



GRANDES CULTURES

ORGE BRASSICOLE

Plan de développement stratégique 2017 - 2027



SERVICES OPÉRATIONNELS
du COLLÈGE des
PRODUCTEURS

Sommaire

Plan de développement stratégique 2017 – 2027	0
Sommaire	1
1. Pourquoi développer la filière en Wallonie ?	3
2. Etat des lieux de la filière	3
2.1. Chiffres clefs de la filière	3
2.2. Etat de la Production	5
La Production mondiale d’orge	5
La production mondiale et européenne d’orge de brasserie	5
La production belge et wallonne d’orge de brasserie	6
Les Prix	7
La qualité	8
Les variétés	9
2.3. Etat de la malterie	9
Le processus de fabrication	10
Les produits et co-produits :	10
Le malt à l’échelle mondiale et européenne :	11
Les malteries	11
2.4. Etat de la brasserie	12
Les produits et co-produits	13
Les volumes mondiaux	13
Les volumes en Belgique	14
Les brasseries	14
La consommation	15
2.5. Etat des lieux de l’offre – Initiatives existantes	16
2.6. Valeur et l’emploi du secteur	16
2.7. Acteurs publics contribuant à l’organisation de la filière	17
La Promotion - APAQ-w	17
L’encadrement technique – CEPICOP/POB	17
La Recherche	18
2.8. Initiatives inspirantes	19
2.9. Synthèse des flux de la filière	21
2.10. Chaîne de valeur	22
3. Analyse SWOT	24
4. CHANGEMENTs attendus à l’horizon 2027	25
5. Plan d’actions	26



5.1.	Action 1 – Rendre disponible plus de données pour piloter le développement de la filière	26
5.2.	Action 2 – Démarrer le développement au travers d'un noyau pilote d'acteurs de la filière intéressés par le local et le prix juste	27
5.3.	Action 3 – Assurer la disponibilité d'un encadrement technique des producteurs	28
5.4.	Action 4 – Assurer la disponibilité de services neutres de « facilitation filière »	29
5.5.	Action 5 – Donner une reconnaissance officielle aux filières qui le demandent (Local, QD, Prix juste)	30
5.6.	Action 6 – Canaliser la demande au travers de promotions ciblées	31
5.7.	Action 7 – Soutenir la croissance de l'offre au travers d'un groupement de producteurs et de capacités de stockage	32
5.8.	Action 8 – Soutenir l'adéquation de la qualité de l'offre avec les attentes de l'industrie	33
5.9.	Budget du plan d'actions	34



1. POURQUOI DÉVELOPPER LA FILIÈRE EN WALLONIE ?

La bière est une institution en Belgique et à l'étranger, nous exportons du malt et des bières partout dans le monde. La grande majorité de l'orge brassicole belge (91%) est produite en Région Wallonne. Cependant les quantités d'orge brassicole semées ne cessent de diminuer et représentent moins de 4% des emblavements d'orge.

La filière belge de la **malterie** n'est donc plus alimentée que de manière anecdotique par des orges brassicoles wallonnes. Cette situation est principalement liée à l'absence d'offre en raison du différentiel prix insuffisant entre une céréale « tout venant » et une céréale technologiquement appropriée pour la filière.

Des initiatives visant à produire et utiliser localement des céréales (p.e. l'instauration de circuits courts et l'expansion des productions biologiques) se multiplient et une part non négligeable des consommateurs, des brasseurs et des malteurs sont sensibles à ces démarches.

Cet intérêt grandissant pour des bières basées sur une filière locale complète ainsi que la faible part du coût de la céréales dans la valeur finale de la bière sont autant d'éléments qui doivent permettre de **transformer les contraintes actuelles en de nouvelles opportunités** pour les producteurs wallons dans le cadre d'une activité qui peut être rémunératrice pour l'ensemble des acteurs de la filière.

2. ETAT DES LIEUX DE LA FILIÈRE

2.1. Chiffres clefs de la filière

En préambule, il est important de préciser qu'il y a peu de données disponibles pour les céréales et l'orge de brasserie à l'échelle de la Wallonie et de la Belgique. Si la Fédération des Brasseurs Belges publie un rapport annuel avec l'ensemble des données disponibles, SYNAGRA (la Fédération des négociants belges) et la Fédération des malteurs Belges ne publient pas de statistiques officielles. Par ailleurs, il y a peu de distinction dans les données entre orge de brasserie et orge fourrager. Il faut enfin noter que la Belgique est un petit pays entouré de gros pays producteurs de céréales qui utilisent les infrastructures belges, notamment le port d'Anvers, pour exporter leurs produits dans le monde entier. Des quantités importantes d'orge et de malt peuvent donc être recensées dans les chiffres belges tout en ne faisant que transiter par notre pays. En conclusion, les chiffres avancés dans le tableau ci-après, et de manière générale dans ce document, doivent donc être considérés comme des estimations. Les chiffres clefs sont :



	Belgique	Région wallonne
Secteur de la production		
(1) Superficie orge 2015 (ha)	48.378	32.935 ha
(2) Superficie orge brassicole 2015 (ha)	266	257 ha
(3) Rendement orge (T/ha)	9,0	(T/ha)
(4) Rendement orge de brasserie (T/ha)	6,5	(T/ha)
(5) Rendement orge fourrager BIO (T/ha)	4,5	(T/ha)
(5) Rendement orge de brasserie BIO (T/ha)	3,5	(T/ha)
(6) Production orge 2015 (T)	434.142	292.483 T
(7) Production orge brassicole 2015 (T)	1.704	1.635 T
(8) Coefficient de transformation orge-malt	1,23	
(9) Prix marché orge fourrager (2017)	140	€/T
(10) Prix marché orge de brasserie (2017)	160	€/T
<i>CA orge de brasserie est la plupart du temps inférieur à celui de l'orge fourrager: en 2015, le CA de l'orge de brasserie était d'environ 1040€/ha avec un risque de déclassement de 25% (1 année/4) alors que le CA de l'orge fourrager est de 1300€/ha</i>		
(11) Prix marché orge fourrager BIO (2017)	285	€/T
(12) Prix marché orge de brasserie BIO (2017)	360	€/T
<i>Le chiffre d'affaire de l'orge de brasserie (rendement x prix) est la plupart du temps inférieur à celui de l'orge fourrager: en 2017, le Chiffre d'affaire de l'orge de brasserie était d'environ 1040€/ha avec un risque de déclassement de 25% (1 année/4) alors que le CA de l'orge fourrager est d'environ 1300€/ha</i>		
(13) Prix juste orge de brasserie	250	€/T
(14) Prix juste marché orge de brasserie BIO	605	€/T
Secteur de la malterie		
(15) Production de malt belge (T)	806.000	T
(16) Exportation de malt (T)	724.962	T
(17) Importation de malt (T)	169.599	T
(18) Auto-consommation de malt (T) *	(15)+(18)-(16)	250.637 T
(19) Estimation de la demande de malt pour répondre au secteur de la malterie (T)	(15)x(8)	991.380 T
(20) Estimation de la demande d'orge (ha)	(19)/(4)	152.520 ha
(21) Quantité de malt pour produire 1 hl de bière (pils)(kg)	15 -18 (17,5)	
(22) Quantité de malt pour produire 1 hl de bière (spéciales)(kg)	20-25 (25)	
(23) Quantité d'orge pour produire 1 hl de bière (kg)	(13/14)x(8)	18,5-30
Secteur de la brasserie		
(24) Production de bière Belgique (hl)	19.811.122	HI
(25) Estimation de la demande de malt pour répondre à la brasserie belge (T)*	(24)x(21/22)	346.000 - 495.000 T
(26) Estimation de la demande d'orge pour répondre à la brasserie belge (ha)	(25)/(4)	53.000- 76.000 Ha
<i>L'équivalent de la superficie actuel d'orge fourrager, Nous produisons actuellement seulement 2% de nos besoin en orge de brasserie pour le secteur brassicole</i>		
(27) Importance de la brasserie ARTISANALE Wallonne	786.000 -800.000	HI
<i>Soit 4 % de la production brassicole belge</i>		
(28) Estimation de la demande de malt pour répondre à la brasserie ARTISANALE Wallonne (T)*	15.000 - 20.000	T
(29) Estimation de la demande d'orge pour répondre à la brasserie ARTISANALE Wallonne (ha)	2300 - 3000	Ha
(30) Estimation du souhait local des brasseries ARTISANALEs Wallonnes	170.000	HI
<i>Soit 1 % de la production brassicole belge</i>		
(31) Estimation de la demande de malt pour répondre à la brasserie ARTISANALE Wallonne (T)*	4.000	T
(32) Estimation de la demande d'orge pour répondre à la brasserie ARTISANALE Wallonne (ha)	615	Ha



2.2. Etat de la Production

La Production mondiale d'orge

Au niveau de la production mondiale, l'orge est la 4^{ème} céréale, elle représente 6% du marché céréalier. La production orge dans le monde représente plus de 144 Millions de tonnes d'orge.

Les 8 principaux bassins de production sont de l'Union Européenne (61 millions de tonnes MT, ↓ 1,5 MT estimée pour la campagne 2016-17), la Russie (17 MT, ↑ 1,4 MT), l'Australie (8,6 MT, ↑ 1,3 MT), l'Ukraine (8,7 MT, ↑ 0,95 MT), le Canada (8,23 MT, ↑ 0,48 MT), la Turquie (7,4 MT, ↓ 2,65 MT), les USA (4,7 MT, ↓ 0,54 MT) et l'Argentine (4,9 MT, ↓ 1,29 MT).

L'Arabie Saoudite et la Chine font partie des principaux pays importateurs d'orge.

La production mondiale et européenne d'orge de brasserie

Au niveau mondial, l'orge brassicole représente 20 à 22 % des emblavements d'orge, avec une forte variabilité d'un pays à l'autre. Selon les estimations de Malteurop, la production mondiale d'orge brassicole représentait en 2016, 33,2 MT, l'Union européenne représentait 11,5 MT.

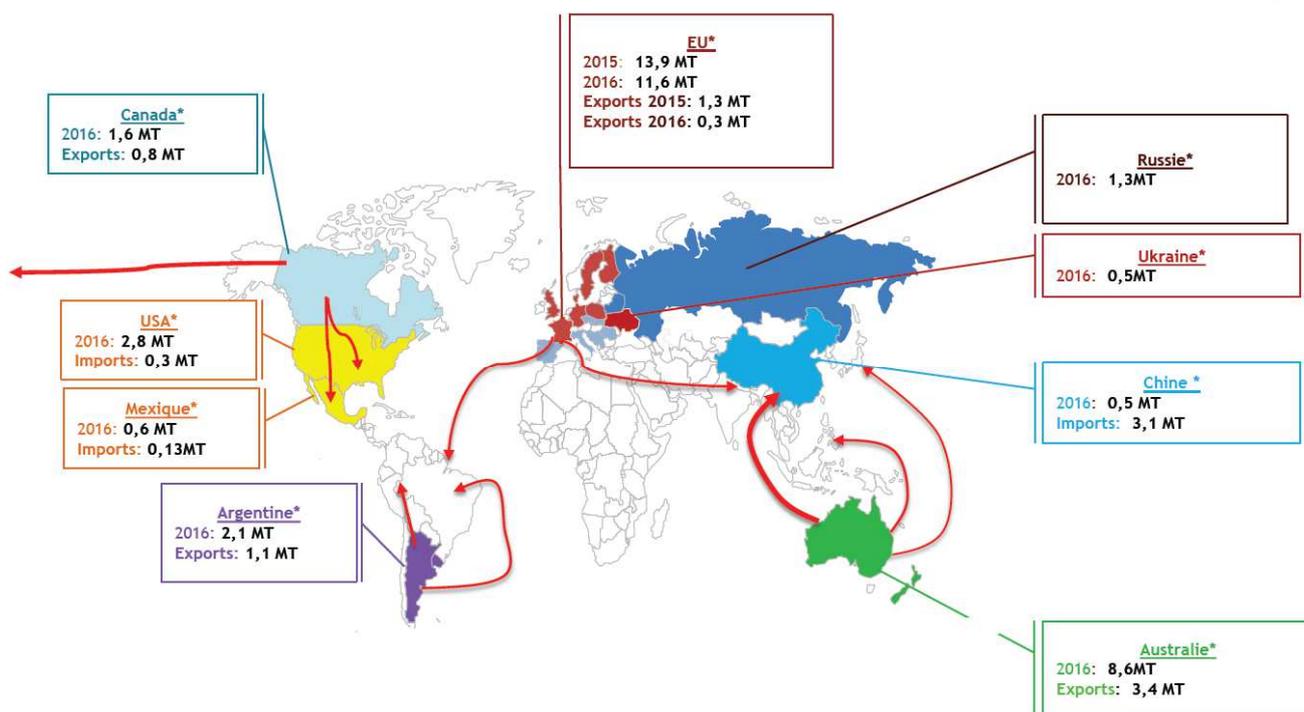


Figure 2 - Marché Mondial de l'orge de brasserie en 2016 –*Estimations - Source Malteurop, Vivescia

La production européenne d'orge représente 12,34 millions d'hectares pour une production totale de plus 60 millions de tonnes. Les principaux pays producteurs d'orges sont la France, l'Allemagne,

l'Espagne et le Royaume-Uni. La France produit en moyenne 11 millions de tonnes d'orge chaque année, l'orge brassicole représente 30%, soit 3,6 millions de tonnes d'orge brassicole, faisant de la France le 1er producteur d'orge brassicole de l'Union Européenne.

La production belge et wallonne d'orge de brasserie

En Région wallonne, en 2015, 64% des exploitations agricoles possédaient des cultures céréalières, 3.890 exploitations avaient de l'orge au niveau de leur exploitation. Par contre, la Direction Générale Statistique ne fait pas la distinction entre orge brassicole et escourgeon. Selon l'ASBL POB (Promotion d'Orge Brassicole), par le passé, **3000 agriculteurs wallons ont déjà semé de l'orge de brasserie dans le cadre de la filière. Ils ne sont plus que quelques dizaines en 2017.** Pour le secteur bio, sur les 1287 producteurs, 447 produiraient des céréales bios et seulement une petite dizaine de l'orge brassicole (source Biowallonie).

Variabes	2000	2005	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Nombre d'exploitations total Bel	61.705	51.540	42.854	39.528	38.559	37.761	37.194	36.921
Exploitations avec céréales grain	29.895	26.630	22.775	22.264	22.704	21.813	21.425	21.773
Exploitations avec du froment	21.387	18.865	16.363	14.837	16.023	14.380	14.757	15.385
Exploitations avec de l'orge	10.680	8.186	7.348	7.551	7.266	7.344	7.203	7.651
Nombre d'exploitations total RW	20.720	17.109	14.502	13.521	13.301	12.832	12.894	12.872
Exploitations avec céréales grain	11.076	9.655	8.388	8.264	8.205	8.257	8.242	8.332
Exploitations avec du froment	8.762	7.904	6.928	6.785	6.689	6.661	6.688	6.626
Exploitations avec de l'orge	5.586	4.312	4.048	3.939	3.904	3.936	3.884	3.899

Figure 3 – Nombre d'exploitations en céréales en Belgique et en Wallonie

Les $\frac{3}{4}$ des superficies d'orge sont situées en Région wallonne. On y trouve trois types d'orge: l'orge d'hiver, l'orge de printemps et l'orge de brasserie. L'orge d'hiver, plus connue sous le nom d'escourgeon, représente 92% de la production totale. Elle est essentiellement destinée à l'alimentation animale, quelques variétés d'hiver peuvent cependant être utilisées en malterie-brasserie. **L'orge de brasserie représente moins d'1% de la superficie totale en orge alors qu'il était encore d'une dizaine de pourcents dans les années 2000.** Au cours de ces 15 dernières années, les surfaces d'orge brassicole n'ont cessé de diminuer (-92 % entre 2000 et 2015). La grande majorité de l'orge brassicole (94%) reste produite en Région wallonne.

Le rendement moyen estimé pour la Wallonie est en hausse cependant, avec une très forte variabilité annuelle et régionale. On estime le rendement de l'orge brassicole aux environs de 6,5 T/ha et de 9 T/ha pour l'escourgeon. Les zones de production sont majoritairement la région limoneuse, le Condroz et la région sablo-limoneuse, qui représentent ensemble 80 % de la production belge.

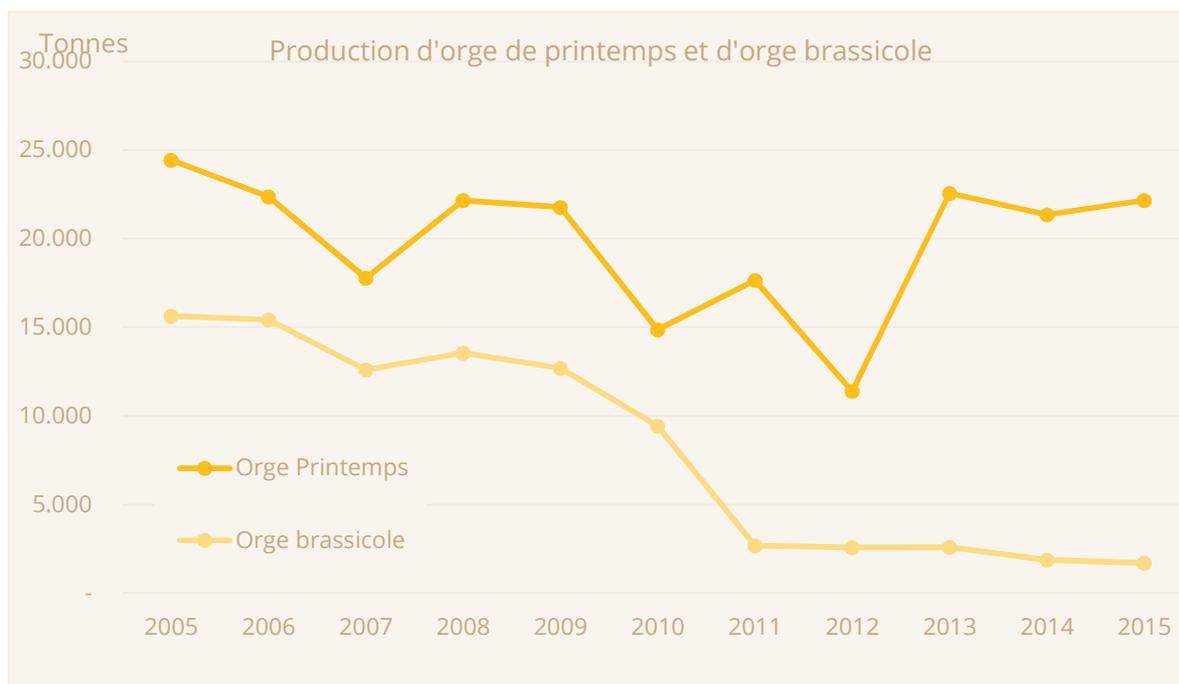


Figure 4 - Evolution des surfaces d'orge de printemps et brassicoles (2005-2015) - Source Stabel -INS

Les Prix

Le prix de l'orge fluctue en fonction de l'offre et la demande sur le cours mondial des céréales, et constitue un des principaux obstacles à la production d'orge brassicole en Belgique. En agriculture conventionnelle, le prix de l'escourgeon fourrager avoisine les 140 €/T et le prix de l'orge brassicole les 160€/T. La dizaine d'euros de différence ne compense pas les différences de rendements entre l'orge d'hiver (9 T/ha) et l'orge de brasserie (6,5 T/ha). Le tableau ci-après représente la différence entre le prix de vente multiplié par le rendement moyen de l'orge brassicole et celui de l'escourgeon. La différence est presque systématiquement négative.

#	juillet	Aout	septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin
2012/2013	-552,5	-547	-578	-563	-587	-499,5	-488,5	-536	-499	-499	-426	-278
2013/2014	-219	-311,5	-357	-411	-377,5	-367,5	-333	-317,5	-368,5	-269	-164,5	-132,5
2014/2015	-126,5	-160,5	-139	-229	-171	-233,5	-271	-352	-410,5	-422	-278,5	-232,5
2015/2016	-252,5	-185,5	-154	-222	-266	-218,5	-200,5	-143,5	-164,5	-198,5	-151,5	-83,5

Figure 5 - Différence entre le prix de l'escourgeon et de l'orge de brasserie en fonction du rendement

En agriculture biologique, en 2017, le prix de l'escourgeon varie entre 285€ et 305€ pour un rendement approximatif de 4,5 tonnes ; la différence est moindre au niveau de l'orge de brasserie avec un prix d'environ, sont prix fluctue énormément entre 360€/T et 460€/T pour un rendement moyen de 3,5 tonnes/ha.

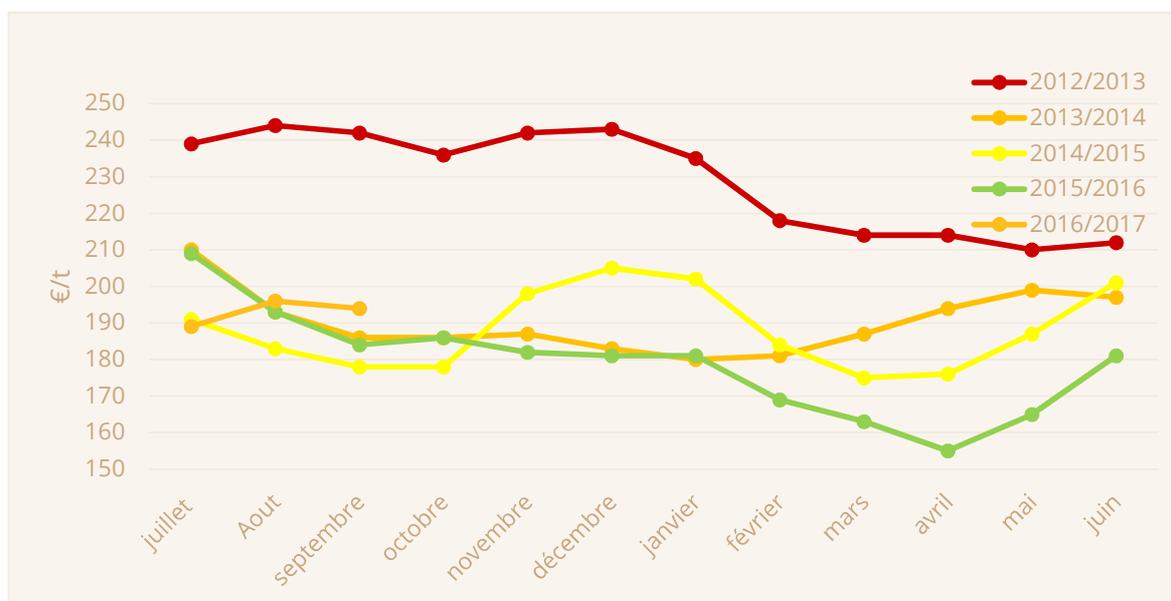


Figure 6 - Evolution du prix de l'orge de brasserie (FOB Creil) - Source : www.agro.basf.fr

La qualité

Les paramètres critiques de qualité pour évaluer l'aptitude de l'orge à une utilisation en malterie-brasserie sont nombreux et restrictifs; ils sont repris dans le tableau ci-après. En moyenne, suivant l'effet des conditions climatiques, on estime que l'orge brassicole est déclassé en orge fourrager dans 25 % des cas, soit 1 année sur 4, ce qui a une influence importante sur le choix des producteurs de se lancer dans ce type de production. Les paramètres de qualité considérés pour ce déclasserment sont les suivants :

Paramètre	Cibles pour une orge brassicole de qualité
Humidité du grain	Cibler 14% / Sécher au-dessus de 15% / Déclasser au-dessus de 18% → Pour la conservation du grain ainsi que le développement de son potentiel enzymatique lors du maltage et brassage
Teneur en protéines	Cibler 10-11% / Minimum 9% / Maximum 11.5% (Synagra) voire 12% (circuits courts) → Pour garantir un bon déroulement du brassage et la qualité de la bière (absence de trouble et quantité de mousse ainsi que moins d'extrait donc moins d'alcool)
Pureté variétale	Supérieure à 93% → Pour assurer une germination homogène lors du maltage
Pouvoir germinatif après 5 jours	Supérieur à 95% → Pour garantir une germination efficiente lors du maltage
Calibre	90 % supérieur au tamis de 2,5 mm / 3 % inférieur au tamis 2,2 mm y compris les grains d'orge cassés de toutes les fractions du tamisage → Pour limiter la quantité d'orquettes (les orquettes sont écartées et utilisées en alimentation animale)
Impuretés	Inférieures à 0,5 % pour les matières étrangères et graines non-céréales / Inférieure à 2 % pour les grains germés et d'autres céréales → Pour éviter les interférences avec le processus de maltage et de brassage

Présence de fusariose	Mycotoxines DON inférieure à 1250 µg/kg → Toxicité pour l'Homme et certaines espèces de fusarioses engendrent du gushing, c'est-à-dire une bière qui mousse de manière excessive.
------------------------------	--

Figure 7 – Cibles qualitatives pour l'orge brassicole - Données CRAW (Bruno Godin)

Il est toutefois à noter que ces critères ont été établis entre les acteurs de la filière il y a plus de 10 ans dans des conditions de besoins de l'industrie et de variétés différentes d'aujourd'hui. Une relance de la production nécessiterait une mise à jour de ces critères selon les besoins et contraintes des différents acteurs.

Dans le même ordre d'idée, le stockage constitue une étape importante de la gestion de la qualité et la diminution de production des 10 dernières années a certainement conduit à des pertes de savoir-faire, voire de structures adaptées (faibles quantités, séchage,...) qu'il faudra certainement mettre à jour.

Le développement d'une filière orge brassicole devrait prévoir des compensations financières pour le différentiel de rendements, pour le risque de non qualité (déclassement une année sur quatre) et idéalement un incitant financier positif.

Les variétés

Il existe des variétés d'orge d'hiver et de printemps. L'orge d'hiver est majoritairement de l'orge à 6 rangs (6RH) utilisée pour l'alimentation animale. Il existe aussi de l'orge d'hiver à 2 rangs (2RH) mais les surfaces seraient très limitées (+/- 200 ha) et utilisées principalement par des éleveurs de porc¹. Il est possible de cultiver de l'orge d'hiver à 2 rangs (2RH) et 6 rangs (6RH) à destination de la brasserie, mais c'est majoritairement des variétés de printemps à 2 rangs (2RP) qui sont privilégiées en Belgique, à l'inverse de la France qui cultive de plus en plus des variétés d'orge d'hiver brassicoles 6RH et 2RH.

En moyenne depuis 2013, il y a en France 1,75 millions d'hectares d'orge dont 0,9 millions d'hectares à orientation brassicole (55% hiver et 45% de printemps). Le marché des orges d'hiver à 6 rangs est en plein essor (+21%). Cette orge d'hiver est principalement dédiée à l'export vers l'Asie pour des bières à base de riz mais elle ne convient pas aux standards des brasseries européennes. Les agriculteurs ont cependant, comme en Belgique des prix inférieur à leurs coûts de production. Ils plantent de l'orge de brasserie faute d'autres marché plus rentables. Par contre, certains brasseurs utiliseraient de l'orge d'hiver 2 rangs (2RH) en mélange avec des variétés de printemps.

2.3. Etat de la malterie

¹ Informations Promotion de l'Orge de Brasserie POB

Le processus de fabrication

L'orge de brasserie va subir en malterie un trempage d'une journée, une mise en germination de 4 à 5 jours et un touraillage d'une journée. L'orge devra donc avoir un pouvoir germinatif indemne et une énergie germinative maximale. Lors de la germination, le grain va générer des enzymes, dont les amylases, qui vont transformer (hydrolyser) l'amidon en sucres simples et qui seront fermentés par les levures pour produire de l'alcool.

Les produits et co-produits :

Le malt est essentiellement utilisé aujourd'hui pour la fabrication de bières en brasserie. Il peut cependant aussi être utilisé en distillerie pour la fabrication de whisky et comme composant en boulangerie ou dans d'autres produits alimentaires (biscuits, cacao, boissons énergisantes, etc.).

Même si le malt est essentiellement produit à partir d'orge, d'autres céréales peuvent aussi être maltées (froment, sorgho, seigle). Il est également possible de réaliser de la bière à partir de céréales non maltées (grains crus).

En fonction du temps et de la température du touraillage, il existe une multitude de malts différents. Ils peuvent être classés dans trois grandes catégories en fonction de leur couleur caractérisée par l'EBC² ou le Degré Lovibond³.



Les 3 catégories de malt :

- les **malts de base** (procédé base malt pour une grande activité enzymatique) malt clair comme le malt Pils, Vienna, Bohemia, Munich (max 15 EBC)
- les **malts caramélisés** (caramel malts) où l'on retrouve des malts dont le nom commence par Cara comme Caracrystal, Carapils, Spécial B, ... ; (max 400 EBC).
- les **malts torréfiés** (roasted malts) où l'on retrouve des malts comme le chocolat (au moins 800 EBC).

² European Brewery Convention (EBC) Table de mesure de la bière et de la couleur de moût, ainsi que son système pour quantifier la turbidité (également connue sous le nom de brume) de la bière.

³ Le degré Lovibond (noté °L) est une échelle de 25 valeurs utilisée pour caractériser la couleur du café, du malt torréfié, du miel, de la bière, etc.



Il y aussi des malts plus particuliers sortant de ce schéma comme mélanoidine (pour donner une

	2011	2012	2013	2014	2015
Allemagne	2.128.000	2.233.000	2.162.000	2.113.000	2.177.700
Royaume-Uni	1.567.000	1.648.000	1.607.000	1.603.000	1.622.200
France	1.441.000	1.460.000	1.457.000	1.459.000	1.461.000
Belgique	786.000	789.000	782.000	800.000	806.000
République tchèque	578.000	568.360	566.600	566.600	568.460
Espagne	490.000	497.000	497.000	497.000	497.000
Pologne	375.000	375.000	375.000	392.000	391.500
Pays-Bas	340.000	341.000	348.000	351.000	361.000
Danemark	287.000	287.000	287.000	273.000	273.000
Slovaquie	282.000	282.000	282.000	274.000	273.000
Suède	195.000	210.000	210.000	220.000	221.500
Autriche	180.000	180.000	180.000	180.000	180.000
Irlande	125.000	125.000	125.000	125.000	125.000
Roumanie	140.000	134.000	134.000	128.000	117.000
Lithuanie	115.000	115.000	110.000	110.000	110.000
Portugal	92.000	92.000	92.000	90.000	92.000
Finland	72.000	85.000	79.000	79.000	90.000
Hongrie	75.000	75.000	75.000	75.000	75.000
Italie	72.000	72.500	73.500	74.000	74.000
Croatie			55.000	60.000	55.000
Bulgarie	43.000	43.000	43.000	46.000	50.000
Grèce	45.000	45.000	52.000	52.000	49.400
					9.669.760

couleur rouge). Le **taux de transformation de l'orge en malt se situe entre 73 et 80 %**. Les co-produits générés lors du maltage consistent en drêches et en radicules de dégermage. Ces co-produits sont valorisés dans l'alimentation animale.

Le malt à l'échelle mondiale et européenne :

La demande mondiale de malt représentait en 2015, 22 MT soit 27 MT d'orge. **Au cours des cinq dernières années, la demande mondiale de malt a augmenté de 34 %**. Le malt est principalement utilisé par l'industrie de la bière (93 %) et du Whisky (5%).

Figure 8 – Production européenne de l'industrie de la malterie – Source : Eurostat – Malteurop

L'UE exporte son malt principalement vers l'Asie (836.000 T), l'Afrique (804.000 T) et l'Amérique du Sud (532.000 T).

La **Belgique arrive en 4^{ième} position des pays producteurs de malt**. D'après Euromalt, la production belge s'élevait à 806 000 tonnes de malt. Avec une production nationale moyenne de 13.000 tonnes d'orges brassicoles, la Belgique est importatrice nette de cette céréale.

L'orge utilisée en brasserie provient principalement de France, du Danemark, d'Allemagne et d'Angleterre.

Notre pays est une plaque tournante pour le marché des céréales. Un certain nombre de pays membres de l'UE comme la France et l'Allemagne exporte leur production de malt via le port d'Anvers en Belgique; ce malt est considéré comme du Malt Belge du point de vue statistique.

Les malteries

Au niveau mondial et européen, on constate une concentration du nombre de malteurs. En 1999, les 10 principaux malteurs représentaient 34% du marché ; en 2013, ceux-ci représentaient plus de 57% du marché.

Les leaders mondiaux sont le groupe Soufflet, la coopérative Malteurop et Cargill.

Exportation malt Belgique Monde	
Afrique	251.279
Amérique	209.911
Asie	121.791
Océanie	2.970
Europe exclu EU	2.356
EU	136.655
TOTAL	724.962



La malterie belge est organisée autour de 6 malteries dont 2 sont situées sur le territoire wallon.

La majorité d'entre elles ont été

rachetées par de grands groupes internationaux tels que Boortmalt et Cargill. Seule subsiste encore une malterie artisanale en Wallonie, la Malterie du Château, située à Beloeil.

Seule la **malterie du Château et la malterie Dingemans** offrent une gamme bio aux brasseurs.

La malterie du Château produit entre 1400 et 2000 tonnes de malt bio par an sur un total de 30.000 tonnes répartis dans 120 silos différents. En plus des malts d'orge classiques, ils proposent du

froment, de l'avoine, de l'épeautre et du sarrasin bio malté. La malterie Dingemans produit également environs 30.000 tonnes de malt. A titre de comparaison, le groupe Boortmalt-Axereal (Fr) a produit en 2015, 350.000 tonnes de malt, le groupe Cargill Malt a produit 112.000 tonnes de malt.

La capacité d'une cellule de germination varie entre 150 et 300 tonnes. Il est possible de faire malter à façon de plus petits lots de l'ordre de 80T d'orge pour la malterie du Château et de 30 à 75 tonnes pour la malterie Dingemans. Une cellule de 75 tonnes correspond à environ 10 ha d'orge en conventionnel et 17 ha d'orge bio soit 2500 Hl de bière. La malterie Boortmalt, membre du POB, pourrait aussi malter des orges belges.

Figure 9 – Exportation de malt à partir de la Belgique -

Source : Eurostat – Malteurop



Malteries actives en Belgique :

- Malterie Albert à Puurs (Groupe Heineken - NL)
- Malterie Boortmalt à Anvers (Groupe Axereal - Fr)
- Malterie du Château à Beloeil (B - Beloeil)
- Malterie Dingemans à Stabroek (B - Stabroek)
- Malterie Dreyfus à Herent (Groupe Cargill - F)
- Malteries de Gembloux (Boortmalt -Groupe Axereal - Fr)

2.4. Etat de la brasserie

Les produits et co-produits

Après être moulu, le malt est mélangé à de l'eau et chauffé à différentes températures, permettant aux enzymes de transformer l'amidon en sucres fermentescibles qui seront eux-mêmes transformés en alcool par les levures lors de la fermentation.

Le brasseur peut utiliser plusieurs types de malts différents dans une même bière. Il est possible d'incorporer d'autres céréales (maltées ou non) dans la fabrication de bière telles que le froment, l'épeautre, l'avoine, le seigle ou le sarrasin (blé noir- pseudo céréales).



Pour réaliser **1 hectolitre de bière (100 l)**, on utilise environ :

- 200 à 300 g de houblon
- **30 kg d'orge (soit 25 kg de malt)** pour une bière spéciale
- 18 à 20 Kg d'orge pour une bière de type pils.

Le processus de brassage génère environ 20% de drêches de brasseries, celles-ci sont utilisées principalement en alimentation animale.

Les volumes mondiaux

Le marché de la bière dans le monde représentait environ 2 milliards d'hectolitres en 2016, en légère baisse, -1% par rapport à 2015. La production augmente dans les marchés émergents en Afrique et en Amérique du Sud.

Actuellement, les **quatre brasseurs dominants** – AB InBev, Heineken, Calsberg et China Resources Beer (CRB) **représentent 49 % du marché**. On constate une concentration des grands acteurs du marché, notamment avec le rachat de SAB Miller par AB-InBev en 2015 qui assure à lui seul un tiers de la production mondiale.

Région	Volume (Mhl)	Part de marché	Croissance
Afrique Moyen-Orient	122	6,20%	↑
Asie	712	36,00%	↓↓
Amérique	580	29,60%	=
Europe	526	27,00%	↓↓
Océanie	21	1,10%	=
TOTAL	1959	100%	↓

Figure 10 – Marché mondial de la bière - Source : Eurostat – Malteurop

En parallèle, on assiste à un véritable **développement mondial des brasseries locales de petites tailles**, notamment aux USA, en Chine, en Allemagne, en France, en Italie et en Belgique. Le phénomène est tout particulièrement spectaculaire aux Etats-Unis où les micro-brasseries détiennent aujourd'hui plus de **11% de parts de marché**, alors qu'elles n'en avaient que 5% en 2010.



Les volumes en Belgique

En 2015, la production de bière représentait 19.811.122 hectolitres, **34 % est autoconsommé** en Belgique, le reste, **66%, est exporté**. La Belgique est donc un pays exportateur net de bière.

Les importations viennent principalement des pays limitrophes (France, Allemagne, Tchéquie et Pays-Bas). En 10 ans, les importations ont augmenté de 15% (en volume). Les exportations ont, quant à elles, augmenté de 48 % en 10 ans. Il s'agit principalement d'exportations intra-européennes (70%), même si les exportations extracommunautaires augmentent proportionnellement plus rapidement. En effet, en 5 ans, entre 2015 et 2011, les exportations intra-européennes ont augmenté de 6% et les exportations extra-européennes de 77%. La Belgique exporte sa production brassicole vers l'Allemagne, la France, les Pays-Bas et les Etats-Unis.

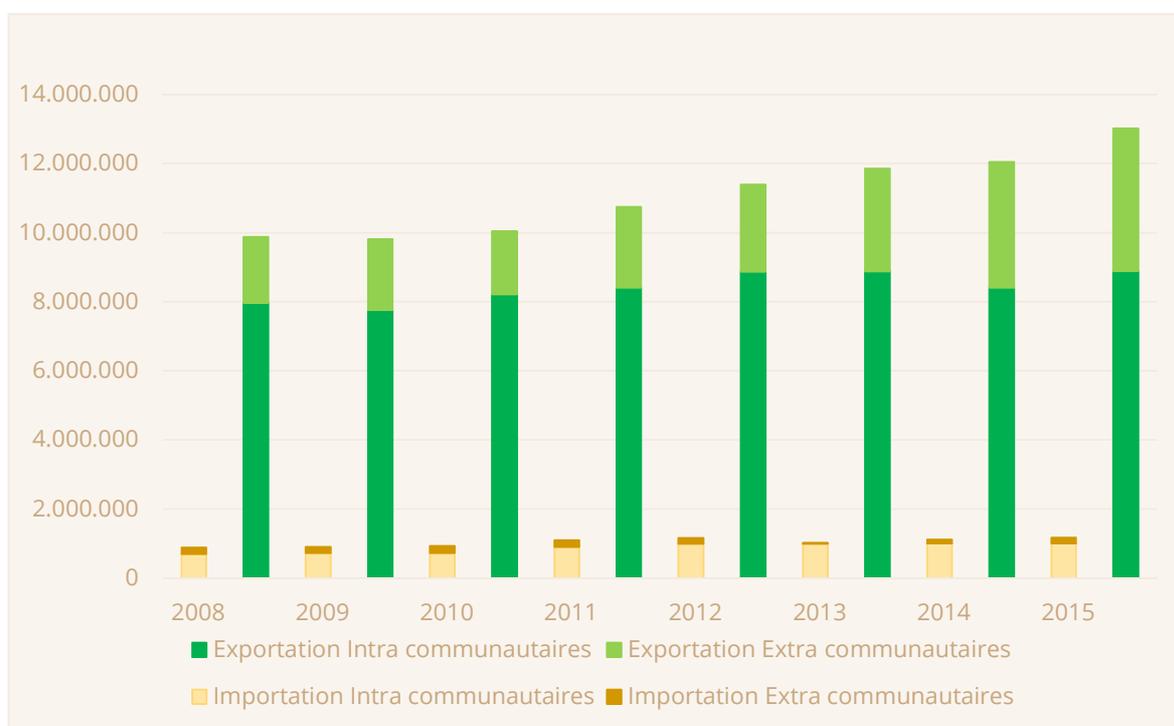


Figure 11 – Exportation et importation intra et extra Europe (hectolitres) - Sources : Fédération des Brasseurs Belges

Les brasseries

Le nombre de brasseries en Belgique augmente petit à petit depuis les années 2000, mais la hausse a été plus impressionnante encore ces cinq dernières années. Durant cette période, le nombre de brasseries a augmenté de 70%, passant de **145 brasseries en 2010 à 247 brasseries en 2014 (source SPF Economie)**. Il existe cependant des structures commercialisant des bières mais en les faisant brasser par d'autres.

Pour la **Wallonie**, le Collège des producteurs et l'APAQ-W ont référencé une **centaine de brasseries** dont 90 brasseraient elles-mêmes leur bière. Elles représentent environ **4% de la production brassicole Belge** en volume.

Il y a **19 brasseries certifiées en bio en Wallonie et à Bruxelles**. Le secteur est également en progression puisqu'elles étaient seulement 8 en 2012. Il s'agit principalement de nouvelles brasseries.

Une enquête réalisée en 2017 par le Collège des producteurs, en partenariat avec le POB, Diversiferm et le CRA-W, a permis d'identifier **qu'une vingtaine de brasseries s'approvisionnent localement pour une partie de leurs matières premières** (malt, céréales à cru, houblon, ...) au travers des différents réseaux (Cfr point 2.5 ci-dessous). L'enquête a également démontré l'intérêt à court terme d'au moins 15 brasseries complémentaires pour se fournir en céréales et en houblon local.

La consommation

Tout comme la consommation d'alcool de manière générale, la consommation de bière diminue depuis plusieurs années. Elle était de 7.951 milliers d'hectolitres en 2015 (**-23% en 20 ans**). La consommation moyenne **par habitant** était de **71 litres/an en 2015**.

La bière en consommation privée augmente légèrement (+1% entre 2008 et 2015) par rapport à la consommation Horeca (-20% entre 2008 et 2014). Même si la Pils représente un peu moins de 70% des volumes de bière vendus en Belgique, les habitudes des consommateurs changent : ils boivent moins de bière de type pils (notamment dans l'Horeca) et ils se tournent de plus en plus vers les bières spéciales à domicile, ce qui est une aubaine pour le secteur artisanal.

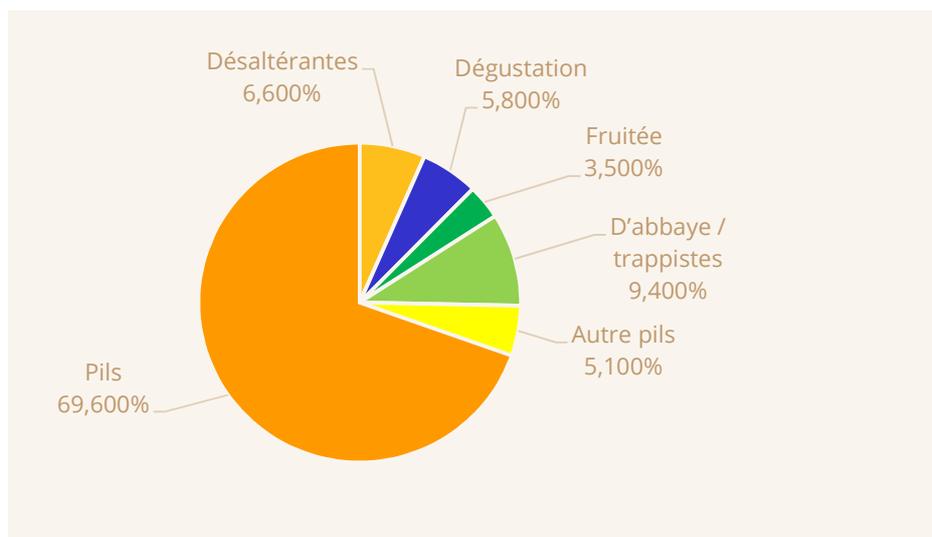


Figure 12 – Consommation de bière - Source : Fédération belge des brasseurs

2.5. Etat des lieux de l'offre – Initiatives existantes

Plusieurs initiatives existent à l'heure actuelle pour redynamiser la filière production d'orge de brasserie en Wallonie.

Tout d'abord, suite à l'initiative de l'ASBL POB, avec l'aide de Hainaut Développement, la filière **TERRA BREW** s'est mise en place, il s'agit d'une marque pilotée par la malterie du Château. Un négociant (Agridiscount) et une dizaine de brasseries sont associés à la démarche. Dans cette démarche surprime est donnée à l'agriculteur.

Ensuite, des brasseurs sont à l'origine de la création de **FILIERES BRASSICOLES AUTONOMES** : dans ce cas c'est la brasserie qui est à l'origine du projet d'utilisation d'orge local pour la fabrication de sa bière : la brasserie des Légendes et brasserie Brunehaut font partie de initiatives pionnières. Dans une démarche initiée par le transformateur, il existe également une filière orge-Whisky locale **BELGIAN OWL**. Dans ce cas l'orge produite en Wallonie est valorisée à un prix juste et est maltée au Pays-Bas, à proximité de la distillerie.

Enfin, une initiative émanant d'un groupe d'agriculteurs, ayant la volonté de regrouper la production d'orge au sein d'une **COOPERATIVE D'AGRICULTEURS**, afin de pouvoir proposer aux micro-brasseries de l'orge local de qualité. Ce groupe d'agriculteurs est à l'origine du projet de hall-relais '**CULTIVAÉ**', ayant pour objectif de recréer une filière courte de qualité et équitable en orge de brasserie conventionnelle et bio.

Le Collège des Producteurs, l'ASBL POB et Biowallonie essayent de rassembler ces démarches et mettent ensemble des agriculteurs, des négociants, le hall relais CultivAé, la malterie Dingemans, la malterie du Château et plusieurs brasseries. Le concept s'inscrit dans la recherche de prix justes pour le producteur

2.6. Valeur et l'emploi du secteur

Il n'existe pas de données officielles concernant le chiffre d'affaires du secteur agricole dédié à l'orge de brasserie, il peut cependant être estimé. Actuellement, il y a 260 ha d'orge de brasserie valorisé à 130-150€/T soit 30 à 40.000 €. On estime qu'une quarantaine d'agriculteurs sont actuellement concernés par cette culture.

En 2015, les recettes des accises sur la bière s'élevaient à 194 millions d'euros. Le chiffre d'affaires du secteur brassicole représente 2.590,8 millions d'euros, soit 5,3% du chiffre d'affaires total de l'industrie alimentaire.



La Fédération des Brasseurs Belges estime, à l'échelle belge, le nombre d'emplois indirects à 49.000, dont 4.735 emplois directement dans les brasseries. La contribution économique du secteur a été estimée par le bureau du plan à 4 milliards d'euros.

Actuellement, sur le marché libre, le prix du malt rendu brasserie fluctue entre 380€ et 420€/T. Dans une filière locale et juste, payé au producteur 250€/T pour de l'orge de brasserie conventionnel, le prix du malt rendu brasserie reviendrait, selon nos estimations, à 600€/T. **Le prix du malt représente moins de 2% du prix de la bière, la juste rémunération des producteurs n'impacte le prix de la bière qu'à quelques cents par bouteille.**

2.7. Acteurs publics contribuant à l'organisation de la filière

La Promotion - APAQ-w

Les agriculteurs de la filière « grandes cultures » ne cotisent pas à l'APAQ-W. A la demande du Collège des producteurs, les brasseurs peuvent cotiser de manière volontaire à l'APAQ-W. Actuellement, une cinquantaine de brasseurs cotisent, le budget total est faible (entre 5.000€ et 10.000 € par an) mais permet d'initier des projets novateurs comme le label Belgian Beer of Wallonia (BBW).

Il est à noter qu'aucun lien spécifique n'est demandé par les brasseurs entre l'usage de ces moyens et la valorisation de céréales locales.

L'encadrement technique – CEPICOP/POB

Le POB, ASBL Promotion d'Orge de Brasserie, s'occupe des essais variétaux en escourgeon et en orge de printemps ainsi que la concertation en filière. Depuis 2005, elle est intégrée au CePiCOP.

L'asbl CePiCOP chapeaute les activités de différentes ASBL (APPO, CADCO, POB) et d'un groupe de recherches (PIC-Gx ABT) subsidiés auparavant directement par le SPW-DGARNE, actuellement via le CePiCOP.

Le Centre Pilote Céréales et Oléo-Protéagineux (CePiCOP) a en charge l'encadrement technique des cultures de céréales dont l'orge (escourgeon, orge de printemps et orge de brasserie), les cultures oléagineuses et protéagineuses.

Il est à noter que la personne employée par l'ASBL POB part à la retraite fin 2017, le budget actuel du POB ne permettant actuellement pas de le remplacer. Une partie des essais variétaux seront maintenus au sein de l'université de Liège Ulg- Gembloux AgroBioTech.



Les Provinces sont également actives dans l'encadrement technique des productions céréalières, les essais variétaux en escourgeon et en orge de printemps.

La Recherche

CRAW (Unités D4 U13 + U14 + U15)

Le CRA-W possède une expertise dans la culture des orges de printemps et les tests post-inscription. La sélection variétale a été abandonnée il y a déjà quelques années (vers 1995). Le laboratoire de technologie céréalière est à même d'effectuer une évaluation assez basique de l'aptitude des orges à une utilisation brassicole (humidité, teneur en protéines, poids à l'hectolitre, calibrage). Ces analyses peuvent être réalisées par méthode de référence et par spectrométrie dans le proche infrarouge.

Le CRA-W possédait une installation de micromaltage datant des années 60 qui a été démantelée en 1995 lors de l'arrêt des programmes de sélection orge.

Moyennant un effort d'investissement, le CRAW peut être en mesure de développer un laboratoire d'encadrement référentiel pour déterminer la qualité des orges, l'aptitude des orges à une utilisation brassicole, de faire du micro-maltage à l'échelle labo et de déterminer la qualité des malts.

Université catholique de Louvain - UCLouvain

Le laboratoire de technologie brassicole de l'UCL n'a pas d'expertise dans l'évaluation de la qualité des orges et des malts, mais a une expertise reconnue pour 'améliorer le processus brassicole ou étudier de nouveaux développements technologiques. Ce laboratoire a également une expertise dans le houblonnage de la bière, Ainsi qu'une micro-brasserie expérimentale.

SPW à Gembloux

Le laboratoire du SPW est spécialisé dans les analyses et la certification de semences de sorte qu'il est habilité à déterminer le pouvoir germinatif et l'énergie germinative de l'orge.

CER de Marloie

Le laboratoire du CER groupe est accrédité pour l'analyse des mycotoxines (techniques HPLC permettant l'analyse multi-mycotoxines).

Laboratoires d'analyses

Une évaluation du risque de production de mycotoxines sur base d'analyses d'échantillon de pré-récolte telle que celle développée pour le froment devrait-être mise en place. Cette action devrait être étendue pour le suivi du stockage des orges, pour le suivi de l'orge en cours de maltage et pour l'analyse des lots de malt.

Haute Ecole Louvain en Hainaut



Le centre d'Études et de Recherches de l'Institut Supérieur Industriel Catholique du Hainaut de Mons (HELHA) dispose d'une installation de micro-brasserie.

Haute Ecole Charlemagne à Huy

Le laboratoire de HeCH travaille principalement sur brassage de la bière. Ils ont une brasserie expérimentale.

Institut Meurice à Anderlecht

Ce laboratoire travaille entre autre autour des levures/fermentations de la bière. Il dispose d'une brasserie expérimentale.

Le réseau Requasud

En l'état actuel, le réseau Requasud ne fait pas l'analyse de l'aptitude des orges à une utilisation brassicole ni l'analyse de la qualité des malts. En s'appuyant sur le développement d'un laboratoire d'encadrement référentiel au CRAW, les laboratoires de proximité du réseau Requasud pourrait assez rapidement offrir un service d'analyse de première ligne.

L'ensemble des malteries disposent également de laboratoires d'analyses.

Institutions hors RW collaborant :

A la KUL, le laboratoire Levensmiddelenchemie est spécialisé en céréales notamment le froment (meunerie) mais il est aussi possible d'y réaliser des analyses d'orge et de malt et de faire du micro-maltage.

L'IFBM à Nancy en France est le laboratoire de référence en matière d'orge et de malt. Le CRA-W collabore avec eux sur les méthodes. Le laboratoire est axé sur la production industrielle de malt .

2.8. Initiatives inspirantes

En regard de la **qualité différenciée**, il n'existe actuellement pas de cahier de charges spécifique à la qualité différenciée pour l'orge de brasserie. Cependant, il serait possible que des cahiers de charges privés (Cfr Point 2.5) soient reconnus comme qualité différenciée.



La **filière bio bretonne "De la Terre à la Bière"** est une charte de l'agriculteur au brasseur. L'agriculteur s'engage via une charte reprenant un certain nombre de critères imposés comme par exemple le choix variétal. En contrepartie, il reçoit un prix garanti sur trois ans complètement découplé du marché (410€/T orge de brasserie bio). La collecte se fait directement aux champs par le négociant. Les champs à proximité du collecteur sont privilégiés, le planning des récoltes est décidé en concertation avec l'agriculteur. Les critères de réception sont moins rigoureux que les standards conventionnels. Par contre, ils sont intransigeants concernant les résidus de pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines. Le suivi de ces parcelles se fait aux champs tout au long de l'année. La filière existe depuis 11 ans (60 T à l'époque, **500 T** actuellement) et fonctionne grâce à un animateur. Il est essentiel que les différents acteurs se connaissent et communiquent, cela permet à chacun d'anticiper d'éventuels problèmes et de s'adapter. Cette filière regroupe environ 25 producteurs et une dizaine de brasseurs. Les déclassements restent cependant à charge de l'agriculteur.

La filière « **Saveur en Or** », marque privée collective multi-produits de la Région Nord-Pas de Calais regroupe des industriels, consommateurs, artisans, commerçants, distributeurs, institutionnels et agriculteurs. La filière regroupe 321 adhérents pour un total de 1.034 produits dont une petite dizaine de brasseries (<http://www.saveursenor.com/pdf/liste-partenaires.pdf>).



2.9. Synthèse des flux de la filière

Sur base des différentes informations présentées ci-avant, les flux de la filière orge de brasserie peuvent se synthétiser selon le diagramme suivant :

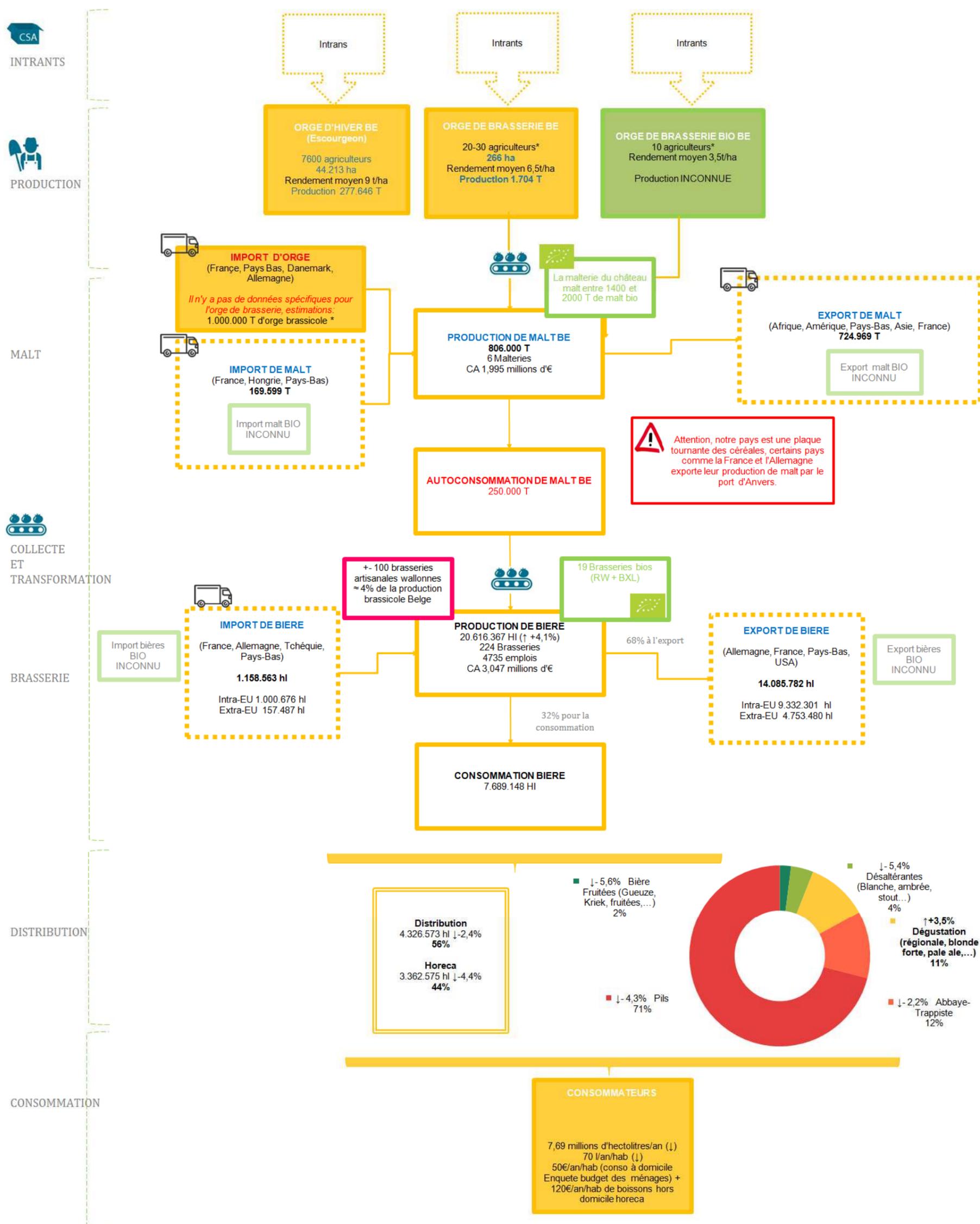


Figure 13 – Organisation des flux de l'orge de brasserie Belge

2.10. Chaîne de valeur

Sur base des différentes informations collectées auprès des opérateurs, la chaîne de valeur des différents segments de la filière orge de brasserie peuvent se synthétiser selon le diagramme suivant :



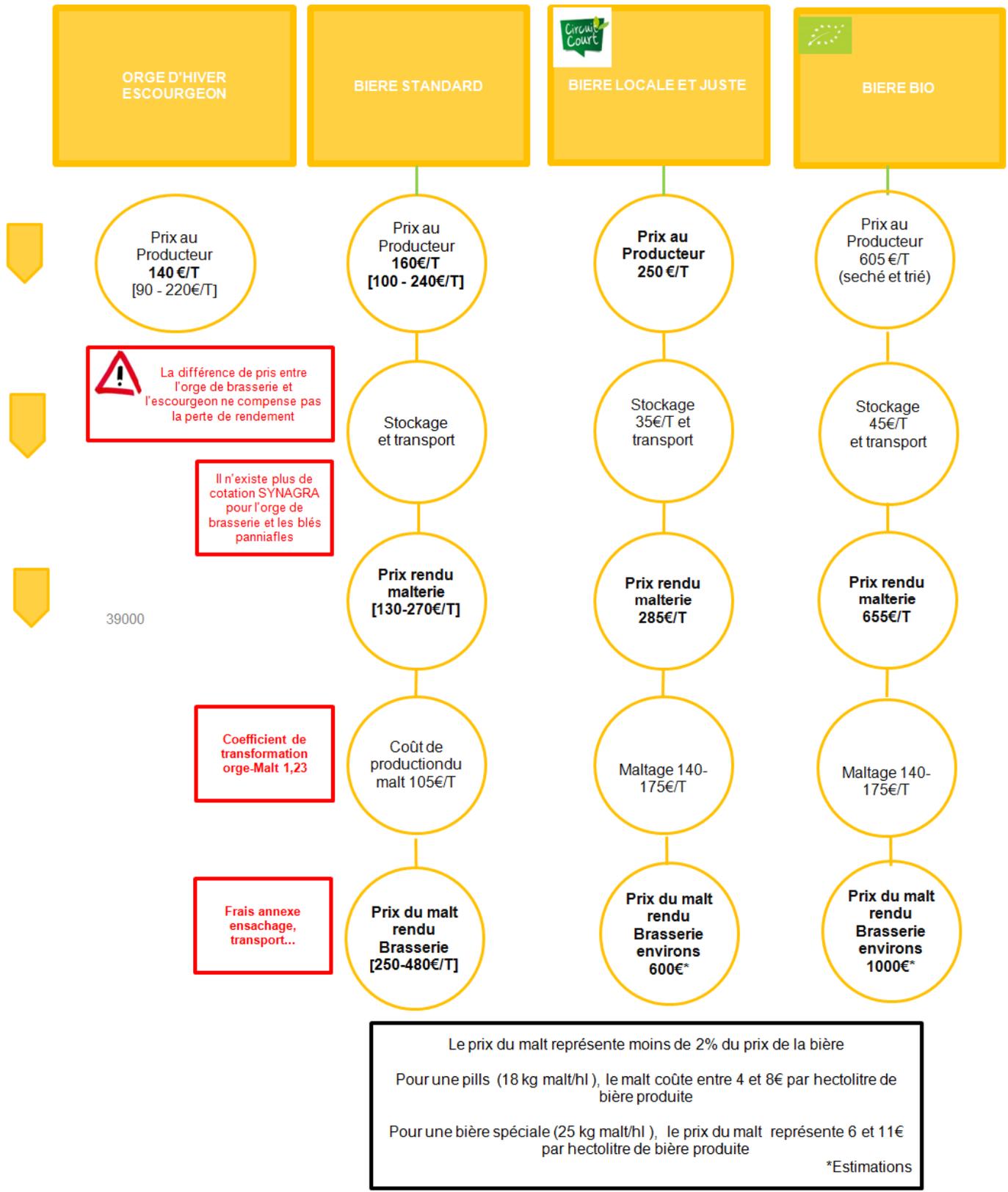


Figure 15 – Chaîne de valeur orge de brasserie en Wallonie

3. ANALYSE SWOT

FORCES		FREINS	
Agriculture orge	<p>Potentiel agricole (les surfaces d'orge brassicole sont nettement plus faibles que par le passé, moins d'1% de la production d'orge wallon), les surfaces d'escourgeon pourraient être converties en orge de brasserie. Même si les surfaces restent faibles, l'orge de brasserie restent structurellement dans l'agriculture wallonne. Transition possible sans investissements lourds.</p> <p>Rendements de l'orge brassicole élevés en Région Wallonne</p> <p>Orge de brasserie = culture faible intrant en adéquation avec la tendance environnementale actuelle.</p> <p>Cadre légal facilité pour la mise en place de Groupements de Producteurs.</p>		<p>Perte d'expertise de l'agriculteur, la culture d'orge demande beaucoup de technicité.</p> <p>Risque climatique - risque de déclassement de l'orge brassicole en orge fourragère 1 année sur 3 ou 4.</p> <p>Qualité variable d'une année à l'autre, les brasseurs veulent un produit homogène et constant d'une année à l'autre.</p>
Prix	La bière est un produit à forte valeur ajoutée. Le prix du malt représente moins de 2% du prix commercial d'une bouteille de bière (hors taxes en distribution).		Différence de prix entre l'orge brassicole et l'orge fourragère ne compense pas la diminution de rendement.
Malteries	<p>Secteur de la malterie exportateur net. Surface d'orge nécessaire pour satisfaire la production de malt en Belgique : 1 million de tonnes - 170.150 ha.</p> <p>2 malteries artisanales en Belgique: Malterie du Château et Malterie Dingemans, possibilité de réaliser des petits lots de malts spéciaux et maltage à façon possible.</p> <p>Volonté de certains acteurs de développer des projets de micromalteries à destination des microbrasseries.</p>		<p>La plupart des malteries appartiennent à des multinationales, il s'agit notamment de groupes français qui s'approvisionnent en orge directement dans leur propre pays.</p> <p>La plus petite cellule de maltage à façon est d'au moins 30 tonnes d'orges, soit une production de 640 hectolitres de bières ce qui représente plus de la production annuelle d'une microbrasserie wallonne. La capacité de stockage de malt des brasseries est limitée. Elles produisent en général plusieurs types de bière et ont donc des besoins en malt très variés.</p>
Bière	<p>Image de la bière belge positive en Belgique.</p> <p>Attrait du consommateur pour les produits locaux (15-20%).</p> <p>Attrait du consommateur pour les bières de terroir en hausse.</p> <p>Boom des brasseries artisanales. Selon une enquête menée par le Collège minimum +/- 15% des brasseurs wallons sont sensibles au caractère local de leur matière première.</p>		Image de la bière belge : les brasseurs veulent que le terme "belge" soit mis en avant plutôt que le terme "wallon".
Brasseries	<p>Secteur de la brasserie exportateur net. Surface d'orge nécessaire pour satisfaire la production de bière belge : 404.000 tonnes – 62.154 ha.</p> <p>Les brasseurs doivent se démarquer de la concurrence en trouvant leur source de différenciation. Cela signifie que de plus en plus de brasseurs rechercheront des produits du terroir pour produire leur bière.</p>		Méconnaissance des brasseurs, ils achètent du malt Belge (produit en Belgique) cela ne veut pas nécessairement dire que l'orge est produite en Belgique.
OPPORTUNITES		FAIBLESSES	
Pays limitrophes	<p>Image de la bière belge positive à l'étranger</p> <p>Attrait touristique des micro- et mésobrasseries</p>		<p>La Belgique est un petit pays, on déborde très vite des frontières. Le critère local est relatif d'un pays à l'autre. En France, un produit local peut avoir parcouru 200 à 300 km. La taille du territoire permet de mieux sécuriser le risque et donc ses approvisionnements.</p> <p>La proximité de la France, 2^{ème} exportateur mondial d'orge brassicole.</p> <p>La France développe de nouvelles variétés d'orge brassicole 6 rangs d'hivers plus productifs. Normalement la qualité brassicole est moindre et les brasseurs belges sont réticents à utiliser ses variétés. Exigence moindre des brasseurs français ?</p>

4. CHANGEMENTS ATTENDUS À L'HORIZON 2027

La superficie actuelle de l'orge de brasserie est de 260 hectares pour une production estimée de 1600-1700 tonnes. En 2010, la superficie était de 1200-1500 hectares pour une production avoisinant les 10.000 T.

A court terme (2019), un soutien aux différentes initiatives pionnières existantes ou en gestation permettrait de doubler la superficie d'orge de brasserie, soit environ 400 ha sur base d'une approche un prix juste au producteur (250 €/T en conventionnel et 605 €/T en bio⁴). Suite à une enquête du Collège des producteurs, à moyen terme, l'intérêt manifesté par les brasseurs pour un approvisionnement local représente potentiellement 200.000 hectolitres de bière, soit 1% du secteur brassicole belge, soit environ 4000 tonnes de malt, représentant environ 615 hectares d'orge brassicole.

Enfin, à plus long terme, avec une politique volontariste, il est ambitieux d'envisager que l'ensemble des brasseurs wallons utilisent du malt d'orge local et juste. Ce changement représenterait alors un potentiel de 800.000 hl (4% de la production brassicole belge), soit 15.000T - 20.000 T d'orge à produire sur 3000 hectares. Il s'agissait de la superficie belge d'orge brassicole en 2000. Afin d'atteindre cet objectif, une sensibilisation des brasseries artisanales flamandes est aussi possible. Ce changement générerait pour les producteurs un revenu brut à l'ha d'environ 1.700€ en conventionnel et 2.000€ en bio et sur un calendrier de 10 ans, un chiffre d'affaires de 20 millions € pour le secteur de la Production (voir tableau ci-après).

Année	Hectare totaux	Ha conv JUSTE	Production conv JUSTE	CA conv JUSTE payé à 250€/t	Ha bio	Production bio	CA bio JUSTE (payé 600€/t Trié)	Nombre ha CONV	Production conv	CA conv payé suivant le marché 160€/T*	CA total (€)	CA Total cumulé (€)
2017	260							260	1.690	270.400	270.400	270.400
2018	320	50	325	81.250	10	30	20.500	260	1.690	270.400	372.150	642.550
2019	492	170	1.107	276.750	62	185	126.417	260	1.690	270.400	673.567	1.316.117
2020	610	270	1.755	438.750	80	240	164.000	260	1.690	270.400	873.150	2.189.267
2021	730	370	2.405	601.250	100	300	205.000	260	1.690	270.400	1.076.650	3.265.917
2022	900	500	3.250	812.500	100	300	205.000	300	1.950	312.000	1.329.500	4.595.417
2023	1.100	700	4.550	1.137.500	100	300	205.000	300	1.950	312.000	1.654.500	6.249.917
2024	1.400	1.000	6.500	1.625.000	100	300	205.000	300	1.950	312.000	2.142.000	8.391.917
2025	1.950	1.500	9.750	2.437.500	150	450	307.500	300	1.950	312.000	3.057.000	11.448.917
2026	2.450	2.000	13.000	3.250.000	150	450	307.500	300	1.950	312.000	3.869.500	15.318.417
2027	3.000	2.500	16.250	4.062.500	200	600	410.000	300	1.950	312.000	4.784.500	20.102.917

* Hypothèse : le prix du marché de l'orge de brasserie est constant, hors dans la pratique, il fluctue énormément. Le prix de l'orge de brasserie peut varier de 100 € à 240 € départs champs.

⁴ Séché et trié (orgettes déduites)



5. PLAN D' ACTIONS

Les actions nécessaires pour atteindre le changement attendu sont :

- Action 1 – **Rendre disponible plus de données pour piloter le développement de la filière**
- Action 2 – **Démarrer le développement au travers d'un noyau pilote d'acteurs de la filière intéressés par le local et le prix juste**
- Action 3 – **Assurer la disponibilité d'un encadrement technique des producteurs**
- Action 4 – **Assurer la disponibilité de services neutres de « facilitation filière »**
- Action 5 – **Donner une reconnaissance officielle aux filières qui le demandent (Local, QD, Prix juste)**
- Action 6 – **Canaliser la demande au travers de promotions ciblées**
- Action 7 – **Soutenir la croissance de l'offre au travers d'un groupement de producteurs et de capacités de stockage**
- Action 8 – **Soutenir l'adéquation de la qualité de l'offre avec les attentes de l'industrie**

5.1.Action 1 – Rendre disponible plus de données pour piloter le développement de la filière

Niveau de priorité	<i>Moyen</i>
Contexte	<i>Il y a peu de statistiques à jour concernant le secteur des grandes cultures, plus particulièrement des céréales. La Belgique est par ailleurs une plaque tournante du commerce européen de céréales et des produits finis céréaliers (dont le malt qui transite par notre pays notamment via le port d'Anvers), ce qui rend les statistiques commerciales complexes à exploiter. Il n'y a plus de bilan d'approvisionnement pour les principales céréales depuis 2004, la dernière étude au niveau de la Région wallonne (ALT4CER) datant de 2009-2010.</i>
Organisation en charge de piloter l'action	<i>DG03 – DEMNA</i>
Acteurs/parties prenantes impliquées	<i>Collège des producteurs CEPICOP Fédération des brasseurs Malteries</i>
Activités concrètes	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Définir une méthode standard de collecte et d'analyse de données avec les partenaires</i> • <i>Réaliser une baseline selon cette méthode</i> • <i>Réévaluer les données tous les 3 ans</i>
Indicateurs de résultats	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Méthode existe</i> • <i>Baseline et rapports triennaux disponibles</i>
Calendrier prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Méthode existe et baseline en 2018</i>



	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Rapports triennaux en 2021, 2024 et 2027</i>
Budget public prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> • <i>3 h/mois (10.000 EUR) X 4 = 40.000 EUR</i>

5.2.Action 2 – Démarrer le développement au travers d'un noyau pilote d'acteurs de la filière intéressés par le local et le prix juste

Niveau de priorité	<i>Elevé</i>
Contexte	<p><i>Les opportunités existantes de la demande (demande affirmée de quelques brasseurs, intérêt de quelques malteurs et empathie des consommateurs pour le local) doivent trouver une offre adaptée (producteurs intéressés pour le prix juste). Dès 2018, il est important de mettre en lien cette offre et cette demande autour des pionniers volontaires afin que la confiance entre acteurs puisse se redévelopper.</i></p> <p><i>La demande de malt Bio étant en croissance, il est également important d'intégrer cette composante dans la constitution de l'offre.</i></p>
Organisation en charge de piloter l'action	<i>Collège des producteurs avec POB</i>
Acteurs/parties prenantes impliquées	<p><i>Brasseurs pionniers</i></p> <p><i>Malteries pionnières</i></p> <p><i>Négociants- Stockeur et halls relais pionniers</i></p> <p><i>Producteurs pionniers</i></p> <p><i>Biowallonie</i></p>
Activités concrètes	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Recensement des besoins des brasseurs pour préparer la campagne de semis 2018 afin de connaître le tonnage qui pourrait être contractualisé</i> • <i>Réunions de concertation des brasseurs avec les malteurs potentiels, les stockeurs potentiels et les noyaux de producteurs potentiels</i> • <i>Définition du modèle de fonctionnement et de contrat intégrant : prix juste au producteur, relation stockeurs, relation malteurs,...</i> • <i>Recherche des Producteurs</i> • <i>Facilitation des relations entre acteurs</i> • <i>Evaluation et ajustement du plan de développement si nécessaire</i>
Indicateurs de résultats	<ul style="list-style-type: none"> • <i>500 ha sont emblavés en 2019 avec des contrats garantissant des prix justes</i>
Calendrier prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Juin 2017 -> Octobre 2019</i>
Budget public prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Ressources humaines existantes Collège des producteurs et POB</i>

5.3.Action 3 – Assurer la disponibilité d'un encadrement technique des producteurs

Niveau de priorité	<i>Elevé</i>
Contexte	<p><i>La personne employée par l'ASBL POB part à la retraite fin 2017, le budget actuel du POB ne permet actuellement pas de le remplacer. Au travers du CEPICOP, il est pourtant important de préserver et développer des compétences techniques spécifiques à l'encadrement des Producteurs sur les sujets suivants :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• surveillance des variétés et leur évaluation</i> <i>• adaptation à la législation qui change (phyto)</i> <i>• adaptation à une éventuelle demande grandissante en bio</i> <i>• adaptation à la demande qualitative des différentes malteries-brasseries</i> <i>• adaptation de la fumure qui évolue avec le changement climatique et le potentiel génétique</i> <p><i>L'encadrement des stockeurs est également parfois critique en regard des conditions et équipements de stockage avant malterie.</i></p>
Organisation en charge de piloter l'action	<i>CEPICOP</i>
Acteurs/parties prenantes impliquées	<p><i>Producteurs</i> <i>Biowallonie</i> <i>Négociants-Stockeur et Hall relais de stockage de céréales</i> <i>Structure de laboratoire(s) encadrant(s) (cfr 5.8)</i></p>
Activités concrètes	<ul style="list-style-type: none"> <i>• Suivi et veille technique</i> <i>• Mise en place de plateformes d'essais démonstratifs pour garder des compétences pratiques dans le conseil</i> <i>• Prospection des nouvelles variétés d'orge ayant un potentiel brassicole (2RP, 2RH) et tests</i> <i>• Vulgarisation et diffusion d'informations (aussi vers les brasseurs pour le côté variétal)</i> <i>• Liens avec la recherche sur les questions techniques</i>
Indicateurs de résultats	<ul style="list-style-type: none"> <i>• Satisfaction des producteurs et stockeurs vis-à-vis des réponses à leurs enjeux techniques > 50 %</i>
Calendrier prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> <i>• 2017-2027</i>
Budget public prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> <i>• 1 temps plein fonctionnel = 60.000 EUR X 10 ans = 600.000 EUR</i> <i>• Moyens d'essais = 10.000 EUR X 10 ans = 100.000 EUR</i> <i>• Moyens de vulgarisation = 10.000 EUR X 10 ans = 100.000 EUR</i>

5.4.Action 4 – Assurer la disponibilité de services neutres de « facilitation filière »

Niveau de priorité	<i>Elevé</i>
Contexte	<p><i>Au delà de la réussite individuelle de chaque acteur, le développement de la filière nécessitera de canaliser les volontarismes et de favoriser la confiance entre les acteurs. Cela passe par des activités d'animation et de mise en relation des acteurs de la filière ainsi que par l'établissement de règles/méthodes/outils communs qui doivent favoriser une concurrence constructive entre les initiatives privées (Win-Win).</i></p> <p><i>Le POB jouait ce rôle depuis sa création. Vu l'évolution du CEPICOP/POB plus orienté sur l'encadrement technique et la création du Collège des producteurs dont une des missions est la facilitation filière, il est important de préserver et développer des compétences de facilitation spécifiques à l'animation des acteurs de la filière.</i></p>
Organisation en charge de piloter l'action	<i>Collège des producteurs</i>
Acteurs/parties prenantes impliquées	<p><i>CEPICOP/POB</i></p> <p><i>Producteurs</i></p> <p><i>Négociants-Stockeur et Hall relais de stockage de céréales</i></p> <p><i>Malteurs</i></p> <p><i>Brasseurs</i></p> <p><i>Biowallonie</i></p>
Activités concrètes	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Suivi et veille commerciale généraliste</i> • <i>Recensement de la demande concrète des brasseries</i> • <i>Mise en relation avec des producteurs et stockeurs (plusieurs modèles possibles cfr encadré page 14)</i> • <i>Suivant opportunité, appui à la mise en place d'une organisation de producteurs pour faciliter les discussions de filières</i> • <i>Appui à l'établissement de cahier des charges, modèles de contrats et méthodes de contrôles/certification cahier des charges pour chaque filière privée avec un sub-label garantissant le prix juste et le local</i> • <i>Appui au développement d'un label « Bière locale à prix juste »</i>
Indicateurs de résultats	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Satisfaction des acteurs vis-à-vis des réponses à leurs enjeux de filière > 50 %</i>
Calendrier prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> • <i>2017-2027</i>
Budget public prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> • <i>1/3 temps plein fonctionnel = 20.000 EUR X 10 ans = 200.000 EUR</i> • <i>Moyens d'animation = 10.000 EUR X 10 ans = 100.000 EUR</i>

5.5.Action 5 –Donner une reconnaissance officielle aux filières qui le demandent (Local, QD, Prix juste)

Niveau de pri.orté	<i>Moyen</i>
Contexte	<p><i>Afin de canaliser la demande pour des bières locales à prix justes, des démarches de reconnaissance officielle pourraient être appuyées.</i></p> <p><i>A ce stade, la filière « Terra Brew », dont le moteur est la malterie du Château pourrait aboutir à la mise en place d'un cahier des charges de Qualité Différenciée (QD).</i></p> <p><i>D'autres filières pourraient à l'avenir être intéressées par la QD.</i></p> <p><i>L'évolution de la pastille « agriculture locale » et du lien possible avec un label « prix juste au producteur » pourrait être une opportunité pour les différentes filières.</i></p> <p><i>Ces reconnaissances officielles permettraient en outre de bénéficier de plus de soutien en matière de promotion.</i></p> <p><i>A noter aussi que les modalités/transparences de paiement ainsi que les pourcentages d'utilisation dans la production globale de la brasserie sont des enjeux importants de ces mécanismes de reconnaissance.</i></p>
Organisation en charge de piloter l'action	<i>AGRILABEL</i>
Acteurs/parties prenantes impliquées	<p><i>DGO3 – Direction de la qualité</i></p> <p><i>APAQ-W</i></p> <p><i>Collège des producteurs</i></p> <p><i>Filières privées</i></p>
Activités concrètes	<ul style="list-style-type: none"> <i>• encadrement technique d'AGRILABEL pour accélérer la démarche QD de TERRA BREW et des éventuelles autres demandes</i> <i>• appui par l'APAQ-W à l'agrément « agriculture locale »</i> <i>• appui par le Collège des producteurs à l'agrément « prix juste aux producteurs »</i>
Indicateurs de résultats	<ul style="list-style-type: none"> <i>• Volumes de bière produite en Wallonie sous reconnaissance officielle > hl</i>
Calendrier prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> <i>• 2017-2022</i> <i>• QD Terra Brew 2018</i>
Budget public prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> <i>• Ressources d'appui à définir selon la demande (à priori pas de ressources supplémentaires en RH pour les organisations concernées)</i> <i>• Coût de la certification : Les filières bénéficiant de la reconnaissance de leur cahier des charges en Qualité Différenciée (QD) et en « agriculture locale » devraient bénéficier d'un soutien à la certification (ok pour les agriculteurs mais à définir pour les autres maillons de la filière : négociants, malteurs, brasseurs)</i>
Budget public prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> <i>• Aide à la certification = 15.000 EUR X 10 ans = 150.000 EUR</i>

5.6.Action 6 – Canaliser la demande au travers de promotions ciblées

Niveau de priorité	<i>Elevé</i>
Contexte	<p><i>Afin de canaliser la demande pour des bières locales à prix justes, des actions de sensibilisation des consommateurs et de promotion B to C et B to B devraient être développées pour agir comme levier des campagnes de promotions privées des entreprises concernées.</i></p> <p><i>Le fonds de promotion des brasseurs de l'APAQ-W est à ce jour très faible et basé sur un système volontaire. Actuellement, seuls quelques brasseurs cotisent. Les autres maillons de la filière (agriculteurs, négociants, malteurs) ne cotisent pas.</i></p> <p><i>Par ailleurs, les actions de promotion ne font à ce jour aucune distinction entre les bières qui sont produites à partir d'orge locale ou non. Une stratégie et des actions spécifiques pour la promotion des bières utilisant les céréales locales seraient nécessaires.</i></p> <p><i>La croissance de la demande de bière locale Bio est aussi un point d'attention de la stratégie de promotion.</i></p>
Organisation en charge de piloter l'action	<i>APAQ-W</i>
Acteurs/parties prenantes impliquées	<p><i>Filières bières reconnues officiellement (voir 5.5)</i></p> <p><i>Fédération des brasseurs</i></p> <p><i>Collège des producteurs</i></p> <p><i>Biowallonie</i></p>
Activités concrètes	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Intégration d'une stratégie et d'actions spécifiques promotion bières locales dans le plan APAQ-W</i> • <i>Extension du système de cotisation aux autres acteurs de la filière</i> • <i>Vu les faibles budgets de promotion, intégrer la bière locale via des campagnes multiproduits et exploiter les réseaux sociaux à moindres coûts sont des voies à privilégier.</i> • <i>Mise en avant des initiatives de filières de QD et prix justes (notamment lors des concours des Best Belgian Beer of Wallonia).</i> • <i>Mener des actions de promotion B to B - les brasseurs ne connaissant pas encore toutes les initiatives existantes (QD, Prix Juste, Terra Brew,...).</i>
Indicateurs de résultats	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Croissance de la demande des brasseurs pour de l'orge local à prix juste = + 10 % annuel</i>
Calendrier prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> • <i>2017-2027</i>
Budget public prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Contribution budget wallon pour promotion Bière Locale et Prix Juste = triple des cotisations du secteur privé agriculture- bière / estimation moyenne = 25.000 EUR X 10 ans = 250.000 EUR</i> • <i>Contribution budget Wallon pour promotion Bière QD = 25.000 EUR X 10 ans = 250.000 EUR</i>

5.7.Action 7 – Soutenir la croissance de l’offre au travers d’un groupement de producteurs et de capacités de stockage

Niveau de priorité	<i>Moyen</i>
Contexte	<p><i>La croissance de la demande et la stabilisation du risque au travers de méthodes contractuelles basées sur les prix justes devraient générer une croissance de l’offre. Les producteurs intéressés étant dispersés sur le territoire, 2 enjeux doivent être pris en compte pour faciliter la rencontre de l’offre et de la demande :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>La représentation des producteurs dans les négociations de filières et l’organisation de l’approvisionnement</i> <i>La disponibilité territoriale de capacités de stockage adaptées aux besoins des maillons suivants (quantité/qualité/bio-conventionnel,...)</i>
Organisation en charge de piloter l’action	<i>Collège des producteurs</i>
Acteurs/parties prenantes impliquées	<p><i>Conférence Permanente du Développement Territorial, Négociants-Stockeur et Hall relais de stockage de céréales POB/CEPICOP DGO3 CRA-W DIVERSIFERM Biowallonie</i></p>
Activités concrètes	<ul style="list-style-type: none"> <i>Cartographie des capacités de stockage de céréales pour le secteur du FOOD</i> <i>Suivi et soutien aux investissements liés au stockage (hall Relais,...)</i> <i>Suivi et soutien aux investissements liés au micro-maltage</i> <i>Appui au démarrage d’un groupement de producteurs</i>
Indicateurs de résultats	<ul style="list-style-type: none"> <i>Taux de couverture de la demande des brasseurs par de l’offre des producteurs = 100 %</i>
Calendrier prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> <i>2017-2023</i>
Budget public prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> <i>Aide au démarrage d’un groupement de producteurs = 350.000 EUR</i> <i>Aide à l’investissement</i> <i>Hall relais Cultivae = 250.000€</i>

5.8.Action 8 – Soutenir l'adéquation de la qualité de l'offre avec les attentes de l'industrie

Niveau de priorité	<i>Moyen</i>
Contexte	<i>Les critères de qualité pour l'orge de brasserie et les malts sont très élevés et aboutissent à un taux de déclassement moyen de 25 % (sur 4 ans) ; il n'est peut-être pas nécessaire d'avoir un niveau d'exigence aussi élevé vis-à-vis des attentes technologiques des micro- et méso-brasseries.</i>
Organisation en charge de piloter l'action	<i>CRA-W</i>
Acteurs/parties prenantes impliquées	<i>Brasseurs Malteurs Négociants-Stockeur et Hall relais de stockage de céréales REQUASUD POB/CEPICOP Collège des producteurs DIVERSIFERM Biowallonie</i>
Activités concrètes	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Recherche sur l'ajustement des critères de qualité et méthodes d'analyse adaptées aux réalités des besoins de l'industrie demandeuse de l'orge local.</i> • <i>Mise en place de services de laboratoires de routines adaptés,</i> • <i>Benchmarking des systèmes d'assurances privées, semi-public et public qui existent à l'étranger (France, Allemagne) en regard de la qualité technologique de la récolte et étude de faisabilité de mise en place d'un système d'assurance qualité récolte pour l'orge de brasserie</i> • <i>Développement d'une expertise de recherche/développement en micro-maltage (process, analyse de contaminants,...).</i> •
Indicateurs de résultats	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Taux de déclassement non couvert financièrement < 15 %</i>
Calendrier prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> • <i>2017-2020</i>
Budget public prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Soutien à la recherche = 400.000 EUR (frais de personnel, investissement en matériel, consommables analyses)</i> • <i>Etude Assurance récolte = 20.000 EUR</i>

5.9. Budget du plan d'actions

Action 1 – Rendre disponibles plus de données pour piloter le développement de la filière	<i>40.000 EUR</i>
Action 2 – Démarrer le développement au travers d'un noyau pilote d'acteurs de la filière intéressés par le local et le prix juste	<i>0 EUR</i>
Action 3 – Assurer la disponibilité d'un encadrement technique des producteurs	<i>800.000 EUR</i>
Action 4 – Assurer la disponibilité de services neutres de « facilitation filière »	<i>300.000 EUR</i>
Action 5 – Donner une reconnaissance officielle aux filières qui le demande (Local, QD, Prix juste)	<i>150.000 EUR</i>
Action 6 – Canaliser la demande au travers de promotions ciblées	<i>250.000 EUR</i>
Action 7 – Soutenir la croissance de l'offre au travers d'un groupement de producteurs et de capacités de stockage	<i>600.000 EUR</i>
Action 8 – Soutenir l'adéquation de la qualité de l'offre avec les attentes de l'industrie	<i>420.000 EUR</i>
TOTAL	<i>2.560.000 EUR</i>

L'effet levier de l'investissement public lié à ce plan sur 10 ans serait donc de **13 % du chiffre d'affaires** généré au niveau producteur.