

CR réunion Orge de brasserie

11-04-24

Qualité de l'orge

Objectif : Développer la filière d'orge brassicole bio dans le Lot

Présents : Laurent Coursières, *Malteur* ; Julien Tardieux, *Brasseur* ; Eric Bille, *Brasseur* ; Michel Magne, *Brasseur* ; Raphaël Lavoyer, *Producteur* ; Pierre Bravant

Développement de la filière

Le projet de production d'orge locale pour les brasseurs bio du Lot reste très dynamique. En 2024, les premières orges semées dans le cadre de ce dernier seront récoltées. Le projet suit son cours en se basant sur l'expérience d'un producteur bio, Raphaël Lavoyer, qui produit et vend de l'orge brassicole aux brasseurs bio du Lot depuis deux ans.

Au fil du projet, différentes problématiques apparaissent pour le bon déroulement de la filière à différents niveaux.

Pour les producteurs :

- Un outil de tri et de calibrage après moisson, individuel ou collectif
 - Tri grossier pour changement de silo et nettoyage
 - Calibrage des grains
- Des outils de stockage adaptés à l'exigence de stockage long (de la récolte en octobre jusqu'à mai)

Pour le maltteur :

- Un calibreur pour l'avant maltage
- Équipement de stockage de l'orge ou du malt
- Équipement pour mélanger les lots et homogénéiser

Pour les brasseurs :

- Des unités de stockage de malt
- Des outils de manutention pour les gros volumes

Le Fonds Avenir Bio est une aide proposée par l'Agence Bio pour le développement des filières françaises biologiques. Elle permet de subventionner une partie des investissements des différents acteurs impliqués (outils individuels ou collectifs).

21 rue Joachim Murat
46 000 Cahors

07 81 35 12 96

bio46@bio-occitanie.org

Pour cela, le projet doit intégrer différents acteurs à différents niveaux (amont / aval) engagés ensemble sur plusieurs années, sur la base de contrats.

Plaquette du Fonds Avenir Bio

Chacun d'entre vous doit impérativement réfléchir aux investissements nécessaires sur sa ferme dans le cadre du développement du projet « orge brassicole bio dans le Lot ».

Chacun doit penser :

- Aux outils et au matériel nécessaires liés au projet
- Aux montants que ces derniers peuvent représenter
- Au type d'investissement : collectif ou individuel

L'objectif est que chaque personne impliquée dans ce projet et souhaitant le développer puisse réaliser des investissements soutenus financièrement grâce à ce fond d'aide.

En cours d'année, nous regarderons la faisabilité du dossier en fonction de vos retours.

Qualité de l'orge

Dans le cadre du projet de structuration de la filière brassicole, un groupe de brasseurs a pris l'initiative de faire analyser un échantillon d'orge du producteur Raphaël Lavoyer auprès de l'**Institut Français des Boissons, de la Brasserie et de la Malterie (IFBM)**.

Cette analyse avait pour objectif de comprendre les facteurs à prendre en considération pour le maltage et le brassage et de comprendre les indicateurs.

Les indicateurs analysés par l'IFBM :

Pour l'orge :

- Taux d'humidité
- Taux de protéines
- Taux de germination avec 4 ml et 8 ml d'eau et sensibilité à l'eau
- Détail du tri (refus, grains cassés, matières inertes...)

Pour le maltage :

Réalisation d'un micro-maltage et analyse :

- Trempe à 18°C
- Germination à 16°C
- Humidité du malt
- Extrait fine mouture
- Protéines totales et protéines solubles
- Viscosité
- Friabilité
- Grains entiers
- B glucanes sur mou
- Pouvoir diastasique

Le projet impliquant une diversité d'orge, les brasseurs ont besoin de connaître ces indicateurs pour pouvoir traiter de manière optimale chaque lot reçu.

Pour la partie « orge », le malteur, Laurent Coursières propose de faire systématiquement un test de germination et un calibrage sur la base des échantillons envoyés par les agriculteurs. Un contrôle de sensibilité est également réalisé via le test de germination. Si le test de germination est inférieur à 95% de réussite, Laurent refuse le lot pour le maltage.

Le taux protéique doit être réalisé par l'agriculteur, ou en prestation auprès d'une coopérative. Laurent se renseigne afin de pouvoir le réaliser avec la coopérative voisine (AgriBio Union). Cela permettrait à l'agriculteur de n'envoyer les échantillons qu'à un seul endroit.

L'analyse du malt ne peut pas systématiquement être réalisée par le malteur. Cette partie serait donc à faire réaliser sur prestation par les brasseurs. L'IFBM propose une analyse du malt à environ 140€. Si un micro-maltage doit être réalisé par le prestataire, cela doublera le coût.

Au choix, il faudra donc :

- Demander à Laurent un micro-maltage pour envoyer à l'analyse (le prix du micro-maltage serait donc ajouté à la prestation de maltage proposée par Laurent)
- Envoyer des échantillons de malt (sans passer par le micro-maltage)
- Tout demander en prestation, micro-maltage et analyse à l'IFBM ou à d'autres laboratoires.

Dans tous les cas, les résultats de l'analyse du malt devront systématiquement être accessibles aux brasseurs. Afin qu'ils puissent brasser correctement chaque lot, une formation est à prévoir sur l'interprétation et l'utilisation de l'analyse du malt pour adapter son brassage.