AGRICULTURE BIOLOGIQUE / ***La filière brassicole bio occitane analyse les résultats des essais variétaux d'orge brassicole bio conduits dans le Gers et l'Aude.***

Un travail collaboratif qui donne des résultats très prometteurs

Face au changement climatique et à la demande grandissante des brasseries d'Occitanie en orge brassicole bio, les membres de la filière travaillent depuis 2020 main dans la main pour identifier des variétés adaptées et répondants aux caractéristiques de l'aval. Le 6 octobre dernier, des représentants de chaque maillon de la filière orge-malt bio occitane se sont retrouvés à Castanet-Tolosan (31) pour une réunion de travail. Brasseurs, malteurs, coopératives, agriculteurs, instituts de recherche, instituts techniques et OPA étaient rassemblés pour échanger sur les résultats d'essais variétaux d'orge brassicole bio réalisés en région et décider des modalités de poursuite des essais.

Enguerrand Burel, de l'ITAB (Institut Technique de l'Agriculture Biologique) et du CREABio (Centre Régional de Recherche et d'Expérimentation en Agriculture Biologique), a présenté les résultats des essais menés dans le Gers et Dylan Clair, du BioCivam de l'Aude, a présenté ceux de l'Est audois. En tout, 22 variétés étaient en essais : Amistar, Arturio, Aurore (variété ancienne), Calypso (servant de témoin car c'est la variété référence de l'orge brassicole en bio), Coccinel, Créative, Etincel, Idilic, « Karim », KWS Borrely, KWS Exquis, KWS Jaguar, KWS Joyau, Lauréate (préférée pour la production de whisky), LG Caïman, LG Zébra, Margaux, Maltesse, Perroella, RGT Planet (servant de témoin car c'est la variété préférée des malteurs et brasseurs), Salamandre et Senta. (A noter que la variété « Karim » est une variété provenant du Maghreb dont on ne connait pas le nom officiel). Globalement, les PMG de toutes les variétés étaient dans leur moyenne ou légèrement en dessous (dû au stress généré par les températures élevées d'avril-mai 2022). La pression des maladies a été plutôt faible cette année, hormis pour le charbon qui a pénalisé les essais audois (notamment sur la variété CALYPSO).

Réunion de travail rassemblant les instituts de recherches et techniques, les brasseurs, les coopératives, les malteries, les agriculteurs et les OPA le 6 octobre 2022.

Pour être utilisé en malterie, l'orge doit avoir un taux de protéine compris entre 9,5 et 11,5 %. 9 variétés ont validé cette condition : Idilic (rendement moyen de 22 qx/ha), Aurore (rendement moyen de 24,5 qx/ha), LG Zébra (15 qx/ha), Perroella (9,7 qx/ha), Amistar (26 qx/ha), KWS Joyau (rendement moyen de 21 qx/ha), « Karim » (19 qx/ha), Arturio (18,5 qx/ha) et KWS Borrely (rendement moyen de 17,5 qx/ha). Ces données ont été confirmées par les résultats des essais ExpéBio dans le reste de la France. Il est intéressant de noter que la variété Aurore (au catalogue officiel depuis 1948) et la variété « Karim » (lignée algérienne) ont donné des résultats très prometteurs.

L'intégration de variétés d'orge « nues » a été envisagée, mais les brasseurs ont souligné que la filtration du moût de la bière serait impossible sur un malt sans glumelles. Cela serait néanmoins possible pour du malt « grillé » car il s'agit d'un type de malt particulier qui n'est ajouté qu'à un moment précis du brassin et pendant un très court laps de temps.