



## Houblon : une filière se crée grâce à la bière artisanale

Auvergne-Rhône-Alpes Des petites brasseries naissent un peu partout dans notre région, créant une demande de matières premières et de nouvelles vocations

Célia AMPHOUX

Ceci n'est pas le récit d'une success story fulgurante. C'est une lente reconquête du made in France. L'enjeu ? Des emplois, des paysages et des bonnes bières.

Pas une région n'y échappe. Partout, des brasseries artisanales se créent. En 2019, l'Hexagone en compte environ 1 400. Elles n'étaient que 800 en 2016. Ça va très vite. Mais où ces nouveaux brasseurs trouvent-ils l'eau, l'orge et le houblon pour composer leur breuvage ? Pour l'eau, inutile d'importer. Pour le reste, difficile d'acheter français... Mais pas impossible. Des brasseries font des efforts, voire un peu plus.

En 2016, l'association Brasseurs indépendants en Rhône-Alpes (Biera) a demandé à la structure Auvergne-Rhône-Alpes (Aura) Gourmand d'encourager la création d'une filière houblon régionale. Depuis, celle-ci se tisse autour des valeurs du bio. «Ce sont les producteurs intéressés qui se sont orientés ainsi. Biera ne le demandait pas spécialement», assure Lucie Mestrallet, de Cluster Bio qui - du coup - a rejoint l'animation du projet.

Un besoin de 13 hectares mais 5 seulement en production aujourd'hui

Pour construire une filière, il faut évaluer la demande. «En 2016, on a demandé aux brasseurs d'Aura combien de houblon ils utilisaient par an. Cela correspondait en gros à 13 hectares.» Cinq seulement produisent en 2019. Lucie Mestrallet s'empresse d'ajouter : «Le problème, c'est que peu de brasseurs [16] ont répondu.» La marge de progression paraît grande quand on sait que la région compte aujourd'hui 248 brasseries, selon le site web Projet Amertume, qui recense les vraies brasseries artisanales.

Cluster Bio et Aura Gourmand ont démarché des producteurs et récolté pas mal de retours positifs. «Une première formation en 2017 [18 participants] a permis de créer un groupe moteur.» Cela a abouti à la création,

en septembre 2018, de l'Association de producteurs de houblon Aura (Aphara).

Ils sont cinq pour l'instant. «Un de nos objectifs est de partager du matériel, explique Maxime Bocquentin, seul membre isérois de l'Aphara. Ça commencera avec une machine que j'ai achetée, même si je suis loin des autres, installés en Drôme-Ardèche.»

Aphara pourrait investir dans de l'équipement commun pour «le conditionnement, le stockage, l'étiquetage... Dans mon business plan, j'ai consacré une belle enveloppe à ça, mais si on met quatre fois plus d'argent, on pourra avoir du matériel de qualité et gagner en crédibilité. Les Drômois voudraient aussi partager le tri et le séchage.»

Une consommation de bière en hausse portée par un nouveau marché féminin

Les producteurs d'Aphara s'investissent dans une tendance qui semble solide. «On compte une fermeture pour cinq ouvertures de brasseries artisanales. Le ratio est plutôt bon», estime David Hubert, secrétaire de Biera et délégué du Syndicat national de brasseurs indépendants. La consommation est en hausse, portée par un marché féminin et des goûts diversifiés. Le mot terroir est déjà dans les esprits.

En bio, Maxime Bocquentin vend son houblon 30 euros le kilo. Pour arrondir ses revenus, après un investissement de départ important, il faudrait qu'il produise plus que la tonne qu'il espère produire dès 2020. «Maintenant que je suis bien mécanisé, je cherche des terres. Mais ce n'est pas facile». Et c'est un autre sujet, tout aussi crucial, pour l'avenir de la filière.