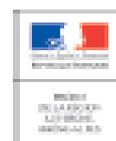
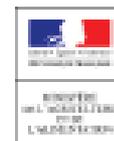




# ÉTAT DE LA PRODUCTION ET DU MARCHÉ DE LA FILIÈRE BRASSICOLE ENGAGÉS en Agriculture Biologique 16 octobre 2020

Avec les soutiens financiers de





Vous pouvez poser vos questions par SMS au 06 07 60 48 03

**La présentation sera disponible sur demande par mail à**



[bboissonnier@cluster-bio.com](mailto:bboissonnier@cluster-bio.com) ou [fabien.sevin@aura.chambagri.fr](mailto:fabien.sevin@aura.chambagri.fr)



**Un replay sera également disponible**

# INTRODUCTION

Données relatives à la collecte  
d'orge brassicole et de houblon bio

# Orge brassicole bio

Evolution prévisionnelle de collecte 20//19 en orge brassicole bio	
Evolution collecte Bio + C2	+18%
Evolution collecte bio	+16%

Orge brassicole bio : une des seules production 2020 avec un bilan de collecte positif en comparaison à 2019.

Volume prévisionnel des collectes 2019 et 2020 (tonnes)				
	Bio	C2	Total	Part du C2
<b>Collecte 2019</b>	10 107	25	10 132	0,2%
<b>Collecte 2020</b>	11 745	184	11 929	1,5%

*Source : La Coopération Agricole, 2020*

Vous pouvez poser vos questions par SMS au 06 07 60 48 03

# Orge brassicole bio

Evolution des stocks et des volumes disponibles au 30 juin (tonnes)	
<i>Stock au 30 juin 19</i>	710
<i>Dont invendus (juin 19)</i>	400
Stocks au 30 juin 2020	2 807
Dont bio	2 807
Dont C2	0
Dont invendus	500

Sur les stocks, LCA a une représentativité très faible par rapport à ce qu'on avait pour la collecte.

*Source : La Coopération Agricole, 2020*

**Vous pouvez poser vos questions par SMS au 06 07 60 48 03**

# Orge bio

- Bilans prévisionnels 19/20 selon FAM au 1<sup>er</sup> mai 20

## ORGES BIO

En tonne	2018/19(*)	2019/20(**)	Évol. (%)
<b>Ressources pour le marché</b>			
Stock de report au 1/7	5 744	6 460	12
Collecte (Bio + C2)	29 427	62 500	112
<i>dont bio</i>	22 402	38 500	72
<i>dont C2</i>	7 025	24 000	242
Importations totales	21 098	11 500	-45
dont imports fab	16 098	8 500	-47
dont autres imports	5 000	3 000	-40
<b>Total des ressources</b>	<b>56 269</b>	<b>80 460</b>	<b>43</b>
<b>Utilisations intérieures</b>			
F.A.B.	37 348	42 000	12
Semences	1 493	2 400	61
Bio déclassé (principalement C2)	200	10 000	-
Autres (dont vente directe aux éleveurs et IAA...)	9 327	12 000	29
Exports	1 000	4 000	300
Freintes	441	938	113
<b>Total des utilisations</b>	<b>49 809</b>	<b>71 338</b>	<b>43</b>
<b>Stock final au 30/6</b>	<b>6 460</b>	<b>9 122</b>	<b>41</b>

Source : FranceAgriMer

(\*)Chiffres semi-définitifs

(\*\*)Chiffres provisoires

Attention : toutes orges confondues !

Source : Visionet, 2020

# Houblon bio

- Les points clés

- Des disponibilités faibles en houblon bio français.
- Des producteurs s'installent peu à peu dans la région : mais investissements importants au démarrage
- Bassins de production principaux :
  - Grand Est : 20 ha certifiés bio en 2019,
  - Aura : 10 ha certifiés bio en 2019 => portés principalement par l'Isère qui concentre 1/5<sup>ème</sup> de la production.
  - Pays de Loire : 8 ha certifiés bio en 2019

*Source : Agence Bio, 2019 ; Référentiel technico-économique « La Culture de Houblon Bio »*

Vous pouvez poser vos questions par SMS au 06 07 60 48 03

# ESTIMATION DES BESOINS EN HOUBLON



Enquête **2016-2017 Cluster Bio Auvergne Rhône-Alpes avec Bièra & Houblon de France**

= 14 T de houblons pour les 26 brasseries qui ont répondu.

En extrapolant sur l'ensemble des brasseries de la Région :  
605 à 1156 T de houblon/an pour la région AuRA (AB&Conv)

Soit 40 à 75 hectares.

***ATTENTION*** : Chiffres 2016. Pas représentatif des besoins réels, mais avait pour objectif de donner une idée des volumes et surfaces



## LE MARCHÉ DE LA BIÈRE BIO

---

L'ÉPICENTRE DES **ACTEURS DU BIO**  
EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

[WWW.CLUSTER-BIO.COM](http://WWW.CLUSTER-BIO.COM)

# LA France : 8<sup>ème</sup> PAYS PRODUCTEUR DE BIERES EN UE MAIS 1<sup>ER</sup> EN NOMBRE DE BRASSERIES

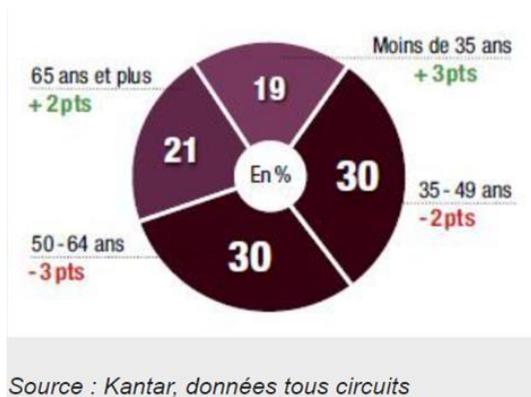
 **32 litres par an et par habitant en 2019 > en hausse**

**1<sup>er</sup> pays européen en nombre de brasseries ( plus de 2000)**

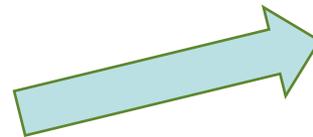
**8<sup>ème</sup> pays producteurs de bières en Europe**

# LA BIÈRE : TENDANCE A LA HAUSSE MAIS AVEC UN RALENTISSEMENT

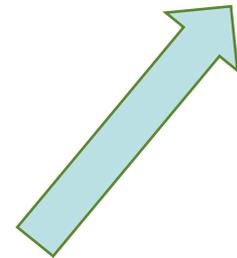
## La clientèle rajeunit



Répartition des volumes achetés en 2019 par tranche d'âge, évolution vs 2009



Ces dernières années, **4 % de croissance** en valeur, avec une stabilité des volumes... Ralentissement vs années précédentes (Iri)



Le marché CHD a progressé en 2019 de **+2.2%**

# LE POIDS FAIBLE DU BIO, MAIS UNE VRAI DYNAMIQUE

**1,1%** du marché en valeur      **0,7%** en volume

Source - Iri, CAM au 9 février 2020, tous circuits

**+36,7%** l'évolution des ventes en valeur en 2019 pour les bières bio

**+37,4%** l'évolution des ventes en volumes de bières bio

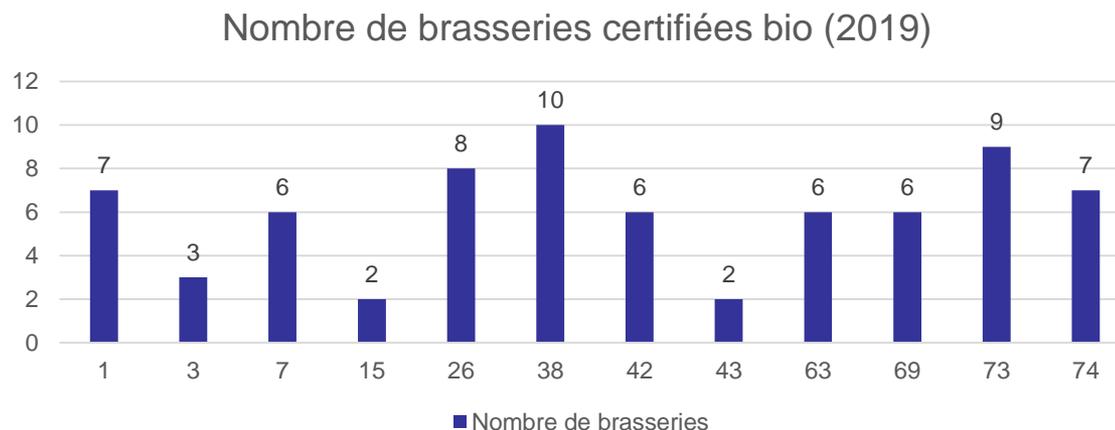
Source : Iri, 2019, tous circuits, d'après fabricant

La bière biologique fait partie des produits biologiques qui connaissent les plus fortes progressions de consommation en 2019, avec **+24% d'augmentation** selon l'Agence Bio.

# UNE DYNAMIQUE PORTEE PAR LES BRASSERIES ARTISANALES

**560** brasseries françaises produisent désormais des bières certifiées "agriculture biologique »

dont **75** en région Auvergne-Rhône-Alpes ( +25% par rapport à 2018)



**Les brasseries artisanales, c'est 7% de part de marché de la bière en France.**

Source : Agence Bio, Xerfi

**5 créations de brasseries indépendantes / jours**

Source : SNBI

# LA COMMERCIALISATION DES BIERES BIO

## Répartition des ventes en 2019 des cidres, bières et autres boissons alcoolisées

Stade de détail Millions €	2014	2015	2016	2017	2018	2019 Stade de détail en millions d'euros				TOTAL 2019	Evol. 2019/ 2018
						Grande distribution	Distribution spécialisée bio	Artisans, commerces	Vente directe		
Cidres, Bières et autres boissons alcoolisées	20	24	29	35	45	33	7	2	15	56	+24%

Source : Agence Bio / AND-I

Evolution des ventes de produits bio en valeur par catégorie au cours du premier semestre 2020 par rapport au premier semestre 2019 en GMS (hard discount, magasins de proximité et e-commerce inclus)



Source : Agence Bio d'après IRI

**Les brasseries artisanales vendent principalement autour de la brasserie, et en magasin spécialisé.**

# LE MARCHÉ DE LA BIÈRE STIMULE PAR LE BIO



Les pionniers



en grande et moyenne surface



Les leader de la bière se lancent au bio

## Les bières artisanales



### LE TOP 3 DES MARQUES BIO

Part de marché en valeur sur le segment des bières bio

	PDM valeur en %
<b>1</b> Jade (Castelain)	<b>27,9</b>
<b>2</b> Dremmwel (Brasserie de Bretagne)	<b>17,5</b>
<b>3</b> Lancelot (Brasserie Lancelot)	<b>10,4</b>

# LES TENDANCES DU SECTEUR

## LA BIÈRE 0.0 (SANS ALCOOL)



**+10,7%** : évolution en valeur des bières blondes sans alcool

Source : Iri, 2019, tous circuits

## BIÈRES AROMATISÉES



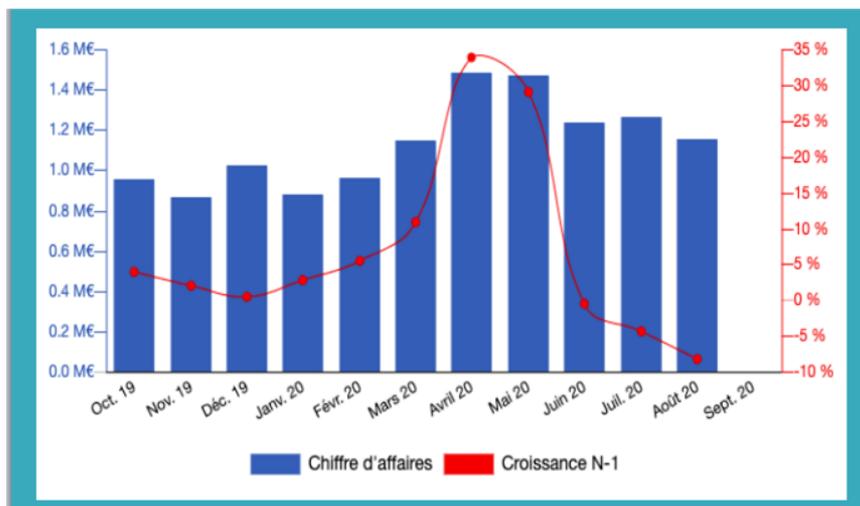
**+3,9%** : évolution en valeur des bières aromatisées sans alcool

## LA CANETTE ?



# LES BIERES ARTISANALES BIEN REPRESENTEES EN MAGASIN BIO

Croissance estimée à **+9,8%** en 2020, en magasin bio, plus élevé que le marché



Les 3 premières références = 10% du marché.  
Les 20 premières références = 30% du marché

La 9ème vente est sans alcool.

Source : Biolinéaire avec l'outil BioAnalytics – Analyse en CAD de P1 à P8

# L'ENJEU DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL SUR LES BIERES BIO

Critères de choix d'un produit biologique (Agence bio 2019)



Approvisionnement en **houblon** biologique et local **difficile**



**Déroptions fréquentes**

Approvisionnement en **malt** biologique et local **dépendant des malteries**



*Qualité, Prix, Volumes*

Approvisionnement auprès de grandes malteries en **Belgique ou France**  
(*Malterie du Château / Malterie Soufflet*)



# LE HOUBLON BIO EN FRANCE ET EN REGION

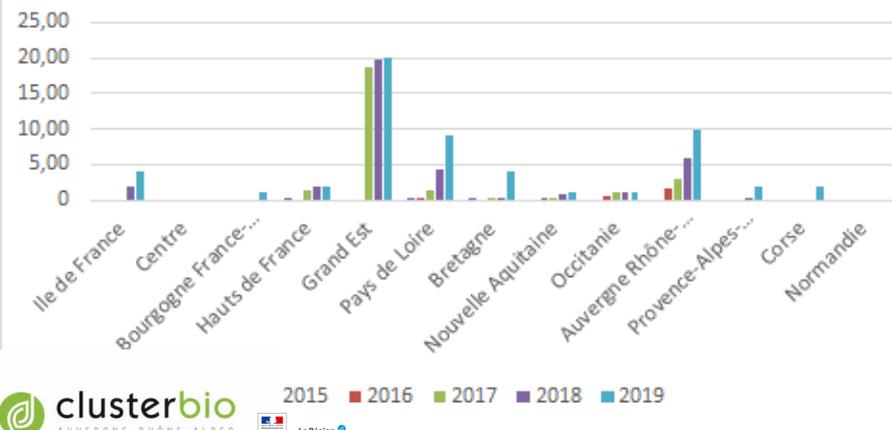
~50 ha de houblon bio en France, 10 ha en région Auvergne-Rhône-Alpes



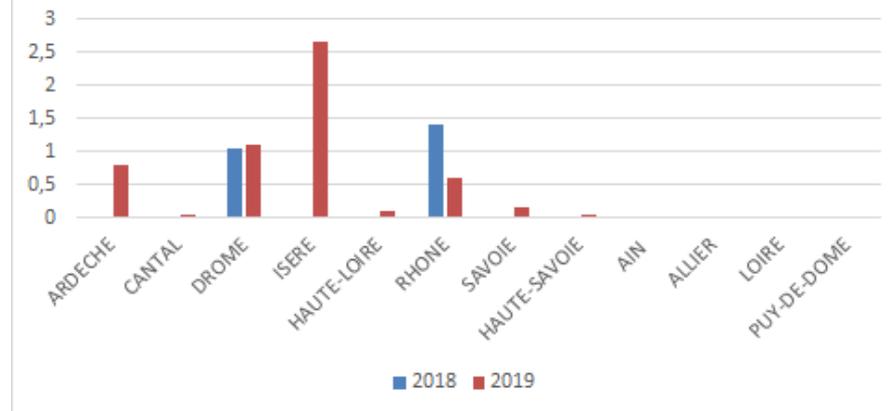
1 ASSOCIATION DE PRODUCTEURS = L'APHARA

Association des Producteurs de Houblon en Auvergne-Rhône-Alpes

Les hectares certifiés bio pour la culture du houblon en France de 2015 à 2019



Les surfaces (en ha) en houblon certifié bio en 2018 et 2019 en région AURA



Source : La Coopération Agricole AuRA selon données Agence Bio

# L'ORGE BIO EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



En région Auvergne-Rhône-Alpes :  
2 603 ha d'orge bio (+ 13% par rapport à 2018).,

## 4 MALTERIES

MALT'IN POTT

ART MALT BIO

LA MALTERIE DES VOLCANS

A VOS MALT

# ACTIONS A VENIR :



Le 22 octobre 2020

**Analyse organoleptique et dégustation collective de bières fabriquées avec du houblon régional**

Tarare (69)



Le 10 décembre 2020

**[FORMATION] Réussir la commercialisation de ses bières bio artisanales**

Champier (38)

# MERCI POUR VOTRE ATTENTION !

**Bastien Boissonnier**  
Chargée de mission filière  
[bboissonnier@cluster-bio.com](mailto:bboissonnier@cluster-bio.com)

**REJOIGNEZ-NOUS SUR :**



Ineed - Parc Rovaltain - 1 rue Marc Seguin - BP 16208  
26958 Valence Cedex 9  
Tél : 04 75 55 80 11

[www.cluster-bio.com](http://www.cluster-bio.com)

# Vos questions



**Posez vos questions par SMS  
au 06 07 60 48 03**

# TÉMOIGNAGES

## Production de Houblons

FABIEN REPIQUET (ferme du houblon du moulin)

Appui technique ADABIO : Arnaud FURET



Vous pouvez poser vos questions par SMS au 06 07 60 48 03



## Ferme du Houblon du Moulin

2 ans de préparation, 3 associés  
première houblonnière de l'AIN, 4 ha AB  
autonome en matériel, transformation



## Aperçu technique

9 variétés de houblon  
montage structure inspiré modèles alsaciens &  
équivalent viti pour temps de travail / ha  
matériel spécifique



## Récolte et débouchés

récolte mécanisée

transformation sur place (tri, séchage,  
première unité de pelletisation AURA

brasseries artisanales / brassam



## Vers une filière houblon

**Houblons de France**, planteurs indépendants

**APHARA**, organisateur local

**GIEE** (en cours)

Partenariats brasseurs / producteurs ?



• ADABio •

Les Agriculteurs BIO de l'Ain, l'Isère,  
la Savoie et la Haute-Savoie

# Un référentiel technico-économique

## Les points clefs

Surface limitante en tout manuel (50 ares)

Investissement élevé. 44 k€ à 74 k€,

Charges annuelles de 25 k€ à 38 k€

Coût de revient 18€/kg à 38€/kg

Conditions de terroir: sol humide riche, ombragé, nuits fraîches. S'adapte en altitude





• ADABio •

Les Agriculteurs BIO de l'Ain, l'Isère,  
la Savoie et la Haute-Savoie

# Un accompagnement technique collectif

Rencontres de terrain

Appui technique

Contact:

[technique.viti@adabio.com](mailto:technique.viti@adabio.com)

# Vos questions



**Posez vos questions par SMS  
au 06 07 60 48 03**

# TÉMOIGNAGES

Production d'orge brassicole  
Appui technique CDA 26 : JEAN CHAMPION



Vous pouvez poser vos questions par SMS au 06 07 60 48 03

# La culture de l'orge brassicole en AB

- **Atouts de la culture :**
  - Espèce rustique, couvrante, peu sensible aux maladies foliaires et moins exigeante en azote que le blé
  - Diversification des cultures en systèmes céréaliers bio
  - Demande bio en forte croissance et prix intéressant
  - Risque faible pour le producteur :
    - Si déclassement → valorisation en orge fourragère bio
- **Contraintes actuelles :**
  - Filière absente localement par le passé, en cours de construction aujourd'hui
  - Espèce sensible à la JNO

Vous pouvez poser vos questions par SMS au 06 07 60 48 03

# La culture de l'orge brassicole en AB

- **Point clé : le choix variétal**
  - Jaunisse Nanisante de l'Orge (JNO) :
    - Chercher une variété tolérante
  - Aptitude à la transformation :
    - Recommandations du CBMO (Comité Bière Malt Orge)
      - Liste des variétés préférées
      - Caractéristiques techniques requises
- [https://www.ifbm.fr/assets/upload/file/Encart\\_des\\_varietes\\_preferees\\_-\\_Orges\\_de\\_Brasserie\\_-\\_Recolte\\_2021.pdf](https://www.ifbm.fr/assets/upload/file/Encart_des_varietes_preferees_-_Orges_de_Brasserie_-_Recolte_2021.pdf)



Photos 1 et 2 : attaque de JNO sur Vanessa (très sensible) en comparaison de Amistar (résistant)





**LISTE DES VARIÉTÉS PRÉFÉRÉES  
DE MALTEURS DE FRANCE et BRASSEURS DE FRANCE  
ORGES DE BRASSERIE - RECOLTE 2021**



**VARIÉTÉS PRÉFÉRÉES**

<b>ORGES DE PRINTEMPS</b>		<b>ORGES D'HIVER</b>	
		<b>2 RANGS</b>	<b>6 RANGS</b>
<i>Supérieur à 15 000 ha</i> →	<b>KWS IRINA / RGT PLANET / FANDAGA / KWS FANTEX</b>		<b>ETINCEL / ISOCEL / KWS FARO</b>
<i>Inférieur à 15 000 ha</i> →	<b>SEBASTIAN / PRESTIGE / SUNSHINE / LAUREATE</b>	<b>SALAMANDRE</b>	<b>CASINO / PASSEREL</b>
<i>Usage limité</i> →	<b>EXPLORER / SANGRIA / FOCUS</b>		<b>PIXEL / VISUEL</b>

**VARIÉTÉS EN OBSERVATION COMMERCIALE ET INDUSTRIELLE**

<i>Étape 2</i> →	<b>LIBERTA</b>		
<i>Étape 1</i> →	<b>LG TOSCA/SY CRISTALLIN</b>		<b>ROSSIGNOLA/KWS JOYAU (JNO) DEMENTIEL/MASCOTT (Y2)</b>

**VARIÉTÉS ADMISES EN VALIDATION TECHNOLOGIQUE**

<b>VALERIAN/LG BELCANTO/AMIDALA/YODA</b>		
--	--	--

**En observation commerciale et industrielle :**

*Étape 1* : Variétés ayant subi les tests pilotes IFBM et soumises à des épreuves en site industriel en vue de vérifier que toutes les attentes fonctionnelles de fabrication des Malteurs et des Brasseurs sont respectées. Cette période doit permettre à la variété de se développer commercialement.

*Étape 2* : Variétés en cours de tests industriels en vue de vérifier que toutes les attentes fonctionnelles de fabrication des Malteurs et des Brasseurs sont respectées. Elles doivent être multipliées sur plus de 150 hectares et présenter un intérêt pour un malteur et un brasseur.

**Admises en validation technologique** : Sont admises en validation technologique celles nouvellement inscrites sur la liste à orientation Brasserie du CTPS et proposées par le CBMO aux tests pilotes IFBM.

*Usage limité* : Variété adaptée à certains cahiers des charges dont le débouché est à sécuriser.

## **SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES SOUHAITÉES PAR MALTEURS DE FRANCE (S.T.M.F.)**

---

Les spécifications reprises ci-après correspondent à des besoins technologiques de la Brasserie et de la Malterie, encore insuffisamment pris en compte dans l'addendum n° IV du Syndicat de Paris du Commerce et des Industries des grains, du 1er juillet 2016. Elles peuvent donc le compléter en cas d'accord des parties :

---

**HUMIDITÉ** : Norme contractuelle : 14,5 % maximum - Tout dépassement ouvre droit à refus.

**GERMINATION** : Norme contractuelle : 97 % - C'est le résultat en 72 heures qui sera pris en compte. En cas d'insuffisance, la réfaction non cumulable sur le prix de facturation hors taxe est fixée comme suit :

1 % pour une insuffisance de germination comprise entre 0,1 et 1 %

2 % pour une insuffisance de germination comprise entre 1,1 et 2 %

3 % pour une insuffisance de germination comprise entre 2,1 et 3 %

Avec une insuffisance de germination supérieure à 3 %, la marchandise est refusable.

**IMPURETÉS ÉTRANGÈRES** : Pour la catégorie G (GH + GI), la tolérance est de 0,50 % maximum en franchise; au-delà la marchandise est refusable. Lors de l'agrégage, en cas de présence de graines de tournesol, un échantillon moyen de 50 Kgs est constitué. Si cet échantillon contient plus d'une graine de tournesol, l'acheteur a droit de refus.

**PURETÉ VARIÉTALE** : Norme contractuelle : 93 %. En cas d'insuffisance par rapport à la garantie contractuelle, les 3 premiers points non divisibles sont pénalisés chacun de 0,50 % du prix de facturation hors taxe. Au-delà, la marchandise est refusable.

**QUALITÉ SANITAIRE** : Selon la réglementation en vigueur pour métaux lourds et mycotoxines \*

Il est rappelé que les traitements phytosanitaires doivent être réalisés avec les spécialités choisies dans la liste des spécialités agréées par les industriels de la filière \*.

**TRACABILITÉ** : Malteurs de France et Brasseurs de France recommandent l'application de la charte de production de l'orge de Brasserie IRTAC/ARVALIS – Institut du Végétal.

**STOCKAGE ET TRANSPORT DES ORGES DE BRASSERIE** : Malteurs de France recommande de suivre les prescriptions des codes de bonnes pratiques correspondants \*.

***L'Association des MALTEURS DE FRANCE indique que l'optimum de la teneur en PROTEINES se situe entre 10 et 11 %.***

\* (à disposition chez Malteurs de France)

# La culture de l'orge brassicole en AB

- **Place dans la rotation/choix de la parcelle**
  - Précédent pas trop riche en azote
    - En 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> paille
    - Exemple : ***Luzerne (3 ans) – Blé – Orge - Tournesol***
- **Préparation du sol**
  - Les céréales ne sont pas très exigeantes en matière de lit de semence, le labour n'est donc pas indispensable
  - Il est recommandé notamment en cas de forte infestation en graminées automnales (ray-grass, vulpin)

# La culture de l'orge brassicole en AB

- **Fertilisation**

- Selon la place dans la rotation (engrais vert, précédent)
- Fumure de fond au semis (fumier, compost)
- Pas de complément à prévoir en culture

- **Semis**

- Date de semis : à partir du 15-20 octobre en plaine
  - dépend de la tolérance variétale à la JNO
- Densité de semis : autour de 170 kg/ha (selon PMG)
- Profondeur de semis : 2-3 cm maxi

# La culture de l'orge brassicole en AB

- **Désherbage : préventif avant tout !**
  - Place dans rotation
  - Déchaumages d'été et faux semis
  - Désherbage en culture :
    - 0 à 3 passages de herse étrille/houe rotative
    - Entre 2-3 feuilles et début montaison
- **Récolte**
  - Norme commerciale : 14 % d'humidité
  - Moisson entre début juin et début juillet

# **TÉMOIGNAGES**

## 4 Malteries

Vous pouvez poser vos questions par SMS au 06 07 60 48 03

**LA MALTERIE DES VOLCANS  
SAINT GERMAIN LEMBRON (63)  
LUCILE ET ALEXANDRE COMPTOUR**



# LA MALTERIE DES VOLCANS SAINT GERMAIN LEMBRON (63)

## Historique :

- création en 2017, 1 personne
- arrivée d'Alexandre en 2019
- à ce jour nous sommes 2 malteurs

## Production :

- capacité de production : 12 tonnes par semaine
- volume malté R19 : 340 T
- objectif R20 : 430 T

## Gamme de malt :

- Orge (printemps/hiver)
- Contrat agriculteurs auvergnats puis coopérative
- malts d'orge : malts de base, malt caramels, malts torrifiés
- Autres céréales : blé, seigle, sarrasin, avoine, millet...



Maltage à façon à partir de 2 tonnes.  
Service aux professionnels et particuliers



# Malt'in Pott

Malterie artisanale

**Vincent Le Pottier**



# Qui sommes nous?

 Création en 2018

 2 personnes: ingénieur aéronautique & agronome

 Premier lot au printemps 2019

 Capacité entre 400&500t/an

 100% céréales achetés origine régionales

 100% malts produits certifiés AB

 10 malts d'orge, 5 malts de blé, malts de seigle, de sarrasin et d'avoine

 Prestation de Maltage à façon



# Et demain?

 Besoin de céréales en augmentation

 Proximité avec le monde agricole

 Sourcing via coopérative

 Conseils pour la mise en culture, pour le maltage à façon, ...



**Merci de votre attention !**





- Art Malt Bio
- Pour un malt bio local et artisanal

**BERNARD CHEYNEL**

Vous pouvez poser vos questions par SMS au 06 07 60 48 03

# Art Malt Bio

Pour un malt bio local et artisanal



Ethique:

- **Un outil de production de proximité** au service des brasseurs à la recherche de malts bio tracés de qualité
- **Etablir des modes de consommations et de productions durables.** Créer une filière brassicole réunissant producteurs de céréales et brasseurs .
- **Une production d'orge brassicole bio locale** valorisante pour les producteurs de céréales : pérennité et développement des exploitations en production biologique.

**POUR FAIRE UN BON MALT IL FAUT UNE ORGE DE BONNE QUALITÉ=>** La qualité est assurée par un cahier des charges strict, appliqué aux producteurs et collecteurs.

Vous pouvez poser vos questions par SMS au 06 07 60 48 03

# Art Malt Bio

Pour un malt bio local et artisanal



Process:

Un **process de maltage** réalisé et construit par des **entreprises artisanales** de la région Auvergne Rhône-Alpes, **économe en eau et en énergie**.

La production de malt est faite uniquement **d'orge et d'eau**, en suivant le **cycle naturel de la germination** : générer des enzymes et libérer l'amidon.

Emploi et Qualité:

**Création d'emplois non délocalisables** en milieu rural, formés au métier de malteurs.

Une **recherche permanente et constante de qualité** : analyse physique et chimique régulière pour **chaque lot de malt**.

Malt produits: principalement Pale, Pils, Munich, Vienne + maltage à façon

En chiffres:

- Investissement 1,8 M €, pour produire 1200 à 1300t de malt bio /an
- batch de 10t
- Début de la production en 2021

# Art Malt Bio

Pour un malt bio local et artisanal



Zones d'influences prévues:

Haute-Loire, Rhône –Alpes, PACA, Bourgogne, Occitanie

Besoins:

Etre intégré au maximum dans la filière brassicole et de producteurs de céréales

Difficultés:

Lourdeur administrative

Approvisionnement en orge brassicole bio sur RA (travail avec agribiodrôme)

Vous pouvez poser vos questions par SMS au 06 07 60 48 03



A VOS MALTS

---

PRÊTS ? BRASSEZ !

# Jean, un brasseur passionné et expérimenté



Une formation d'ingénieur et 10 ans d'expérience sur des projets industriels



Une passion qui m'amène à co-ouvrir le Malting-Pot, brew pub lyonnais



Puis la Fav, restaurant lyonnais axé sur la bière artisanale uniquement locale



Pour monter ce projet, des voyages formateurs aux USA et en Allemagne



En 2020, un nouveau projet, la création d'une malterie artisanale, bio et locale dans la Drôme, 100% indépendante pour des brasseurs indépendants



[www.avosmalts.fr](http://www.avosmalts.fr)



@Avosm



@Avosmalts



@Avosmalts

# Des choix technologiques pour garantir la qualité du malt

- Malterie tout inox aux normes alimentation humaine
- **A l'image d'un fermenteur: une cuve cylindrique fermée et rotative entièrement isolée et climatisée** afin de maîtriser les conditions climatiques lors du procédé de maltage, permettant une reproductibilité et donc une stabilité des malts = qualité, comme le prouve tous les concours des malteries américaines
- **Un torrificateur spécialisé de 200 kg**, conçu exclusivement pour les malts, ce qui permet de proposer une palette de malts spéciaux et de travailler sur le développement des composés organoleptiques oubliés du malt

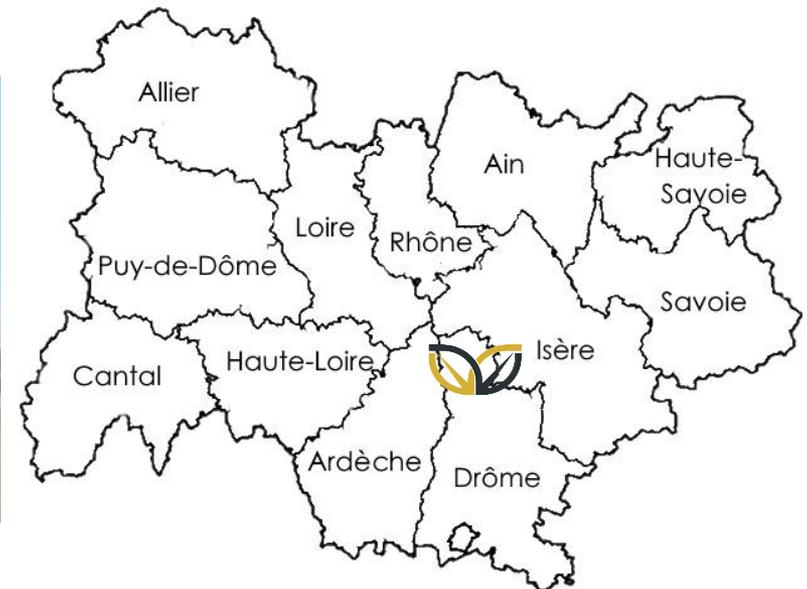


# Une malterie au coeur de la Drôme, à Granges-les-Beaumont, près de Romans-sur-Isère

**1 600 m<sup>2</sup>** dédié à la **production** d'une large palette de malts et à la **formation** des brasseurs et distillateurs.

Une capacité de **500 tonnes la première année, 1 000 tonnes la deuxième et 3 000 tonnes / an à 5 ans.**

- 2 silos de 30 tonnes et une trémie de livraison pour semi-remorques
- Recherche de contrats avant semis
- Grande accessibilité 5 min de l'A7 sortie Tain



Suivez notre actualité

@ [www.avosmalts.fr](http://www.avosmalts.fr)



@Avosm @Avosmalts



@Avosmalts

# Vos questions



**Posez vos questions par SMS  
au 06 07 60 48 03**

# TÉMOIGNAGE

Brasserie du PILAT  
THOMAS SKUBICH



Vous pouvez poser vos questions par SMS au 06 07 60 48 03



Création avril 2002 par Max SKUBICH  
Reprise de l'entreprise par Thomas SKUBICH en mars 2010 et déménagement en septembre 2011 dans nos locaux actuels,

**Démarche environnementale :**  
Enercoop, valorisation et la réduction de nos déchets, panneaux solaires thermique pour préchauffer l'eau de brassage,



## RETOUR D'EXPERIENCE SUR L'ORGE LOCAL

Des essais en 2012 d'approvisionnement en orge brassicole local avec une réussite la première année et par la suite 4 années marquées par des rendements trop élevés et manque de protéine

>> Nous avons, d'un commun accord, mis fin à l'expérience, L'orge était malté par les malteries franco-suisse à Issoudun,

## AUJOURD'HUI

Nos approvisionnements en Malt se font majoritairement d'Allemagne, de France (la Malterie des Volcans) et d'Angleterre.

**Total volume malt utilisé : entre 100 et 125 tonnes. % local : entre 4% et 8%,**

Volonté d'avoir une partie d'approvisionnement en local.

## LES FREINS AU MALT LOCAL

- Prix nécessité d'économie d'échelle et d'équipements performants,
- Qualité notamment rendement car coût important pour une brasserie d'avoir des brassins non « maximisés »,
- Approvisionnement suffisant et fiable,
- Proximité agriculteurs / malterie importante pour limiter l'impact carbone,
- Nécessité d'un lien agriculteur / malterie trop compliqué pour nous d'avoir un lien avec les agriculteurs,



## LE HOUBLON

Pas encore « testé » d'approvisionnement local car les prix proposés étaient entre 2 et 3 fois ce que nous payons aujourd'hui. Et les houblons bio français dans des prix raisonnables n'étaient pas disponibles compte tenu des mauvaises récoltes ces 2/3 dernières années.

**Total volume houblon utilisé : entre 1 et 1,5 tonnes.**

## LES FREINS AU HOUBLON LOCAL

- Prix,
- Disponibilités,
- Conditionnement en pellets beaucoup simple,

### Points d'attention :

- Mécanisation nécessaire sinon pas compétitif,
- Espacement entre les parcelles,
- Nécessité d'être compétitif pour pouvoir vendre ailleurs pas se concentrer uniquement sur le local,
- Eviter mono activité,
- Veiller à viser une économie d'échelle nécessaire,



**CONTACT :** [brasserie@brasserieDupilat.com](mailto:brasserie@brasserieDupilat.com)

# Vos questions



**Posez vos questions par SMS  
au 06 07 60 48 03**



Pour rassembler les acteurs autour du  
développement de la filière  
Création Comité de filière brassicole

Emilie LERAY

Chambre régionale d'Agriculture

# **Nous vous remercions de votre participation !**

**La présentation sera disponible sur demande par mail à**



[bboissonnier@cluster-bio.com](mailto:bboissonnier@cluster-bio.com) ou [fabien.sevin@aura.chambagri.fr](mailto:fabien.sevin@aura.chambagri.fr)

**Un replay sera également disponible**