



# La bière issue d'orge bio locale par Interbio Franche-Comté

## HISTORIQUE

Le projet naît de la volonté des brasseurs franc-comtois de relocaliser leur approvisionnement et de travailler en circuits-courts. Trois brasseurs sont moteurs du projet au sein d'un collectif organisé.

En 2017, sur l'impulsion d'Interbio, du GAB et de la chambre d'agriculture de la Haute-Saône, huit agriculteurs se lancent dans la culture d'orge brassicole bio (orge d'hiver) sur 70 ha. 160 tonnes d'orge sont récoltées et maltées en Belgique (malterie du Château) avant d'être livrées sous forme de malt aux brasseurs. En 2018 la récolte d'orge s'élève à 360 tonnes et Interbio prospecte de nouveaux brasseurs.

Interbio Franche-Comté est une structure fédérant l'ensemble des opérateurs engagés dans le développement des filières bio régionales, ses missions sont :

- ✓ Promouvoir et communiquer auprès du grand public et professionnels, représenter la filière bio
- ✓ Développer et organiser les filières de production et de transformation
- ✓ Accompagner l'introduction du bio en restauration collective
- ✓ Favoriser le passage à la bio sur les périmètres de protection des captages d'eau potable

## STRATEGIE DE DEVELOPPEMENT

L'objectif est de structurer la filière au travers de la mise en place d'une production locale d'orge bio pour répondre aux besoins en malt d'orge des brasseurs artisanaux de Franche-Comté.

Au sein du projet, Interbio coordonne la **création d'une filière d'orge bio et locale** en assurant le suivi et la coordination grâce à la mise en relation des acteurs de **l'amont à l'aval**.

## DESCRIPTION DU PROJET

Les différentes étapes et rôles des partenaires

### Production d'orge brassicole bio

10 agriculteurs de Haute-Saône et du Jura produisent les variétés d'orge brassicole souhaitées par les brasseurs avec l'appui technique du GAB 70.

Interbio et la chambre d'agriculture accompagnent les producteurs pour mener des expérimentations variétales. Quatre variétés sont testées : Etincel, Borealis, Chrono, Salamandre.

### Stockage et conditionnement de l'orge

Le GIE des céréales Bio Comtois assure les transactions financières avec la malterie : il achète l'orge aux producteurs, organise le stockage dans trois sites de stockage collectifs, fait réaliser les analyses et revend l'orge maltable à la malterie. Ce sont les producteurs qui assument le coût du stockage.

## Transport et maltage

Interbio organise le transport vers la malterie du Château en Belgique par voie fluviale. Le batch minimal est de 82 Tonnes. La malterie fait un maltage à façon dans le cadre d'une convention de maltage avec le GIE Bio Comtois.

« LA MUTUALISATION DES FRAIS DE TRANSPORT PERMET DE COMPENSER LE SURCOUT PAR RAPPORT A L'ACHAT INDIVIDUEL DE MALT BIO PAR LES BRASSEURS » Sarah Ferrier

## Commandes et livraison du malt aux brasseurs

Le malt d'orge est livré par camion aux brasseurs. Le GIE assure également l'interface financier en prenant en charge l'achat du malt et la livraison et en refacturant aux brasseurs au prorata de leur commande.

40 brasseurs participent au projet et commandent entre 1 tonne et 20 tonnes de malt par an.

Interbio gère les commandes des brasseurs, s'assure d'équilibrer l'offre et la demande et est responsable de l'envoi et la réception de l'orge puis du malt.

Les brasseries bio intégrées dans le projet ont la possibilité d'être référencées dans l'annuaire d'Interbio

Chaque année, une bière commune « La Commune » est réalisée avec depuis 2 ans une orge bio et locale.

## PARTENAIRES

10 Producteurs d'orge – GIE Bio Comtois –  
Chambre d'agriculture – GAB Haute-Saône -  
Malterie du château (Belgique) – 40 Brasseurs

## MOYENS UTILISES

Ce projet est financé par les brasseurs et les producteurs. Ils apportent une participation au travail d'Interbio et du GIE Bio Comtois.

## RESULTATS ET RETOUR D'EXPERIENCE

Les difficultés résident dans la variabilité des récoltes d'orge d'une année sur l'autre : dans le cas d'une bonne récolte, il est nécessaire de prospecter de nouveaux brasseurs pour la commande de malt d'orge bio et local, mais dans le cas contraire il n'est pas possible de garantir les quantités suffisantes pour honorer les commandes.

« LORS DE MAUVAISE RECOLTE, IL EST DIFFICILE DE REVOIR A LA BAISSSE LES COMMANDES, MEME SI LES BRASSEURS COMPRENENT » Sarah Ferrier

Par ailleurs, une seule commande est faite dans l'année, ce qui contraint les brasseries à prévoir les capacités de trésorerie et de stockage du malt nécessaires.

La réussite du projet réside dans l'implication et la motivation des brasseurs et des producteurs, ainsi que la mise en place d'une charte de fonctionnement pour établir des règles et garantir la transparence à tous les niveaux de la filière.

### Pour plus d'information

Sarah FERRIER

Chargée de mission filières longues

Interbio Franche-Comté

[Sarah.ferrier@agribiofranchecomte.fr](mailto:Sarah.ferrier@agribiofranchecomte.fr)