

The background of the slide is a photograph showing several hands of different skin tones cupped together, holding a small amount of dark, rich soil. The background is slightly blurred, showing green foliage. The text is overlaid on this image in a white, sans-serif font.

*Renforcer les liens
producteurs –
brasseurs :
Objectif relocalisation de l'orge
brassicole et du houblon bio*

Journée Débouchés – 16 février 2023

Pierre-Yves Vermer, développement de filières
Patrick Silvestre, conseil technique

Au menu de l'atelier (10h30-12h):



- Introduction
- Qui est qui ?
- L'accompagnement de la filière brassicole bio en Wallonie
- Les évènements
- Retour sur le dossier de l'itinéraires BIO n°68
- L'orge brassicole et le houblon : deux filières en évolution
- Témoignages d'acteurs de la filière
- Moment d'échange
- Conclusion



Réseautons!

A cet atelier sont présents:

- ▼ 13 producteurs
- ▼ 7 transformateurs
- ▼ 2 étudiants
- ▼ 1 restaurateur
- ▼ 1 représentant label bio
- ▼ 18 encadrants agricoles
- ▼ 2 représentants de l'autorité compétente bio



L'accompagnement de la filière brassicole en Wallonie

- Biowallonie, structure d'encadrement du secteur bio
- Le Collège des Producteurs
- 2 centres pilotes : Cepicop et CPL Vegemar
- Des GAL (Culturalité, Je suis Hesbignon,...)
- CER Groupe
- CRA-W
- ...



Les évènements



- Le 25 août 2022 : Visites de houblonnière sous contrôle bio en province de Liège organisées par Biowallonie.
- Le 25 novembre 2022 : Après-midi de réseautage organisée par CultivAé et la Malterie Dingemans : promotion de la filière de malt d'orge pilsen bio-local-prix juste.

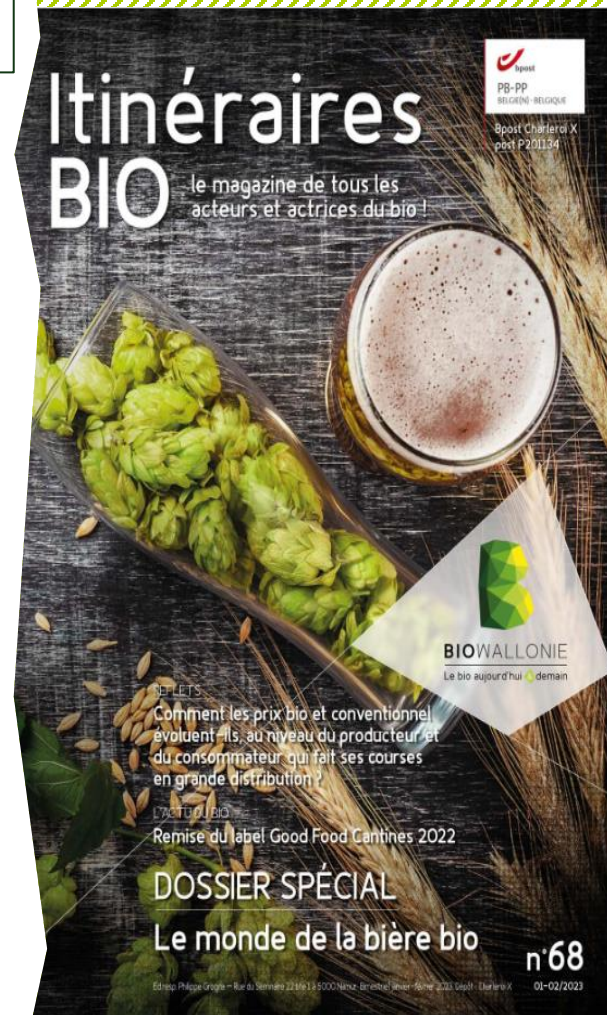
⇒ N'hésitez pas à nous faire part de thématiques/visites que vous aimeriez voir davantage abordées ! D'autres évènements sont en réflexion pour 2023 !





Le dossier de l'itinéraires BIO 68 : Le monde de la bière bio

- Le secteur brassicole bio : un secteur en effervescence!
 - => En moins de 10 ans, le nombre de brasserie bio à plus que doublé!
 - => Tous les styles de bières (ou presque!) sont représentés!
- La relocalisation de la culture d'orge brassicole bio
- Les résultats de l'enquête sectorielle : les dernières tendances du secteur brassicole bio



Le secteur brassicole bio belge a du talent!



Les dernières tendances du secteur brassicole biologique

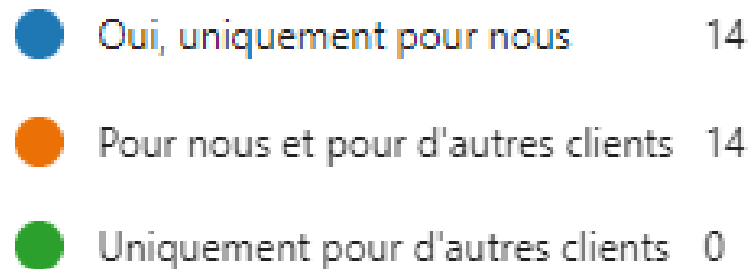
- 28 répondants certifiés bio sur 49 : merci à eux et à elles!
- La moitié brasse également à façon pour d'autres.

5. Brassez-vous uniquement pour votre propre production ou brassez-vous également pour autrui?

[Plus de détails](#)



Aperçus



La moitié des brasseries bio est mixte

7. Etes-vous exclusivement bio ou mixte?

Plus de détails

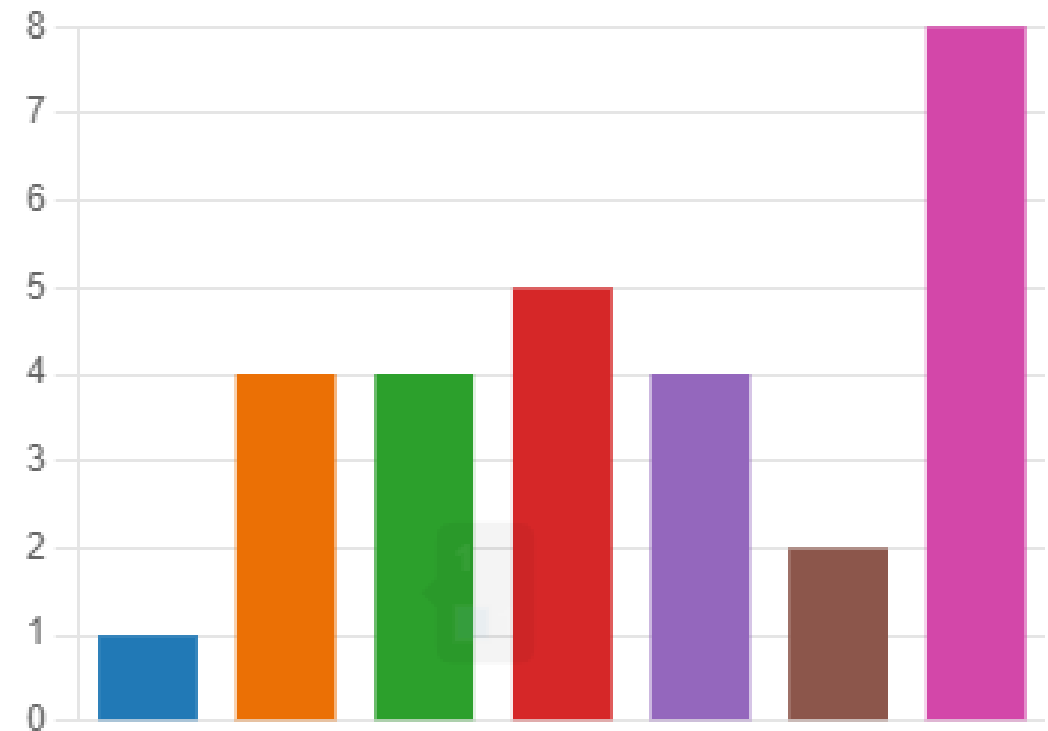
💡 Aperçus



La moitié des brasseries bio produit min 5 bières bio différentes

10. Combien de bières bio composent votre gamme?

Plus de détails



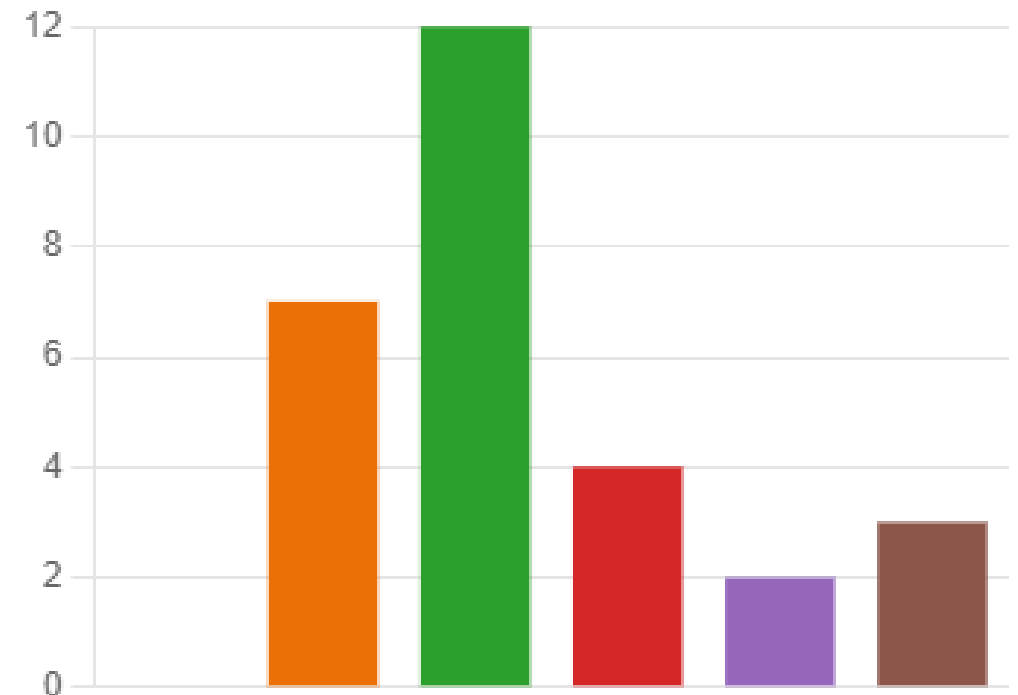
Approvisionnement en malt

13. Quel est le volume de malt pilsen bio nécessaire annuellement à votre production de bières bio?

[Plus de détails](#)

 Aperçus

	entre 100kg et 1 tonne	0
	entre 1 tonne et 5 tonnes	7
	entre 5 tonnes et 25 tonnes	12
	entre 25 tonnes et 50 tonnes	4
	entre 50 et 150 tonnes	2
	plus de 150 tonnes	3

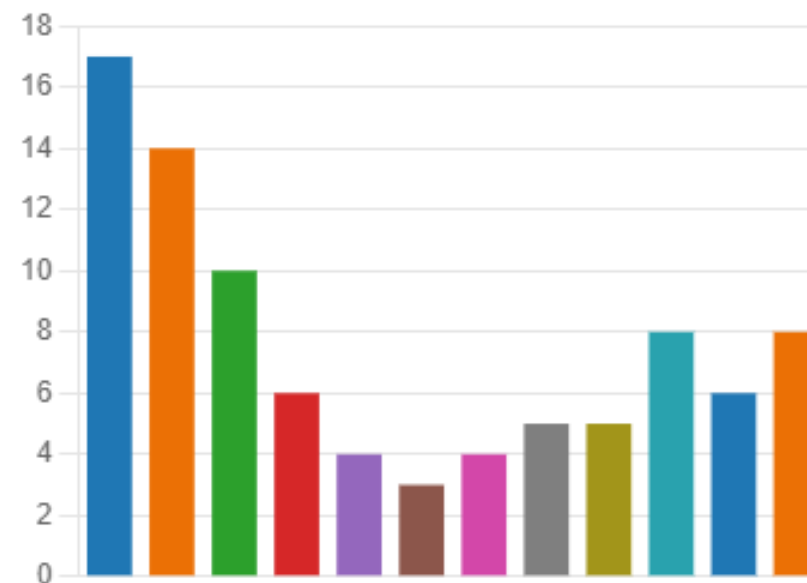


Et les malts spéciaux sont également fort variés!

14. Quels sont les autres malts bio qui composent vos recettes?

[Plus de détails](#)

munich	17
pale ale	14
cara ruby	10
cara blond	6
vienna	4
whisky	3
crystal	4
abbaye	5
biscuit	5
chocolat	8
black	6
Autre	8

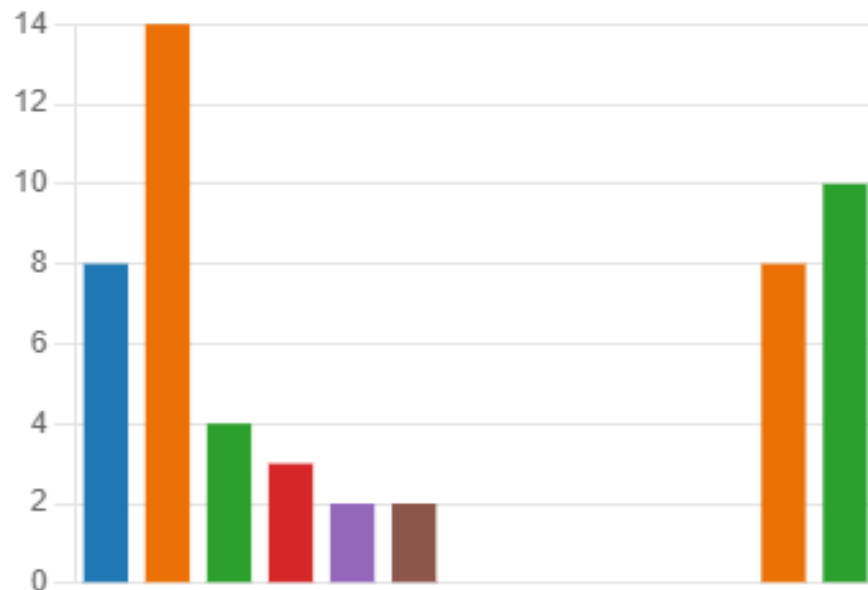


Les principales céréales utilisées en dehors de l'orge

15. Quelles autres céréales bio utilisez-vous?

[Plus de détails](#)

froment cru	8
malt de froment	14
malt de seigle	4
malt d'épeautre	3
sarrasin	2
millet	2
quinoa	0
sorgho	0
triticale	0
amidonnier	0
maïs	0
avoine	8
Autre	10



20 brasseries sur 28 adhèrent ou souhaitent adhérer à la filière d'orge pilsen bio-local-prix juste!

- Les principales motivations sont :
 - ✓ Renforcer l'approvisionnement local
 - ✓ Encourager la rémunération équitable des acteurs de la filière
 - ✓ Réduire l'impact carbone de l'orge en relocalisant sa culture
 - ✓ Améliorer la connaissance des producteurs
 - ✓ Donner plus de cohérence au mouvement bio



- Les principaux challenges à relever :
 - ✓ Se concerter pour adopter des prix équitables pour tous
 - ✓ Stabiliser la qualité d'une année à l'autre
 - ✓ Assurer un approvisionnement stable
 - ✓ S'engager dans la durée
 - ✓ Disposer de moyens logistiques adaptés

Approvisionnement en houblon

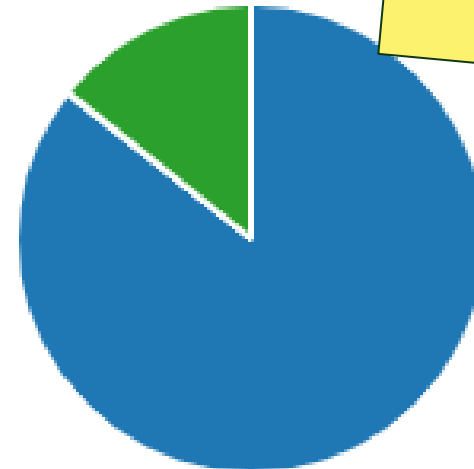
- A la question : Etes-vous intéressé par un approvisionnement local? Voici leur réponse :

19. Êtes vous intéressé par un approvisionnement de houblon bio local?

[Plus de détails](#)

 Aperçus

	Oui	24
	Non	0
	Oui, à réfléchir	4



Les acteurs se rejoignent sur le manque de disponibilité de houblon bio sur le marché. La majorité d'entre eux considère que des adaptations quant aux variétés sont envisageables!

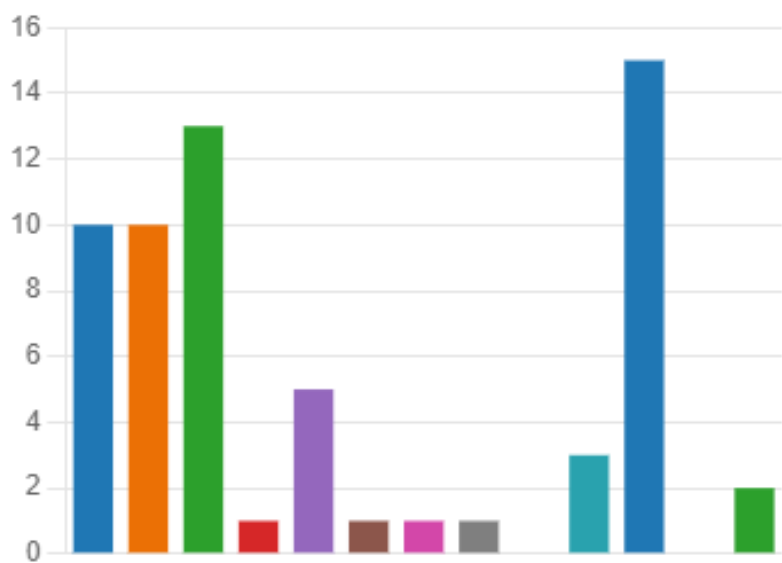


Le houblon biologique provient majoritairement des pays suivants :

21. Quelle est la provenance actuelle de votre houblon bio?

Plus de détails

USA	10
Allemagne	10
France	13
Autriche	1
République Tchèque	5
Slovenie	1
Royaume Uni	1
Pologne	1
Australie	0
Nouvelle Zélande	3
Belgique	15
Autoproduction	0
Autre	2



Pour conclure :

- Les brasseries bio wallonnes et bruxelloises commercialisent surtout en Benelux et en France.
- Les brasseries rencontrent principalement des difficultés pour l'approvisionnement en houblon aromatique et en houblon plus généralement.
- Les brasseries bio wallonnes et bruxelloises se fournissent en très grande majorité auprès des deux seules malteries proposant du malt bio en Belgique : Malterie du Château et Malterie Dingemans



Où en est-on dans le développement de l'orge brassicole locale?

En 2021 : 29 producteurs cultivaient 176 ha d'orge brassicole en bio = 525 tonnes de malt de type pilsen

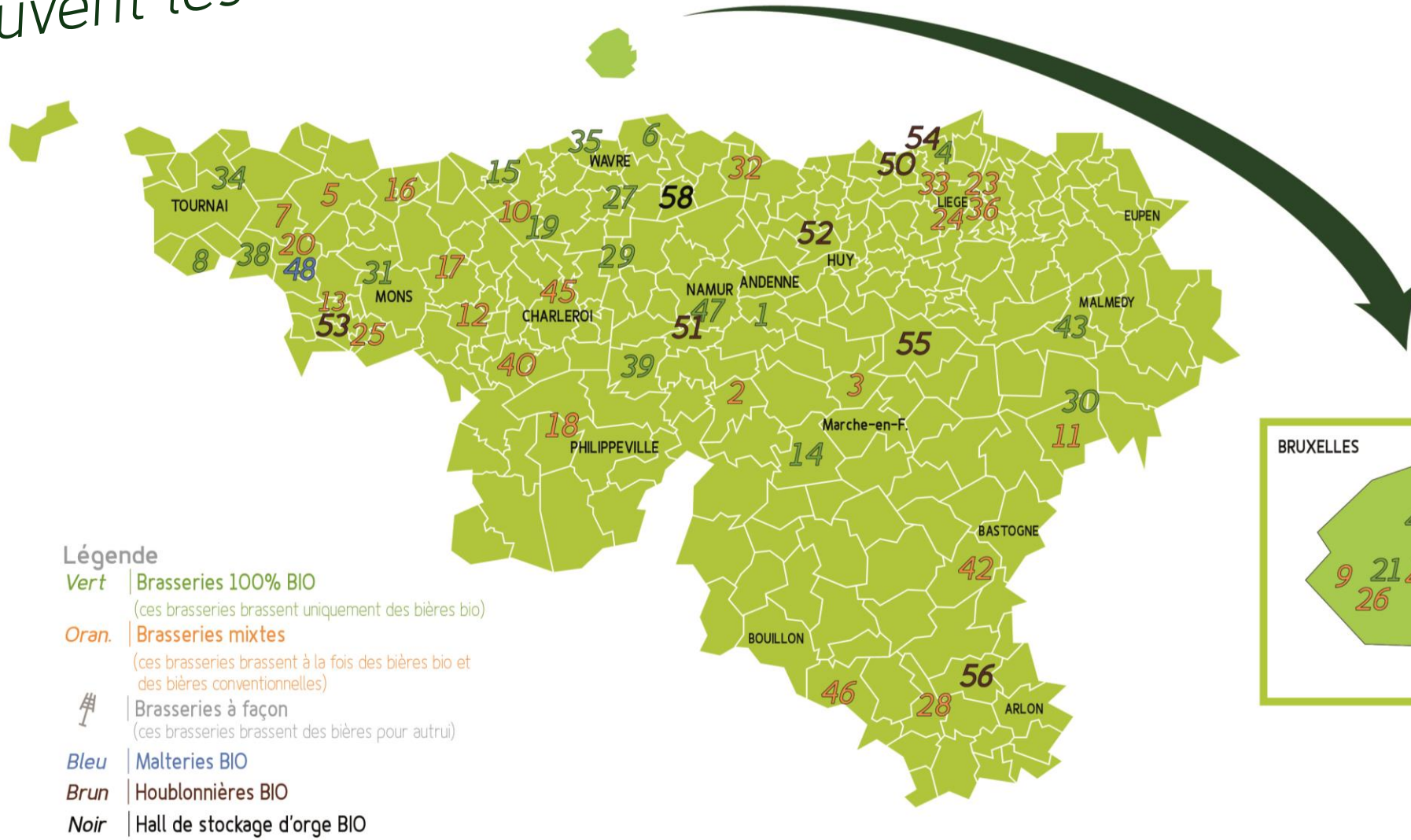
Consommation de malt pilsen par les brasseries bio : 5200 tonnes

Taux d'approvisionnement malt pilsen bio local : env 10%

Leviers potentiels : communication au consommateur afin d'accroître la demande pour les bières fabriquées à base de ce malt



Où se trouvent les acteurs et actrices ?



-



L'ASBL POB, les malteries et les pistes de relocalisation

- L'ASBL POB regroupe tous les acteurs de la filière orge de brasserie
- Donne une structure à la filière
- Lieu d'échange et d'orientations techniques et économiques
- Objectif : Contribuer au développement de la filière de façon harmonieuse
- Suivi technique Cepicop
- Garantie du Prix juste producteur CDP
- 2 malteries produisent du bio en Belgique
- Les micro malteries : chaînon manquant?



GAL Culturalité en Hesbaye Brabançonne



Quentin Triest
Chargé de mission
qt@culturalite.be



CultivAé, hall de stockage à Perwez

- Coopérative de stockage mixte qui rassemble 50 agriculteurs
- Conditions de stockage optimisées : sécheur, trieur, décortiqueuse,...)
- Potentiel de développement : les cultivateurs peuvent augmenter les surfaces si la demande s'amplifie au niveau des brasseurs



La Brasserie de la Lesse



Julien Collard
0478/81.29.25
julien@brasserie dela lesse.be
Rue du treux, 4
5580 Eprave



La Brasserie la THArée



Florentin Gooris
0494/42.59.56
florentin@latharee.be
10F Provendroux
6690 Vielsalm



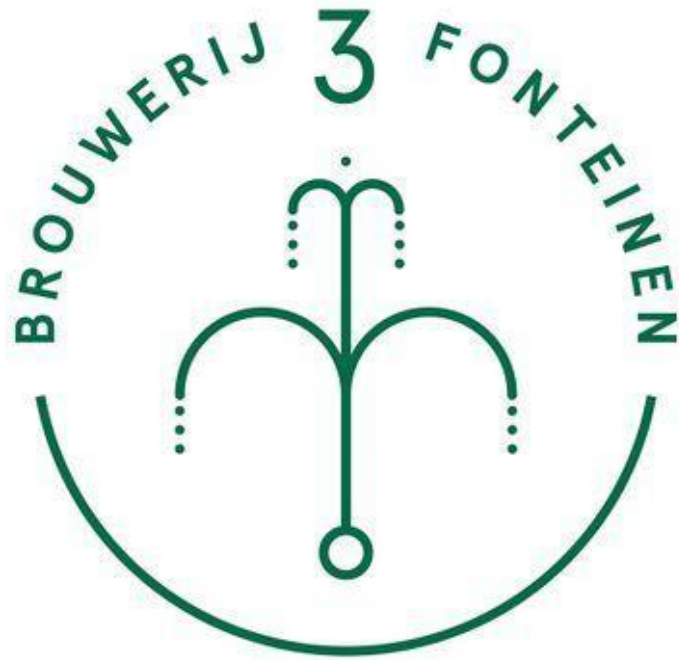
La Brasserie de la Mule



Joel Galy
0476/62.78.40
joel@lamule.be
Rue Rubens 95,
1030 Schaerbeek



Brouwerij De Drie Fonteinen



Lucas Van den Abeele
0497/04.71.42
lucas@3fonteinen.be
Molenstraat, 47
1651 Lot



Brasserie Coopérative Liégeoise et la ferme Schiepers



Stany Herman
0497/04.71.42
lucas@3fonteinen.be
Molenstraat, 47
1651 Lot



Christian Schiepers
Agriculteur



Houblon Made In Liege



Nicolas Dormal
Agriculteur

n.dormal@hotmail.com

0484/51.77.24



Questions et discussion

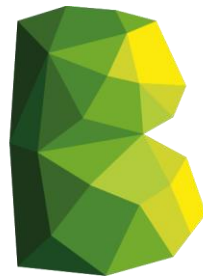


Pour aller plus loin :

- Nature et Progrès : « Développer les filières céréales alimentaires en Wallonie »
<https://natproconsommateurs.files.wordpress.com/2019/11/brochure-v3.pdf>
- Itinéraires BIO : https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2023/01/Brochure_A4_Itineraires-BIO_68_Web.pdf
- Prix Juste Producteur : <https://prixjuste.be/>



Merci pour votre attention
Rendez-vous sur www.biowallonie.be



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain