



## Dossier de Presse

Du champ à la Chope

---

Avril 2018

*La filière Orge  
brassicole biologique  
En Franche Comté*

## La filière Orge brassicole biologique en Franche Comté

Découvrez un projet qui a associé des acteurs variés, créé des partenariats nouveaux, qui permet des débouchés pour la conversion à la bio de nouveaux agriculteurs, qui engendre des projets périphériques : houblonnières, malterie locale... et des produits nouveaux !



### Sommaire

Les principaux acteurs de la filière.....	1
Zoom sur missions d'Interbio et Historique cultural.....	2
Localisation des producteurs.....	3
Localisation des brasseurs franc-comtois.....	4
Focus sur les brasseurs bio franc-comtois.....	5
Vue d'ensemble de la filière d'orge brassicole bio locale.....	6
Du producteur au stockeur.....	7
Les transporteurs.....	8
La Malterie du Château & Le process du maltage.....	9
La fabrication de la bière franc-comtoise.....	10
Premier produit fini issu de la filière orge brassicole bio locale.....	11
Perspectives et rôle d'Interbio Franche-Comté.....	12
Annuaire brasseurs.....	13
Contacts Presse .....	14

### Sources

Crédit images: <http://www.freepik.com/> <http://www.pixabay.com/> et Arthur PONS  
Informations recueillies auprès des différents acteurs de la filières.  
Autre documentation tirée du mémoire de fin d'études de M. Arthur PONS. Merci à lui.  
PONS, Arthur, Master 2 Agro-Alimentaire Vins et Bières, 2018  
[consulté en Mars-Avril 2018]

# Principaux acteurs de la filière



Jérôme Gloriot, *Brasserie du Pintadier* et initiateur de la démarche, est l'interlocuteur entre les brasseurs et les porteurs du projet.

« *La filière naissante d'orge bio brassicole a un fort potentiel de développement. La Commune incarne le travail d'équipe de cette filière* »

Alexandre Redoutey, *Brasserie Redoutey (bio)*



Mathieu Bernard, *Brasserie La Rente Rouge* (Chargey-lès-Gray, 70)

Benoit Boivin, est le Président du *GIE Biocomtois*, il fait le lien comptable entre les agriculteurs et la Malterie du Château.



Sarah Ferrier, *Interbio Franche-Comté* assure le suivi et la structuration de la filière orge bio. En outre, elle participe à la coordination du projet.



Mickaël Grevillot, *animateur du GAB et conseiller grandes cultures à la Chambre d'Agriculture de Haute-Saône*, conseille les agriculteurs au niveau technique.



Pascal Decombe, *EARL Des Combes (Brans)*, est l'interlocuteur des céréaliers bio investis dans le projet.



Christelle Triboulot, *Interbio Franche-Comté* assure le suivi et la structuration des filières.



Alice Dousse, *Interbio Franche-Comté* est conseillère en Grandes Cultures, elle mène des essais de variétés anciennes avec des agriculteurs



## Zoom sur... les missions d'Interbio

- ✓ Réunir producteurs potentiels, brasseurs potentiels, pour un volume potentiel...
- ✓ Définir ensemble la variété, l'entité économique, la malterie, le prix de l'orge pour un prix de malt, la logistique... et coordonner les actions de tous les partenaires.
  - Entre « avant récolte 2017 » et « retour malt » : 4 réunions de travail avec les producteurs et les brasseurs, liens avec partenaires.
  - Collecte et coordination des 26 commandes brasseurs, gestion logistique.
  - Appui à la création d'un produit commun.
  - Communication.

# Historique culturel

Les consommateurs montrent un intérêt croissant pour la **bière artisanale brassée localement**  
On note l'éclosion de **nombreuses brasseries artisanales** (bio)

La volonté des producteurs et brasseurs est de valoriser leurs produits en **circuits courts**

**Pascal Decombe**, est le premier à se lancer dans un projet de **culture d'orge brassicole bio**. La récolte est assez bonne mais malheureusement pas de qualité brassicole

**8 agriculteurs** croient au projet et se lancent dans l'aventure. 73 ha d'orge d'hiver sont semés. Pascal Decombe fournit les semences. C'est une réussite : **180 T d'orge sont maltables sur 200 T récoltées**  
**Sécurité pour les agriculteurs**

**Une dizaine d'agriculteurs** sont toujours dans le projet mais cette fois ci avec **20% de surface d'orge bio en plus** (90ha) par rapport à l'année précédente.  
La récolte se fera en juillet 2018.

2015-2016

Juillet  
2016

Juillet  
2017

Aujourd'hui

# Les producteurs

**Hubert GIRAROOT**  
*Auvet-et-la-Chapelotte*

**EARL Menneiaux**  
**David MENNEGAUX**  
*Loeuilly*

**EARL Pascal JACQUARD** - *Mercey-sur-Saône*

**Frédéric ALLEMAND** - *Velesme-Echevanne*

**GAEC de la Baume**, - **Jean Luc et Annie ROUGEOT** - *Chancey*

**GAEC de la Favière enchantée** - **Antoine PHILIBEAUX** - *Cult*

**EARL du Corois** **Jean Louis BAUSSAINT** *Montagney*

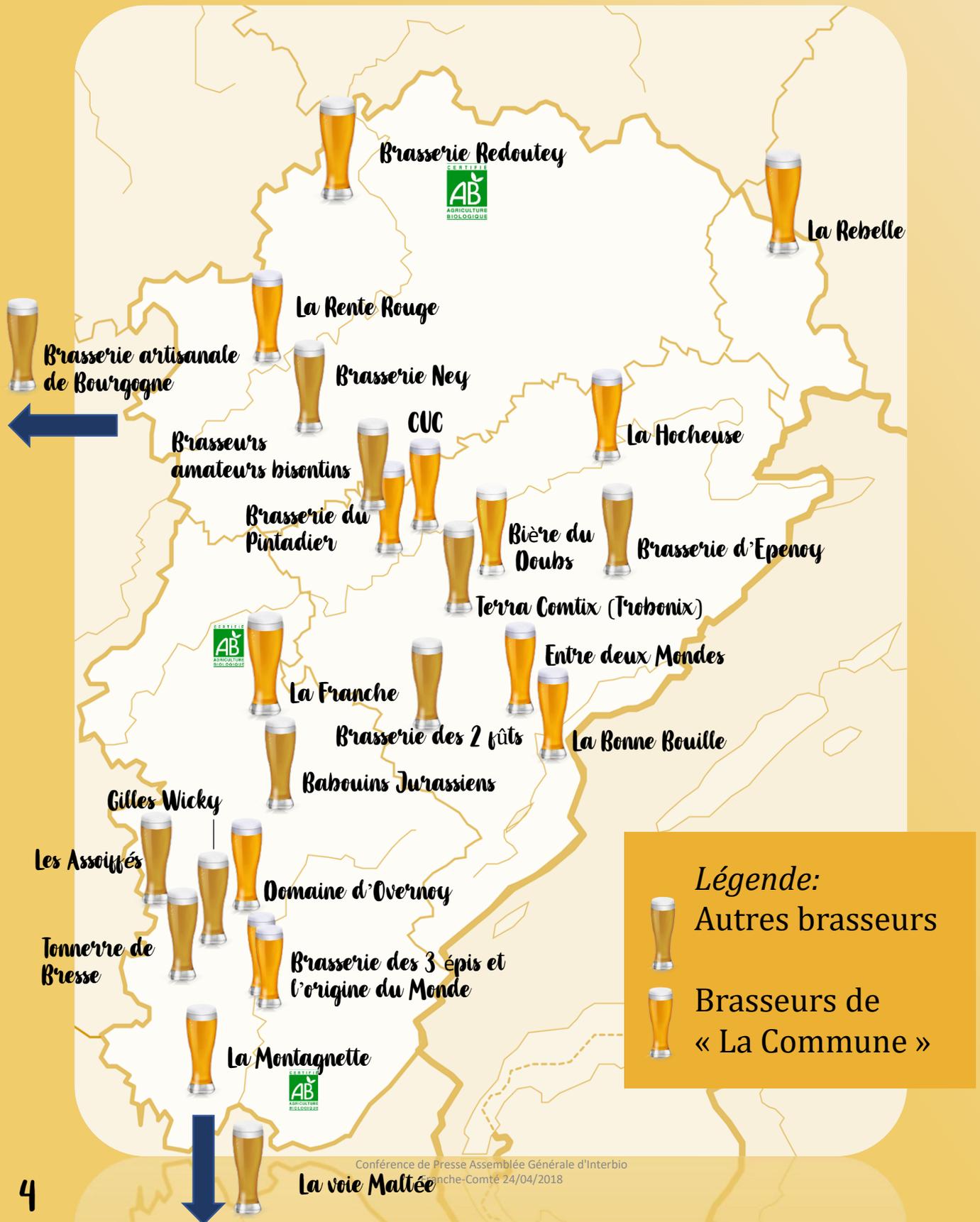
**EARL Des Combes** - **Pascal DECOMBE** - *Brans*

**JURA**

**HAUTE SAÔNE**

Les céréaliers sont au nombre de 8 pour la récolte 2017, principalement situés au sud de la Haute-Saône, dans le pays de Gray, excepté l'EARL des Combes, au nord du Jura.

# Localisation des brasseurs



*Légende:*



Autres brasseurs



Brasseurs de « La Commune »



# Zoom sur les Brasseurs bio francs-comtois

**Brasserie Redoutey** installée en Haute-Saône, dans le village de Lavigney. Depuis 2006, **Alexandre Redoutey** y exerce son activité de brasseur. Il est certifié en AB (depuis 2007). Pour mener à bien la fabrication de ses produits, il utilise les ressources locales : eau de source, orge... Les bières sont commercialisées en circuits courts principalement, mais également vendues à l'échelle nationale.



**Brasserie Redoutey**  
Bières de Haute - Saône

#### Contact

13 rue du Chanois  
70120 LAVIGNEY

Tél. 03 84 92 14 97

[www.brassieredoutey.com](http://www.brassieredoutey.com)

**La Franche** est une brasserie biologique animée par **Régis BARTH** et **Jean-Yves NAUROY**, installés à La Ferté, ils y brassent des produits spécifiques, des bières un peu « spéciales », caractérisées par leur amertume et leur goût plutôt fruité. Artisanales, elles sont non filtrées et non pasteurisées, on parle alors de « bières vivantes »

#### Contact

28 rue principale  
39600 LA FERTE  
Tél. 03.84.37.65.33  
[www.lafranche.net](http://www.lafranche.net)



**La Montagnette** est une micro brasserie implantée dans le hameau de La petite Montagne, à Arinthod depuis 2014. A sa tête **Yassine Amrouni**. Les bières de la Montagnette sont non filtrées, non pasteurisées et brassées avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique, principalement français.

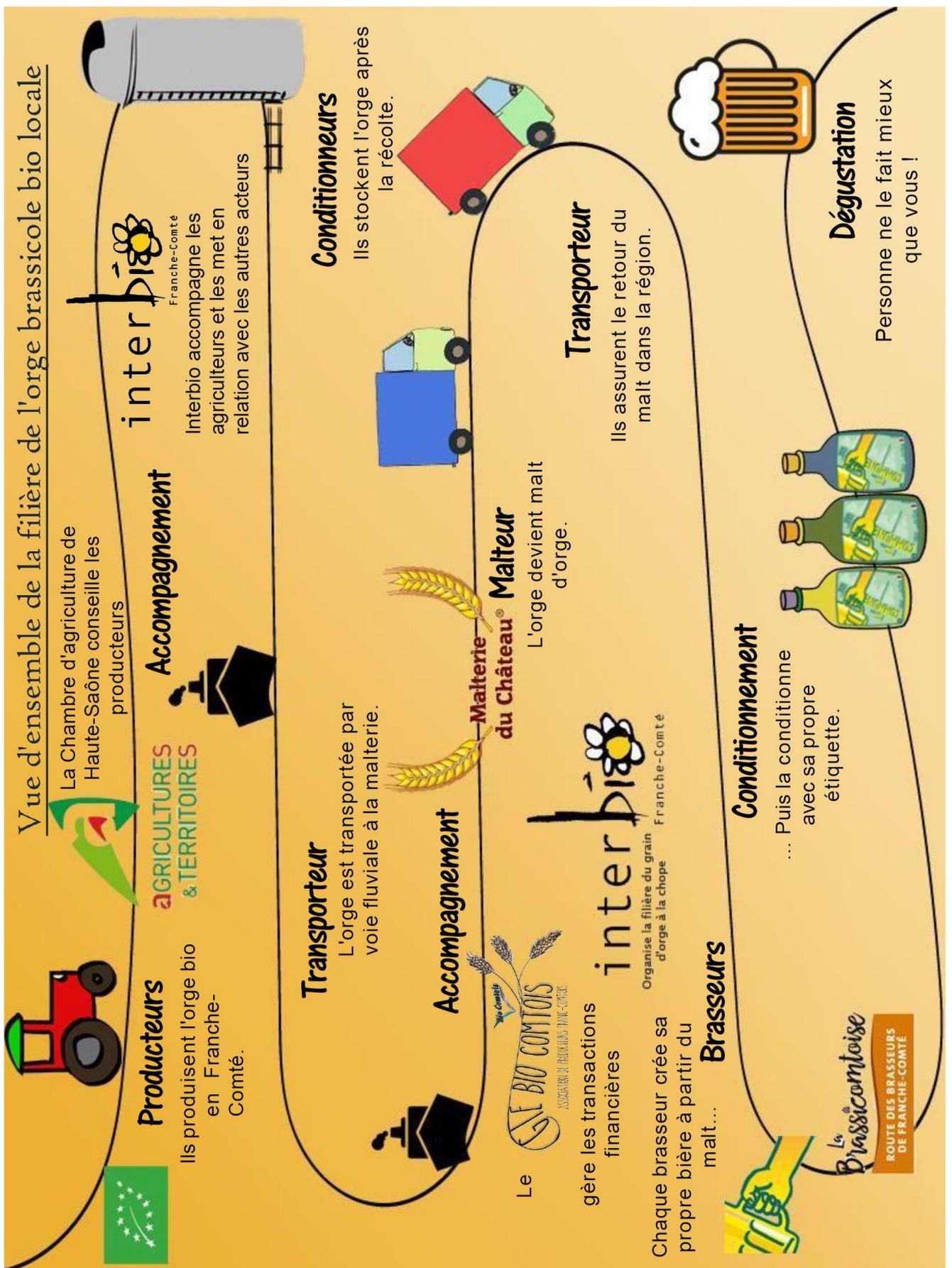
**La Montagnette**

#### Contact

16 rue de la Croix de Fer  
39240 ARINTHOD  
Tél : 06 59 98 22 62

# Vue d'ensemble

## Vue d'ensemble de la filière de l'orge brassicole bio locale



# Du producteur au stockeur



L'orge est semée  
à l'automne...

... Un désherbage  
mécanique  
s'impose au printemps...

... Elle est récoltée  
au début de l'été.

Groupement  
d'agriculteurs  
autour du GIE



Conduite technique  
selon cahier des charges de  
l'agriculture biologique



Production d'orge :  
Récolte en Juin



Stockage par deux  
agriculteurs : Une pé-  
riode de 3 mois est  
nécessaire avant  
d'entamer la  
production de bière



8 agriculteurs  
répartis sur 70  
hectares

180 T d'orge  
maltable en  
2017

Capacité de  
stockage :  
2X90 T



# Les transporteurs

L'orge en provenance des différents céréaliers a été stockée chez deux agriculteurs haut-saônois, partenaires du GIE BioComtois.

Par la suite, c'est l'entreprise Malherbe (70), qui a assuré le transport de l'orge (180T) jusqu'à la péniche.

Enfin, l'orge a transité durant 15 jours, de la coopérative de bateliers de Haute-Saône jusqu'en Belgique grâce au service des Voies Navigables de France (VNF).



Chargement de l'orge sur la péniche

**Pourquoi ce choix ?** Polluer le moins possible.

- Selon les VNF, le transport par voie fluviale permet en moyenne de générer quatre fois moins de CO<sub>2</sub> que par un camion.
- Cela permet une économie de 1000 L de gasoil.
- Transport moins onéreux que par le réseau routier

## Rôle d'Interbio et du GIE Biocomtois

Interbio Franche-Comté a assuré le suivi durant tout le transport de la cargaison.

Le GIE, fort de ses 20 années d'expériences, a quant à lui organisé les transactions monétaires entre les brasseurs, agriculteurs et la Malterie du Château.



# La Malterie du Château

Le malt est une céréale, en l'occurrence de l'orge, germée artificiellement et touraillée<sup>1</sup> lors du processus de maltage.



Germination du grain d'orge



Orge

C'est l'ingrédient principal de la bière. Le but est de libérer certaines enzymes et des sucres qui donneront de l'arôme à la bière.

Initialement, les acteurs de la filière orge voulaient installer une malterie en Franche-Comté.

Seulement, le seuil de rentabilité de 300 T / an de malt n'était pas atteint.



Non-2-énal, arôme de la bière<sup>2</sup>



La Malterie du Château a été choisie car elle accepte les petits lots bio.

En outre, les brasseurs de Franche-Comté avaient déjà l'habitude de travailler avec cette entreprise.

1. Action de sécher par air chaud l'orge
2. Aldéhyde insaturé. C'est un liquide incolore en grande partie responsable de l'arôme de la bière âgée.

## Process du maltage

### Réception

Vérification de la qualité des grains reçus. Analyse du lot.

### Tri de l'orge

Sélection d'un calibre. Un aimant extrait d'éventuelles particules ou objets métalliques.

### Le trempage et la germination

1<sup>ère</sup> étape du maltage, objectif : faire germer la graine. Le grain d'orge développe des racinelles.

Le germoir



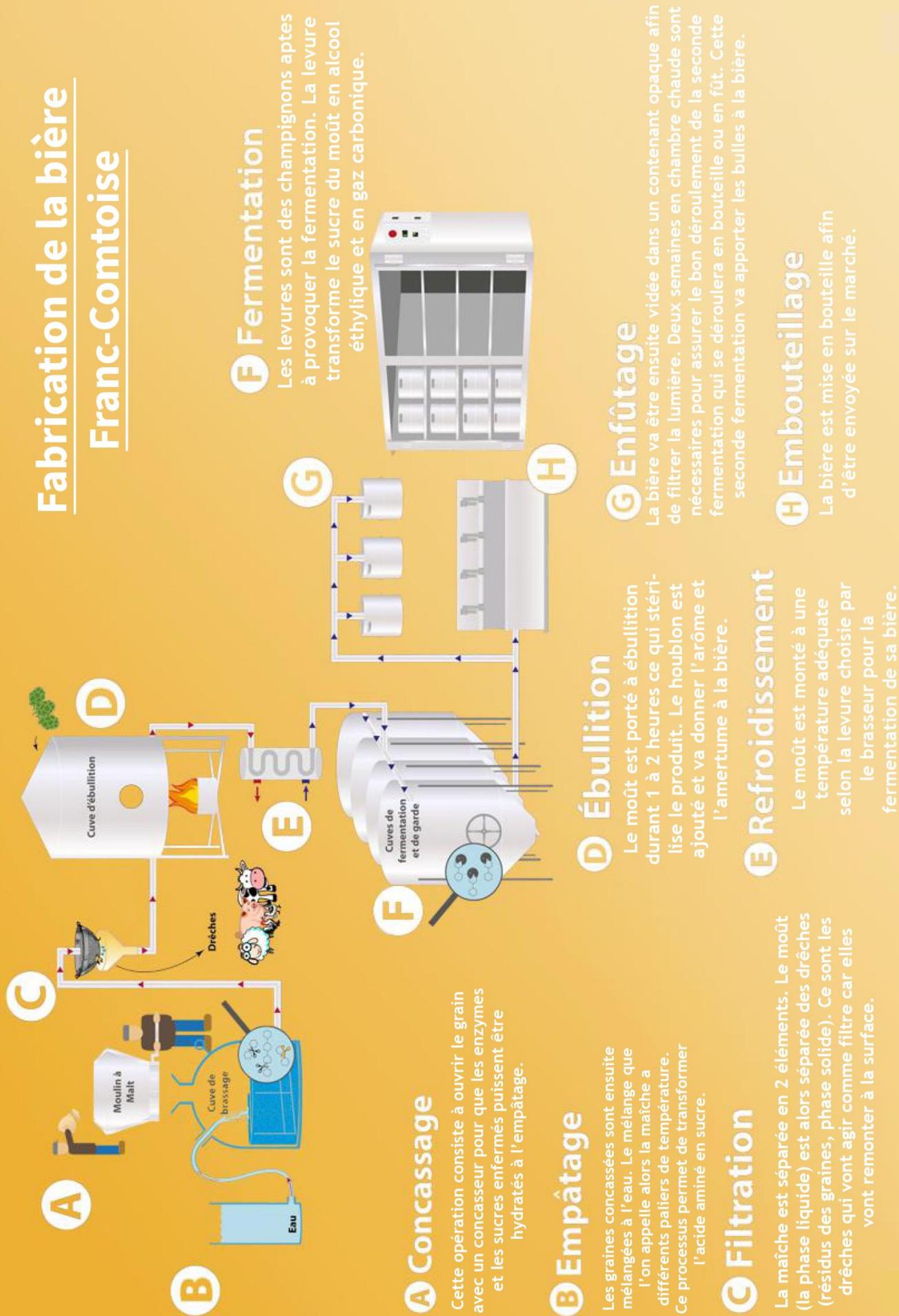
### Le touraillage

Objectifs : Diminuer l'humidité, stopper la croissance de la graine, développer les arômes.

### Dégermage

Le but est d'enlever la radicelle du grain.

# Fabrication de la bière Franc-Comtoise



## A Concassage

Cette opération consiste à ouvrir le grain avec un concasseur pour que les enzymes et les sucres enfermés puissent être hydratés à l'empâtage.

## B Empâtage

Les grains concassés sont ensuite mélangés à l'eau. Le mélange que l'on appelle alors la maîche a différents paliers de température. Ce processus permet de transformer l'acide aminé en sucre.

## C Filtration

La maîche est séparée en 2 éléments. Le mout (la phase liquide) est alors séparée des drêches (résidu des grains, phase solide). Ce sont les drêches qui vont agir comme filtre car elles vont remonter à la surface.

## F Fermentation

Les levures sont des champignons aptes à provoquer la fermentation. La levure transforme le sucre du mout en alcool éthylique et en gaz carbonique.

## D Ébullition

Le mout est porté à ébullition durant 1 à 2 heures ce qui stérilise le produit. Le houblon est ajouté et va donner l'arôme et l'amertume à la bière.

## E Refroidissement

Le mout est monté à une température adéquate selon la levure choisie par le brasseur pour la fermentation de sa bière.

## G Enfûtage

La bière va être ensuite vidée dans un contenant opaque afin de filtrer la lumière. Deux semaines en chambre chaude sont nécessaires pour assurer le bon déroulement de la seconde fermentation qui se déroulera en bouteille ou en fût. Cette seconde fermentation va apporter les bulles à la bière.

## H Embouteillage

La bière est mise en bouteille afin d'être envoyée sur le marché.

# La Commune :

## Premier produit fini issu de la filière orge brassicole bio



**La Commune** est une bière expérimentale, elle est produite 1 seule fois par an à l'occasion de la fête de la bière à Poligny par des micro brasseurs de la région.

Elle réunit ces brasseurs autour d'une **même recette**. Ce projet est l'occasion de vivre une expérience nouvelle en faisant appel au savoir-faire d'une poignée de brasseurs locaux.

La Commune met ainsi en avant la singularité d'une bière, en fonction de la diversité du matériel, des techniques de brassage, du tour de main du brasseur et de la qualité de l'eau liée à sa fabrication.

### Une recette en commun

Cette bière est fabriquée avec les mêmes malts et houblons en quantités identiques. Les temps de cuisson sont aussi imposés. Seule la levure n'est pas imposée.

C'est une bière blonde conditionnée en 75 cl. Les caractéristiques de cette bière changent chaque année.

L'étiquette est la même pour tous les brasseurs, seule la capsule diffère



Si la bière est bio, (+95% des ingrédients bio) on note la présence du logo AB « eurofeuille »

La brasserie à l'origine de la bière est surlignée en gras

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé : consommer avec modération

# Perspectives

## *Une filière qui veut s'inscrire dans la durée.*

La filière orge brassicole bio franc-comtoise a pu se monter grâce à un travail étroit entre les collaborateurs. Grâce aux efforts déployés, les brasseurs peuvent payer moins cher leur matière première et les producteurs d'orge bio locaux sont mieux rémunérés.

La filière orge brassicole bio local parie sur l'avenir. En effet les conditions météo déterminent la qualité de la récolte chaque année. Une période très humide peut déclasser toute une récolte en alimentation animale.

Cette année, les achats de malt par les brasseurs approximent les 100 000€.

Point remarquable également : la coopération entre opérateurs bio et locaux dans l'organisation de cette nouvelle filière.

## *Le houblon : le maillon faible ?*

Les microbrasseries s'ouvrent à grande vitesse par rapport à la création de houblonnières : la production de houblon n'arrive pas à suivre la demande. Et lorsqu'une houblonnière est installée, il faut attendre 3 ans avant d'obtenir du houblon bio.

L'exploitation agricole d'Obernai produit du houblon bio depuis 2010, c'est le 1<sup>er</sup> producteur de houblon bio en France et également précurseur en la matière. Toute la production est vendue à la Coopérative HOP Alsace soit 40 tonnes. Cependant, 70 ha vont être convertis en bio en 2021 ce qui va permettre de mieux répondre à la demande.

Après une chute de la production de houblon d'Alsace, celle-ci repart à la hausse et les années futures s'annoncent prometteuses pour la filière. L'équipe de brasseurs travaille pour qu'un partenariat se réalise avec un éventuel producteur situé au cœur du terroir historique du houblon afin d'inscrire un peu plus la bière franc-comtoise dans la localité.

Un projet de houblonnière émerge également dans le Doubs, Interbio est déjà présente pour l'accompagner.

**Interbio Franche-Comté est une association agricole, membre du réseau FNAB, qui œuvre au développement de l'Agriculture Biologique selon les principes de la charte du réseau <sup>1</sup>. Ses adhérents sont tous les types d'acteurs des filières bio, de la production à la consommation en passant par les transformateurs et les distributeurs. Son rôle est ainsi primordial dans la création et l'organisation des filières bio où aucun maillon n'est oublié sur le territoire: pour des filières bio éthiques et durables.**



1. Voir la charte du réseau FNAB sous [www.interbio-franche-comte.com](http://www.interbio-franche-comte.com) rubrique « vie du réseau ». Plus d'informations sur Interbio sur le site.



# Annuaire Brasseurs

## **La Voie Maltée**

17, chemin de Gromelet  
01390 St-Jean-de-Therigneux  
Contact@lavoie maltée.fr  
+33 (0)4 74 00 16 27

## **La Franche**

28 rue principale  
39600 LA FERTE  
+33 (0)3 84 37 65 33  
www.lafranche.net

## **Brasserie l'origine du monde**

22 Bis avenue Lacuzon  
39270 ORGELET  
+33 (0)6 73 70 02 66  
+33 (0)384357566  
lorigine.dumonde@laposte.net

## **Brasserie du Pintadier**

9, rue Henry Baigue  
25000 Besançon  
+33 (0)3 81 53 56 97  
brasserie dupintadier@wanadoo.fr

## **Entre deux mondes**

12, rue Ernest Reyer  
25920 Mouthier Haute pierre  
+33 (0)3 81 60 07 15

## **Les Babouins Jurassiens**

2, rue Roger Thirode  
39800 Poligny  
contact@thebaboon.fr  
+33 (0)6 42 76 08 30

## **Brasserie Ney**

47, rue de l'Europe  
70700 Bucey-lès-Gy  
+33 (0)6 83 08 50 64  
antoine.ney@gmail.com

## **La Montagnette**

16, rue de la Croix de Fer 39240  
Arinthod  
lamontagnette.net  
+33 (0)6 59 98 22 62

## **La Rente Rouge**

70100 Chargey lès Gray  
+33 (0)3 84 31 58 47

## **Brasserie des trois Epis**

chemin de l'abattoir  
39270 orgelet  
brasserietroisepis@gmail.com  
+33 (0)3 84 35 27 74  
+33 (0)6 19 77 08 42

## **M. Gilles WICKY**

39190 Sainte-Agnès  
+33 (0)3 84 25 10 96

## **Brasserie des 2 fûts**

Loïc et Marc FUSILLIER  
8, bis rue de l'École  
25330 DÉSERVILLERS  
<http://www.les2futs.com/>

## **La Bonne Bouille**

14, rue du magasin  
25300 Pontarlier Sébastien  
CRELIER  
+ 33 (0)6 44 37 95  
64 brasseriebonnebouille@gmail.com

## **La Hocheuse**

28 grand rue  
25340 Branne  
+33 (0)3 81 31 55 46

## **Brasserie Redoutey**

Rue du Chanois  
70120 Lavigney  
brasserieredoutey.com  
+33 (0)3 84 92 14 97

## **SAS Les Assoiffés**

9, rue des fontaines  
39190 Orbagna

## **EARL Domaine Overnoy**

26 rue des fontaines  
39190 Orbagna  
+33 (0)3 84 25 12 31

## **Tonerre de bresse**

La Biolée, Cuisia  
39190 France  
+33 (0)3 84 44 90 73

## **Biere du Doubs**

26, Grand rue  
25360 NANCRAZ  
+33 (0)6 07 26 18 04  
bieredudoubs@orange.fr

## **Terra Comtix**

Rue Noret  
25620 Mamirolle  
+33 (0)3 81 53 42 89

## **la Rebelle**

24, faubourg de France  
90200 Giromagny  
03 84 29 56 37  
www.larebelle.net

## **Brasserie d'Epenoy**

38, Grande Rue  
25800 Epenoy

## **Brasserie Artisanale de Bourgogne**

25 Boulevard de la Liberté  
71150 Chagny  
+33 (0)7 55 61 29 50  
<http://audacieuse-bab.com/>

## **Groupeement de Brasseurs Amateurs Bisontins**

15, rue Lyautey  
25000 Besançon

## **Brasserie CUC**

3 rue du Moulin  
25480 Pirey  
+33 (0)6 61 98 60 23  
benjarobertcuc@gmail.com

# Contacts Presse



Interbio Franche-Comté  
Valparc - Espace Valentin Est - Bâtiment D  
25048 BESANÇON  
Tél. +33 (0)3 81 66 28 28  
[www.interbio-franche-comte.com](http://www.interbio-franche-comte.com) et 

*Communication, Promotion  
Restauration collective*

**Christelle Bobillier**

**Tel. +33 (0)3 81 66 28 30**

[christelle.bobillier@agribiofranche.comte.fr](mailto:christelle.bobillier@agribiofranche.comte.fr)

*Suivi/Structuration  
des filières longues*

**Sarah Ferrier**

**Tel. +33 (0) 3 81 66 28 32**

[sarah.ferrier@agribiofranche.comte.fr](mailto:sarah.ferrier@agribiofranche.comte.fr)

---

**Régis Barth**

**Brasserie La Franche**

28, rue principale

39600 La Ferté

Jura - France

**Tel. +33 (0)3 84 37 65 33**

<http://www.lafranche.net>

**Pascal Decombe**

**EARL des Combes**

Céréalière, producteur d'orge bio

Rue de la Croix-Rouge

39290 Brans

Jura - France

**Tel. +33 (0)6 74 51 21 40**

---

Projet réalisé en collaboration avec de nombreux partenaires, cités dans le présent dossier avec le concours financier de la région Bourgogne Franche-Comté et la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt. Merci à tous les partenaires.

**RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ**



Dossier de presse rédigé en partenariat avec les élèves de la licence Agriculture Biologique, Conseil et Développement : un grand merci à eux.

