



La bière artisanale cherche du houblon bio français

■ Les brasseries artisanales ont le vent en poupe et fleurissent dans nos contrées. On estime qu'il s'en crée une par jour en France. On en dénombrait seulement 32 en 1980... En 2013, leur nombre avait explosé, puisqu'il y en avait 529. Un chiffre encore multiplié ces dernières années puisqu'en 2020, elles étaient 1850. Ces brasseries artisanales produisent une bière qui est principalement composée d'eau, de malt de céréales et de houblon dont 80 % sont importés des USA, de Nouvelle-Zélande, ou d'Angleterre... En effet, l'offre française ne répond pas aux attentes des petites brasseries en matière de qualité aromatique, d'approvisionnement bio et d'un service de vente adapté. C'est ce qu'ont pu découvrir les participants à la web-conférence organisée dernièrement dans le cadre du Mois de la bio, sur le thème de la diversification grâce au houblon bio et qui était animée par Fanny Madrid, ingénieure diplômée d'Agro Paris Tech et créatrice de Hopen, Terre de houblon.

Émergence d'une filière

Cette entreprise basée dans le Lot-et-Garonne travaille à l'émergence d'une filière de houblon bio dans le Sud-Ouest. Pour cela, elle accompagne les producteurs tout au long de la culture de la plante. En effet, l'entreprise apporte des conseils à la conception de houblonnières, au choix des variétés, à leur plantation et à la mise en place de la structure métallique support des lianes florifères et à la modélisation économique de l'atelier. Elle vend également des plants aux arômes variés adaptés à la demande des brasseries artisanales régionales. Le choix entre les 13 variétés se fait en fonction du potentiel pédoclimatique de l'exploitation. En aval, l'entreprise propose aussi un appui à la transformation et à la commercialisation des récoltes. En effet, le houblon se ramasse en décrochant les lianes des supports métalliques puis en détachant les cônes (fleur femelle) de celles-ci. Il faut, ensuite, les faire sécher et les transformer en pellet, sous forme de granulés. C'est principalement sous cette forme que les brasseurs l'utilisent. Cela leur permet de réduire le volume occupé tout en gardant les arômes recherchés. Ceux-ci sont donnés par la lupuline qui contient les résines et huiles essentielles donnant les arômes (amertume et aromatiques) à la bière.

Mais comment se cultive le houblon ? Avant tout, il faut savoir qu'il s'agit d'une plante dioïque pérenne à croissance annuelle dénommée *humulus lupulus*. Elle est mise en place pour 20 ans et redémarre des racines tous les ans. S'agissant d'une liane, elle doit grimper le long d'une structure porteuse dépassant de huit mètres du sol avec un câblage métallique en hauteur permettant d'accrocher les fils de coco mis tous les ans en place et autour desquels s'enroulera la liane.

On laissera environ 6 lianes se développer par pied de mars à octobre. La culture sera mise en place sur une parcelle plane drainante (type sablo-limoneux) et profondes. Un pH entre 6 et 7 est idéal et elle doit être irrigable (capacité de 1500 m³/an) afin de sécuriser la pousse par la mise en place d'un goutte-à-goutte. Le support nécessaire à la production comprend environ 100 poteaux par hectare et près d'un kilomètre de câble métallique ainsi que d'ancres permettant de tendre la structure.

Un outillage spécifique

Les 2500 plants par hectare sont espacés de 1 à 1,4 m selon la densité recherchée et sont plantés à la main à au moins 30 cm de profondeur en mars/avril ou octobre. La mise au fil, c'est-à-dire la sélection des meilleurs jets qu'on aidera à s'enrouler autour des fils de coco, s'effectue en avril/mai.

La culture nécessite des outils spécifiques servant, notamment, à tailler la souche pour maintenir sa vigueur, un outil de buttage/débuttage pour gérer les adventices et le développement de nouveaux jets qui entreraient en compétition avec les principaux sélectionnés et accrochés aux fils. Le défanage a lieu en mai/juin et il peut être manuel ou thermique. En éliminant les feuilles du bas des lianes, cette opération sert à limiter les maladies et les infestations de ravageurs notamment. Durant l'été, les traitements portent essentiellement sur la maîtrise du mildiou à l'aide de produits cuivrés, celle des pucerons, des araignées rouges et éventuellement de la verticilliose qui dépend de la maîtrise de la structure du sol. La récolte a lieu en septembre et se détermine au visuel et à l'odeur. Les lianes sont coupées du pied et arrachées à la structure. Des remorques spécifiques avec un bras facilitent cette opération.

Ensuite, les lianes doivent être passées dans une trieuse qu'il est préférable d'avoir sur place parce que les plantes doivent être séchées dans les 6 heures suivant la récolte. Cette dernière phase est déterminante pour la qualité du produit. Le séchage est réalisé en dessous de 60 °C durant 6 à 10 heures et permet de faire passer le taux d'humidité de 80 % à 11 %.

Amortissement en 6 à 8 ans

Le rendement attendu par hectare est de l'ordre de 1 300 à 1 600 kg en bio et de 1 400 à 2 100 kg en culture conventionnelle. La première année de la plantation, 20 % du rendement attendu seront produits. En année 2, il faut escompter 50 %, 80 % en année 3. La pleine production sera atteinte la quatrième année.

Afin d'être commercialisée, la production houblon doit être certifiée par FranceAgriMer qui a des exigences sur la localisation des parcelles, la traçabilité des lots et les rendements et qui effectue un échantillonnage homogène pour mesurer l'humidité et le taux de feuilles/tiges/déchets.

La mise en place de la plantation nécessite un investissement de 25 000 à 40 000 € selon que le montage de la structure porteuse est effectué par le producteur ou par une entreprise. Le coût de production est de l'ordre de 10 000 à 11 000 €/ha en intégrant la fertilisation, les phytosanitaires, le petit matériel, la pelletisation, la location de machine en Cuma, la location de benne de séchage, la consommation de propane, eau, électricité, carburant lubrifiant, l'assurance. Il faut compter 30 000 à 50 000 € d'investissement pour du matériel d'occasion permettant la production jusqu'au séchage.

Le prix de vente du houblon varie de 18 à 30 €/kg en fonction de la qualité et de la variété. Avec un rendement moyen de 1 500 kg/ha, le chiffre d'affaires s'élèvera à 30 000 à 40 000 €/ha. Le retour sur investissement se fera alors entre 6 et 8 ans. Au vu des besoins de la filière, la production de houblon est intéressante mais elle doit toutefois être bien réfléchie car l'investissement engagé est conséquent. Un accompagnement par une entreprise compétente fait partie de l'investissement pour mettre toutes les chances de réussite de son côté. Hopen Terre de houblon se tient à la disposition des producteurs intéressés. D'autre part, les conseillers de votre chambre d'agriculture vous accompagneront pour la conversion en bio des parcelles. Retrouvez le contact de l'entreprise sur www.hopenhoublon.fr.



Ludvine Mignot, conseillère bio
chambre d'agriculture
des Pyrénées-Atlantiques