Journée Régionale

Filière Brassicole Bio d'Occitanie

4 novembre 2021
Creps de Toulouse

L'Occitanie comptait quelque cinquante brasseries en 2010 et en accueille plus de 220 aujourd'hui, dont une soixantaine produisent des bières certifiées AB.

La tendance tend à renforcer l'approvisionnement local mais questionne les capacités de production et de transformation. C'est l'ensemble des acteurs qui sont appelés à s'investir dans la construction de micro-filières, des filières locales, régionales et biologiques.

InterBIOcitanie

La Région Occitanie Pyrénées - Méditerranée

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

10H – 11H30 FILIÈRE BRASSICOLE BIO EN OCCITANIE : UNE FILIÈRE EN MOUVEMENT !

- Introduction de la journée
- Chiffres clés et évolution de la filière brassicole bio d'Occitanie
- Retour sur les enjeux de la filière
- Présentations des réalisations :
  - Fiches métiers et Annuaire des partenaires
  - Rencontres territoriales
  - Expérimentation variétale d'orge brassicole
  - GIEE Houblon d'Occitanie
- Zoom sur le Maltage en Occitanie
- Les collectifs de Brasseurs
  - SNBI
  - BRIO
- Mutualisation de la logistique : la coopérative "Bières des régions d'Occitanie"
- Espace Bières et Cidres au salon Millésime Bio

Une filière en mouvement !

- Chiffres clés
- Retour sur les enjeux filières
- Réalisations 2021
- Le Maltage en Occitanie
- Les collectifs de Brasseurs
- Mutualisation logistique coopérative
- Millésime Bio

Chiffres clés

Amélie BERGER

OCEBIO

Production d'orge brassicole Bio en Occitanie - 2021

Une production existante : à développer pour accompagner le développement des capacités de maltage régionales.

Collecte assurée principalement par deux coopératives.

Rendement moyen en 2019 et 2020 = 28 quintaux/ha.

1000 T => environ 400 ha d'orge brassicole

Estimation des besoins de la filière bio régionale = 3 000 T de malt bio pour 150 000 HectoLitres

Collecte annuelle d'orge brassicole bio en Occitanie – en Tonnes

Source : Collecte des OS en Occitanie - IBO

Production de houblon Bio en Occitanie - 2021

Une production émergente :

- Environ **15 producteurs** de houblons et porteurs de projet

- Environ **5 ha de houblon** planté en Occitanie

Les houblonniers sont **majoritairement en bio**, et ont des projets de **1 à 2 ha de houblonnière.**

En 2021, les premières houblonnières commencent à produire.

Pas ou peu d'équipements de post-transformation du Houblon en Occitanie.

<u>Frein majeur</u> : l'investissement initial est très important pour le houblonnier.

Rendement moyen : 1 à 1,5 Tonnes/ha

Estimation des besoins de la filière bio régionale =

40 à 45 Tonnes de houblon pour faire 150 000 hL de bière

Chiffres clés – Brasseries en France - 2021

La France est le 1er pays européen en nombre de brasseries. (2300 brasseries, dont 444 brasseries bio – 19 %)

8ème pays producteur de bières en Europe.

70% des bières consommées en France sont produites en France

Fort développement de la bière artisanale, qui pèse désormais 7 à 8 % du marché de la bière.

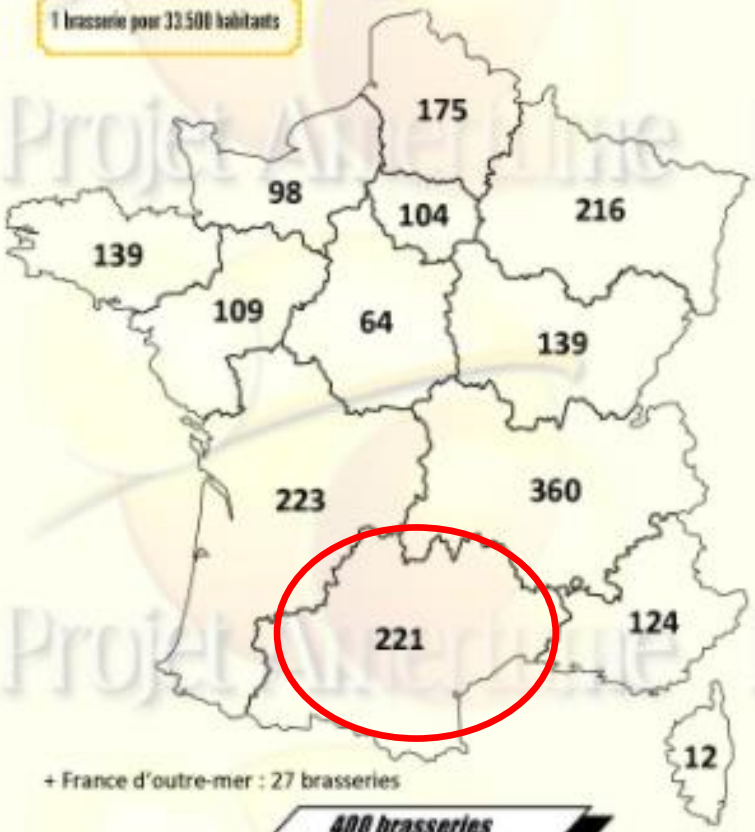
La France, avec une moyenne de **33 l/an/habitant**, est en volume le dernier pays consommateur de l'Union-Européenne.

Portée par l'essor des bières artisanales, **l**a consommation de bière en France est en augmentation : 30L/an/habitant en 2015, 33 L en 2020.

La bière en France en 2021

2006 brasseries en activité[1]

1 brasserie pour 33 500 habitants



+ France d'outre-mer : 27 brasseries

400 brasseries fermées depuis 2000

dont :

- 132 fermes-brasseries[2]
- 107 produisant de l'orge[3]
- 126 produisant du houblon[4]
- 36 pratiquant le maltage[5]
- 176 brasseries pédagogiques[6]
- 199 proposant de la restauration
- 20 viticulteurs—brasseurs
- 444 majoritairement biologique[7]
  12,61% des marques biologiques[8]

15 brasseries produisent 95% du volume[10]

Localisation des brasseries françaises[9]

Chiffre d'affaires : 4,04 milliards d'euros[11]

Production : 23 500 000 hectolitres[12]

Consommation par habitant : 34 litres par an

313 nouvelles brasseries en un an[13]

6 ouvertures pour une fermeture[14]

Toutes les clés pour comprendre l'évolution rapide du secteur brassicole français sont disponibles dans l'eBook "La bière en France – Edition 2021"
Auteur : Emmanuel Gillard, Editions Projet Amertume (livre électronique au format PDF – 8214 pages – ISBN : 978-2-9546756-7-1)
A télécharger sur Projet Amertume – rubrique E-books (http://projet.amertume.free.fr)

(1) Source : Projet Amertume (9 décembre 2020) (2) Brasserie située au sein d'une exploitation agricole dans laquelle tout ou partie des ingrédients issus de l'exploitation sont utilisés (3) Le brasseur produit une partie ou la totalité de son orge (4) Le brasseur produit une partie ou la totalité de son houblon (5) Le brasseur malte lui-même une partie ou la totalité des céréales utilisées (6) L'aspect pédagogique peut représenter l'activité principale (établissement de formation) ou une activité secondaire (stages de brassage) (7) Gamme majoritairement certifiée biologique. Source : Projet Amertume (9 décembre 2020) (8) 12,61% de l'ensemble des marques de bières françaises sont certifiées biologiques (2,43% pour le reste du monde) (9) Source : Projet Amertume (janvier 2020) (10) Environ 2000 brasseries produisent 5% du volume. Sources : Projet Amertume et Brewers (11) Source : INSEE (2018) (12) Source : The Brewers of Europe (2018) (13), (14) Source : Projet Amertume

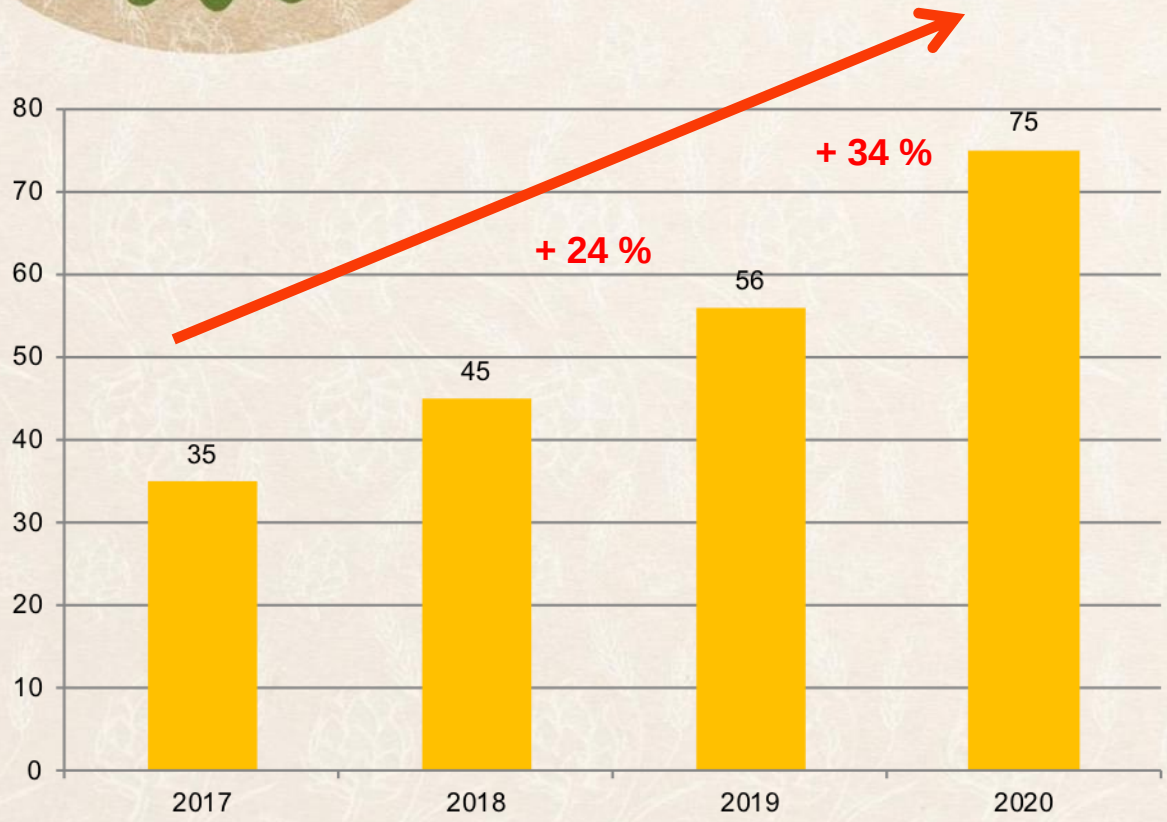
Brasseries Bio en Occitanie - 2021

221 brasseries artisanales actives en Occitanie

=> Soit 10 % des brasseries françaises.

63 brasseries sont bio ou proposent une gamme bio (28%)

Marché de la bière bio

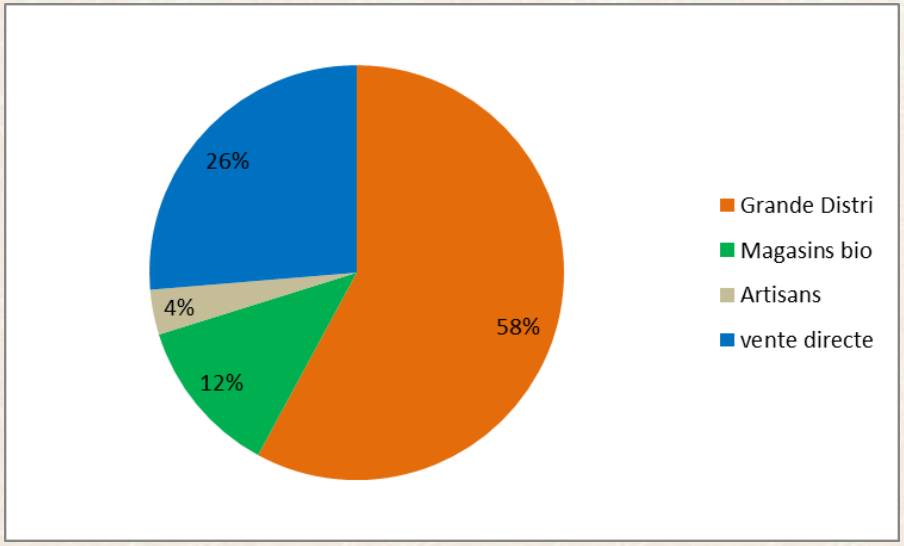


Evolution de la valeur des ventes au détail de la famille de produit :
« Cidres, bières et autres boissons alcoolisées bio » , en Millions d'€
Source : Agence bio

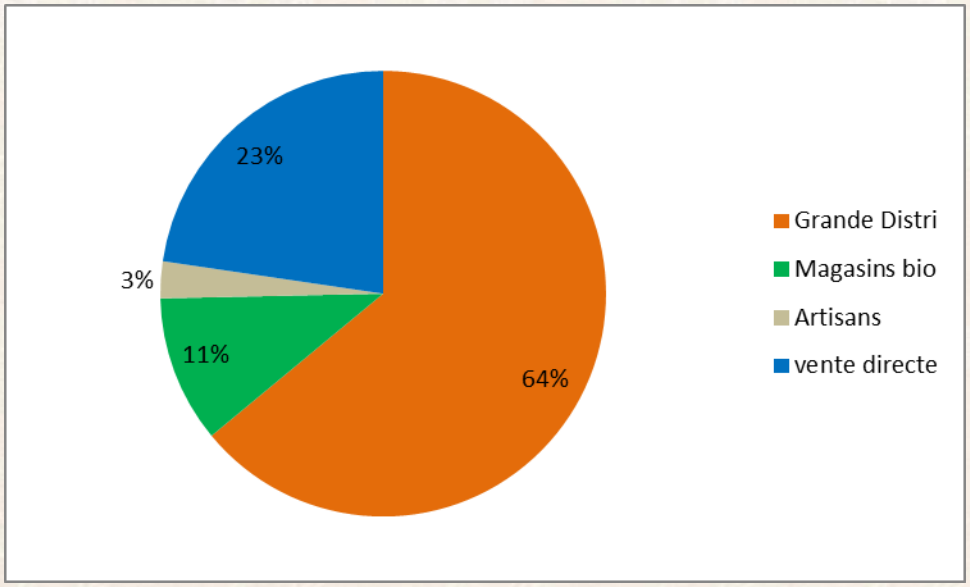
La bière biologique est la famille de produit qui connait la plus forte croissance en 2020 au sein du marché bio. (+ 34%)

Marché de la bière bio : répartition par circuits de commercialisation

2019 : 56 Millions d'€
Cidres, bières, autres boissons alcoolisés bio



2020 : 75 Millions d'€
Cidres, bières, autres boissons alcoolisés bio



Année 2020 : IMPACT de la crise COVID

Impact du COVID sur la filière brassicole artisanale - 2020

Fermeture des bars, des restaurants, des festivals et de tous les évènementiels pendant plusieurs mois => Filière brassicole a été très impactée.

- Près de 1 brasseur sur 2 a jeté de la bière dont **90% de pertes en fûts** et 10% en bouteilles
- 68% des brasseurs ont bénéficié du chômage partiel
- Près de 50% des entreprises ont bénéficié d'un Prêt Garanti par l'État (PGE) et 25% du fonds de solidarité.

En termes de chiffres d'affaires 2020 :
70% des brasseries déclarent 50% ou plus de pertes de chiffre d'affaires depuis le 15 mars 2020.

Taux de faillite normal car les aides de l'Etat ont fourni une bulle de protection mais les endettements ont beaucoup augmenté.

Source : Enquête du SNBI (2020)

Impact du COVID sur la filière brassicole artisanale - 2020

Moins 50% de ventes en restaurants, cafés et bars.
=> Orientation vers de nouveaux marchés :

- Augmentation de la vente directe
- + 17% vers la petite, moyenne et grande distribution
- + 50% en e-commerce

Les brasseries qui avaient plusieurs types de débouchés ont eu plus de facilités dans cette crise.

En 2021, **36 millions de demis** de bières artisanales soit **90 000HL** vont être jetés.

60% des brasseurs sont confiants pour l'avenir et 30% sont inquiets pour la sortie de cette crise.

Source : Enquête du SNBI (2020)

Enjeux de la filière

Raphaël LEBEAU

FR CIVAM Occitanie

Accompagnement de la filière

Fiches métiers et vidéo

Sandrine FOURNIE

BIO OCCITANIE

Expérimentation orge

Dylan Clair

BIOCIVAM 11

Expérimentation bio :

Évaluation variétale d'orge brassicole en Occitanie

⇒ Evaluation de variétés pour identifier des variétés agronomiquement adaptées (au territoire et à l'AB) et évaluer leur comportement au maltage.

Expérimentation R21 multisite : 2 x Gers (32), Tarn (81), Aude (11)

Un seul site financé (Aude)

Programme sur 3 ans

Contexte :

Peu d'essais en orge brassicole bio

Seuls des essais belges incluent des critères brassicoles

Peu de variétés sont sélectionnées avec des critères "AB" ou dans des conditions biologiques

Comportement agronomique (Tarn) :

	Epiaison					Floraison				
	Oïdium	Rouille Naine	Rynchos poriose	Helminth osporiose	Moyenne	Oïdium	Rouille Naine	Rynchos poriose	Helminth osporiose	Moyenne
Calypso	0	0	0	0	**0**	0,5	0,25	0,25	0	**0,25**
RGT Planet	0	1	1,25	0,25	**0,63**	0	2,5	2	2,25	**1,69**
Maltesse	0	0,25	0	0	**0,06**	0	0,75	0	0	**0,19**
Amistar	0,75	0	0	0	**0,19**	4,75	0,25	0	0	**1,25**
Aurore	0,25	0,5	1	0	**0,44**	1,5	0,75	1,25	0,25	**0,94**
Etincel	0	0	0	0	**0**	0,25	0,75	1	0	**0,5**
Arturio	2,5	0	0	0	**0,63**	4	0,25	0	0	**1,06**
Chevalier	0	2,25	0	0	**0,56**	2,5	2,5	3	0	**2**

Notations réalisées le 26/04/2021 pour le stade épiaison et le 07/05/2021 pour le stade floraison.

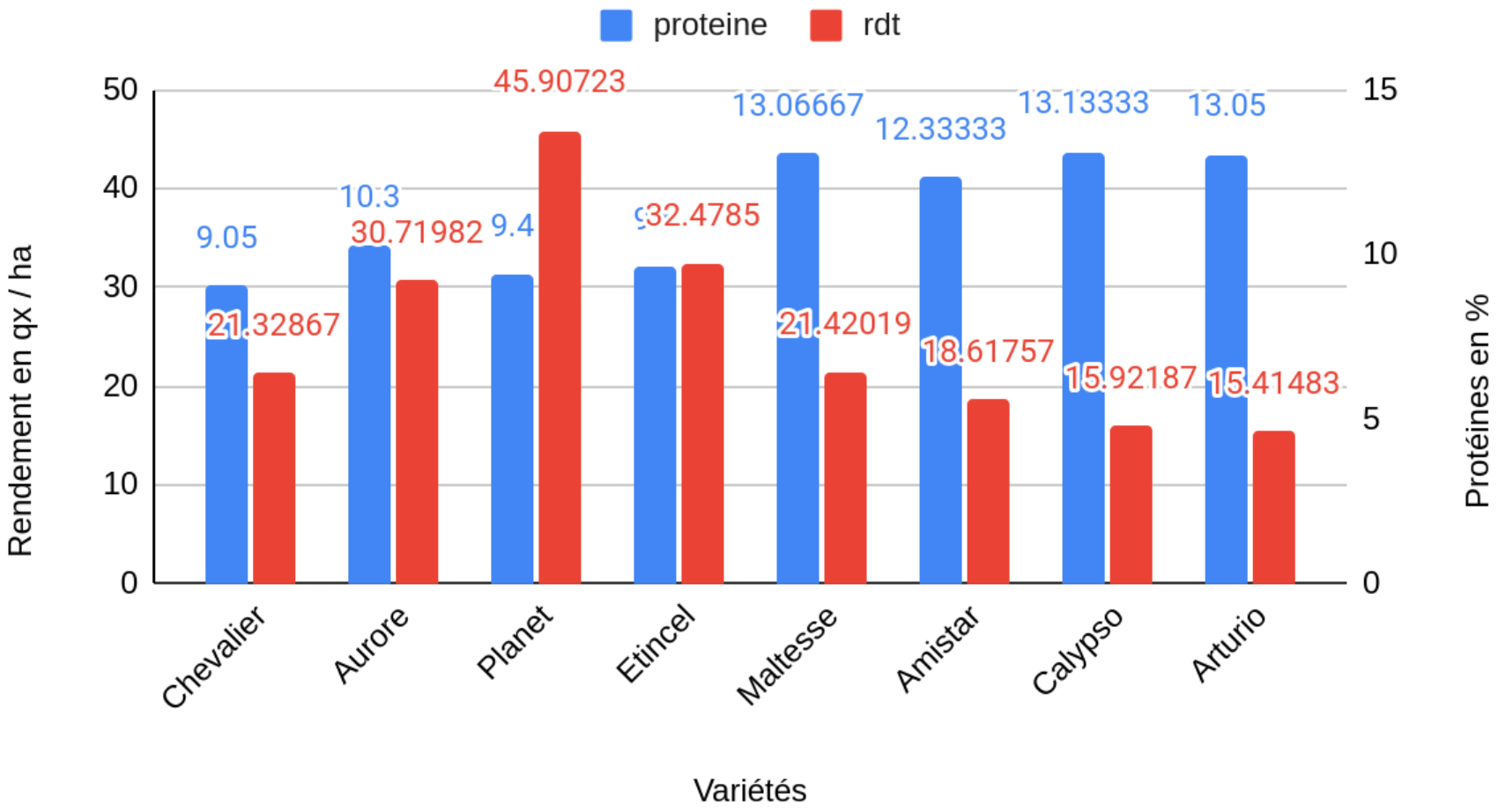
Taux de levée (Gers) :

semis mi décembre (St Paul)

Variété	%tage de levée corrigé st paul	%tage de levée corrigé loubersan
Maltesse	60	> 95
Arturio	86	76
Etincel *	66	> 95
Aurore	> 95	> 95
Calypso	> 95	> 95
Amistar **	> 95	55
RGT Planet *	> 95	66

Semis fin mars (Loubersan)

Résultats essais OB R21



Suite (2022 et 2023) :

Réseau d'expé mieux coordonné

Tronc commun de 15 variétés

Analyses post-récolte : micro maltage / micro brassage

Journées territoriales

Lise LAPORTE-RIOU

Chambre d’agriculture du Gers

Les 4 rencontres territoriales en région

- 12 Novembre 2020 : journée filière houblon bio (Dému, Gers) *(Webinaire)*
- 22 Janvier 2021 : journée filière orge brassicole bio (Algans, Tarn)
- 29 Juin 2021 : journée filière orge brassicole bio (Loubersan et St-Paul-de-Baïse, Gers)
- 2 Septembre 2021 : journée filière houblon bio (Bessen, Tarn-et-Garonne) *(Lot-et-Garonne)*

Les journées sur l'orge brassicole bio

EARL De Hourques
32190 ST-PAUL-DE-BAISE

SCEA de Mathiou
32300 LOUBERSAN
29/06/2021

Programme :

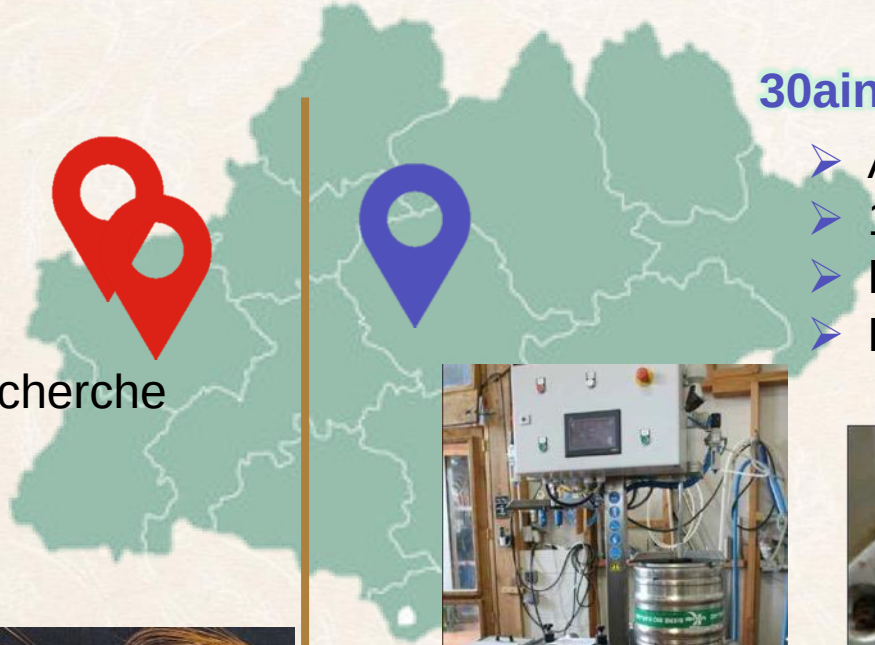
- Présentation de la **filière brassicole orge-malt bio**
- Présentation du protocole et visite des **essais de variétés d'orges brassicoles** (semis d'hiver et semis de printemps)
- Discussion entre adaptabilité des **variétés et impact aromatique** sur le malt et les bières

Brasserie Garland « En Kanette »
81470 ALGANS
22/01/2021

Programme :

- **Visite de la ferme-brasserie Garland** : production d'orge et de houblon – Malterie - Brasserie
- **Explication des différents process** du grain d'orge jusqu'à la bière
- Atelier : « Comment créer un **partenariat entre paysans et brasseurs** pour la production d'orge/ malt local? »

FILIÈRE BRASSICOLE BIO D'OCCITANIE



50aines de personnes

- Agriculteur.rices
- 2 Malteries
- Brasseur.ses
- Porteurs de projets
- Instituts techniques et de recherche

30aines de personnes

- Agriculteur.rices
- 1 Malterie
- Brasseur.ses
- Porteurs de projet

FILIÈRE BRASSICOLE BIO D'OCCITANIE

EARL De Hourques
32190 ST-PAUL-DE-BAISE
SCEA de Mathiou
32300 LOUBERSAN
29/06/2021

Brasserie Garland « En Kanette »
81470 ALGANS
22/01/2021

Variétés les plus utilisées :

- 2 rangs (*RGT Planet, Calypso, et Maltesse*)
- 6 rangs (*Etincel*)

Critères qualitatifs de l'orge brassicole :

- Variété pure
- Taux de **protéine** compris entre **9,5 et 11,5%**
- Taux d'**humidité < 14%**
- Calibre : 90% des **grains > 2,5mm**
- Taux de **germination : 97 % en 3 jours**

FILIÈRE BRASSICOLE BIO D'OCCITANIE

Filière longue	
Avantages	**Inconvénients**
☑ **Tri** de la récolte ☑ **Séchage** des grains ☑ **Stockage** dans des conditions de température et d'humidité **optimales**	☒ Variétés imposées ☒ Environ **30%** de la récolte **déclassés** en orge fourrager

Maltage à façon	
Avantages	**Inconvénients**
☑ **Intégralité** de la récolte maltée et vendue ☑ Liberté des **variétés** ☑ **Terroir** plus masqué dans la bière	☒ Nécessité de **triage** et **stockage à la ferme** ☒ Risque d'hétérogénéité du lot (impact la tenue de la mousse et le **trouble** de la bière)

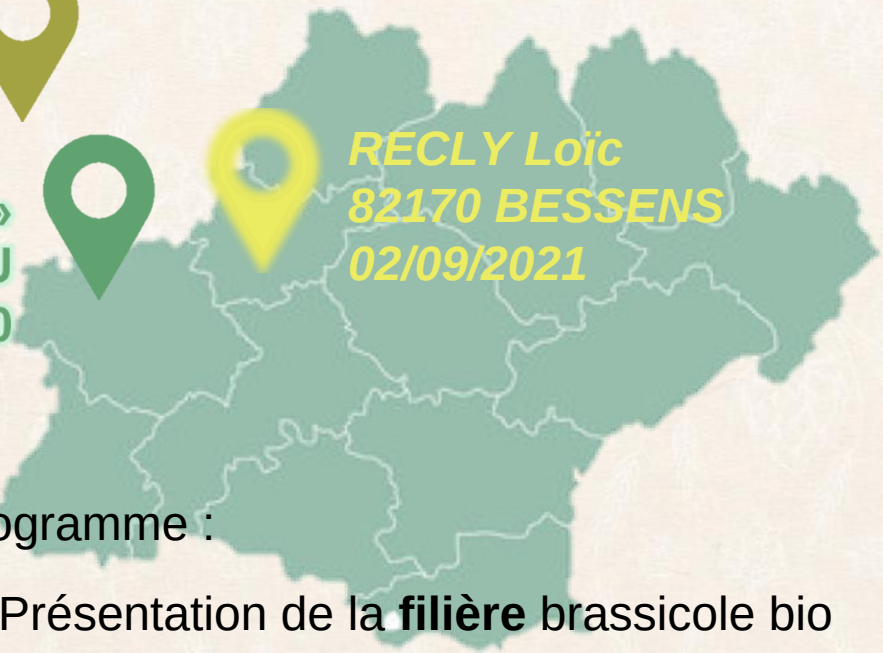
Augmentation du prix de l'orge à **400 €/t** ?

→ Acceptabilité des consommateurs ?

Les journées sur le houblon bio

SCEA GOURMET AGRICOLE
47800 ALLEMANS-DU-DROPT
02/09/2021

Brasserie « La Cadette de Burosse »
32190 DÉMU
12/11/2020



Programme :

- Présentation du **contexte** de la filière brassicole
- Présentation des **itinéraires techniques** de la culture de **houblon bio** et des **références économiques** d'Hopen
- **Visite des parcelles** de houblon
- Echanges sur le **conditionnement** du houblon et des impacts sur les **qualités aromatiques** de la bière

Programme :

- Présentation de la **filière** brassicole bio
- Retours sur les **discussions du webinaire** de novembre 2020
- Démonstration de **récolte** du houblon
- Discussions sur les enjeux de la filières (**houblon occitan** et **export**)

FILIÈRE BRASSICOLE BIO D'OCCITANIE

30aines de personnes

- Agriculteur.rices
- Brasseur.ses
- Porteurs de projets

50aines de personnes

- Agriculteur.rices
- Malterie
- Brasseur.ses
- Porteurs de projets

FILIÈRE BRASSICOLE BIO D'OCCITANIE

Remplacer le houblon importé par du **houblon local** ?

Amertume
Acide alphas

11-12 %

15-20 %

Variabilités :

- Variétés
- Date de récolte
- Climat (ensoleillement, températures)

→ Besoins en **acide alpha stables**

Elevé = rajout en **fin** d'ébullition

Faible = rajout en **début** d'ébullition

Arômes
Huiles essentielles

Altérations :

- Oxydation par la lumière
- Séchage trop long
- Température de séchage > 60°C
- Humidité > 12 %
- Décongélation

→ Valorisation en bières **« éphémères » mono-houblonnées**

→ Impact très positif sur le consommateur

GIEE Houblon d'Occitanie

Marion MORTIER
FR CIVAM

Julien BAROUSSE
Producteur de Houblon

GIEE
Houblon d'Occitanie

PRÉSENTATION DES ACTIONS
2020-2021

Avec la contribution financière
du compte d'affectation spéciale
« Développement agricole et rural »

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

Liberté
Égalité
Fraternité

Phase d'émergence du projet
(2019 - 2020)

Journée filière brassicole à Narbonne (nov. 2019)
↘ ***BESOIN D'UN ESPACE D'ÉCHANGES***

1 réunion de rencontre (fév. 2020) + Demande de reconnaissance (juin 2020)
↘ ***DÉFINITION DU PROJET DE GIEE (PLAN D'ACTIONS)***

+ ***2 journées de rencontre/d'échanges techniques*** *(juin et août 2020)*

↘ ***RECONNAISSANCE DU GIEE (oct. 2020)***

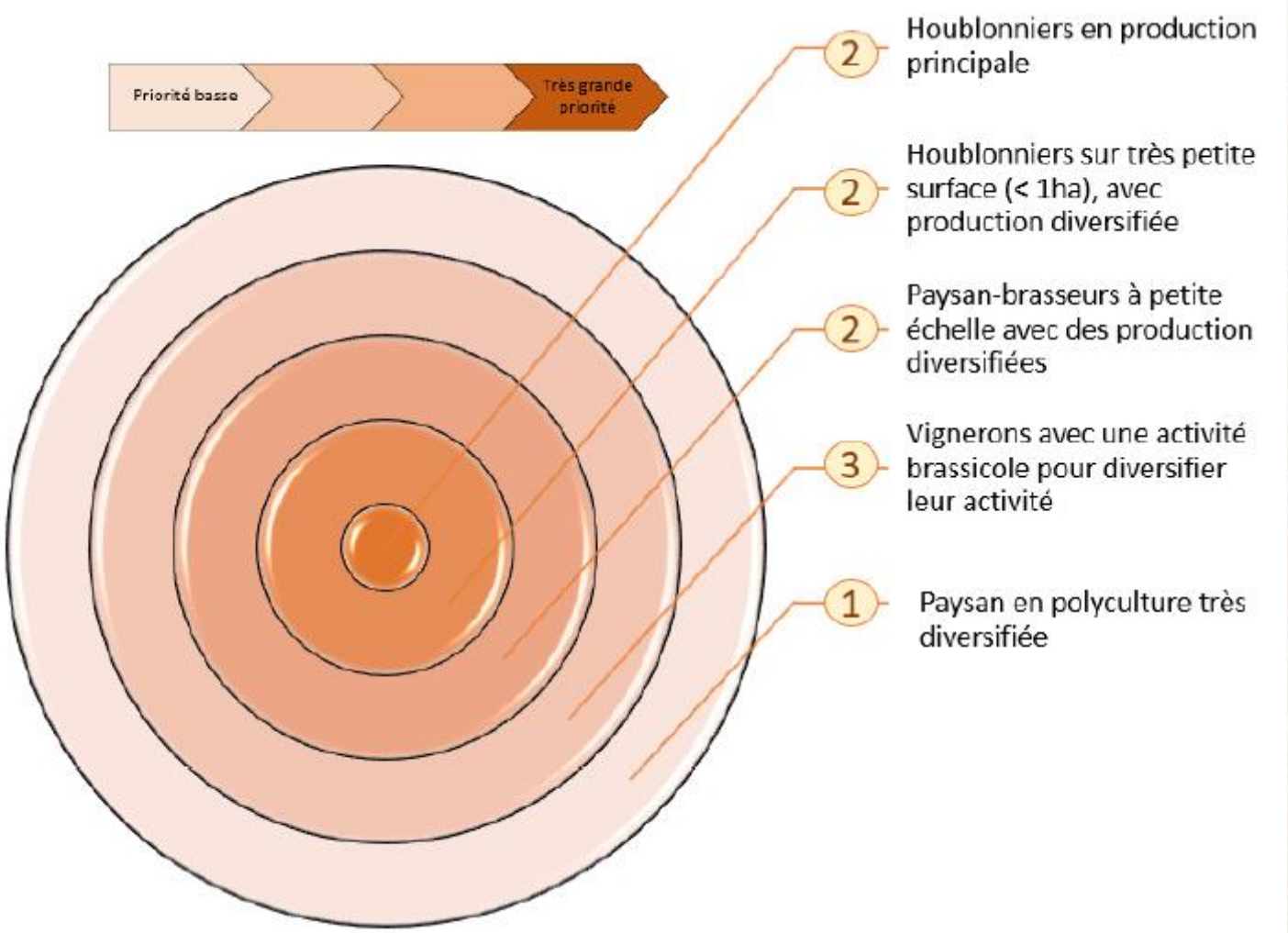
Diagnostics de Durabilité des fermes

Recensement des pratiques culturales / agroécologiques

Stage de 6 mois - 2021

GIEE

9 agri. « engagé.e.s »



Présentation des différents profils présents au sein du GIEE en fonction de l'importance accordée à la culture du houblon

Source : Julie Despocq, 2021

Journée d'échanges à la Brasserie Garland
(Algans, 3 août 2021)
Source : Marion Mortier, 2021

3 journées d'échanges techniques
(mars, mai et août 2021)

Expertise extérieure

Lupulina

Journées « d'initiation » à la Ferme de Pierrefitte (Saint-Marcet, 16 & 17 juillet 2021)
Source : Marion Mortier, 2021

Porteurs de projet

~ 30 personnes

FORMATION « initiation »
(déc. 2020 et juillet 2021)

HOUBLONS DE FRANCE

LA MALTERIE OCCITANE

Agence BIO

Maltage en Occitanie

Laurent COURSIERES

Malterie du Vieux Silo

La Malterie du vieux silo

Située dans le Tarn entre Gaillac et Montauban;

Entreprise créée en 2013;
Production certifiée Bio;

Installation auto construite, lot de 4 tonnes.

La Malterie du vieux silo

Production annuelle de 350T de malt Bio;

Fabrication des malts de base, torréfiés et caramels;

A partir de:
Orge, Blé, Seigle, Avoine, Sarrasin, Sorgho...

La Malterie du vieux silo

Activités :

- Achat de céréales / vente de malts

Approvisionnement uniquement régional. Vente dans le sud de la France principalement. 75%de l'activité.

- Maltage à façon : lots de 2T minimum, dans toute la France. 25% de l'activité.

La Malterie du vieux silo

Evolutions sur 2022:

- Achat du bâtiment;
- Agrandissement pour augmenter la capacité de production;
- Recrutement d'un salarié.

Maltage en Occitanie

Sébastien ROCHER

Malterie Occitane

FILIÈRE BRASSICOLE BIO D'OCCITANIE

LA MALTERIE OCCITANE

Une malterie

Une couveuse brassicole

Une centrale de distribution

La Malterie

- Basée à St Sulpice la Pointe (81)
- Unité de production de 1500t/an
- Possibilité de maltage à façon (10t)
- Soit 1800t d'orge/an
- Approvisionnement 100% régional
- Invest outil de prod : env 4m€
- 3 emplois créés
- Mise en service : env. fin 2022

La Couveuse Brassicole

- Basée à St Sulpice la Pointe (81)
- Unité de production de 2500hL/an
- Principe de résidence pour brasseurs professionnels pour env. 1500hL
- Capacité d'accueil : 5 brasseries
- + Brassage à façon
- 3 emplois créés
- Mise en service : env. été 2022

La centrale de distribution

- Basée à Lavaur (81)
- Distribution de produits brassicoles :
  - Malts (Malterie du Château + autres)
  - Levures (Fermentis, Brewline)
  - Houblons
  - …. Tout plein d'autres choses
- Malt Régionaux : Occipils + O'Pale
  - Maltage à façon d'orge bio régionale (Planet 2RP)
  - 75t en 2020, objectif : 500t en 2021
  - Labellisé Sud de France

Les collectifs de brasseurs

Adrien CLAUSTRES

Association BRIO

Les collectifs de brasseurs

Jean-Olivier RIEUSSET

SNBI

FILIÈRE BRASSICOLE BIO D'OCCITANIE

SNBi

SYNDICAT NATIONAL DES BRASSEURS INDÉPENDANTS

PLUS DE 700 ADHÉRENTS EN FRANCE

75 EN OCCITANIE

NOS MISSIONS

FÉDÉRER, REPRÉSENTER ET DÉFENDRE LES BRASSERIES INDÉPENDANTES ET ARTISANALES

PARTICIPER AUX INTERPROFESSIONS NATIONALES ET RÉGIONALES

FOURNIR DES SERVICES ET CONSEILS A NOS ADHÉRENTS

BRASSEUR INDÉPENDANT

UN LABEL DE QUALITÉ TRANSPARENT POUR LES CONSOMMATEURS

BRASS'EXPO
SALON PERMANENT pour les BRASSEURS INDÉPENDANTS

TROUVEZ VOS FOURNISSEURS

NEGO BRASS'

SE REGROUPER POUR NÉGOCIER

Mutualisation et Logistique

Loïc LARUE

Coopérative Bières des régions Occitanie

BIERES DES REGIONS OCCITANIE

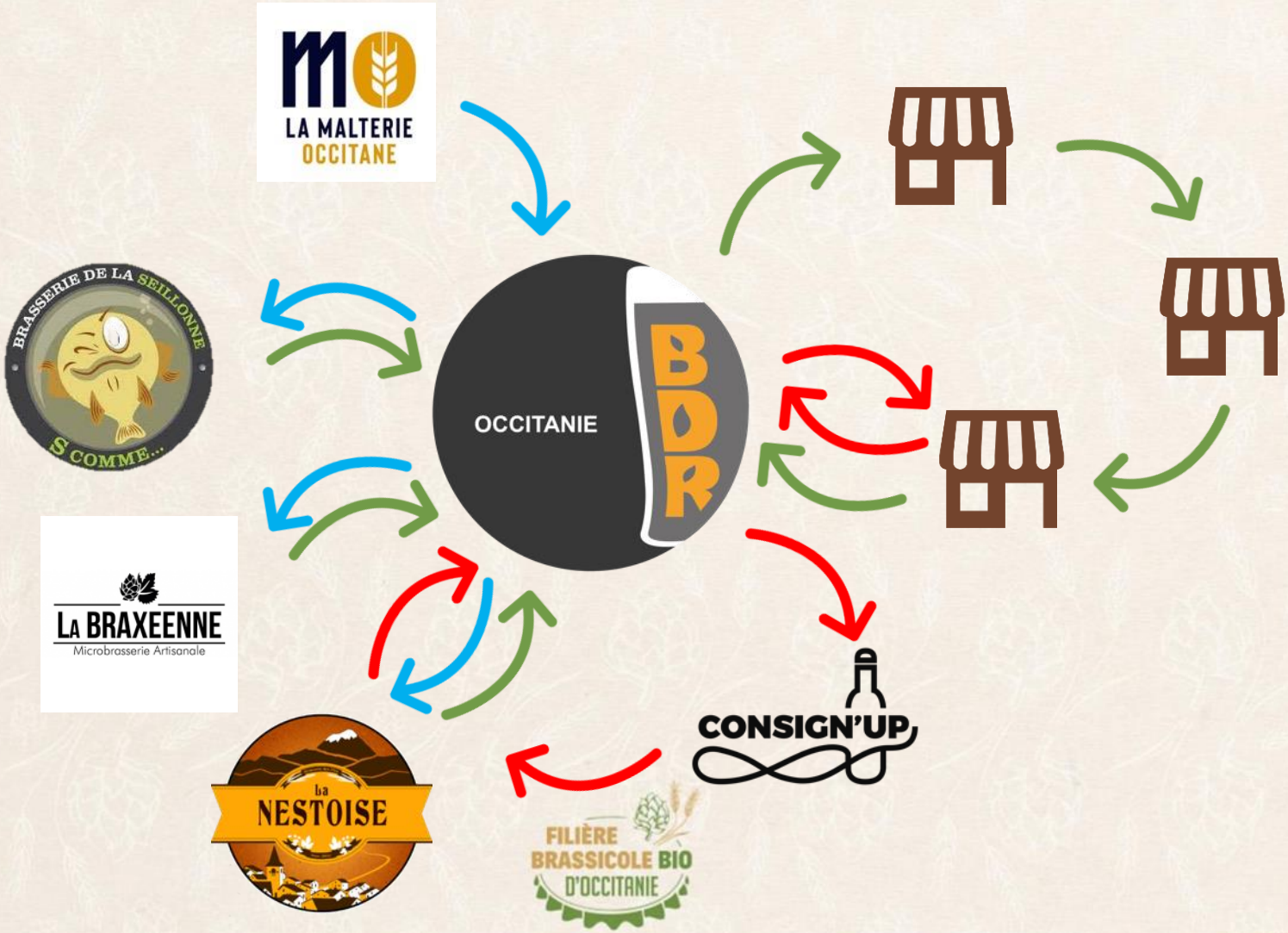
Mai 2021

Structure Coopérative

25 sociétaires

Développement filière brassicole

MUTUALISATION LOGISTIQUE
ACHAT / REVENTE



Millésime Bio

Olivier GOUE

SUD VIN BIO

FILIÈRE BRASSICOLE BIO D'OCCITANIE

SUD VIN BIO

Olivier GOUE

Directeur Adjoint
Chef de projet Millésime Bio

FILIÈRE BRASSICOLE BIO D'OCCITANIE

SUD VIN BIO

Trois décennies d'action…

Une dynamique régionale depuis 1991

- Association interprofessionnelle
- 500 adhérents
- Plus de 70% de la production régionale de vin bio

Un expert de la filière vin bio

Un organisateur d'évènements

29e édition

MillésimeBIO

14e édition

Challenge MillésimeBIO

FILIÈRE BRASSICOLE BIO D'OCCITANIE

MillésimeBIO

17.18 JANVIER **2022**
SESSION DIGITALE
ACCÈS 24/24

24.25.26 JANVIER **2022**
MONTPELLIER FRANCE
PARC DES EXPOSITIONS

1 450 exposants / 20 pays

8 000 visiteurs PRO : > 50 pays

Edition 2022 mixte : 1 session digital + le salon physique

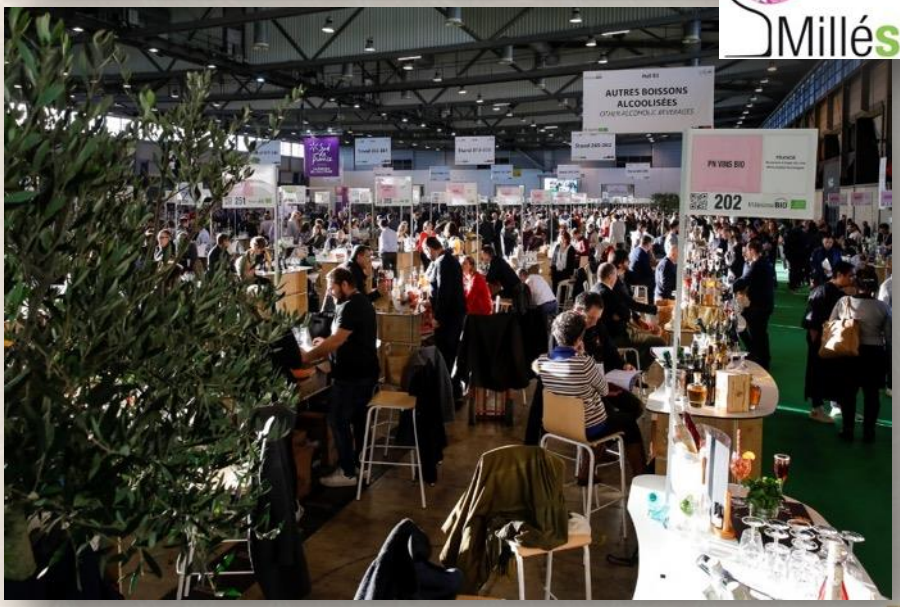
Depuis 2019 : Autres Boissons Alcoolisées Bio

Millésime Bio 2022 : Les producteurs de BIERES à l'honneur

- *Tarif préférentiel*
- *Localisation sur le salon*
- *Intégration dans l'étude conso 2022*
- *Bar à bulles*
- *MasterClass*
- *Soirée pétillante*
- *Concours challenge*

FILIÈRE BRASSICOLE BIO D'OCCITANIE

FILIÈRE BRASSICOLE BIO D'OCCITANIE



MillésimeBIO

FILIÈRE BRASSICOLE BIO D'OCCITANIE

Challenge Millésime BIO

NOUVEAUTE 2022 : les BIERES BIO intègrent le concours

En partenariat avec le SNBi SYNDICAT NATIONAL DES BRASSEURS INDÉPENDANTS

7 catégories avec leurs sous-catégories

Présidente du concours 2022 : Elisabeth PIERRE

Challenge Millésime BIO

<u>Planning</u>

Inscriptions : du 2 au 30 novembre

Réception des échantillons jusqu'au 23 décembre

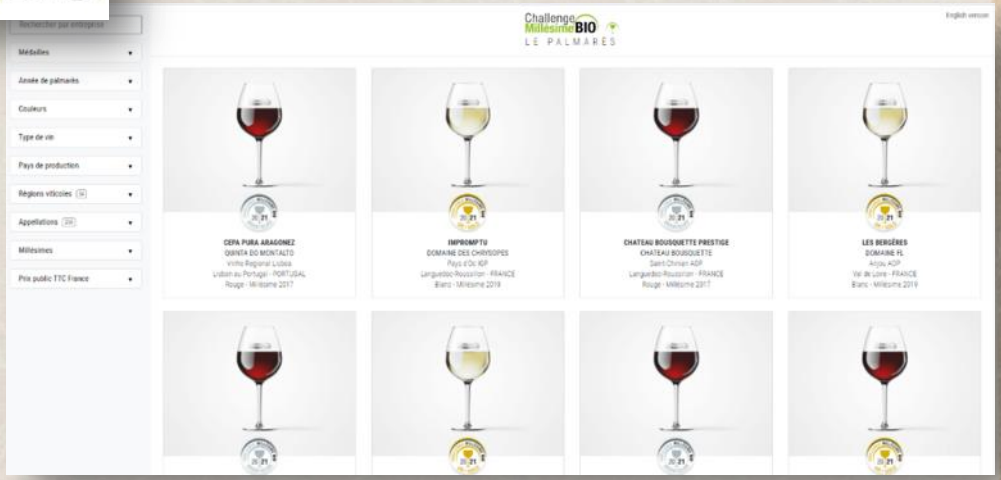
Dégustation : 11 & 12 janvier 2022

Palmarès : 14 janvier 2022

Visibilité

FILIÈRE BRASSICOLE BIO D'OCCITANIE

Challenge Millésime BIO



FILIÈRE BRASSICOLE BIO D'OCCITANIE

FILIÈRE BRASSICOLE BIO D'OCCITANIE

Merci de votre attention

Consignes et réemploi

Consign’Up

OC’Consigne

Première session d'atelier de 14h à 15 h :

1. Comment définir une bière Occitane ? Entre origine géographique et typicité locale.
2. Comment produire du houblon bio de qualité ?
3. Passer sa brasserie en bio et info sur la nouvelle réglementation bio
4. Consigne et réemploi dans ma brasserie : des solutions concrètes sur mon territoire

Seconde session d'atelier de 15h15 à 16h15 :

5. Choix des variétés de houblon pour une bière Occitane

6. Contractualisation et construction de la valeur dans la filière orge/malt bio

7. Quels outils / labels pour communiquer sur sa démarche de relocalisation ?

8. Qualités des matières premières bio : enjeux et adaptation des process

16h30 => Retour en plénière pour la conclusion de la journée

Conclusion et perspectives

Merci à tous pour votre participation !