



Capitaliser nos Expériences pour Consolider notre Accompagnement des Filières Territorialisées

## FICHE FILIERES TERRITORIALISÉES

# Orge brassicole biologique de Franche-Comté

L'implantation d'une soixantaine de brasseries artisanales en Franche-Comté depuis une quinzaine d'années a permis la création d'un collectif de brasseurs franc-comtois. La bière est brassée localement tandis que la

majorité des matières premières ne sont pas produites sur le territoire franc-comtois. Depuis 2017, le développement d'une filière de malt franc-comtois biologique permet de produire une bière locale.



## LA FILIÈRE EN BREF

**Produits :** bières à partir de malt d'orge biologique

### Territorialisation des étapes :

- Production d'orge	→	Haute-Saône et Jura	0% 100%
- Première transformation (maltage)	→	Belgique	
- Seconde transformation (brassage)	→	Franche-Comté	
- Distribution	→	Majoritairement en Franche-Comté	

**Surface d'orge brassicole :** environ 100 hectares par an

**Volume de malt :** 130 à 250 tonnes de malt par an

**Nombre d'agriculteurs engagés :** environ 10

### Structures accompagnatrices :

- Groupement des Agriculteurs Biologiques de Haute-Saône (GAB 70)
- Chambre d'agriculture de Haute-Saône (CA 70)
- Interbio Franche-Comté

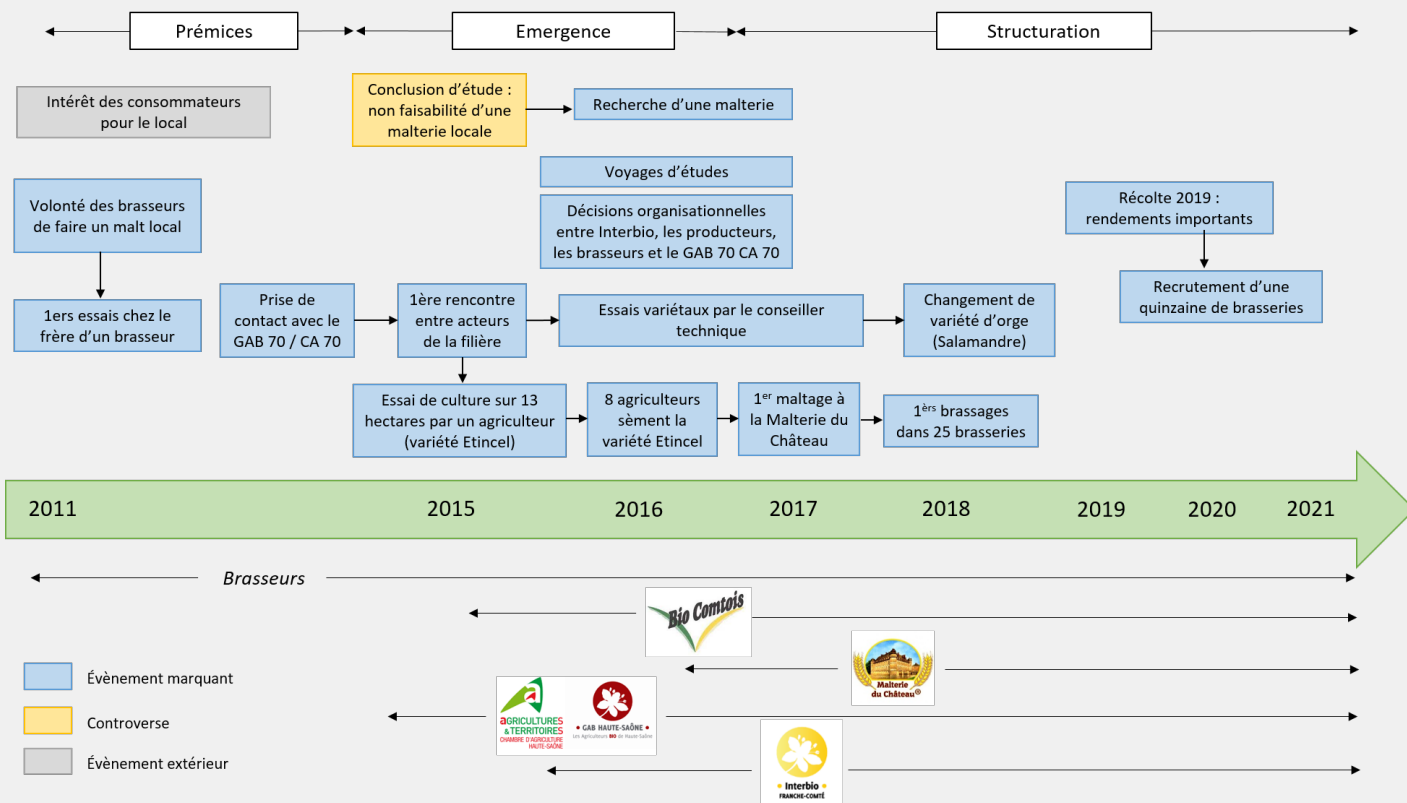
Partenaires du projet CECAFiTer :



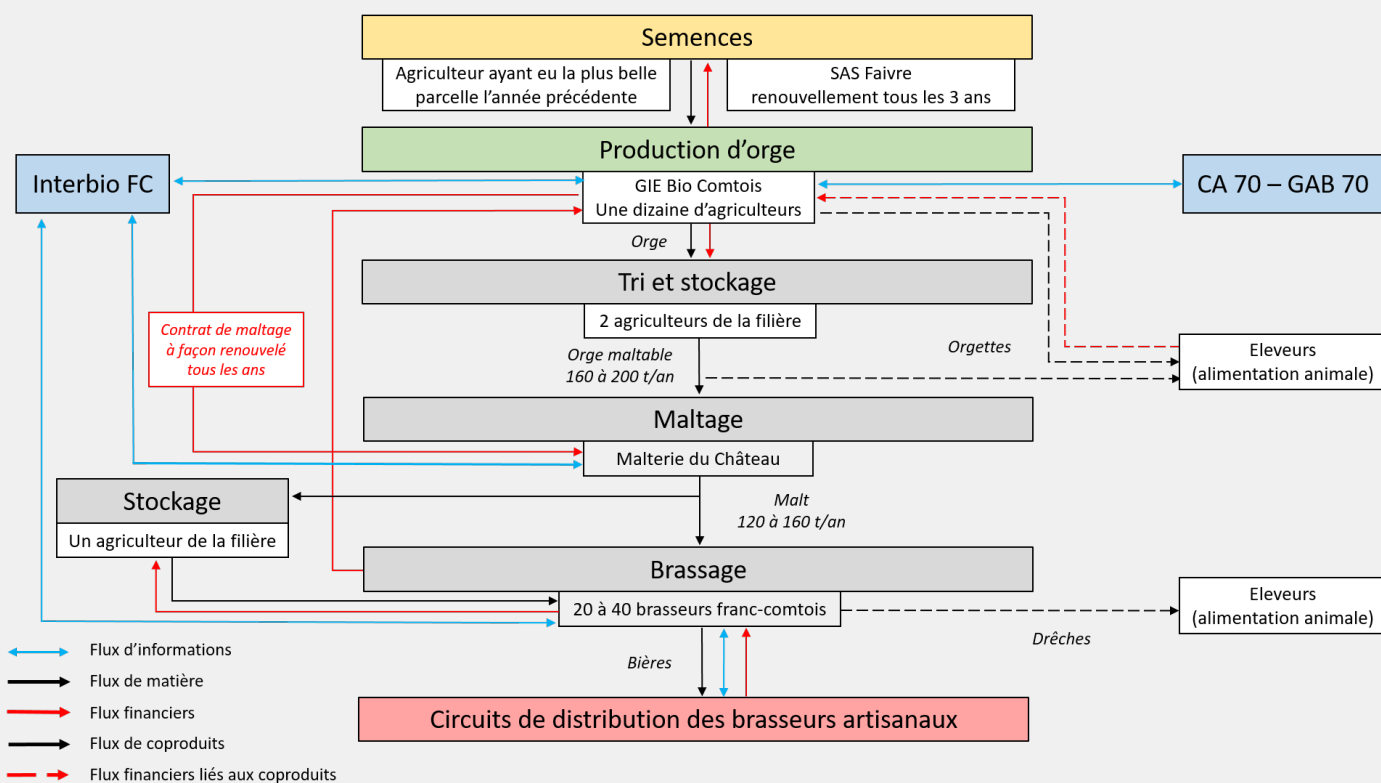
# Filière Orge brassicole biologique de Franche-Comté



## SCHÉMA CHRONOLOGIQUE DE LA FILIÈRE



## SCHÉMA DE LA FILIÈRE



# Filière Orge brassicole biologique de Franche-Comté



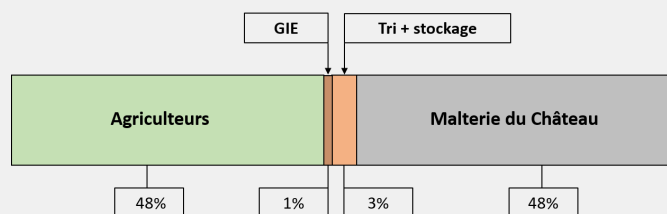
## GOVERNANCE

Il n'existe **pas de structure juridique propre** à la filière mais celle-ci s'appuie sur une structure préexistante : le GIE Bio Comtois qui constitue l'interface financière de la filière.

La seule relation commerciale contractualisée concerne le maltage à façon. Le contrat est renouvelé tous les ans, entre le **GIE Bio Comtois** et la **Malterie du Château**.

Les prestations de tri et de stockage de l'orge sont payées directement par les agriculteurs en fonction des quantités d'orge triées et stockées.

La prestation de stockage du malt aux brasseurs via le GIE Bio Comtois.



Deux réunions et un tour de plaine sont organisés chaque année par les structures accompagnatrices (Interbio Franche-Comté, GAB de Haute-Saône et la Chambre d'agriculture de Haute-Saône) aux périodes clés de l'année.

Les deux réunions rassemblent l'ensemble des agriculteurs de la filière, les trois brasseurs référents, et les structures accompagnatrices.

Le tour de plaine permet un partage d'expérience entre agriculteurs, mais également entre agriculteurs et brasseurs pendant lequel ils peuvent exposer leurs contraintes et attentes respectives.



## ACCOMPAGNEMENT

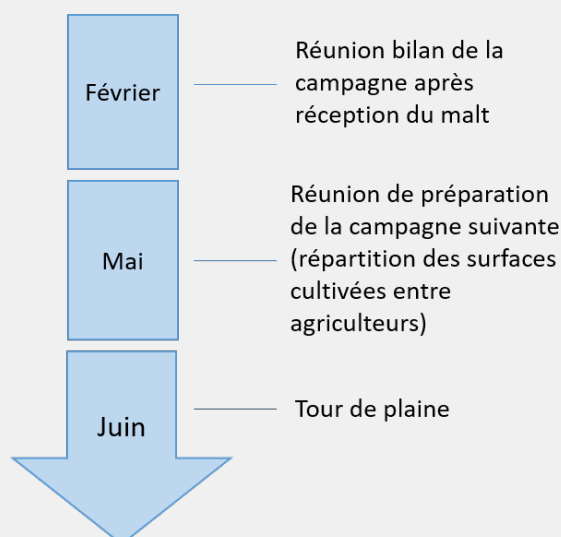
Trois structures accompagnent la filière :

La **Chambre d'agriculture de Haute-Saône** et le **GAB de Haute-Saône**, représentés par la même personne, assurent le suivi technique et sanitaire de la production d'orge brassicole. La filière s'autonomise progressivement sur le volet technique puisqu'un agriculteur s'occupe maintenant des contrôles sanitaires des stocks

**Interbio Franche-Comté** assure la coordination de la filière. L'association est à l'interface entre tous les acteurs (agriculteurs, brasseurs, malterie). Ses différentes missions sont :

- L'organisation des réunions
- La gestion des commandes des brasseurs
- La communication avec les agriculteurs pour la production
- La communication avec la Malterie du Château

Les brasseurs de la filière sont pour la plupart adhérents à l'association "la Brassicomtoise", qui assure la promotion des brasseries franc-comtoises fédère les brasseurs.



# Filière Orge brassicole biologique de Franche-Comté



## IMPACTS

- Le **transport mutualisé par péniche** et le recyclage des drêches qui permettent de diminuer l'impact environnemental de la filière.
- La **conversion au bio** de certains brasseurs depuis leur implication dans la filière. En effet, le malt étant la matière première principale de la bière, la transition est facilitée une fois la filière intégrée.



## ENJEUX ET PERSPECTIVES

- La **stabilisation des surfaces** d'orge semées pour pérenniser la filière.
- **La traçabilité** : certains agriculteurs achètent 100 % de leur malt par la filière, d'autres seulement une petite partie, un système plus précis de traçabilité devrait être mis en place selon certains brasseurs.
- **Les houblons** : la filière houblon territoriale et même française est encore peu développée. Des filières se structurent progressivement mais le marché du houblon reste très concurrentiel et la demande est très forte.



## POUR ALLER PLUS LOIN

Cette fiche a été élaborée dans le cadre d'un projet CASDAR portant sur les filières territorialisées en Bourgogne-Franche-Comté (CECAFiTer) de 2021 à 2022.

Une carte des filières territorialisées est accessible ici :

[www.bourgognefranche-comte.chambres-agriculture.fr/cecafiter-cartographie](http://www.bourgognefranche-comte.chambres-agriculture.fr/cecafiter-cartographie)

D'autres fiches filières et ressources sont accessibles ici :

[www.bourgognefranche-comte.chambres-agriculture.fr/cecafiter-fichesfilieres](http://www.bourgognefranche-comte.chambres-agriculture.fr/cecafiter-fichesfilieres)

Avec  
la contribution  
financière du compte  
d'affectation spéciale  
développement  
agricole et rural  
CASDAR



**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Crédits Photos : ©Chambres d'Agriculture de Bourgogne-Franche-Comté, ©www.pixabay.com