

Partout sur les territoires : développer des filières bio et locales

En Bretagne, la brasserie KanArFoll à Perros-Guirec travaille les approvisionnements en local. Alexandre Peyré propose des bières brassées avec une part de plus en plus importante de céréales, orge et blé, cultivées sur place sur la commune, ainsi que du houblon de Lezerzot à Bré-



La Tregor Pale Ale, bière 100 % bio et locale de la Brasserie KanArFoll, Perros-Guirec (22).

dily (22). L'un des brassins, la Tregor Pale Ale, est ainsi 100 % bio et locale. François Le Jaouen, Ferme de Kernivinen, vend la céréale et les brasseurs-distillateurs se chargent de faire malter. En fonction du tonnage, ils se tournent vers la malterie la plus adaptée. « En Bretagne, nous en avons plusieurs d'une capacité soit de 10 t ou 6 t et une autre maltant des très petits volumes d'une tonne. » Quant à la distillerie Warengem, elle regroupe les céréales d'autres producteurs transformées à la malterie du Château en Belgique pour les gros volumes ou dans l'Aude, pour des plus petits volumes.

En Auvergne-Rhône-Alpes, la filière se structure avec d'une part, des houblonniers fédérés au sein de l'association l'Aphara et quatre malteries qui se développent sur le territoire. Vincent Le Pottier, fondateur de Malt'in Pott en Haute-Savoie, précise : « Nous maltons ce que nous trouvons de produit en local : de l'orge d'automne, de printemps s'il y en a, mais aussi du blé meunier, seigle, sarrasin et j'aimerais tester aussi du maïs, du sorgho. Et ensuite, les brasseurs brassent ce qu'on leur propose. Cela leur demande de retravailler leurs recettes, l'orge d'automne apportant plus de trouble que



L'équipe de Malt'in Pott développe le maltage bio et local en Haute-Savoie.

celui de printemps. C'est peut-être moins simple pour eux, mais les goûts sont moins standards, plus typés région. »

De même, les houblons auront des arômes divers en fonction des terroirs. « Il faut cependant bien prendre garde à structurer la filière, les brasseries grossissent plus vite que la production des matières premières, souligne Fabien Repiquet. La mise en place des cultures prend du temps. Les liens entre tous les acteurs doivent être resserrés, car à petite échelle, les coûts de production sont encore élevés. Si tout le monde joue le jeu dans la filière jusqu'au consommateur, on pourra développer de la belle bière bio et locale. »

et des possibilités d'irrigation. « Mais il ne faut pas trop miser sur l'arrosage qui ira en priorité sur les blés meuniers et le maïs », souligne le technicien.

Le houblon, l'épice brassicole

Le houblon, dont le berceau national se trouve en Alsace et dans les Flandres, nécessite un sol profond, riche et drainant. La culture a aussi besoin de l'eau afin d'obtenir certains niveaux de production. « L'irrigation est quasiment obligatoire, ou tout du moins, la possibilité d'irriguer doit être facile », souligne Edouard Roussez, producteur de houblon à Hazebrouck dans le Nord. Sur une houblonnière expérimentale, pour un même sol, même variété, avec ou sans irrigation, la différence se voit au feuillage : d'un côté, celui-ci est bien vert, exubérant et de l'autre, il est plus clair et clairsemé. « L'efficacité de photosynthèse pour la production de cônes est donc moindre », souligne le hou-

blonnier. Selon lui, avec une conduite optimisée en bio, on doit pouvoir atteindre 1,2 t/ha de production.

Dans l'Ain, soigner la gestion du sol

À Montracol, la ferme Houblon du Moulin compte un peu moins de 4 ha de houblons bio et un hectare supplémentaire à venir. « C'est une production qui demande de la technicité », précise Fabien Repiquet, installé en 2019. « En 2022, 2,5 ha seulement sont productifs pour des rendements de 550 à 600 kg/ha. Après une remise en question de l'outillage et de l'itinéraire technique, notamment le travail du sol, ça décolle enfin, et ce, malgré une saison chaude compliquée. Mais on est encore loin de l'optimal. »

Cette filière en plein essor a encore besoin de références techniques et d'échanges entre producteurs pour que les erreurs de chacun profitent à l'avancée globale. « On se rend compte

que de nombreux systèmes récents sont, comme nous, très « verts » avec beaucoup d'enherbement et la culture souffre au démarrage, précise le houblonnier. Les régions historiques, très intensives, ont aussi une expérience récente en bio. » Côté fertilisation, Fabien Repiquet a également fait évoluer ses apports, en ajoutant du compost de déchets verts avec 10 % de fumier bovin sur un sol pourtant déjà bien pourvu en matière organique. « On estime les besoins à 160 unités d'azote », détaille-t-il.

Atténuer la chaleur

« Nous avons fait le choix de ne pas irriguer car la parcelle est à tendance lourde et humide. L'eau est là mais sa circulation doit être gérée, surtout en morte-saison. Cependant, et on l'a vu cette année, il nous faut apprendre à contrer les coups de chaud. » Dans cette optique, Fabien Repiquet voudrait travailler le paillage pour mainte-