

FILIÈRE BRASSICOLE | Face à une demande croissante de matières premières de la part des brasseurs, toute une filière de production est en train de se structurer dans les deux départements alpins.

Les pintes de bière 100 % alpines, c'est pour bientôt !

Le collectif La Bière de Provence, Agribio 04, la Coopération agricole sud, des agriculteurs et des brasseurs travaillent depuis plusieurs années à la structuration de deux filières de production locale de houblon et de malt d'orge avec le soutien de la Région et de l'Union européenne via le FEADER.

En effet, ces cultures sont encore trop peu développées et structurées en région Sud-Paca ce qui complique énormément le travail des petites brasseries artisanales dont le nombre explose depuis 2015. Celles-ci souhaitent, pour la plupart, s'approvisionner localement mais ne le peuvent pas. En 2018, tous se sont donc rencontrés pour se structurer et ainsi faire naître une interprofession. L'association La Bière de Provence qui regroupe des brasseurs, des cavistes et des agriculteurs a rapidement pris conscience de ces enjeux et de la nécessité de créer une filière locale. Une prise de conscience d'autant plus prégnante à l'occasion de la crise sanitaire car l'association était principalement tournée vers l'événementiel en organisant des moments festifs autour de la bière. Dans les départements alpins, l'un des chefs de file de ce mouvement est Nicolas Garcin le fondateur de la Brasserie de Serre-Ponçon qui ne cesse de prendre de l'ampleur. « Cela fait six ans que j'ai monté ma brasserie mais il était très compliqué de trouver du houblon local. Donc, depuis quatre ans, je me suis rapproché d'une agricultrice qui exploite 2 000 m² de houblon à Chorges mais cela ne suffit pas d'autant plus que de nouvelles brasseries ne cessent de s'ouvrir dans les deux départements », explique-t-il.

Près de 150 brasseries en Paca

En 2021, la France comptait 2 500 brasseries dont 130 en région Sud-Paca et les ouvertures n'ont pas arrêté depuis ce dernier recensement. Toutes ces structures sont obligées de s'approvisionner dans les deux régions productrices françaises Alsace et Nord, ou à l'étranger : Belgique ou Allemagne pour le malt, voire États-Unis ou Nouvelle-Zélande pour le houblon. Pour pallier ce problème la décision a été prise de se lancer dans une

expérimentation variétale sur des cultures de houblon dans un climat méditerranéen mais également sur l'orge, toujours à des fins brassicoles.

Sept parcelles test de houblon ont donc été mises en place. Depuis 2019, leur suivi agronomique est assuré par Agribio 04. L'objectif est de déterminer si le houblon est adapté au terroir provençal et si la production est satisfaisante. L'association est en charge de tout le suivi des parcelles, de l'élaboration des itinéraires techniques, etc. Le houblon se trouve à l'état sauvage dans les Alpes-de-Haute-Provence ce qui laisse présager de bonnes perspectives d'acclimatation pour cette plante dont les arômes sont étroitement liés au terroir et aux pratiques culturales.

Il en existe plus de 300 variétés commercialisées à des tarifs élevés et parfois soumises à des royalties sur la production car elles sont brevetées. Le développement variétal est très compliqué mais, à termes, l'objectif est de créer une variété locale, productive et qualitative. Les spécialistes parlent d'un coût de 100 000 € par an pour donner naissance à une nouvelle variété sachant que la plante ne produit qu'au bout de trois ans.

Les parcelles test sont réparties dans toute la région, sauf les Alpes-Maritimes. Les Hautes-Alpes et les Alpes-de-Haute-Provence en accueillent chacune une. Les premiers résultats montrent une hétérogénéité induite par le respect plus ou moins rigoureux des itinéraires techniques. Les meilleures parcelles se rapprochent des rendements alsaciens.

L'un des grands enjeux de cette culture est l'irrigation car le houblon réclame 12 litres/jour/plant en moyenne pendant la pleine période de croissance. Il faut donc des ressources en eau durables dans le temps pour l'implantation. Dans les Alpes-de-Haute-Provence deux agriculteurs sont pionniers dans l'implantation de houblonniers professionnels : Florian Mongin à Reillanne et Karl Gobyn à Forcalquier. Tous deux ont planté deux hectares de houblon et Karl, ancien régisseur de théâtre, entame en 2022 sa première année de production à grande échelle. « J'étais en recherche de reconversion et le boom



Le projet est porté par une équipe composée d'agriculteurs, de brasseurs, d'agronomes et de chargés de missions qui travaillent de concert pour faire émerger cette nouvelle filière.



Le houblon pousse sur un treillage de plusieurs mètres de haut. La récolte s'effectue en été. Afin de se former, toute l'équipe s'est rendue en Catalogne pour un voyage d'études. Le houblonnier catalan, pionnier de la culture en climat méditerranéen, est également venu leur dispenser son savoir en Provence.



des brasseries m'a donné cette idée. En 2018, je me suis donc lancé dans un BPREA à Gardanne, comme Karl, raconte-t-il. Les démarches engagées pour la structuration de la filière et les premiers résultats très encourageants ont grandement facilité mon installation car cela a rassuré mes interlocuteurs qui ne connaissaient pas cette culture.»

Les premiers brassages réalisés en 2021 ont été concluants et une dégustation a même été organisée en décembre à l'Université européenne des saveurs et des senteurs (UESS) de Forcalquier avec une vingtaine de brasseurs et houblonniers autour du zythologue Emmanuel Girard, un spécialiste de la bière comme l'est l'œnologue pour le vin.

Le projet houblon s'achevant cette année les acteurs impliqués pensent déjà à la création d'un GIEE pour continuer à travailler de concert et avoir des financements collectifs. Par ailleurs, en janvier l'association Houblon de Provence a vu le jour, Florian Mongin en est le président et

la représente au sein de "Houblon de France" qui fédère les néo-houblonniers à l'échelle nationale.

Le second projet qui concerne l'orge et le malt est piloté par la Coopération agricole Sud avec Agribio 04, Arvalis, l'Inrae et La Bière de Provence. Celui-ci porte sur la culture d'orge brassicole et une étude de faisabilité de la création d'une malterie. Afin d'identifier les freins et les leviers de la production d'orge brassicoles, trois parcelles ont été suivies en 2021 deux dans le 04 et une dans le 13, en 2022 c'est une dizaine qui le sera dans la région. Parallèlement une plateforme accueille des essais sur différentes variétés : cinq en 2021, dix en 2022. Ces expérimentations sont couplées à une étude de rentabilité économique de l'orge brassicole pour les producteurs. Au-delà de l'intérêt des brasseurs, ce projet a pour but de redynamiser la production de céréales par la mise en place de nouvelles filières rémunératrices pour les producteurs.

Le 24 février, un comité de pilotage doit se réunir pour croiser les informations sur la filière amont et les attentes de brasseurs afin de lancer la deuxième phase d'études avec une intensification des essais mais aussi un approfondissement de la faisabilité technique, juridique et financière d'une malterie régionale. ■

Alexandra Gelber

Contacts :

- La bière de Provence : Thomas Narcy, Tél. : 06 60 54 18 73 ou malt-houblon@labiereprovence.fr
- Agribio 04, projet houblon : Victor Frichot, Tél. : 06 86 17 68 62 ou maraichage04@bio-provence.org
- Agribio 04, projet orges-malts-bières : Gwladys Fontanieu, Tél. : 07 44 50 30 67 ou grandes-cultures@bio-provence.org
- La coopération agricole sud, projet orges-malts-bières : Sandrine Regaldo, Tél. : 07 76 91 28 80 ou sregaldo@sud.lacoopagri.coop
- Houblon de Provence : Florian Mongin, Tél. : 06 16 41 09 14 ou contact.houblondeprovence@gmail.com



Début décembre, une dégustation des premiers brassages "locaux" a eu lieu à Forcalquier. Les résultats sont encourageants.