



Journée Filières et Techniques

Orge brassicole et Bière : un fort potentiel de conversions et de débouchés en Bretagne

27 novembre 2012

Dédiée à l'orge brassicole et à la bière, cette journée a rassemblé dans le Finistère une trentaine de participants (producteurs, porteurs de projets, acteurs de la filière "Bières"...). La matinée s'est déroulée au GAEC des Radicaux Libres à Querrien où les expérimentations sur l'orge brassicole Bio ont été présentées par la FRAB, complétées par l'intervention de la Chambre d'Agriculture de Bretagne sur l'itinéraire technique conseillé pour cette culture. L'après midi, la rencontre s'est poursuivie à la Brasserie de Bretagne à Trégunc avec la présentation de l'association "De la Terre à la Bière", de Malt Fabrique et enfin de la Brasserie de Bretagne.



Les brasseries bretonnes à la recherche de malt Bio

On recense une trentaine de brasseries artisanales sur le territoire breton dont **une douzaine qui produisent de la bière Bio**, sans compter les brasseries qui utilisent du malt Bio mais qui ne l'affichent pas du fait de ruptures ou difficultés d'approvisionnement. Trois brasseries fabriquent 70% de la bière Bio bretonne (**Coreff, Lancelot et la Brasserie de Bretagne**). La production totale de bières (Bio + conventionnelle) des brasseries bretonnes avoisine 70 000 hl, dont **près de 20% en Bio**. On estime le besoin de ces brasseries à **environ 300 à 350 tonnes de malt Bio**. Une étude de faisabilité d'une malterie est en cours pour répondre à cette demande.

Ainsi, les 100 hectares d'orges brassicoles Bio cultivés en Bretagne ne suffisent pas pour combler ces besoins, d'où **des potentialités de conversion pour les producteurs conventionnels et des opportunités de débouchés pour des producteurs Bio céréaliers qui cherchent à diversifier leur assolement**.

Présentation du GAEC des Radicaux Libres

Sur une surface de 18 ha, le **GAEC des Radicaux Libres projette de produire annuellement 500 hl de bière biologique**. La production actuelle (200 hl) est élaborée aux ¾ avec l'orge brassicole cultivée sur la ferme. Le quart restant est issu d'une ferme voisine. L'assolement mis en place est de type triennal (prairie de 2 ans : ray-grass - trèfle blanc / orge) : la fertilisation de l'orge est donc assurée par les précédents culturaux, mais aussi par un apport de fumier de chèvres laitières élevées sur la ferme. La bière est conditionnée en fûts métalliques, et vendue à la ferme, sur les marchés, dans des bars ou à l'occasion de divers événements (salons, foires, concerts, festivals...).

La brasserie est actuellement en cours de transfert dans un nouveau bâtiment entièrement auto-construit qui aura la spécificité d'abriter une salle de concert. A terme, le GAEC des Radicaux Libres envisage éventuellement de mettre en place une micro-malterie pour répondre à ses propres besoins.

Du champ à la malterie, un taux de déclassement important

Les exigences des brasseurs (calibre des grains, teneur en protéines, pureté variétale, humidité) sont telles qu'une **part**

importante de l'orge est déclassée en orgette (alimentation animale ou floconnerie). Il arrive fréquemment que la moitié seulement de l'orge récolté soit exploitable pour intégrer le processus de maltage. **La valorisation économique reste néanmoins très bonne**. La Chambre d'Agriculture estime qu'une récolte de 30 à 40 q / ha engendre un produit brut moyen de 1 200 à 1 500 €/ ha, pour un niveau de charges opérationnelles de 4 à 500 €/ ha.

La réussite de la culture est fortement dépendante du **type de sol** - qui doit avoir un bon état structural, ne pas être hydromorphe (mais avoir une bonne réserve utile) et avoir un niveau de nutrition azotée satisfaisant - et des **conditions d'implantation**, notamment la qualité du lit de semences.

De la qualité du malt dépend en partie la qualité de la bière, d'où l'existence d'une échelle de prix en fonction de la qualité des malts. Pour obtenir un malt de qualité, il est nécessaire de **trier rapidement l'orge après récolte**. Or il n'existe à ce jour en Bretagne qu'un organisme stockeur impliqué dans cette filière : selon un brasseur présent, **la multiplication des lieux de collecte pourrait permettre un gain qualitatif et être bénéfique à l'ensemble de la filière**.

Le choix variétal : un besoin de sélection et d'évaluation ?

Les **variétés de printemps** sont préférées par les brasseurs, mais la culture d'hiver peut être envisagée également. Les variétés les plus cultivées en Bretagne sont *Scarlett* et *Prestige*. L'association "De la Terre à la Bière" impose le choix d'une variété unique. Les malteries n'acceptent que **les lots sans mélanges variétaux**, d'où leur critère de *pureté variétale*, car le comportement des variétés diffère au moment de la germination.



Bonne fréquentation à la journée Filières et Techniques "Orge brassicole et Bière Bio" le 27 novembre dans le Finistère ►



◀ A gauche : Goulven MARÉCHAL (FRAB) présentant les expérimentations sur la culture d'orge brassicole Bio réalisées par le GAB d'Armor / A droite : Benoit NÉZET (Chambre d'Agriculture du Finistère) intervenant sur l'itinéraire technique de l'orge brassicole Bio

bière avec une large gamme qualitative d'orge, dès lors que le brasseur adapte sa technique de brassage. A partir de **100 kg d'orge**, l'entreprise Malt Fabrique réalise **70 kg de malt**. **200 kg de malt** permettent ensuite l'élaboration de **1 000 l de bière**. Mais la régularité du malt est un facteur clé, car elle permet au brasseur d'obtenir **un produit final régulier**, ce qui est indispensable pour certains débouchés comme la GMS.

Témoignage de Jean-René Cotten, producteur d'orge brassicole biologique

En raison de la présence sur son territoire proche de plusieurs brasseries, et suite à des réflexions sur les **faibles exigences en azote de la culture d'orge**, dans un bassin versant soumis à réglementation, Jean-René Cotten a décidé en 2012 d'implanter plusieurs hectares d'orge pour la malterie. Les parcelles ont été implantées derrière une betterave qui a laissé un sol bien aéré. L'itinéraire technique a consisté à passer la houe rotative, épandre 20 m³ de lisier bovin et à pulvériser un traitement homéopathique à base d'algues. **Le rendement obtenu est de 55 q / ha avant tri.**



Brasserie de Bretagne : en quête d'un ancrage breton consolidé

La Brasserie de Bretagne, créée en 1998, a débuté ses transformations Bio en 2008. Les 30 employés de l'entreprise transforment 500 tonnes de malt par an, **dont 130 en Bio**, et commercialisent 23 500 hl de bière, **dont 25% en Bio**. Les marques Bio de la Brasserie de Bretagne sont *Dremmwel* et *Ar Men*. Les débouchés sont principalement la vente en GMS (65%), les magasins spécialisés (10%) et la CHR (Café-Hôtel-Restaurant - 20%).

Actuellement, le malt Bio provient entièrement de Belgique (malterie Château). Cependant, **la Brasserie de Bretagne souhaite développer la filière bretonne**, et est prête à s'engager sur un approvisionnement entièrement breton sous réserve que la qualité du malt fourni soit satisfaisante. **Le volume nécessaire doublerait l'actuelle demande en malt breton**. Premier pas dans cette démarche : l'entreprise vient d'adhérer à l'association "De la Terre à la Bière".

Une fois les malts par variété obtenus, des assemblages sont effectués pour obtenir un produit final le plus régulier possible.

A plusieurs reprises au cours de cette journée, une demande de la part des opérateurs de la filière a été formulée concernant **le besoin de recherche de variétés d'orges brassicoles adaptées au contexte pédoclimatique breton.**

L'association "De la Terre à la Bière"

L'association, créée en 2006, a pour but de mettre en place et promouvoir **une filière de bière Bio bretonne locale et solidaire**. Elle rassemble parmi ses adhérents une quinzaine de producteurs, un collecteur, un malteur et une dizaine de brasseries (+ une distillerie). La production d'orge représente environ **80 ha en 2012**, permettant la production d'**une centaine de tonnes d'orge maltable**. En 2013, les objectifs de croissance sont importants, et s'élèvent à 300 tonnes. L'association "De la Terre à la Bière" a élaboré un cahier des charges, et constitue un lieu de concertation de ses adhérents (prix, volumes, qualité) pour produire et approvisionner de manière cohérente le marché de la bière biologique en Bretagne.

Malt Fabrique, seule malterie artisanale bretonne

Créée en 2009, avec l'appui de l'association "De la Terre à la Bière", et située dans les Côtes d'Armor à Ploëuc sur Lié, Malt Fabrique élabore annuellement **100 tonnes de malt** destiné aux brasseurs et micro-brasseurs. Tout type de céréales y est malté, de l'orge au sarrasin, en passant par le blé. La qualité de l'orge, qui peut provenir de toute la France, est assez variable. **Emmanuel Faucillon** estime qu'il est possible de faire de la

Hervé CORBEL (Brasserie de Bretagne) expliquant le fonctionnement du moulin à Malt (broyage du malt)



En savoir plus... Informations complémentaires sur les orges brassicoles et la bière Bio sur www.interbiobretagne.asso.fr dans l'espace professionnel > Filières et Marchés > Documents utiles

L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur à interbio@interbiobretagne.asso.fr

INTER BIO BRETAGNE

Association interprofessionnelle de la filière Agriculture Biologique en Bretagne

33, av. Winston Churchill
BP 71612
35016 RENNES Cedex
Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06
contact@interbiobretagne.asso.fr

www.interbiobretagne.asso.fr



Avec le soutien de :



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) : l'Europe investit dans les zones rurales

Projet cofinancé par le FEADER



Lauréat sélection nationale des groupes d'entreprises 2010