



UNION EUROPÉENNE  
Fonds Européen Agricole  
pour le Développement Rural



L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

# Structuration de la filière régionale « Orges – Malts – Bières »

Le 09/03/2021



Sandrine REGALDO – [sregaldo@sud.lacoopagri.coop](mailto:sregaldo@sud.lacoopagri.coop) - 07 76 91 28 80

# Contexte et enjeux

*Agriculteurs et coopératives agricoles*



## ■ Contexte :

Forte diminution des surfaces de céréales, au profit d'autres productions plus rentables, jachères, friches et prairies permanentes. Surfaces d'orges en légère augmentation mais essentiellement à destination de l'alimentation animale.

Déséquilibres économiques pour la filière céréalière et les filières de report : nouveaux débouchés et meilleure rémunération des producteurs nécessaires

## ■ Enjeux :

1. Relancer la culture de céréales en région et reconquérir une partie des friches/jachères :
  - De l'orge fourragère (autoconsommée) vers de l'orge brassicole collectée,
  - De l'orge produite en agriculture conventionnelle vers de l'orge produite en agriculture biologique ou sous démarche environnementale HVE (Haute Valeur Environnementale) ou Zéro Résidu de Pesticides,
2. Contractualiser avec l'aval pour assurer le débouché et la juste rémunération des agriculteurs.

# Contexte et enjeux

## Malteurs



### ■ Contexte :

Malteries industrielles concentrent l'essentiel de l'offre (Nord, GE, Centre, BFC)

Dynamisme de l'activité des brasseries artisanales + forte demande des professionnels du secteur pour des malts locaux voire bio et locaux

Essor des malteries artisanales, plus à même de répondre à la demande des brasseurs

### ■ Enjeux :

1. Produire du malt local de qualité en région pour développer leurs débouchés de proximité et répondre à la demande
2. Contractualiser avec l'amont et l'aval pour assurer l'approvisionnement et le débouché.

# Contexte et enjeux

## *Brasseurs*



### ■ Contexte :

Essor des microbrasseries et brasseries artisanales

A la recherche de produits locaux, de qualité, respectueux de l'environnement (différenciation)

Volonté de s'investir dans du malt produit localement et à s'engager dans une filière courte régionale

### ■ Enjeux :

1. Relocaliser leurs approvisionnements pour proposer aux consommateurs un produit plus respectueux de l'environnement et la santé humaine
2. Contractualiser avec l'amont pour assurer leur approvisionnement
3. Répondre à la demande des consommateurs

# Historique

- **2015** : 1<sup>ère</sup> Réunion (Agribio 04) : Réflexion sur la production d'OB en région. Structures présentes : Malteurs Echos, céréaliers bio du 04 et brasseurs. Entre 2016 et 2018, 40 à 50 ha d'OB Bio ont été implantés sous contrat avec Malteurs Echos.
- **2018** : Rencontres Brassicoles (La Bière de Provence) : intervention de M. MARGUERIE sur l'OB et échange avec les brasseurs. Réaffirmation de leur intérêt pour un approvisionnement en malt local bio.
- **2020** : 1<sup>ère</sup> réunion le 14/01/2020 puis une 2<sup>nde</sup> le 17/02/2020 (La Coopération Agricole Sud) : Structures présentes : Arvalis et Agribio 04, coopératives (GPS, CAPL, Alpesud), association Bière de Provence et un représentant du Syndicat National des Brasseurs Indépendants et deux porteurs de projets de malterie. Rencontre et échanges des principaux acteurs de la filière. Volonté commune de structurer et développer cette filière. Une étude de faisabilité pour la mise en place de cette filière est nécessaire.

## Projet de Structuration de la filière régionale « Orges – Malts – Bières » :

- Projet GO PEI (financement Europe, Région) déposé le **24/04/2020**, voté fin décembre de la même année
- **2021** : Retour officiel positif de la Région sur le financement du projet (**05/02/2021**)
- COPIL de lancement : objectif **avril 2021**

# Résumé du projet

- Enveloppe globale : **137 155,02 € HT**, financé à 80% (80% Europe, 20% Région)
- Dépenses éligibles du **24/04/2020** au **31/12/2022**
- Temps de travail à suivre **personne par personne, jour par jour, action par action + justificatifs**
- **Problématique** : Quelles sont les modalités techniques et organisationnelles à mettre en œuvre pour permettre l'approvisionnement en malt de proximité pour la filière brassicole voire pour les autres transformateurs de la région Sud ?

- **4 actions :**

**Action 1 :** Economique - *Assurer et sécuriser le revenu de tous les acteurs de la filière*

**Action 2 :** Technique - *Définir des itinéraires techniques adaptés à nos contextes actuels et futurs*

**Action 3 :** Valorisation - *Sensibiliser aux enjeux de la filière*

**Action 4 :** Coordination - *Assurer le bon déroulement du projet*

- Partenaires :



\* Partenaires bénéficiaires

+ Conseil Régional + DRAAF + FAM + CMAR

# Action 1 : Economique

*Assurer et sécuriser le revenu de tous les acteurs de la filière*

Divisée en 3 tâches :

- Tâche 1 : Evaluer les conditions de rentabilité de l'orge
- Tâche 2 : Etudier les opportunités liées à la création d'une malterie en région Sud
- Tâche 3 : Etudier les modes de consommation de bière en région Sud

# Action 1 : Economique

*Assurer et sécuriser le revenu de tous les acteurs de la filière*



## Tâche 1 : Evaluer les conditions de rentabilité de l'orge

**Objectif : Mener une étude sur la rentabilité des orges en région : étude a priori ensuite affinée à l'aide des résultats des essais**

Cette étude doit permettre de :

1. Déterminer les conditions de rentabilité de la culture d'orge brassicole suivant les modes de productions et contextes pédoclimatiques régionaux pour assurer la juste rémunération des agriculteurs
2. Comparer ces résultats avec les rentabilités d'autres cultures de la rotation
3. Déterminer une fourchette de prix de vente acceptable pour susciter l'intérêt des agriculteurs pour la filière
4. Elaborer une grille de prix de vente aux malteurs suivant la qualité technologique des grains



# Action 1 : Economique

*Assurer et sécuriser le revenu de tous les acteurs de la filière*



## Tâche 2 : Etudier les opportunités liées à la création d'une malterie en région Sud

**Objectif : Déterminer si l'installation d'une malterie est pertinente en région et les conditions de réussite**

Pour cela plusieurs étapes :

1. Enquête auprès des brasseries sur les besoins potentiels en malt et les prix associés suivant les modes de production et la qualité du malt
2. Contact les différents utilisateurs de malt pour les informer sur le projet et éventuellement déterminer leurs besoins potentiels en malt
3. Etudier différents scénarii d'organisation pour assurer la pérennité de la filière et limiter les coûts de transport
4. Etudier les modalités de contractualisation amont aval, fixer les prix d'achats des orges et des malts

# Action 1 : Economique

*Assurer et sécuriser le revenu de tous les acteurs de la filière*

## Tâche 3 : Etudier les modes de consommation de bière en région Sud

**Objectif : Définir précisément l'intérêt des consommateurs pour ce type de démarche : opportunités et freins**

Enquête menée par un stagiaire encadré par LCA Sud.

Notamment sur les questions suivantes :

- Quels types de bière intéressent les consommateurs ? Suivant leurs tranches d'âge ?
- Sont-ils intéressés par des bières locales ?
- Quel prix se disent-ils prêts à y mettre ?

# Action 1 : Economique

Assurer et sécuriser le revenu de tous les acteurs de la filière

## BILAN

	Coop de France - AM	Agribio 04	Arvalis	La Bière de Provence	Total	Coopératives partenaires	ISEMA	INRAE
<b>Action 1 : Economique</b>								
Tâche 1	16	12	6	0	34	x		x
Tâche 2	18	4	4	63	89	x		
Tâche 3	92	0	0	0	92		x	
<b>Total</b>	<b>126</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>63</b>	<b>215</b>			

### Livrables :

- Comptes-rendus
- Tâche 1 : Synthèse des conditions de rentabilité de l'orge et grille de prix de vente des céréales définies suivant la qualité
- Tâche 2 : Synthèse des opportunités et freins liés à la création d'une malterie en région : Résultats d'enquête sur les besoins en malts (brasseries et autres filières), Schémas logistiques, modalités de contractualisation entre acteurs
- Tâche 3 : Résultats d'enquête et synthèse sur l'intérêt des consommateurs pour des bières locales

### Indicateurs de réalisation :

- Tâche 1 : Nombre d'essais analysés
- Tâche 2 : Nombre de brasseurs interrogés, nombre d'autres utilisateurs de malts interrogés, nombre de réponses
- Tâche 3 : Nombre de consommateurs interrogés, nombre de réponses

# Action 2 : Technique

*Définir des itinéraires techniques adaptés à nos contextes actuels et futurs*

Divisée en 3 parties :

- Tâche 1 : Screening variétal
- Tâche 2 : Essais « Systèmes » en conditions agriculteurs (+ GT agriculture de conservation et ITK innovants)
- Tâche 3 : Analyses physico-chimiques, essais micro-maltage et micro-brassage

# Action 2 : Technique

*Définir des itinéraires techniques adaptés à nos contextes actuels et futurs*



## Tâche 1 : Screening variétal

**Objectif : Evaluer le comportement de variétés d'orges dans les conditions de production biologique et conventionnel.**

Evaluation d'une vingtaine de variétés, choisies par les experts d'Arvalis et d'Agribio 04 et sélectionnées pour : leur adaptation au climat méditerranéen, leur résistance aux maladies, leur qualité technologique.

Les notations suivantes seront effectuées :

- Caractérisation de l'environnement de production : climat et type de sol
- Caractérisation de l'état de stress hydrique et azoté des plantes. Le modèle dynamique CHN<sup>®</sup>
- Notation du comportement agronomique des variétés
- Notation des composantes de rendement pour chaque variété

Suite à la récolte, une analyse de la qualité des grains sera effectuée par le laboratoire d'Arvalis (taux de protéines, calibrage). **Prot à Gréoux avec infratech ?**

→ 2020 : 5 à 6 variétés semées en bio sur les plateformes d'Agribio 04 et Arvalis + **12 à 15 en conventionnel**

# Action 2 : Technique

*Définir des itinéraires techniques adaptés à nos contextes actuels et futurs*



## Tâche 2 : Essais « Systèmes » en conditions agriculteurs

**Objectif : Augmenter le nombre de références, pour différentes conditions pédoclimatiques (zone montagneuse des Hautes-Alpes, vallée de la Durance, plateau de Valensole) et modes de production (bio et conventionnel). Suivi d'une dizaine de parcelles. + Camargue → PAD se renseigne**

Diagnostic de type « Diag-Champ »<sup>®</sup> avec : analyse de sol (MO et biomasse microbienne), suivi de la nutrition azotée de l'orge, suivi du stress hydrique de l'orge, notation des facteurs limitants du rendement

Analyse de la qualité des grains sera effectuée par le laboratoire d'Arvalis (taux de protéines, calibrage).

Analyse des coûts de production et des marges sera effectuée et permettra d'alimenter et d'actualiser les conditions de rentabilité de l'orge estimées pour l'Action 1, Tâche 1.

+ Groupe de travail sur la réduction voire la suppression du travail du sol : initier une réflexion sur les pratiques des agriculteurs et de lever les verrous identifiés sur la mise en place de cette démarche.

+ Groupe de travail sur des itinéraires techniques innovants : initier une réflexion sur de nouvelles pratiques comme les cultures associées.

# Action 2 : Technique

*Définir des itinéraires techniques adaptés à nos contextes actuels et futurs*



## Tâche 3 : Essais maltage, brassage et analyses physico-chimiques

**Objectif : Faire le lien le plus complet possible entre les moyens techniques mis en œuvre dans la production au champ des orges brassicoles et les besoins de la filière**

Étapes :

1. Tous les échantillons analysés par le laboratoire d'Arvalis (protéines et calibrage),
2. Identification de X (20?) échantillons intéressants, à faire analyser par le laboratoire Qualtech (IFBM) pour déterminer leur adaptabilité pour le maltage.
3. Choix des échantillons les plus intéressants : à faire analyser en micro-malterie de ce même laboratoire.

Attention : Besoins en grains : 1 : ??? g, 2 : 100 g, 3 : 600 g

# Action 2 : Technique

*Définir des itinéraires techniques adaptés à nos contextes actuels et futurs*

## BILAN

	Coop de France - AM	Agribio 04	Avalis	La Bière de Provence	Total	Coopératives partenaires	ISEMA	INRAE
<b>Action 2 : Technique</b>								
Tâche 1	4,5	72	45	0	121,5	x		
Tâche 2	0	80	35	0	115	x		x
Tâche 3	4	8	6	2	20	x		
<b>Total</b>	<b>8,5</b>	<b>160</b>	<b>86</b>	<b>2</b>	<b>256,5</b>			

### Livrables

Tâche 1 : Comptes-rendus et synthèse du screening variétal

Tâche 2 : Comptes-rendus des essais et groupes de travail

Tâche 3 : Comptes-rendus des essais maltage, échanges entre acteurs de la filière et synthèse

### Indicateurs de réalisation :

Nombre de parcelles agriculteurs suivies et nombre d'agriculteurs dans les groupes de travail

Nombre d'échantillons envoyés pour analyse en laboratoire, résultats d'analyse



# Action 3 : Valorisation

*Sensibiliser aux enjeux de la filière*

Divisée en 3 parties :

- Tâche 1 : Sensibilisation et information des acteurs de la filière
- Tâche 2 : Réflexion autour d'un label ou d'une marque « Malt de Provence »
- Tâche 3 : Information du grand public

# Action 3 : Valorisation

*Sensibiliser aux enjeux de la filière*



## Tâche 1 : Sensibilisation et information des acteurs de la filière

**Objectif : Communiquer et diffuser toute information relative aux actions menées dans le cadre du projet et à son avancement, pour tous les acteurs de la filière.**

Organisation de rencontres entre différents acteurs de la filière (agriculteurs, coopératives et brasseurs), pour échanger sur les exigences de l'amont et de l'aval, les difficultés rencontrées par chaque maillon de la chaîne

Mise en avant de la filière lors d'évènements professionnels (assemblées générales, Rencontres Brassicoles, ...).

Communication sur les informations techniques aux membres du projet et plus largement aux agriculteurs des réseaux d'Arvalis et Agribio 04.

# Action 3 : Valorisation

*Sensibiliser aux enjeux de la filière*



## Tâche 2 : Réflexion autour d'un label ou d'une marque « Malt de Provence »

**Objectif : Mettre en avant la filière régionale auprès du grand public**

Réflexion à mener autour de la création d'une marque ou d'un label « Malt de Provence ».

Définition nécessaire, en amont, de la plus-value potentielle de ce type de démarche, prenant également en compte les éventuels surcoûts engendrés pour tous les acteurs de la filière.

Ensuite si besoin : contact avec l'INAO ou une agence de communication

# Action 3 : Valorisation

*Sensibiliser aux enjeux de la filière*

## Tâche 3 : Information du grand public

**Objectif : Informer le grand public**

Participation à divers événements tournés vers le grand public (salons,...).

Création de divers supports de communication

# Action 3 : Valorisation

*Sensibiliser aux enjeux de la filière*

## BILAN

	Coop de France - AM	Agribio 04	Arvalis	La Bière de Provence	Total	Coopératives partenaires	ISEMA	INRAE
<b>Action 3 : Valorisation</b>								
Tâche 1	16,5	4	2	9	31,5	x		x
Tâche 2	13	0	0	4	17,0			
Tâche 3	8	0	0	6	14,0			
<b>Total</b>	<b>37,5</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>19</b>	<b>62,5</b>			

### Livrables

Tâche 1 : Invitations aux évènements, Documents de présentation du projet et résultats associés

Tâche 2 : Compte-rendu des échanges et, le cas échéant, conclusions sur l'étude de la plus-value apportée par le dispositif

Tâche 3 : Supports de communication

### Indicateurs de réalisation :

Nombre de rencontres organisées entre acteurs de la filière, feuilles de présence

Feuilles de présence

Nombre de salons auxquels les partenaires participent

# Action 4 : Coordination

*Assurer le bon déroulement du projet*

Divisée en 3 parties :

- Tâche 1 : Organisation et animation des comités de pilotage
- Tâche 2 : Organisation et animation des comités techniques
- Tâche 3 : Gestion administrative et coordination du projet

# Action 4 : Coordination

*Assurer le bon déroulement du projet*



## Tâche 1 : Organisation et animation des comités de pilotage

**Objectif : Réunions bisannuelles pour coordonner les actions.**

Structures attendues : partenaires bénéficiaires du projet + acteurs économiques impliqués (porteurs de projets de malterie, coopératives) + recherche + institutionnels + autres acteurs liés à la filière.

Objectifs :

- Faire le lien entre les résultats techniques du projet et les besoins de la filière
- Réfléchir aux conditions de développement dans la durée de la filière « Orges – Malts – Bières » en région
- Lever les freins à la production : tri, stockage, valorisation des autres productions de la rotation, investissements divers.

# Action 4 : Coordination

*Assurer le bon déroulement du projet*



## Tâche 2 : Organisation et animation des comités techniques

**Objectif : Réunions opérationnelles (minimum 1 tous les 2 mois)**

Structures attendues : partenaires bénéficiaires concernés par les points à débattre (géométrie variable suivant les ordres du jour et domaines d'expertise). Si nécessaire, interventions d'autres partenaires.

Objectifs :

- Définir le plan d'action du projet
- Etablir un planning général actualisé en fonction de l'état d'avancement du projet
- Travailler sur les arbitrages éventuels à proposer en Comité de pilotage.



# Action 4 : Coordination

*Assurer le bon déroulement du projet*



## Tâche 3 : Gestion administrative et coordination du projet

**Objectif : Coordonner le projet dans sa globalité**

LCA Sud assurera :

- l'organisation et l'animation de réunions sur les aspects administratifs, la rédaction et la mise en forme du compte-rendu financier chaque année, puis au terme du projet.
- Le suivi et l'avancement des actions et tâches incombant à chaque partenaire, le suivi de la circulation d'information entre partenaires, ainsi que de l'écriture et la mise en forme des comptes-rendus.

# Action 4 : Coordination

Assurer le bon déroulement du projet

## BILAN

	Coop de France - AM	Agribio 04	Avalis	La Bière de Provence	Total	Coopératives partenaires	ISEMA	INRAE
<b>Action 4 : Coordination</b>								
Tâche 1	12	2	2	2	18,0	x		x
Tâche 2	32	6	6	6	50,0	x		
Tâche 3	36	0	9	0	45,0			
<b>Total</b>	<b>80</b>	<b>8</b>	<b>17</b>	<b>8</b>	<b>113</b>			

### Livrables :

Comptes-rendus des Comités de Pilotage et des Comités techniques

Feuilles de présence

Bilan financier et bilan administratif

### Indicateur de réalisation :

Nombre de réunions de Comité Pilotage et nombre de participants

Nombre de réunions de coordination technique

# Résumé du projet



