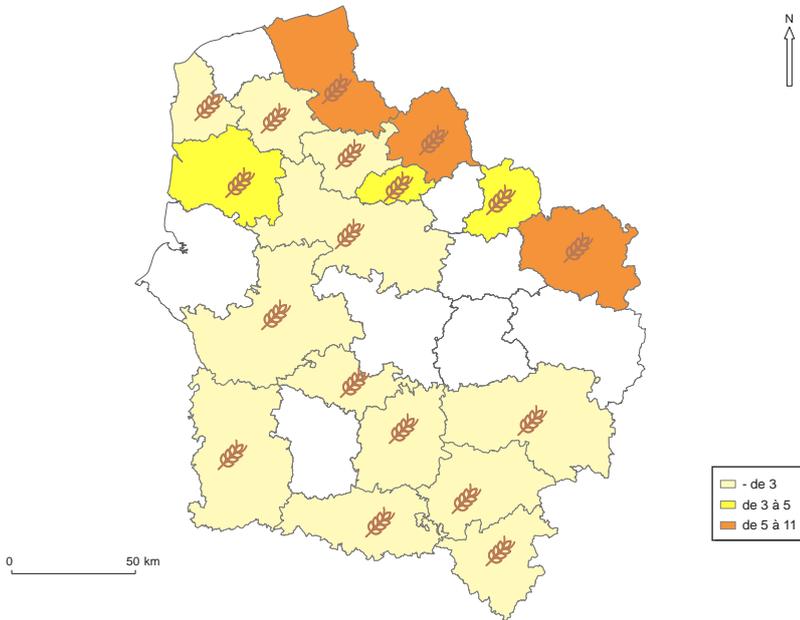
6. Synthèse des atouts du projet

Nous présentons ci-dessous principaux atouts qui, pensons-nous, apportent une valeur forte au projet :

- **Un projet innovant et structurant pour la filière brassicole régionale voir nationale** : l'outil créé dans le cadre du projet pourra bénéficier à tous les brasseurs adhérents du Syndicat de Brasseurs du Nord, soit une cinquantaine de sociétés. De plus, à moyen terme il est envisagé de favoriser son utilisation à une échelle nationale, via notamment une possible collaboration avec les Brasseurs de France.
- **Un dispositif concret et opérationnel** : afin d'assurer une réponse aux besoins et rendre le projet pragmatique, les attentes en matière de co-construction et de transfert de compétences ont été prises très au sérieux - session spécifique d'expression de besoin, formation, information, débriefing en fin de projet, accompagnement pour interpréter les résultats et sélectionner les pistes d'action. Ceci permettra une conduite du changement de qualité et l'appropriation facilitée par les entreprises.
- **Des bénéfices environnementaux et économiques attendus** : le projet présenté constitue un levier d'action intéressant qui donnera naissance à une forte prise de conscience sur l'écoconception et à de multiples pistes d'actions au service de gains environnementaux et économiques pour les industriels. Nous avons bien pris en compte que ce projet ne soit pas uniquement un projet d'outil stricto sensu mais qu'il permette d'identifier des zones de progrès et des pistes d'actions pour les innovants.
- **Un projet collaboratif** : afin de rendre le projet le plus efficace possible nous avons fait le choix de combiner nos deux structures et nos compétences respectives et complémentaires : filière brassicole, compétences environnementales... Par ailleurs ce projet impliquera plusieurs entreprises représentatives des Hauts-de-France permettant ainsi de renforcer les synergies mais également de développer un outil répondant aux différentes attentes.
- **Un projet en phase avec les enjeux actuels de la filière** : Cet outil visant à initier ces actions d'écoconception chez les brasseurs régionaux est en phase avec les démarches RSE de la filière comme celles de l'entreprise Heineken, acteur majeur du secteur, avec sa Bouteille BOFO. <https://fobo.heineken.fr>

RÉGION : La filière Brassicole

Nombre de brasseries dans les Hauts-de-France



Historiquement, le Nord Pas de Calais est le deuxième territoire brassicole de France ce qui lui confère un savoir-faire particulier. La filière brassicole fait partie du patrimoine de la région Hauts-de-France et participe donc à la culture collective nordiste. La production de bière est de 5,5 millions d'hectolitres soit 35% des volumes nationaux.

Le climat régional est idéal pour la culture d'orge et de houblon. La culture de houblon, traditionnelle dans la Région, est devenue aujourd'hui anecdotique en Hauts-de-France avec seulement 7 producteurs au sein de la coopérative la Coophounord, qui représente 25 hectares. L'Alsace est la première région productrice de houblon en France avec plus 400 hectares.

Le territoire possède également un maillage d'entreprises brassicoles important, avec malteurs, brasseurs et distributeurs.



Source : Atlas agroalimentaire Nord-Pas-de-Calais

RÉGION :

Les Essais Orge

La Chambre d'agriculture a mis en place un essai spécifique avec différentes variétés d'orge brassicole en conduite biologique à Carvin dans le Pas-de-Calais. Le premier avait pour but de comparer le niveau de productivité et de qualité de 8 variétés d'orge d'hiver et le deuxième avait pour objectif de comparer les niveaux de qualité et de productivité de 6 variétés d'orge de printemps en conduite biologique dans le Pas-de-Calais.

ESSAI VARIÉTÉS ORGE D'HIVER : L'AMISTAR, TOLÉRANTE À LA JNO, S'EN SORT MIEUX

On sait que la Jaunisse Nanisante de l'Orge (JNO) peut faire des dégâts en orge d'hiver, l'année 2016 en aura été une parfaite illustration. Parmi les 6 variétés testées, c'est la variété **AMISTAR**, justement tolérante à la JNO, qui arrive en tête avec 50,8 qx/ha. Les autres variétés, sensibles à la JNO, sont assez nettement derrière. EMOTION, ETINCEL, CASINO et ISOCEL sont dans le même groupe statistique (productivité de 37,6 à 41,1 qx/ha). VANESSA, seule orge de 2 rangs dans l'essai, arrive assez nettement derrière avec 17,6 qx/ha.

Les niveaux de protéine sont relativement élevés (11,1 pour VANESSA à 13,1 pour AMISTAR), quoiqu'il en soit, **supérieurs aux 10,5 pts maxi requis pour accéder à la filière des orges brassicoles**. De surcroît, les calibrages ne sont pas très bons. Au mieux, on a 78 % de grains > 2,5 mm pour AMISTAR et on tombe au moins bien à 55 % de grains > 2,5 mm pour EMOTION. Reste à les tester en malteries et brasseries artisanales.

Avec ces niveaux de productivité, et aussi parce que **l'orge d'hiver est une culture nettoyante pour les parcelles** (l'orge étouffe les mauvaises herbes de par son pouvoir couvrant très important), il est toutefois légitime de se poser la question de savoir si l'orge d'hiver ne pourrait pas remplacer avantageusement le triticale dans les exploitations de polyculture-élevage.



ESSAIS ORGE DE PRINTEMPS : DES NIVEAUX DE PRODUCTIVITÉ SATISFAISANTS

C'est la première fois que nous testons les orges de printemps, et les résultats sont plutôt encourageants. Le niveau de **productivité est un peu moindre qu'en orge d'hiver** (32,9 qx/ha pour les orges de printemps contre 37,4 qx/ha pour les orges d'hiver) **mais les calibrages sont bien meilleurs** (de 76 à 99 % de grains > 2,5 mm en orge de printemps ; rappel : de 55 à 78 % en orge d'hiver). Les niveaux de protéines sont également plus acceptables et plus proches de ce qui est recherché en filière brassicole. Deux variétés respectent le cahier des charges à ce niveau : **CALCULE** avec 10,2 pts de protéine (OP fourragère), et **PLANET**, avec 10,4 pts de protéine. La variété PLANET est également celle qui obtient le meilleur rendement (39,2 qx/ha).

Un essai densité a été réalisé. Nous n'avons pas noté de différence significative entre la densité préconisée (330 grains/m² au 24/03), la densité forte (390) et la densité faible (270).

Un **essai fertilisation** a également été mis en place. Il y a une différence significative de 6,2 qx/ha pour la modalité surfertilisée (+ 60 unités sous forme de farines de plumes) comparée à la modalité « fertilisation agriculteur ». Cet apport d'azote supplémentaire ne dégrade pas la teneur en protéine, mais le gain de rendement ne compense pas le coût de la surfertilisation.

RÉGION :

Enjeux et Analyse prospective

FORCES

Production

- Essais concluants de micro parcelles d'orges brassicoles en région
- Mise en place d'une houblonnière expérimentale

Transformation

- Souhait des brasseurs de relocaliser leurs approvisionnements en orge et houblon (plusieurs demandes professionnelles spontanées et réponses favorables au lancement d'une démarche)
- Succès grandissant des microbrasseries
- Une région reconnue pour sa fabrication de bières de qualité

Distribution, consommation

- Un marché des bières bio et spéciales en plein développement

FAIBLESSES

Production

- Le houblon, une production très spécifique, demandant un lourd investissement, production technique et gourmande en main d'œuvre
- Nécessité pour les producteurs de choisir des variétés en orge et houblon adaptées au marché ciblé
- Variétés de houblon demandées par les brasseurs non présentes en région

Transformation

- Pas d'outil de pelletisation pour la transformation du houblon

OPPORTUNITÉS

Production

- Intérêt fort pour le local et les produits régionaux
- Intérêt de plusieurs producteurs pour l'intégration d'orge brassicole dans les rotations

Transformation

- Nombreuses brasseries certifiées bio en région
- Complémentarité entre la relocalisation des approvisionnements et la démarche écoconception de la filière brassicole portée par le Pôle Agroé

Distribution, consommation

- Développement de circuits touristiques autour de la bière, porté par le syndicat des brasseurs
- Intérêt grandissant des brasseurs et des consommateurs pour des bières spéciales de qualité

MENACES

Production

- Coût des matières premières : le houblon est deux fois plus cher en bio qu'en conventionnel

Distribution, consommation

- Alcool donc aspect santé du bio moins fort

RÉGION :

Les démarches régionales



RÉGION : LES DÉMARCHES RÉGIONALES

La réflexion concernant la filière brassicole découle d'échanges avec les professionnels selon lesquels la demande en houblon bio est durablement croissante. Aujourd'hui seule la coopérative houblonnière alsacienne (COOPHOUDAL) produit du houblon bio en France mais en quantité souvent insuffisante pour le marché français (production uniquement localisée sur une parcelle de lycée agricole).

Les brasseurs s'accordent pour dire que le développement des bières biologiques, notamment grâce au boom des micro-brasseries et brasseries artisanales est croissant et durable. Du côté des producteurs, plusieurs commencent à se poser la question de la place d'une orge brassicole au sein de la rotation. Cette culture est une céréale secondaire jugée comme intéressante pour la diversification des producteurs biologiques en région.

LA HOUBLONNIÈRE EXPÉRIMENTALE :

En 2017, une houblonnière expérimentale a été plantée à Morbecque. Les deux houblonniers Edouard Roussez et Marc Chenut ont planté 26 variétés différentes de houblon sur 1 hectare. Cette expérimentation va durer 3 ans dans le but de trouver les meilleures variétés de houblon possibles, qui correspondent au terroir, aux besoins des brasseurs et résistantes aux maladies et aux ravageurs.

La houblonnière sera suivie pendant 3 ans par la Fredon qui fera des relevés sur toutes les variétés pour permettre de déterminer lesquelles sont les plus sensibles ou les plus résistantes aux maladies et aux ravageurs. Les variétés seront par la suite également analysées pour en dresser le profil aromatique. Cette action est coordonnée par A PRO BIO et financé par l'Agence de l'eau Artois-Picardie.



UN LABEL DE BIÈRE 100% BIO LOCAL :

Suite aux retours des professionnels de la filière, A PRO BIO et ses partenaires souhaitent mettre en place une filière brassicole 100% bio et locale. Pour cela, tous les maillons de la filière sont invités à travailler sur une charte commune pour la création d'un label de bière 100% bio et local. Le but est de travailler avec tous les acteurs de la filière pour leur permettre de trouver des approvisionnements bio, locaux et qui correspondent à leurs attentes.

DE L'ÉPI AU DEMI :

A Gavrelle, Mathieu Glorian et sa brasserie paysanne de l'Artois sont déjà dans cette démarche de production bio et locale car il gère sa production de A à Z. L'orge est cultivé sur l'exploitation, malté dans la malterie artisanale qu'il a mis en place à la ferme, et brassé sur place.

RÉGION :

Documents disponibles

- Les livrables du programme Api'nord, 4 fiches techniques sur le houblon (Fredon) disponible sur <http://www.fredon-npdc.com/pages/apinordpag.html> :

- Connaître et reconnaître : les ravageurs, maladies et auxiliaires en culture de houblon
- Les principaux lépidoptères ravageurs de houblon
- Recherche de méthodes de lutte contre les acariens du houblon
- La biodiversité au service des houblonniers : des aménagements parcellaires pour lutter contre les pucerons

- l'association Houblons de France : Organisation du Comice du Houblon et étude sur le houblon : <http://houblonsdefrance.fr>

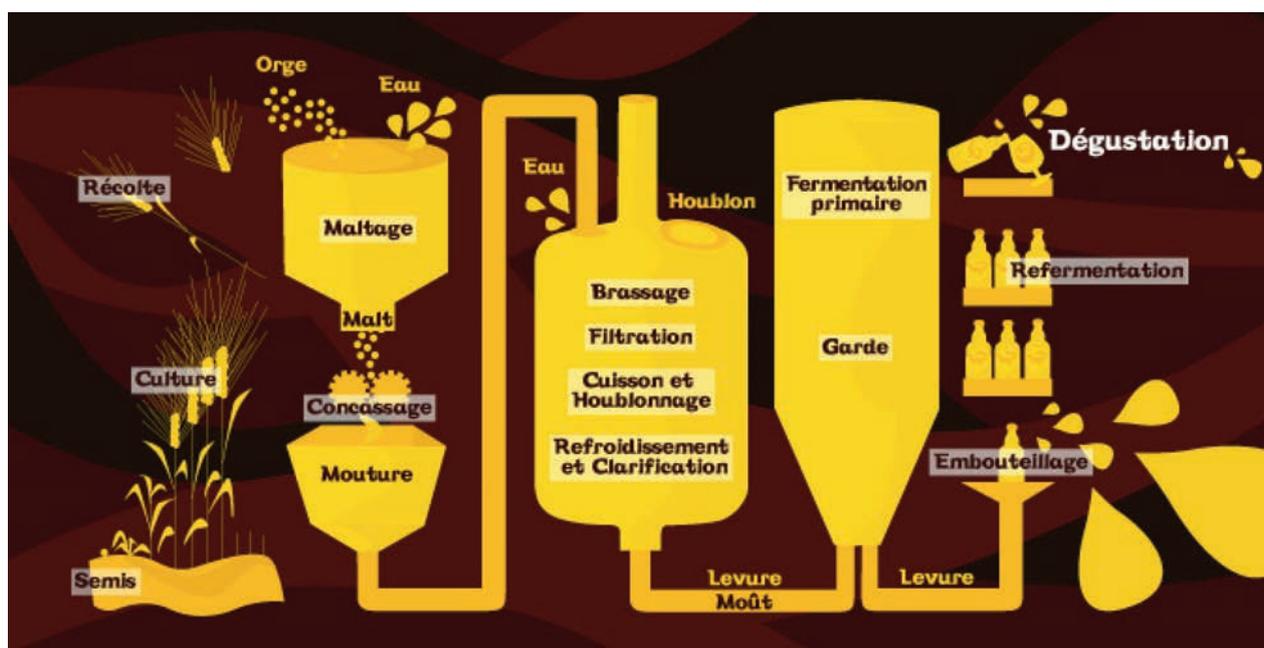
- L'opération collective avec la filière brassicole au sein de l'étude FOOD[aveniR] (Pôle Agroé) disponible sur <http://www.agroe.fr/foodavnir.php> :

- Action collective : écoconception de la filière brassicole

- Bulletin Echos Bio n°20 : la bière bio : une filière à investir (Chambre d'Agriculture) :

<http://www.nord-pas-de-calais.chambre-agriculture.fr/publications/la-publication-en-detail/actualites/bulletin-echos-bio-n20/>

- Pour suivre les chiffres sur l'orge bio au niveau national : La synthèse mensuelle des données par espèce sur la filière des grandes cultures biologiques (France AgriMer) disponible sur <https://visionet.franceagrimer.fr>



Source : Ferme Brasserie Belle

VOS CONTACTS EN RÉGION



A PRO BIO

Contact : LOUISE ORIER, chargée de missions filières
4 rue de Dormagen
59350 Saint André
Tel: 03 20 31 57 97
www.aprobio.fr



Chambre d'Agriculture Hauts-de-France

Contact : YANNICK COSPEREC, Conseiller grandes cultures bio
56 avenue Roger Salengro
BP 80039 - 62051 Saint Laurent Blangy
Tel: 03 21 60 57 57
www.agriculture-npdc.fr



FREDON

Contact : KARINE LELEU, Responsable Qualité
265 rue Henri Becquerel
62750 Loos en Gohelle
Tel: 03 21 08 64 99
www.fredon-npdc.com



GABNOR

Contact : HÉLÈNE PLUMART, Conseillère grandes cultures bio
Le Paradis
59133 Phalempin
Tel: 03 20 32 25 35
www.gabnor.org



AGROÉ

Contact : JULIEN MOTTET, Chargé de missions Développement durable
Bâtiment Les Trois Parallèles, La Citadelle, Allée du Général Girard
62000 Arras
Tel: 03 27 70 15 80
www.agroe.fr

Conception A PRO BIO

Avec le soutien de :

