



Le houblon, aromate de la bière

L'émergence d'une nouvelle filière en France

Les aromates et les épices sont des produits d'origine végétale utilisés dans l'alimentation, et en particulier dans la bière. Les aromates, ou herbes aromatiques, sont des plantes que l'on utilise à l'état frais ou séché. Le houblon en fait partie. Les épices sont des produits aromatiques dépourvus de chlorophylle. Les aromates et les épices sont généralement ajoutés à la chaudière d'ébullition dix minutes avant la fin de celle-ci, afin d'en conserver toutes les caractéristiques gustatives.

→ par **Emmanuel Gillard** - *Projet Amertume*

De l'Antiquité au Moyen Âge, les brasseurs ont privilégié les aromates ayant un pouvoir édulcorant, afin d'adoucir des bières souvent acides. De même, l'utilisation d'épices permettait de masquer certains

faux-goûts liés aux problèmes d'infection, assez fréquents à l'époque. Ils choisissaient également des aromates avec des pouvoirs bactériostatiques, capables d'augmenter la conservation du produit. C'est ainsi que le houblon, grâce à son pouvoir amérisant et antiseptique, va finir progressivement par s'imposer.

Le houblon est une plante grimpante dont les tiges peuvent atteindre 8 à 10 m de hauteur. Il s'agit d'un végétal dioïque, dont seules les inflorescences femelles intéressent les brasseurs. Celles-ci, en forme de cônes de 2 à 4 cm de long, sont constituées de bractées rattachées à une tige commune. À la base de ces bractées, se situent des glandes résineuses, à la fois amères et aromatiques. Une fois séchées, elles fournissent une poudre jaune un peu visqueuse qu'on appelle la lupuline.



Vue en coupe d'un cône de Houblon





C'est grâce à cette lupuline que le houblon dispose de trois avantages recherchés par les brasseurs :

- Le pouvoir amérissant est lié à la présence de résines amères.
- Le pouvoir aromatique provient des huiles contenues dans le houblon.
- Enfin, le pouvoir antiseptique est également intéressant pour éviter les contaminations, même si les progrès réalisés en termes d'hygiène et de sanitation sont devenus les éléments primordiaux.

Le houblon peut ainsi être classé en deux grandes variétés : houblons amérissants et aromatiques.

La production française de houblon est très faible. Elle s'élevait en 2015 à 555 tonnes⁽¹⁾ (580 tonnes en 2012), essentiellement dans le Nord et dans l'Est de la France. La moitié de la production est d'ailleurs destinée à l'exportation. Il faut bien se rappeler que le houblon n'est utilisé qu'en faible quantité, de l'ordre d'un à cinq grammes pour un litre de bière. À titre de comparaison, la production annuelle mondiale de houblon varie entre 80 000 et 100 000 tonnes.

Il existe plus de 250 cultivars de houblon commercialisés dans le monde, parmi lesquels une cinquantaine sont « protégés » par un Certificat d'Obtention Variétal ou Patent. Ce sont des cultivars issus d'un programme de recherche variétale financé par les producteurs ou des entreprises privées.

Rapide historique de la filière française

La première exploitation houblonnière alsacienne date du tout début du XIX^e siècle. Cette culture atteint son apogée au début du XX^e siècle, avec 4 600 hectares rien que dans le Bas-Rhin. Dans les années 1950, les surfaces de production alsaciennes tournent autour des 1 000 hectares, puis diminuent constamment à cause d'une concurrence plus importante liée à la mondialisation. Depuis 1939, les houblonniers alsaciens sont regroupés au sein de la Cophoudal (Coopérative des planteurs de houblons d'Alsace). En 2007, suite à la perte du contrat avec leur principal client, ils doivent faire face à une grave crise financière qui, combinée avec la chute des cours du houblon, les obligent à arracher une bonne partie des plantations.

(1) Source : Brasseurs de France.



Houblon en cônes et en pellets.

En 2010, la Cophoudal intègre le Comptoir agricole. En 2012, la production alsacienne atteint son plus bas niveau, avec 370 hectares de houblon.

En cinquante ans, les surfaces consacrées au houblon ont diminué de plus de six fois. Dans les années 2010, on assistait néanmoins à un renversement de la situation. Une pénurie mondiale de houblon, principalement sur de nouvelles variétés aromatiques privilégiées par les petits brasseurs, a provoqué une hausse des prix suffisante pour relancer la culture du houblon en France.



L'arrivée des brasseries artisanales

En effet, les brasseries artisanales utilisent bien plus de houblon que les brasseries industrielles. Bien que ne représentant que 2 à 3 % du marché mondial, elles consomment à elles seules 15 % de la production de houblon⁽²⁾. Fin 2015, nous assistons à la création de Houblons de France (<http://houblonsdefrance.fr>) qui est une association qui milite pour la promotion et la relocalisation du houblon au plus proche des brasseries françaises. Les adhérents de l'association peuvent commercialiser leur production dans une boutique en ligne (<http://houblonsdefrance.fr/boutique>). Houblons de France a organisé le 3 février 2017 le premier Comice du houblon à Paris, qui a été un véritable succès avec plus de 300 participants. Le 2 février 2018, ce sont près de 500 participants qui se sont réunis pour la deuxième édition. Lors de son assemblée générale du 29 mars 2019, Houblons de France revendiquait 304 adhérents, dont 58 houblonniers et 63 agriculteurs.

En 2016, on dénombrait 459 ha de culture de houblon, dont plus de 90 % en Alsace. Ceci correspond à une augmentation de 28 hectares par rapport à 2014⁽³⁾.

En 2017, le Comptoir Agricole qui réunit les houblonniers alsaciens annonçait à lui seul une récolte de 720 tonnes sur 450 ha cultivés (431 ha en 2016)⁽⁴⁾ pour un chiffre d'affaires de 5,6 millions d'euros. La production totale française était alors de 480 ha, en hausse de 4,6 %⁽⁵⁾.

(2) Source : Houblons de France, année 2017.

(3) Source : Houblons de France.

(4) Source : Bulletin Hop France édité par le Comptoir Agricole.

(5) Source : Houblons de France.



Toujours en 2017, 70 % des brasseries françaises se fournissent encore majoritairement en houblon à l'étranger⁽⁶⁾, le plus souvent par manque de houblon biologique français ou de variétés adaptées aux besoins des nouveaux styles de bière.

Si on compte les exploitations de plus d'un hectare ayant récolté en 2017, il y a alors quarante-trois houblonnières en Alsace, sept dans le Nord et quatre dans le reste de la France. En 2018, le nombre de néo-houblonniers ayant plus d'un hectare passe à douze⁽⁷⁾. En 2017, les néo-houblonniers représentaient 1 % de la surface plantée. Ce chiffre grimpe déjà à 6 % en 2018⁽⁸⁾.

Toujours en 2017, on considère que les surfaces mondiales de houblon étaient de 59 300 hectares, avec une progression de l'ordre de 3 000 hectares par an. Ceci permet de relativiser la production française qui s'avère confidentielle en comparaison. Depuis 2018, le site Hopstock (hopstock.fr) propose à la vente des plants de houblon issus de pays européens et munis d'un PPE (Passeport Phytosanitaire Européen), ou originaires de France et respectant alors un cahier des charges qui garantit de bonnes pratiques de multiplication.

(6) (7) et (8) Source : Houblons de France.



Du houblon de première qualité.

Recherche variétale

Jusqu'il y a peu, il n'existait qu'un seul houblon typiquement français, le strisselspalt. Ce houblon, cultivé en Alsace, est une variété aromatique qui confère des notes fruitées, florales et herbacées aux bières qui l'utilisent. Mais là aussi, les choses bougent. Depuis 2001, la filière houblon suit un programme de recherche variétale sous l'égide de l'AGPH (Association Générale

des Producteurs de Houblon de France), une structure de recherche appliquée affiliée à l'ACTA, développant des actions de recherche suivies d'actions de développement et de communication.

Ce programme a permis de sélectionner neuf variétés innovantes dont trois ont fait l'objet d'un dépôt de protection : aramis, triskel et bouclier. En 2009, le Comptoir Agricole (Cophoudal) a fait le choix d'orienter ses croisements en vue de développer des variétés dites aromatiques, ce qui aboutit aux houblons barbe rouge et mistral.

De nouvelles variétés seront mises sur le marché dans les prochaines années : GJ2, GR50, GS10, P10-9... Ces noms ne vous disent probablement rien, et c'est normal : ce seront les prochains strisselspalt, aramis, barbe rouge mis au point grâce au programme de recherche variétale. Les houblons produits par le Comptoir Agricole sont dorénavant en vente en ligne sur leur site www.comptoir-houblon.fr.

Les néo-houblonniers

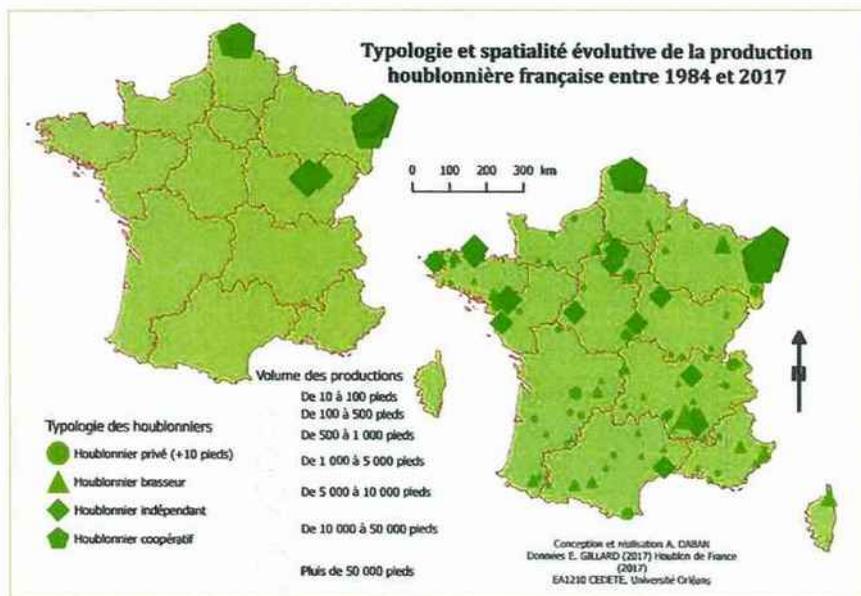
En complément de cette multiplication des variétés françaises de houblons, on constate l'arrivée de nombreux néo-houblonniers.

Il peut s'agir de brasseurs artisanaux qui plantent leur propre houblonnière, dans le but de subvenir au moins en partie à leurs besoins et de cultiver des variétés parfois difficiles à trouver dans l'Hexagone.

Outre les brasseurs eux-mêmes, les néo-houblonniers sont souvent des agriculteurs en quête de diversification. Un autre profil est constitué par les néo-ruraux, qui ne viennent pas du monde agricole mais décident malgré tout de monter une houblonnière.



Carte des producteurs du Comptoir Agricole.



du Houblon - <https://www.facebook.com/Le-Champ-du-Houblon-1708494259392544>) à Bourgneuf-en-Retz (Loire-Atlantique). Il plante un hectare qui sera complété en 2017 par un demi-hectare supplémentaire. En 2016 également, des brasseurs artisanaux impulsent la création d'une filière houblon en Rhône-Alpes. Une centaine de petites brasseries seraient potentiellement intéressées par ce circuit court. Avec l'aide de l'association BIERA (Brasseurs Indépendants En Rhône-Alpes), une houblonnière est plantée à proximité de la brasserie des Trois Becs, dont le brasseur devient ainsi le premier producteur de cette filière locale. On estimait en 2016 les besoins à 13 tonnes de houblons secs pour couvrir les besoins des brasseries d'Auvergne-Rhône-Alpes. Depuis 2016 également, Cluster Bio et Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand co-organisent des

Ces nouvelles exploitations ont toutes un point commun : une surface cultivée variant de moins d'un hectare à environ quatre hectares pour les plus grosses⁽⁹⁾. À titre de comparaison, la taille moyenne d'une exploitation est de neuf hectares en Alsace, contre 270 hectares aux États-Unis!

La carte ci-dessus montre à quel point les néo-houblonniers ont essaimé sur l'ensemble du territoire français. Alors que la production française se concentrait dans les années 1980 exclusivement dans le Nord, l'Alsace et le nord-est de la Bourgogne, la culture du houblon est de nouveau en pleine expansion dans toutes les régions du pays depuis approximativement 2015.

Des initiatives

En mars 2016, les frères Marconnet créent la société Houblonneur à Malissard, dans la Drôme. Ils cultivent de nombreuses variétés en agriculture biologique.

En avril 2016, la Ville de Paris lance un appel à projets dénommé *Parisculteurs*. Les lauréats se partagent une surface de 5,5 hectares de toits-terrasses, de parking souterrains et de terrains municipaux pour les transformer en fermes urbaines afin de produire des fruits et des légumes. Suite à cette initiative, on a assisté à la mise en place de trois micro-houblonnières sur les toits de Paris. La plus emblématique est celle de l'Opéra Bastille, qui comporte 200 pieds et produit environ 500 kilos de houblon.

Toujours en avril 2016, Matthieu Cosson installe sa houblonnière biologique (Le Champ



La récolte du houblon à la brasserie Haute-Rive en Moselle.

© Gilbert Delos



Brasserie Haute-Rive. Les tiges de houblon sont introduites dans la cribreuse. Puis les cônes, ainsi séparés des tiges, iront ensuite vers le séchoir.

© Gilbert Delos

(9) Source : Édouard Roussez, délégué général de l'association Houblons de France (2018).



© Raphael Leung

réunions d'informations pour les futurs producteurs de houblon. Ceci a abouti à la création en septembre 2018 de l'association Aphara (Association des Producteurs de Houblon en Auvergne-Rhône-Alpes) qui a notamment pour objectif la mise en place d'un centre de certification du houblon, afin d'éviter de devoir envoyer son houblon à des centaines de kilomètres pour en faire mesurer son taux d'humidité ainsi que son pourcentage de graines et de déchets. En 2019, le nombre de brasseries en Auvergne-Rhône-Alpes approchait des 300 unités et le besoin en houblons secs est réactualisé aux environs de 50 tonnes.

En février 2017, la houblonnière de la Noye (www.facebook.com/LaHoublonniereDeLaNoye) voit le jour à Chaussoy-Épagny, en Picardie. Il s'agit d'un projet familial et biologique.

En mars 2017, le projet Hopen - Terre de Houblon (<https://www.facebook.com/hopen.terre.de.houblon>) réalise une levée de fonds grâce au financement participatif. Il a pour objectif de relocaliser le houblon en Aquitaine, d'accompagner les agriculteurs et les planteurs, de développer une ferme-laboratoire dédiée aux associations de culture et aux variétés anciennes et d'offrir un approvisionnement sûr et en accord avec les attentes des brasseurs.

En avril 2017, une houblonnière expérimentale de 1,3 hectare se monte à Morbecque (Nord) pour tester 29 variétés de houblon et des méthodes de culture agro-écologiques. La plantation s'est réalisée sur les terres familiales d'Édouard Roussez, président de l'association Houblons de France.

En mai 2017, Une Petite Mousse plante une houblonnière de 7 000 m² à Saint-Martin-



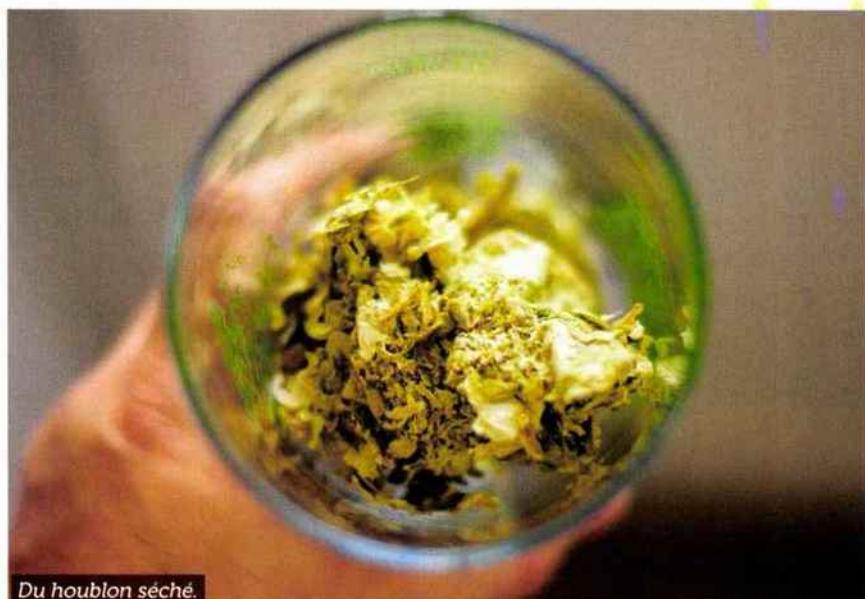
d'Uriage (Isère) avec six variétés cultivées en agriculture biologique. Deux hectares supplémentaires ont été plantés en 2018 à Vaulnavéy-le-Bas. Pour exploiter ces deux surfaces, la brasserie s'est associée à Maxime Bocquentin, un agriculteur membre de l'Aphara. Avec son entreprise Houblon Bocq, il envisage également de devenir producteur de plants de houblon.

À l'automne 2017, Johann Laskowski plante 6 300 pieds de cinq variétés différentes sur une surface de deux hectares qu'il cultive en agriculture biologique. Sa houblonnière se situe à Bonnelles (Yvelines) et les produits sont commercialisés sous la marque La Houf (Houblonnière Francilienne).

En 2017, le Comptoir Agricole lance la marque Hop France afin de promouvoir ses produits en France et à l'étranger.

En novembre 2017, la première houblonnière biologique de Seine-et-Marne (200 pieds) a vu le jour à Villiers-sous-Grez, sous l'impulsion de l'association Le Houblon Villaron (www.facebook.com/lehoublonvillaron). Début 2018, le lycée agricole d'Obernai a porté sa superficie de houblon biologique de 19,4 hectares à environ 30 hectares.

En mai 2018, Elsa Bransiecq lance la première houblonnière biologique des Ardennes dénommée Les Houblons de la Retourne (www.facebook.com/houblonsdelaretourne). Douze variétés sont en expérimentation sur un demi hectare.



Du houblon séché.

© Shutterstock.com

En juillet 2018, Antoine Floury débute une houblonnière biologique de quatre ha à Brélidy (Côtes-d'Armor). Il s'agit de la houblonnière de Lezerzot (www.facebook.com/La-houblonniere-de-Lezerzot-162438554445601) qui fonctionne en éco-pastoralisme avec un troupeau de brebis.

Les créations de houblonnières s'accéléralent à un rythme soutenu, il est devenu illusoire d'être exhaustif. De nombreuses initiatives récentes ne sont dès lors pas mentionnées dans cet article.

Les problématiques rencontrées

Lors du premier Comice du houblon en février 2017, ce sont 23 projets de plus de 1000 m² qui ont été recensés. Il s'agit d'une tendance positive mais l'on reste bien loin de pouvoir couvrir la demande. De plus, cette filière naissante se heurte à plusieurs problèmes. Tout d'abord, selon un règlement européen de 2005, les nouveaux houblonniers doivent théoriquement être membres d'une coopérative pour obtenir la certification européenne leur permettant d'écouler leur production. Or, il n'en existe que deux en France, en Alsace (Comptoir Agricole) et dans le Nord (Coophounord). Vous devez obligatoirement faire partie de ces coopératives pour faire certifier votre houblon. L'association Houblons de France, FranceAgriMer et les néo-houblonniers en région œuvrent actuellement

à la constitution de groupements de producteurs régionaux afin de leur donner la possibilité de devenir « Organisme Certificateur ». Seuls les agriculteurs (cotisant à la MSA) peuvent légalement vendre du houblon séché. Un centre de certification pourrait cependant voir le jour en Auvergne-Rhône-Alpes.



Le projet est porté par l'association Aphara qui regroupe six néo-houblonniers situés dans la Drôme, l'Ardèche et l'Isère.

Le coût total d'installation d'une nouvelle houblonnière reste élevé, à plus de 50 000 € pour un hectare en incluant l'achat de la structure, ainsi que du matériel de culture et de récolte.

Une houblonnière a un rendement de 1 à 1,5 tonne par hectare en bio et de 1,6 à 2 tonnes en agriculture conventionnelle. Le besoin en main-d'œuvre est important, entre 300 et 600 heures par hectares pour une récolte. En l'absence de moyens mécaniques pour la récolte, on considère qu'il faut trente minutes pour cueillir le houblon d'une liane manuellement.

Un autre problème est lié à l'absence d'ateliers de transformation du houblon, afin de sécher les cônes et d'éventuellement les conditionner en pellets. Une grande majorité des microbrasseries françaises privilégie en effet l'utilisation de pellets plutôt que de cônes de houblon. Il est donc nécessaire de faire transformer son houblon en Angleterre ou en Allemagne, ce qui est coûteux et ne garantit pas le caractère biologique du produit. Enfin, il faudra également être patient, puisqu'il faut attendre trois années avant d'atteindre le plein rendement. Et il faudra encore patienter jusqu'à la quatrième récolte avant d'être « certifiable bio ».

On assiste ainsi à une véritable renaissance de la filière houblon française, en quête de structuration. Ces productions locales et souvent confidentielles s'inscrivent dans la tendance plus large d'une bière de terroir. ●