

DIVERSIFICATION / La filière brassicole est en plein essor dans notre région. Retour sur la journée filière du 26 août dernier dans le Tarn et Garonne.

Retour sur la journée « du Vert au Verre »

Alors que notre région ne comptait qu'une cinquantaine de brasseries en 2010, aujourd'hui plus de 220 sont recensées, dont une soixantaine bio ou avec une gamme bio. La demande en houblon local et bio est ainsi de 45 t, ce qui équivaut à une surface cultivée de 35 ha.

A ce jour, notre région compte 15 houblonnières, soit 5 ha de houblon bio planté. Il manque donc 30 ha ! La variété Cascade est la plus présente et la plus demandée sur le territoire régional. Les variétés Chinook et Nugget sont également appréciées par les brasseurs. Les variétés américaines Golding, Willamette et Serling sont particulièrement adaptées à nos terroirs.

M. Reclly, pluriactif, a fait le choix d'une production qu'il qualifie d'« extensive » : 270 plants de variétés Centennial et Chinook sur 1 200 m², avant d'envisager une production plus conséquente : « Les brasseurs sont contents de mon houblon mais je me donne du temps pour déterminer mon itinéraire technique. Mon but, d'ici trois ans, est de m'y consacrer à plein temps. Il me faudrait 1,5 ha. Je vends le kilo pelletisé 40 euros. Moi, ça me

va. » La densité d'implantation moyenne alsacienne est de 3 000 pieds/ha. Lorsque le groupe arrive dans sa houblonnière, M. Reclly déclare : « D'habitude, c'est un mur, c'est rempli ! Cette année, elle a énormément souffert. » Bien qu'il ait apporté de 3 à 5 L d'eau par jour et par plan, la sécheresse a fortement impacté le houblon. Il estime qu'il ne récoltera que 20 kg de cônes, contre 70 à 80 kg habituellement.

Implantation et conduite

M. Reclly présente son choix de parcelle et les étapes de l'implantation. Ses poteaux sont en acacia et ses fils uniquement horizontaux. Il a opté pour l'implantation des rhizomes sur butte car le sol est asphyxiant. La houblonnière a une durée de vie de 20 à 25 ans, produit (peu) dès la première année et entre en pleine production à 3 ans. Seuls les plants femelles (plante dioïque) sont cultivées pour récolter des fleurs non-fécondées.

M. Reclly apporte une fertilisation composée de drêches de brasserie, de fumier composté et de bouchons de fientes de poules bio. Il utilise du cuivre et des huiles essentielles contre le mildiou. D'une façon générale, il est conseillé d'im-



Visite d'une houblonnière le 26 août dernier chez M. Reclly avec la Chambre d'agriculture du Tarn et Garonne et le Gabb32.

planter la houblonnière dans le sens du vent pour favoriser l'aération et ainsi limiter la pression maladies.

Triage, séchage, pelletisation

Lors de la récolte, les lianes sont coupées avec leurs supports en fils de coco. Pour séparer les cônes des déchets, il s'est équipé d'une trieuse d'occasion, « qui mange 90 lianes à l'heure en moyenne,

la plus petite qui existe ! ». Il estime qu'elle est surdimensionnée pour sa structure mais indispensable. Après le triage, il faut très vite passer au séchage.

Pour ce faire, il a construit un séchoir sur le modèle de ceux utilisés pour les plantes médicinales, équipé de clayettes, d'un chauffage, d'une ventilation et d'un extracteur ainsi que de sondes. M. Reclly explique que le séchage se

fait à environ 47°C et dans le noir pour ne pas dégrader les acides alphas et les huiles aromatiques, recherchés par les brasseurs.

Une fois séchés, M. Reclly compresse les cônes de houblon en pellets à l'aide d'un appareil utilisé pour fabriquer les granulés pour les chevaux, qui donne satisfaction. Les pellets sont vendus rapidement aux brasseurs, avec ou sans conservation au froid.

Une relation houblonnier-brasseur indispensable

Pour Loïc, la pelletisation est indispensable : « Les brasseurs veulent des pellets plutôt que des cônes, pour les arômes et les propriétés amérisantes mais aussi pour des facilités de stockage. » Un avis partagé par les brasseurs présents, qui évoquent surtout des contraintes de filtration du moût accrues en cas d'ajout de cônes non pelletisés.

Le processus de brassage est résumé par Joris d'Abacad'Brasserie à Montauban : « La bière, c'est une soupe de malt et en fonction de la levure, du houblon qu'on ajoute, on peut obtenir plein de goûts différents : c'est ça le travail du brasseur ! » Un dialogue s'instaure alors entre les brasseurs qui se fournissent en houblon

auprès de M. Reclly et le producteur, quant à leurs attentes et visions respectives de leur relation professionnelle. Le brasseur montalbanais, fait 120 hl de bière par an : « J'ai appris de Loïc et je trouve intéressant de travailler avec le houblon local. J'adapte les recettes en fonction du houblon disponible mais le houblon américain est à la mode, je ne veux pas me priver de faire les deux. » Yann et Sandrine de la brasserie Joli Rouge, installée à Canals, fabriquent 100 à 120 hl de bière par an et privilégient l'adaptation et non la reproductivité, en ce sens qu'ils assument auprès de leur clients des différences de goût comme cela est le cas pour le vin.

M. Reclly insiste sur l'importance du lien avec les bras-

seurs : « S'il y a une chose à retenir, c'est qu'il ne faut pas implanter sa houblonnière dans son coin et après essayer de le vendre aux brasseurs. Il faut consulter AVANT les brasseurs pour choisir les variétés avec eux, en fonction de leur besoins. C'est comme ça qu'un partenariat pérenne se met en place. »

Retrouvez le compte rendu complet de la journée et la fiche régionale sur la production de houblon bio sur notre site internet.

Contact

Chambre d'agriculture du Gers : Lise Arduin et Dominique Forneris (voir p. 19)



M. Lois Reclly et sa pelletiseuse.