

# Rapport : colloque orges de brasserie d'Arvalis à Orléans

Le jeudi 3 avril 2025.

Pierre-Yves Vermer, Biowallonie

## 1. Introduction

Organisé chaque année par Arvalis, le colloque orge de brasserie était organisé cette année à Orléans. 154 personnes ont assisté au colloque dont une dizaine de Belgique. Le Cepicop, Le CRA-W, le Collège des Producteurs et Biowallonie étaient présents. Le public varié présent ce jour-là était composé d'agriculteurs, de stockeurs, de négociants, de malteurs, de brasseurs, de représentants de firmes agrochimiques, de conseillers agricoles.

Le but de ce colloque est de rassembler tous les professionnels du secteur et de leur présenter les actualités, les tendances de marché, les évolutions variétales, des innovations de la filière ainsi que tout autre sujet pertinent.

Bien que différent du nôtre par la taille et les conditions pédoclimatiques, le marché français nous donne une bonne idée des opportunités et actualités pour notre marché.

Dans le rapport qui suit, je vous présente les différents points qui ont été abordé ainsi que les applications directes au niveau du réseau wallon.

Pour info, un lien vers ces ressources sera mis en avant au niveau de la mercuriale des céréales et des oléo-protéagineux et ce afin qu'un maximum d'acteurs de la filières (plus de 400 destinataires) puissent parcourir le résumé de cette journée.

Je me tiens en outre disponible afin de répondre à vos questions éventuelles.

## 2. Arvalis

Arvalis est le plus grand institut de **recherche appliquée agricole** en France et le premier référent technique pour les grandes cultures. Sa mission est d'assembler des connaissances et d'apporter des innovations utiles aux producteurs de céréales à paille (blé tendre, blé dur, orges, triticale, seigle, avoine, riz...), maïs (grain, semences, doux) et sorgho, pommes de terre, fourrages, lin fibre, tabac, et aux filières économiques associées. Créé par les agriculteurs et les filières qui le financent, l'institut contribue à développer la production de grain et de matières premières alimentaires et non alimentaires de qualité pour les marchés nationaux et internationaux. En toute indépendance, ARVALIS mobilise son expertise pour l'**émergence de systèmes de production agroécologiques** qui combinent performance économique, sociale, environnementale et sanitaire.

Voici quelques chiffres parlant sur Arvalis :

# 350

agricultrices et agriculteurs membres des commissions régionales d'orientation professionnelles

# 26

stations de recherche et d'expérimentation sur le territoire hexagonal

# + de 450

collaborateurs dont plus de 220 ingénieurs et plus de 160 techniciens

# 60 M d'€

de budget annuel

### 3. Le programme de la journée était le suivant :

La compétitivité des orges françaises

- a. Compétitivité des prix des orges brassicoles françaises point de vue production
- b. Des infrastructures performantes au services des marchés internationaux

Les filières orges, malt, bières et whisky au UK (plus spécifiquement Ecosse)

Quid de la filière whisky en France ?

L'offre prévisionnelle au champ en 2025

Etat du marché des orges de brasserie

Les chiffres clés du marché de la bière en France et en Europe

Focus sur la brasserie Météor

Un siècle de progrès dans la filière brassicole

### 4. La compétitivité des orges françaises

Lors de cette présentation par Geoffroy Oudoire d'Arvalis, une nuance a été apporté sur la compétitivité qui dépend en réalité de plusieurs facteurs. En effet, la France voit de plus en plus de pays la concurrencer sur les marchés où elle est historiquement présente. En revanche, le savoir-faire logistique représente un avantage considérable pour la filière. Les zones de productions ont été présentées, principalement dans la partie nord, plutôt vers l'est. Il se trouve que les bassins de productions principaux correspondent en réalité aux principales zones de brasseries ce qui fait sens.

En fonction des régions, l'orge de brasserie prend une place plus ou moins conséquente dans les assolements et donc les revenus de la ferme (souvent entre 10 et 15%).

La présentation expliquait aussi que les régions présentent des disparités d'ordre économique qui impactent le prix d'intérêt (prix minimal auquel je dois vendre pour couvrir l'ensemble de mes coûts). Ces différences s'expliquent, entre autres, par des prix de fermage qui diffèrent, des

charges en engrais et en travaux agricoles qui varient, etc. Les coûts de revient pour une même culture étant différents, les prix d'intérêt suivent cette même logique.

Après la mise en évidence de ces disparités, l'analyse de compétitivité s'est portée sur la France vs le reste du monde. Comment se positionne-t-elle en termes de coûts ? Pour ce faire, des fermes types (au nombre de 10) sont analysées dans les différents pays et permettent des comparaisons.

On voit qu'au niveau mondial, les tailles de fermes sont très hétérogènes, tout comme les rendements à l'ha. De part ses bons rendements, et malgré ses charges à l'ha plus élevées, la France est compétitive, entre autres grâce aux aides (PAC, Ecorégimes, MAEC etc).

#### 5. Des infrastructures performantes au service des marchés internationaux.

Cette présentation de Loys De Monvallier, Axereal, présentait les volumes commercialisés en ODB par Axereal, les clients overseas et les modalités logistiques mises en œuvre pour opérer le tout.

Le groupe Axereal est un expert à l'échelle mondiale. Le groupe détient 27 malteries sur 5 continents, dont Boortmalt à Anvers. Ces infrastructures leur procurent une force de frappe de 3,1 millions de tonnes.

La France est un pays *excédentaire* en matière d'orge de brasserie. Certaines années, elle exporte la moitié de sa production. Si ses clients sont surtout EU, elle fait aussi de la grande exportation.

L'image de marque de l'orge française est bonne, qui plus est, c'est le seul pays qui produit de l'orge de brasserie d'hiver. Au niveau logistique, l'efficacité est là : les ports sont performants et flexibles, capables d'exporter sous différents formats.

Axereal, qui collecte l'orge de brasserie à travers un réseau de 230 silos, calibre 100% des orges dans un souci de qualité. Ces points de collecte sont approvisionnés par les agriculteurs en tracteur (80% des cas) et le reste est collecté en sortie de champ par l'organisme stockeur.

Les lots se dirigent, après dormance et tout au long de l'année après cela, vers les malteries. Ces lots sont convoyés par train (47%), camions (45%) et péniche (7%)

Au niveau politique, la volonté est de décarboner le transport, en incitant à utiliser le train et la péniche (cette dernière étant 6 fois moins polluante que le camion). Malheureusement, dans les faits, les tendances montrent le contraire.

Fait intéressant à retenir : Boortmalt Anvers consomme 130 trains complets (de 1500tonnes...) par an ainsi que 130 péniches.

#### 6. Les filières orges, malt, bières et whisky au UK (plus spécifiquement Ecosse)

Owen Southwood a présenté les chiffres et spécificités de la filière d'orge pour le whisky en Ecosse. Il travaille pour le groupe Soufflet, dans la division Malt UK.

L'orge utilisé dans les malteries écossaises et destiné au whisky est presque à 100% cultivé en Ecosse. Cela représente 4 millions de tonnes. Pourtant, le climat n'est pas favorable car a priori trop humide. Néanmoins, les Écossais ont développé des infrastructures de stockage et de traitement du grain. Les récoltes sont réalisées avec des taux d'humidité de près de 17-18%. Le coût du séchage est de 50 à 80 £ par tonne.

La surface des grandes cultures en Ecosse est de 500.000 ha. L'orge de printemps est la principale avec plus de la moitié des surfaces ! (260.000ha).

Le Royaume-Uni produit désormais 75-80% de malts destinés au whisky alors qu'il y a une quinzaine d'années, c'était le contraire. L'Ecosse a vraiment mis l'accent sur la distillation. Dès novembre, après la levée de la dormance de l'orge, les malteries se mettent en action et valorisent des orges ne contenant pas de « glycosidic nitrile ». Il faut donc des variétés spécifiques.

Après 4 jours de trempage dans des températures basses, autour de 15-18°C, la germination commence. Ils maintiennent un haut taux d'humidité. Ensuite, ils sèchent et touraillent l'orge qui devient malt. Ce touraillage s'effectue à des températures plus basses que pour l'orge de brasserie.

Owen a également beaucoup insisté sur le fait que l'industrie de la distillation était en train de mettre de gros moyens en œuvre afin de décarboner leur process.

Actuellement, le marché est stable mais selon Owen, il faut s'attendre à un accroissement de la demande en 2027 et 2028. La mondialisation ouvre de nouveaux marchés aux écossais qui exportent des produits finis en Inde et en Chine. Ils bénéficient d'une très bonne image de qualité à travers le monde, pour beaucoup de monde, du bon whisky c'est du whisky écossais. Il a ensuite présenté les différents types de whisky.

Contrairement à la France, l'Ecosse utilise exclusivement les camions pour ses transports de marchandises.

#### 7. Quid de la filière whisky en France ?

Afin de continuer dans le thème du whisky, les organisateurs du colloque ont convié François Viguier qui est le délégué général de la Fédération du Whisky de France.

Il a présenté la filière qui regroupe environ 130 producteurs de whisky. La répartition géographique est assez homogène. Les profils sont assez variés, ce sont parfois des producteurs d'orge qui se diversifient, ou des brasseries ou bien encore des producteurs spécialisés à la base dans la production d'autres spiritueux.

Cette filière est très récente. La première distillerie a été créée en Bretagne dans les années 1980 ce qui fait que la profession est assez jeune. On ne peut pas encore parler de tradition mais il y a une vision commune et une envie de visibiliser le produit.

Au niveau des prix, le positionnement français est plutôt haut, autour des 40€ la bouteille. C'est en partie induit par la taille des outils de transformation qui sont plutôt petit, avec un axe premium mis en avant. La France produit environ 2 millions de bouteilles par an. Env. 250.000 sont exportées. La production française valorise donc environ 5.000 tonnes de malt puisqu'il faut 1kg d'orge pour faire 70cl de whisky.

Au niveau de l'approvisionnement en matière première, assez logiquement, la grande majorité des orges est d'origine française. Les distilleries utilisent aussi du maïs, du sarrasin et du seigle.

Les français sont les premiers consommateurs de whisky en Europe avec 93,4 millions de l de whisky/an. Le whisky français représente 0,7% de ce volume. (Ecosse 87%, Irlandais 3%, Bourbon 8%, Japonais 1%)

La conjoncture actuelle (marquée par la diminution de la consommation d'alcool en Europe) n'épargne pas le whisky français qui mise sur la création d'une IGP Whisky de France afin de promouvoir son savoir-faire.

//Pause repas : l'occasion de networker avec différentes personnalités présentes//

#### 8. L'offre prévisionnelle au champ en 2025

Cette partie présentée par Edouard Baranger d'Arvalis vise à communiquer à l'audience l'état des lieux des cultures à date.

La météo automne 24 était défavorable, décalant les dates de semi d'orge d'hiver. Les rendements devraient être impactés. Les surfaces emblavées en orge d'hiver sont donc en recul par rapport aux dernières années.

Des exemples probants en s de progrès génétique ou progrès sanitaire ont été présentés : résistance JNO, repérage précoce des maladies, ...

Au niveau des orges de printemps, les conditions de semis ont été de bonnes à très bonnes et ce grâce à un printemps sec qui a permis de rentrer tôt dans les champs.

#### 9. L'état du marché des orges de brasserie en 2025 (cette partie, particulièrement complexe, nécessite, pour une bonne compréhension, la lecture attentive des slides en annexe).

La présentation d'Alexis Garnot et Robert N'SogaNgue commence par un retour sur les résultats de la culture d'ODB en 2024 qui fut très contrastée au niveau Nord-Sud de l'hémisphère.

Il a ensuite présenté des éléments influençant à la hausse ou la baisse le prix de l'ODB sur le marché mondial. Certains éléments clés sont à garder à l'esprit : Hausse des surfaces liée aux primes, année globalement favorable niveau mondial, stocks d'orge/malt/bière moins conséquents/demande en baisse. Résultat en fin 24, stock résiduel plus élevé que l'année précédente. Les pays européens devraient donc réduire leur production.

Néanmoins, cette réduction des surfaces et le moindre rendement à venir du à l'automne trop pluvieux, laisse déjà transparaître que le stock résiduel fin 25 sera réduit et ne laissera plus de marge de manœuvre.

#### 10. Chiffres clés du marché de la bière en France et en Europe

Cette partie présentée par Magali Filhue, déléguée générale de Brasseurs de France permet d'avoir en quelques éléments clé une idée de l'état du marché français et des ses tendances. Marché assez similaire au notre.

La France, bien que largement en tête du nombre de brasseries, se trouve à la 6eme position en termes de volumes produits, au coude à coude avec les Pays-Bas.

La tendance générale en Europe est à la baisse, le marché ne retrouve pas ses volumes d'avant COVID, signe que les habitudes ont changé. En 2023, 346 Mhl étaient produits, -5.7% par rapport à 2019.

Les prix de la bière ont augmenté nettement avec pour cause des hausses au niveau de l'emballage, des couts de transport, de l'énergie et des matières premières. Ces facteurs ont mis et mettent encore les brasseries sous pression (sans mauvais jeu de mot...).

Les ventes baissent partout en France, selon les régions entre -1.5% en Bretagne et 5.2% en Ile de France.

Conséquence inéluctable : fermetures de brasseries en cascade : 80 en 2024. Première année où les fermetures dépassent les ouvertures.

Il y a des tendances positives cela dit : l'engouement autour des Brewpub (café et souvent petite restauration où l'on peut déguster des bières produites sur place, la bière étant l'élément central) mais aussi la bière sans alcool qui trouve toujours davantage d'adeptes. Les ventes de 0.0% alc progressent (+0.5%), aussi bien en GMS qu'en Horeca. Autre tendance : la poursuite du développement de la cannette. Les ventes progressent de 4.7%. Tant et si bien qu'aujourd'hui, 1 bière sur 4 est vendue en cannette.

Pour aider le secteur via un autre biais, Brasseurs de France a présenté l'initiative 'bières et tourisme' qui vise à allier tourisme et bière.

#### 11. Présentation de la brasserie Météor

Cette présentation par son directeur général, Monsieur Philippe Généreux, a retracé l'historique de cette qui se réclame être la plus ancienne brasserie indépendante de France encore en activité. Basée en Alsace, elle a su se réinventer pour croître et gagner en notoriété. Un conséquent travail a été réalisé au niveau de la gamme. La brasserie a tenu à rester indépendante, là où de nombreuses se sont fait racheter par de grands groupes industriels. Leur indépendance leur permet d'avoir une vision véritablement long terme, sans subir de pression d'actionnaires extérieurs qui recherchent du rendement court terme.

La brasserie a aussi évolué d'une forte dépendance au travail en sous-traitance pour les bières distributeurs, pour recentrer sa production sur sa gamme propre et des bières à façon pour d'autres brasseries.

Météor a aussi su garder son outil de production à la pointe de la technologie. La famille a la tête de l'entreprise, depuis 8 générations, veille à réinvestir dans l'outil.

De nouvelles recettes voient aussi le jour régulièrement et celles qui ont le plus de succès restent dans la gamme. La brasserie a en outre développé une gamme en bio. Leur houblon est exclusivement alsacien à quelques exceptions près et 95% du malt utilisé est français.

La communication a aussi été modernisée et a carrément changé l'image de l'entreprise. Les visuels s'adressent désormais à une clientèle jeune et désireuse de consommer une bière locale de qualité utilisant un minimum de ressources. La sobriété énergétique passe aussi par le verre consigné, environ 70% de la gamme.