

CR réunion Orge de brasserie

16-07-24

Point filière

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

Présents : Willy, malteur ; Eric Bille, brasseur ; Michel Magne, brasseur ; Raphaël Lavoyer, producteur ; Sébastien Alazard, producteur

Point sur la culture de l'orge

Des conditions de culture très mauvaises depuis fin 2023. Les pluies incessantes ont rendu les semis d'orge d'automne difficiles. Ainsi, certains producteurs ont semé tard ou se sont tournés vers des variétés de printemps, mais avec des conditions elles aussi difficiles.

Au 16 juillet, certains producteurs ont réussi ou vont réussir à récolter. La récolte d'orge de cette année peut être estimée inférieure de moitié à ce qui était prévu, cependant, un certain volume peut encore être espéré :

- Éric Albiac : 7 tonnes d'orge récoltées
- Sébastien Alazard : entre 8 et 10 tonnes de prévues à récolter dans la semaine
- Michel Penderies : 8 ha à récolter entre 1.5 et 2t/ha en orge de printemps
- Raphaël Lavoyer : trop peu d'orge, le peu qui sera ramassé sera stocké pour la semence.
- Fred Thiery : orge qui va être difficile à récolter, volume difficile à estimer
- Zac Meakin : pas de semis possible

Au total, autour de 27 tonnes d'orge bio seront récoltées, soit un peu plus de 20 tonnes estimées de malt.

Les producteurs, une fois la récolte faite et stockée (après tri, etc. : [2022 - Compte rendu - TERR'EAU Bio - Produire de l'orge brassicole dans le Lot \(Bio 46\)](#)), devront faire un test du taux protéique et du poids spécifique (PS) de l'orge, auprès d'une coopérative par exemple, avant d'envoyer un échantillon aux malteurs pour calibrage. Les malteurs enverront les orges à l'analyse de mycotoxine.

Si l'orge passe les tests, elle pourra être valorisée pour la brasserie. En cas de non-conformité, d'autres débouchés devront être identifiés.

21 rue Joachim Murat
46 000 Cahors

07 81 35 12 96

bio46@bio-occitanie.org

Formation des brasseurs :

Suite aux échanges précédents sur la qualité de l'orge et du malt, il avait été convenu d'une analyse systématique de ce dernier pour les brasseurs. Une formation sur la compréhension et l'utilisation de ces analyses sera proposée fin d'année dans le Lot.

La formation peut être prise en charge à 100% par Vivéa pour les exploitants agricoles (ou cotisants solidaires) et en partie par Ocapiat pour les artisans.

Le programme de la formation ainsi que des propositions de date seront bientôt envoyés.

Développement de la filière :

Selon les participants à la réunion, l'engagement dans ce projet d'investissement soutenu par le Fonds Avenir Bio, est un peu prématuré. Il reste à réfléchir pour l'année prochaine, en fonction des avancées du projet.

Extrait du CR précédent :

« Le projet de production d'orge local 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, 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 malteur :

- 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).

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. »