



GRANDES CULTURES

# ORGES BRASSICOLES

PLAN DE DÉVELOPPEMENT STRATEGIQUE 2022 - 2027



# Sommaire

Sommaire.....	2
Pourquoi développer la filiere en Wallonie ? .....	4
Etat des lieux de la filière .....	5
Préambule.....	5
Chiffres clefs de la filière .....	5
Etat de la Production .....	7
La Production mondiale d’orge.....	7
La production européenne d’orge de brasserie.....	8
La production belge et wallonne d’orge de brasserie .....	8
Les Prix.....	9
La qualité .....	10
Les variétés .....	11
Etat de la malterie.....	12
Le processus de fabrication .....	12
Les produits et co-produits : .....	12
Le malt à l’échelle mondiale et européenne : .....	13
Les malteries.....	14
Etat de la brasserie .....	15
Les produits et co-produits .....	15
Les volumes mondiaux.....	15
Les volumes en Belgique .....	15
Les brasseries .....	16
La consommation.....	17
Etat de la distillerie .....	17
Valeur et l’emploi du secteur .....	17
Acteurs publics contribuant à l’organisation de la filière .....	18
La Promotion - APAQ-w.....	18
L’encadrement technique – CEPICOP/POB .....	18
La Recherche .....	19
Initiatives inspirantes .....	20
Synthèse des flux de la filière .....	21
Chaîne de valeur.....	22

Analyse SWOT .....	23
CHANGEMENTs attendus à l'horizon 2027.....	24
Plan d'actions .....	25
Action 1 – Rendre disponible plus de données pour piloter le développement de la filière	26
Action 2 – Encourager le développement au travers d'un noyau pilote d'acteurs de la filière intéressés par le local et le prix juste .....	27
Action 3 – Assurer la disponibilité d'un encadrement technique des producteurs.....	28
Action 4 – Assurer la disponibilité de services neutres de « facilitation filière » .....	<b>Error!</b>
	<b>Bookmark not defined.</b>
Action 5 –Donner une reconnaissance officielle aux filières qui le demandent (Local, QD, Prix juste) .....	30
Action 6 – Canaliser la demande au travers de promotions ciblées .....	31
Action 7 – Soutenir la croissance de l'offre au travers d'un groupement de producteurs et de capacités de stockage .....	31
Action 8 – Soutenir l'adéquation de la qualité de l'offre avec les attentes de l'industrie .....	33

# 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 (95%) est produite en Région Wallonne. Cependant les quantités d'orges brassicoles semées restent dérisoires en regard de la quantité de bières produites.

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 bien réel et grandissant pour des bières basées sur une filière locale complète ainsi que la faible part du coût des 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.

Ce plan de développement a donc été mis en place pour répondre à ces besoins en 2017. Depuis 5 ans les actions entamées ont donné lieu à de nouvelles dynamiques et nouveaux projets allant dans le sens du développement de la filière. Le présent document est une mise à jour du plan originel.

# ETAT DES LIEUX DE LA FILIÈRE

## Préambule

Depuis le lancement du plan de développement stratégique, la filière s'est structurée et le nombre d'hectares emblavé a progressivement augmenté, passant de 260 ha en 2017 à plus de 1100 ha en 2022. La difficulté principale réside actuellement dans la capacité des acteurs amont à fournir une matière première suffisamment qualitative aux acteurs aval. Les déclassements des orges jugées non suffisamment qualitatives par les malteries constituent en effet un frein au développement de la filière.

La période COVID suivi de la guerre en Ukraine sont deux périodes qui ont engendrées beaucoup de complications pour les transformateurs. Pour beaucoup d'entre eux, le défi consiste à survivre dans une conjoncture difficile. Les aspects « développement » au sein de la filière sont donc malheureusement mis à mal à l'heure actuelle. Il est donc difficile d'utiliser les chiffres récents (notamment les prix). Ces derniers doivent donc être considérés avec prudence car ils reflètent une situation de crise et d'incertitude.

## Chiffres clefs de la filière

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. 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, de malt et de bière 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 1, et de manière générale dans ce document, doivent donc être considérés comme des estimations.

Tableau 1: Chiffres clefs de la filière orge brassicole (estimations du Collège des producteurs)

	Belgique	Région wallonne	
(1) Superficie orge 2021 (ha)	37.641	32.935	ha
(2) Superficie orge brassicole 2021 (ha)	617	588	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 2021 (T)	299.031	183.763	T
(7) Production orge brassicole 2021 (T)	3.151	3.031	T
(8) Coefficient de transformation orge-malt	1,23		
(9) Prix marché orge fourrager (2021) - FOB Moselle - Source BASF	221		€/T
(10) Prix marché orge de brasserie (2021) - FOB Creil - Source BASF	259		€/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 1.684€/ha avec un risque de déclassement de 25% (1 année/4) alors que le CA de l'orge fourrager est de 1.989€/ha</i>			
(11) Prix marché orge fourrager BIO (2022 CREIL)	333		€/T
(12) Prix marché orge de brasserie BIO (2022 CREIL)	485		€/T
<i>La différence entre le CA orge de brasserie et l'orge fourrager est moindre pour le bio. Nous n'avons pas les données pour la Belgique, il faut retirer +/- 20€ à la cotation CREIL, Le CA de l'orge de brasserie était d'environ 1200€/ha alors que le CA de l'orge fourrager est de 1400€/ha</i>			
(13) Prix juste (au producteur) orge de brasserie - maj le 03/05/2022	325		€/T
(14) Prix juste marché orge de brasserie BIO (séché et trié)	605		€/T
<b>Secteur de la malterie</b>			
(15) Production de malt belge - 2019 (T) - FAOSTAT	1.155.426		T
(16) Exportation de malt - 2019 (T) - FAOSTAT	893.010		T
(17) Importation de malt - 2019 (T) - FAOSTAT	445.792		T
(18) Auto-consommation (15)+(18)-(16)	708.208		T
(19) Estimation de la demande de malt pour répondre au secteur de la malterie (T) (15)x(8)	<b>1.421.174</b>		T
(20) Estimation de la demande d'orge (ha) (19)/(4)	<b>218.642</b>		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		
<b>Secteur Brassicole Belge</b>			
(24) Production de bière en Belgique 2021 (hl)	24.003.327		Hl
(25) Estimation de la demande de malt pour du secteur brassicole belge (T)* (24)x(21) - (24)x(22)	<b>420.058 - 600.083</b>		T
(26) Estimation de la demande d'orge pour répondre aux besoins de la brasserie belge (ha) (25) 68.317 - 110.785	<b>68.317 - 110.785</b>		Ha
<i>Nous produisons actuellement seulement 1% de nos besoins en orge de brasserie pour le secteur brassicole</i>			
<b>Secteur Brassicole Wallon</b>			
(27) Estimation de l'importance de la brasserie ARTISANALE Wallonne - 2017	786.000 -800.000		Hl
<i>Soit 4 % de la production brassicole belge totale</i>			
(28) Estimation de la demande de malt pour répondre à la brasserie ARTISANALE Wallonne (T)*	<b>15.000 - 20.000</b>		T
(29) Estimation de la demande d'orge pour répondre à la brasserie ARTISANALE Wallonne (ha)	<b>2300 - 3000</b>		Ha
<b>Estimation du secteur Brassicole Wallon souhaitant à moyen terme travailler avec des matières premières locales</b>			
<i>Selon une enquête du Collège des Producteurs</i>			
(30) Estimation du souhait local des brasseries ARTISANALEs Wallonnes -2017	170.000		Hl
<i>Soit 1 % de la production brassicole belge</i>			
(31) Estimation de la demande de malt pour répondre à la brasserie ARTISANALE Wallonne (T)*	<b>4.000</b>		T
(32) Estimation de la demande d'orge pour répondre à la brasserie ARTISANALE Wallonne (ha)	<b>615</b>		Ha

# Etat de la Production

## La Production mondiale d'orge

Au niveau de la production mondiale, l'orge est la 4<sup>ème</sup> céréale, elle représente 6% du marché céréalier. La production orge en 2020 dans le monde s'est élevée à près de 160 Millions de tonnes<sup>1</sup>.

Les 8 principaux bassins de production sont de l'Union Européenne + UK (102,5 millions de tonnes MT, ↓1,2 MT estimée pour la campagne 2019-20), la Russie (21 MT, ↑0,45 MT), l'Australie (10,1 MT, ↑1,3 MT), l'Ukraine (7,6 MT, ↓1,3 MT), le Canada (10,7 MT, ↑0,36 MT), la Turquie (8,3 MT, ↑0,7 MT), et l'Argentine (4,5 MT, ↓0,22 MT). Ces chiffres sont illustrés dans la Figure 1.

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

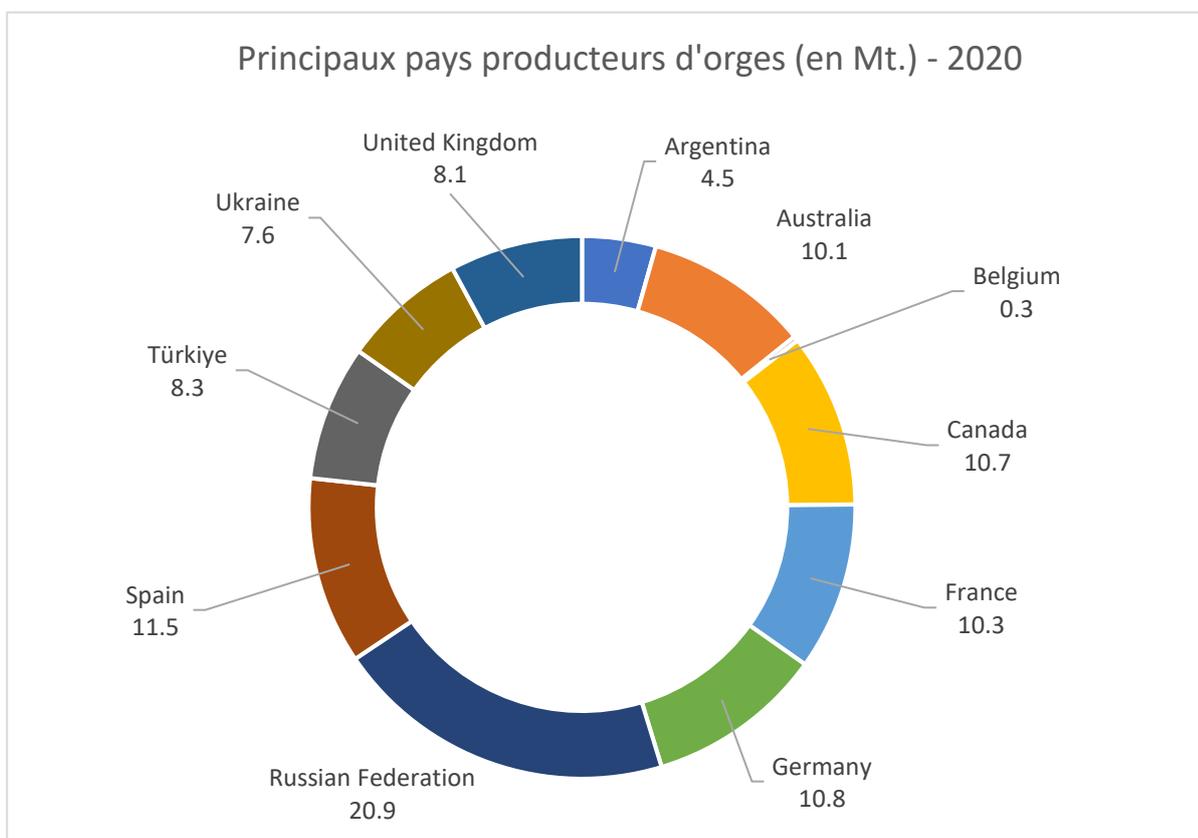


Figure 1: Marché Mondial de l'orge de brasserie en 2020 –\*Estimations - Source : FAOSTAT

<sup>1</sup> Données FAOstat 2020

## La production européenne d'orge de brasserie

Au niveau mondial, l'orge brassicole représentait un peu plus de 15%<sup>2</sup> de la production d'orge en 2020.

La production européenne d'orge représente près de 24 millions d'hectares pour une production totale de plus 94 millions de tonnes en 2020. 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 y représente 36%, soit 4 millions de tonnes d'orge brassicole, faisant de la France le 1er producteur d'orge brassicole de l'Union Européenne<sup>3</sup>.

## La production belge et wallonne d'orge de brasserie

Comme en témoigne le Tableau 2, la Région wallonne comptait, en 2017, 63% d'exploitations agricoles avec des cultures céréalières, 3.578 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 » pour ce qui est du nombre d'exploitations. Selon l'ASBL POB (Promotion d'Orge Brassicole), par le passé, environ 3000 agriculteurs wallons ont déjà semé de l'orge de brasserie dans le cadre de la filière. Ils n'étaient plus que quelques dizaines en 2017. La POB rapporte un nombre de plus d'une centaine d'agriculteurs pour la période 2021.

Tableau 2: Nombre d'exploitations en céréales en Wallonie - source StatBel

Nombre d'exploitations en Région Wallonne	2017	2018	2019	2020	2021
Exploitations avec des céréales pour le grain	7.899	7.889	7.950	7.852	7.877
Exploitations avec du froment	6.323	6.340	6.395	6.187	6.279
Exploitations avec de l'orge	3.578	3.359	3.575	3.257	2.850

Plus de 75% des superficies d'orge sont situées en Région wallonne. On y trouve trois types d'orges : l'orge d'hiver fourrager, l'orge de printemps fourrager et l'orge brassicole. L'orge d'hiver, plus connue sous le nom d'escourgeon, représente 92% de la production totale. Elle est destinée à l'alimentation animale.

**En 2021, l'orge de brasserie représentait, en Wallonie plus de 2% de la superficie totale en orge alors qu'il était encore d'une dizaine de pourcents dans les années 2000.** Depuis le lancement du plan stratégique en 2017, le nombre d'hectare emblavé en orge de brasserie est en constante augmentation. La Flandre commence à planter des orges de brasserie également. Actuellement, il s'agit d'un projet porté par la brasserie Alken-Maes et sa bière « *Cristal* » grande majorité de l'orge brassicole. La culture reste cependant majoritairement

<sup>2</sup> Granit Négoce – colloque orges de brasserie 2022

<sup>3</sup> interprofession des céréales françaises : Intercéréales

emblavée en Wallonie (Plus de 90%). La Figure 2 présente la tendance des évolutions de superficie en orges de brasserie.

Le rendement moyen estimé pour la Wallonie est en hausse (+ 30% pour l'escourgeon et +20 % pour l'orge de brasserie), 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.

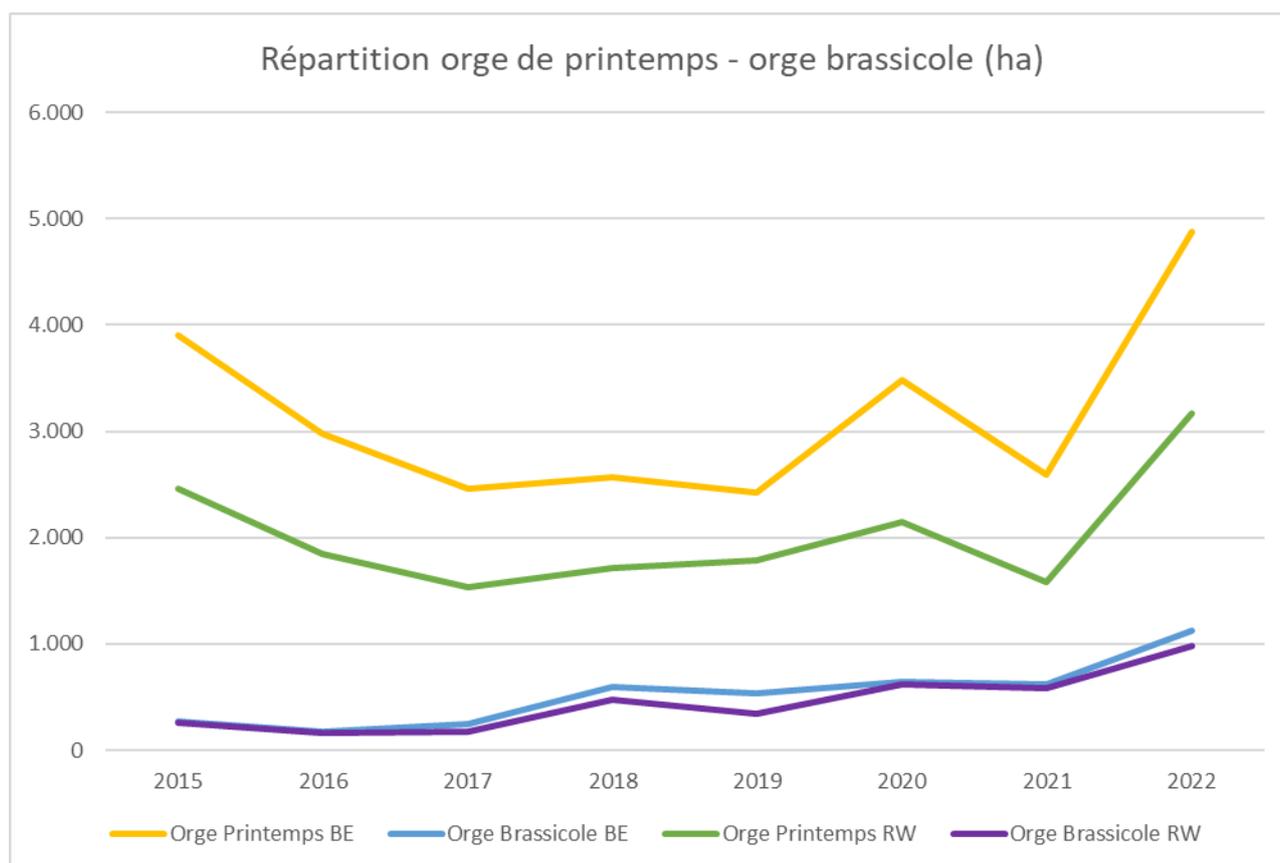


Figure 2: Evolution des surfaces d'orges de printemps et brassicoles (2005-2015) - Source Stabel

## 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 avoisinait les 150 €/T et le prix de l'orge brassicole les 160€/T avant la crise du COVID et la guerre en Ukraine. La dizaine d'euros de différence ne compensait pas les différences de rendements entre l'orge d'hiver (9 T/ha) et l'orge de brasserie (6,5 T/ha).

Actuellement, les prix en conventionnel sont très fluctuants. Ils ont atteint 450€/t (FOB Creil) pour redescendre jusqu'à 340 €/T (FOB Creil) à l'heure d'écrire ces lignes. En agriculture biologique, l'escourgeon a une valeur de 384€/T<sup>4</sup> pour un rendement approximatif de 4,5 T/ha. La différence est moindre au niveau de l'orge de brasserie avec un prix d'environ 500€/T pour un rendement moyen de 3,5 - 4 T/ha.

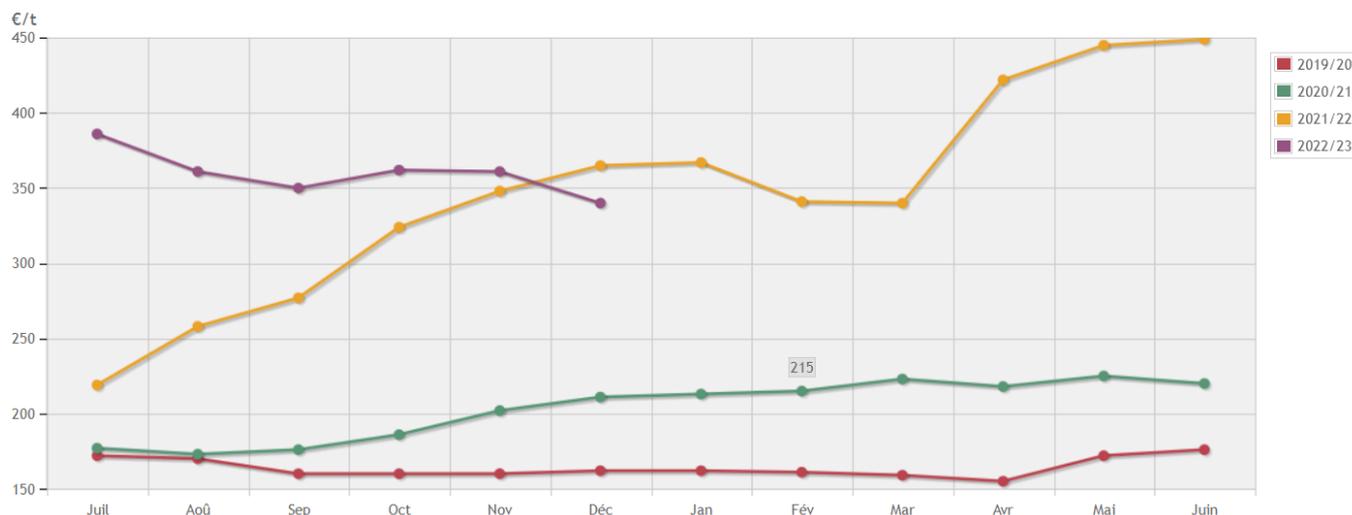


Figure 3: Evolution pluriannuelle du cours de l'orge brassicole (FOB Creil) - Source BASF

## La qualité

Les paramètres critiques de qualité pour évaluer le caractère brassicole ou non de l'orge sont nombreux et restrictifs ; ils sont repris dans le Tableau 3. En moyenne, suivant l'effet des conditions climatiques, on estime que l'orge brassicole est déclassée 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.

<sup>4</sup>Source : Mercuriale de Biowallonie

Tableau 3: Cibles qualitatives pour l'orge brassicole - Données CRAW (Bruno Godin)

Paramètre	Cibles pour un orge brassicole de qualité
<b>Humidité du grain</b>	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
<b>Teneur en protéines</b>	Cibler 10-11% / Minimum 9% / Maximum 12% → 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)
<b>Pureté variétal</b>	Supérieure à 93% → Pour assurer une levée homogène lors du maltage
<b>Pouvoir germinatif après 5 jours</b>	Supérieur à 95% → Pour garantir une levée efficace lors du maltage
<b>Calibre</b>	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'orgettes (les orgettes sont éliminées et utilisées en alimentation animale)
<b>Impureté</b>	Inférieure 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
<b>Présence de fusariose</b>	Mycotoxine 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.

Il est toutefois à noter que ces critères évoluent selon les besoins et exigences de l'industrie.

Dans le même ordre d'idée, le stockage constitue une étape importante de la gestion de la qualité. 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 est nécessaire de mettre à jour.

## 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 porc<sup>5</sup>.

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. Le POB travaille sur la mise en place de variété d'hiver à deux rangs. Ces variétés d'hiver présentent un avantage dans la résistance à la fusariose et donc aux risques de déclasserment.

<sup>5</sup>Informations Promotion de l'Orge de Brasserie POB

Certains brasseurs travaillent déjà avec du malt issu d'orges 2RH en mélange avec du 2RP. Les orges 6RH sont beaucoup plus compliquées à malter et ne sont pas, ou très peu, utilisées pour le brassage de bières spéciale. Les industriels produisant de la pils misent cependant sur des variétés de 6RH.

## Etat de la malterie

### *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 dégrader l'amidon en sucre et qui permettront par la suite sa transformation en 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.

En fonction du temps et de la température du touraillage, il existe une multitude de malts différents. Ils peuvent être classés dans trois grands types de catégories en fonction de leur couleur caractérisée par l'EBC<sup>6</sup> ou le Degré Lovibond<sup>7</sup>.

Il y aussi des malts très spéciaux sortant de ce schéma comme mélanoidine (pour donner une couleur rouge), fumé, acid, aroma, biscuit, whisky, ...

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 dégermages. Ces co-produits sont valorisés dans l'alimentation animale.

---

<sup>6</sup>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.

<sup>7</sup>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.

## Le malt à l'échelle mondiale et européenne :

La demande mondiale de malt représentait en 2020, 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%).

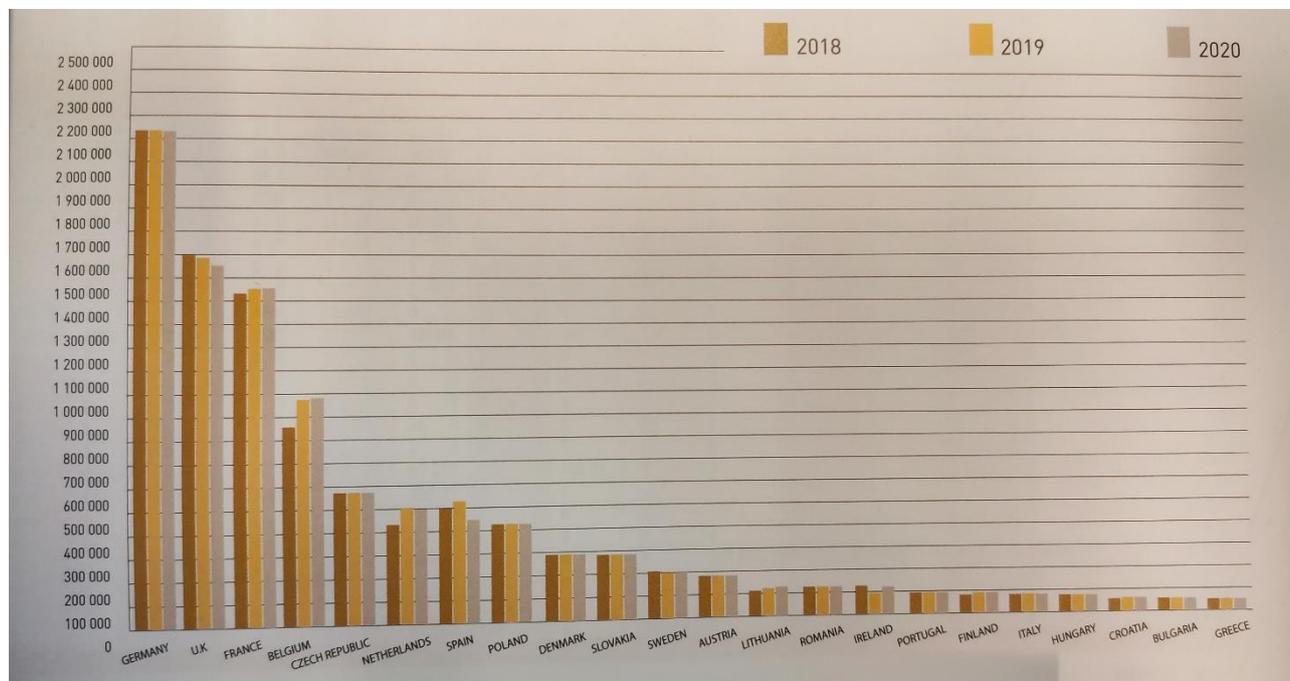


Figure 4: production de l'industrie de la malterie européenne de 2018 à 2020 - Source - Malteurs de France

La production européenne de malt s'élève, en 2020 à 9.874.528 tonnes<sup>8</sup>. L'UE exporte son malt vers, l'Afrique (742.146T), l'Asie (571.832 T) et l'Amérique (532.000 T).<sup>9</sup>

La **Belgique arrive en 4ième position des pays producteurs de malt.** D'après Euromalt, la production belge s'élevait à 980.000 tonnes de malt. Le

Tableau 4 présente les exportations belges de malt dans le monde.

Tableau 4: Exportations belges de malt ventilées par continent en 2020 - Source Eurostat

EXPORTATIONS BELGES DE MALT - 2020	
<b>AFRIQUE</b>	222.111,00
<b>AMÉRIQUES</b>	149.364,00
<b>ASIE</b>	84.703,00
<b>OCÉANIE</b>	6.343,00
<b>UE</b>	159.290,00

Avec une production nationale moyenne de 2.700 tonnes d'orges brassicoles, la Belgique est donc importatrice nette de cette céréale.

<sup>8</sup> Euromalt

<sup>9</sup> Eurostat

## **Les orges utilisées en brasserie proviennent 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. Les 5 plus grandes sociétés/groupes occupent à eux seul plus de 30% du marché mondial. Parmi-eux, 4 sont français.

Les leaders mondiaux sont le groupe Axereal et les coopératives Malteurop et Invivo.

La malterie belge est organisée autour de 6 sites de production dont 2 sont situées sur le territoire wallon. Les plus grandes de ces malteries ont été rachetées par de grands groupes internationaux tels que Axereal et Invivo. Seule subsiste encore une malterie artisanale en Wallonie, la Malterie du Château, située à Beloeil.

Le secteur de la malterie belge est à subdiviser en deux catégories : la première comprend les très gros producteurs (plus de 100 000 tonnes annuelles), et la deuxième des malteries de taille moyenne (moins de 50 000 tonnes). Les ordres de grandeurs suivants permettent de visualiser un peu mieux le fossé qui séparent les deux catégories. La société Boortmalt (groupe Axereal) produit 470 000 tonnes/an à Antwerpen et 112 000 tonnes/an à Herent. La malterie Albert (groupe Alken-Maes), située à Puurs, produit quant à elle autour de 200 000 tonnes par an. Ces gros producteurs produisent essentiellement du malt pilsen.

Les malteries de tailles moyenne ont un ancrage beaucoup plus local et se caractérisent par une offre plus diversifiée. Elles sont de surcroît les seules à proposer une gamme bio. La malterie Dingemans proche d'Antwerpen, produit près de 49 000 tonnes/an, dont 4000 tonnes certifié biologique et labellisé « Prix Juste producteur », Il s'agit du malt « Organic Pilsen MD Belgium Origin », un malt pilsen.

La malterie du château, située à Beloeil, produit autour de 35 000 tonnes annuelles dont 5000 tonnes certifiée biologique. Le label TerraBrew est certifié « Prix Juste Producteur ».

La malterie Belgomalt, implantation du groupe Boortmalt à Gembloux, ambitionne de s'insérer dans le marché des microbrasseries et brasseries de tailles moyenne en fournissant un malt issu de l'agriculture conventionnelle locale. Un malt bio est néanmoins disponible, originaire de France, il est produit par l'entreprise « les maltiers ». Belgomalt a produit 32 000 tonnes en 2022 et ambitionne d'augmenter sa production. 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.

# 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 dans la fabrication de bière telles que le froment, l'épeautre, l'avoine, le seigle ou le sarrasin (blé noir- pseudo céréales).

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 près de 1,7<sup>10</sup> milliards d'hectolitres en 2021, en légère baisse, -6% par rapport à 2020.

Actuellement, les **quatre brasseurs dominants** – AB InBev, Heineken, Calsberg et China Res. **représentent à eux seuls 50 % du marché mondial**. 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 près d'un tiers de la production mondiale.

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.

## *Les volumes en Belgique*

En 2021, la production de bière représentait 24.003.347 hectolitres, **34 % est autoconsommé** en Belgique, le reste, **73%, est exporté**. La Belgique est donc un pays exportateur net de bière.

Tel que présenté dans la Figure 5, entre 2011 et 2021, les exportations (en volume) intra-européenne ont augmenté de 58%. Les exportations en dehors de l'UE ont augmenté quant à elle 84%.

La Belgique exporte majoritairement sa production brassicole vers la France, les Pays-Bas, les États-Unis et l'Allemagne.

---

<sup>10</sup> Statista.com

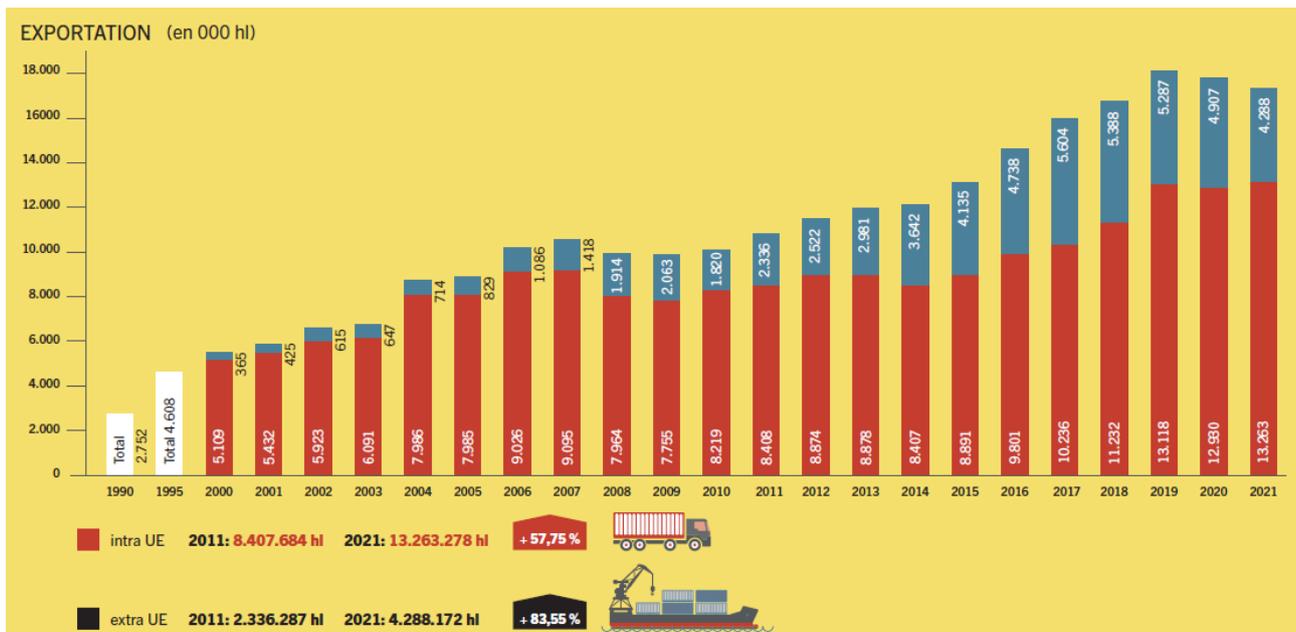


Figure 5: Exportations intra et extra Europe (hectolitres) - Source : Fédération des Brasseurs Belges

## 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 dernières années. Durant cette période, le nombre de brasseries belges a augmenté de 75%, passant de 247 brasseries en 2014 à **422 brasseries en 2022** (fédération des brasseurs belges, sept 2022), **dont 173 en Wallonie**. Il existe cependant des structures commercialisant des bières mais en les faisant brasser par d'autres, leur nombre est estimé à 300, dont 57 en Wallonie.

Il y a **45 brasseries brassant des bières certifiées en bio en Wallonie et 5 à Bruxelles**. Le secteur est également en progression puisqu'elles étaient seulement 8 en 2012. Il s'agit principalement de nouvelles brasseries.

De nombreuses **brasseries s'approvisionnent déjà en malt issus d'orges locales**. Le malt du réseau TERRA BREW de la malterie du château, le malt PILSEN MD BELGIUM ORIGIN de la malterie Dingemans ou d'autres réseaux moins structurés (maltage à façon, ...) sont les filières existantes.

Un nombre croissant d'autres brasseries s'intéressent de plus en plus au malt local. La crise énergétique et les déclassements successifs ont cependant ralenti cette demande.

Selon l'enquête du Collège des producteurs effectuée au lancement du plan stratégique, l'intérêt manifesté par les brasseurs pour un approvisionnement local représentait plus de 200.000 hectolitres de bière, soit 1% du secteur brassicole belge, soit environ 4000 Tonnes de malt, environ 615 hectares d'orge brassicole. Ce nombre d'hectares est atteint. Cependant, un grand nombre de ces hectares se voit déclassés pour raison qualitatives.

Depuis le lancement du plan, l'intérêt des brasseurs pour un approvisionnement en malt issu d'orges locales a augmenté. Compte tenu du travail encore à effectuer pour limiter les déclassement, l'offre ne peut pas encore répondre à la demande. Le POB met en place des essais pilotes suivis par le CePiCOP et des actions de sensibilisations des acteurs de la filière. La récolte 2022, certes aidée par de bonnes conditions météorologiques, est encourageante. Les chiffres des orges disponibles pour la malterie ne sont pas encore disponibles à l'heure d'écrire ces lignes. Un très faible taux de déclassement est attendu.

Enfin, à plus long terme, avec une politique volontariste et des incitants au niveau des brasseurs, si l'ensemble des brasseurs wallons utilisent du malt d'orge locale et juste, cela représente un potentiel d'au moins 800.000 hl (4% de la production brassicole belge), soit 20.000 T d'orge sur 3000 hectares. Afin d'atteindre cet objectif, une sensibilisation des brasseries artisanales flamandes est aussi possible.

## *La consommation*

La consommation de bières en Belgique s'établit à 6.451.877 hectolitres. Soit une augmentation de plus de 12% par rapport à l'année 2020. Année marquée par l'apparition du COVID-19. Sur le long terme cependant, elle est en forte diminution. La consommation de bière a en effet baissé de 35% en 20 ans selon la fédération des brasseurs belges.

## Etat de la distillerie

De plus en plus de producteurs d'alcool de grains s'intéressent à la relocalisation de la production alimentaire. Pour le plus connu d'entre eux, le whisky « *Belgian Owl* », C'est même existentiel. L'essence de la marque tient en la qualité du terroir sur lequel pousse les orges qui donneront le whisky. La superficie concernée par la production du whisky s'élève à plus de 400 ha.

Au-delà de l'aspect organoleptique, la société attache beaucoup d'importance à une rémunération éthique des agriculteurs cultivant les orges. Le whisky est ainsi labellisé Prix Juste Producteur.

## Valeur et l'emploi du secteur

Il n'existe pas de chiffres officiels concernant le chiffre d'affaires du secteur agricole dédié à l'orge de brasserie, il peut cependant être estimé. En prenant les chiffres de 2021 qui estime une superficie agricole emblavée en orge de brasserie à 617 ha et en considérant le prix de vente moyen de 2021 à 210€/t avec une hypothèse de rendement à 6T/ha, on estime alors la valeur de la production à 777.000 €. On estime que plus d'une centaine d'agriculteurs sont actuellement concernés par cette culture.

En 2021, les recettes des accises sur la bière s'élevaient à 179 millions d'euros. Le chiffre d'affaires du secteur brassicole représente 3,654 milliards d'euros, soit 4,1% du chiffre d'affaires total de l'industrie alimentaire<sup>11</sup>. La Fédération des Brasseurs Belges estime, à l'échelle belge pour l'année 2021, le nombre d'emplois indirects à 50.000, dont 6.645 emplois directement dans les brasseries.

Avant la crise énergétique, sur le marché libre, le prix du malt rendu brasserie fluctue entre 250€ et 480€/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 représentait 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.**

## Acteurs publics contribuant à l'organisation de la filière

### *La Promotion - APAQ-w*

Les agriculteurs « 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. Le budget 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.

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.

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

---

<sup>11</sup> Fédération des brasseurs belges

# La Recherche

## **CRAW (Unité D4 U13 + U14 + U15)**

Le CRA-W possède une expertise dans la culture des orges de printemps et les tests post-inscription. Il existe un laboratoire pour les analyses de routine (humidité, protéines, poids à l'hectolitre, calibrage). Ces analyses peuvent être réalisées par méthode de référence et par analyse infrarouge.

Le projet ValCerWal s'inscrit dans le cadre du plan de relance "Get Up Wallonia". L'objectif est de permettre une meilleure valorisation des céréales (froment, épeautre, blé dur et orge brassicole) wallonnes, à savoir, faire d'avantage correspondre les attentes de l'industrie et des transformateurs en circuit-court (panifiable, pâtes alimentaires, brasserie), basés sur des critères objectifs de qualité des céréales produites en Wallonie.

Les techniques de tri des céréales permettront d'améliorer la qualité technologique de la matière première et de limiter le risque sanitaire lié à la présence d'impuretés et de contaminants. Ce projet évaluera le bilan technique et économique de différentes méthodes modulables de tri, afin de rencontrer les attentes des acteurs des filières céréalières et ainsi de générer plus de valeur ajoutée. Cette étude permettra à terme aux différentes filières céréalières de disposer à la fin du projet d'informations concrètes quant aux modes de tri à adopter en fonction des différentes situations rencontrées tout en assurant une valorisation optimale des céréales wallonnes. Ce projet est présenté de façon plus détaillée dans le plan de développement « *céréales alimentaires* ».

## **Université catholique de Louvain - UCLouvain**

Le laboratoire de Sonia Colin est spécialisé en technologie brassicole. Ce laboratoire n'a pas d'expertise dans les orges et le malt, mais permet d'améliorer le processus brassicole ou d'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 de Cécile Van Bellinghen est spécialisé dans les analyses et certification de semences ainsi que le pouvoir de germination de l'orge.

## **CER de Marloie**

Analyse mycotoxines.

## **Laboratoire d'analyses**

Analyse mycotoxines.

## **Haute Ecole Louvain en Hainaut**

Laboratoire de biochimie avec une spécialisation concernant les micro-brasseries.

### **Haute Ecole Charlemagne à Huy**

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

### **Institut Meurice à Anderlecht**

Ce laboratoire travaille entre autres autour des levures/fermentations de la bière. Ils ont une brasserie expérimentale.

### **Institutions hors RW collaborant :**

- A la KUL, le laboratoire de Jan Delcour est spécialisé en céréales notamment le froment (meunerie) mais il est possible d'y réaliser des analyses d'orge et de malt. Unité de micro-maltage.
- L'UGent, a récemment lancé un groupe de travail, sous l'égide de Joos Latré, pour la dynamisation de la filière orge de brasserie en Flandre.
- 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 l'industrie du malt.

## 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 (Terra Brew, Filière Dingemans, Filières autonomes) 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>).

# 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 :

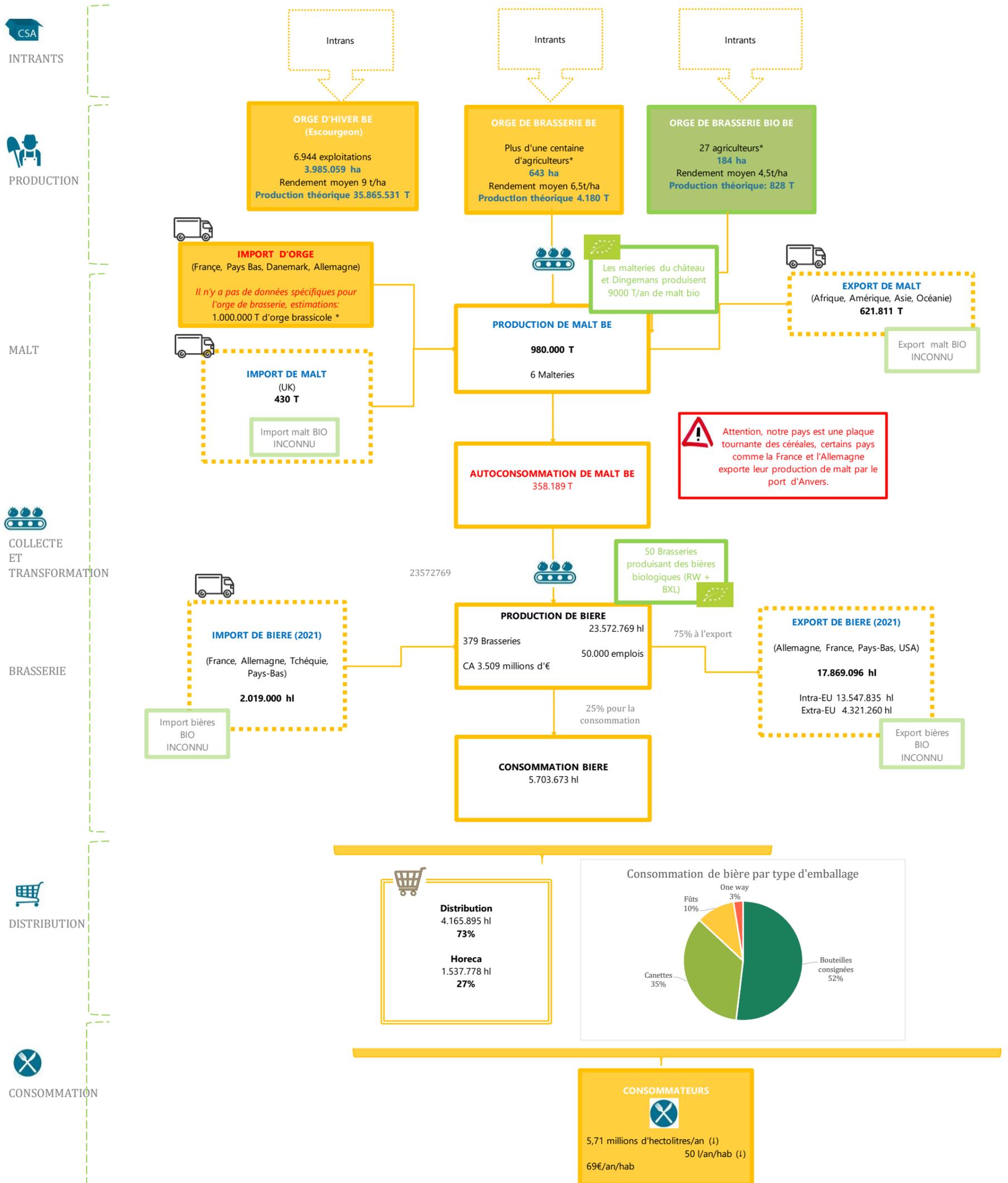


Figure 6: Organisation des flux de l'orge de brasserie Belgique

# 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 illustré en Figure 7. Attention, les prix des marchés ont fortement varié depuis 2020. Le prix Juste actuel est établi à 325€/t en conventionnel et 605€/t en bio.



Figure 7: Chaîne de valeur orge de brasserie en Wallonie

# ANALYSE SWOT

## FORCES

<b>Agriculture orge</b>	<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>
<b>Prix</b>	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).
<b>Malteries</b>	<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 (RW Beloeil) et Malterie Dingemans (RF .....), 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 micromaltes à destination des microbrasseries.</p>
<b>Bière</b>	<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>
<b>Brasseries</b>	<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>

## OPPORTUNITES

<b>Pays limitrophes</b>	<p>Image de la bière belge positive à l'étranger</p> <p>Attrait touristique des micro- et mésobrasseries</p>
-------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## FREINS

<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>
Différence de prix entre l'orge brassicole et l'orge fourragère ne compense pas la diminution de rendement.
<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 20 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>
Image de la bière belge : les brasseurs veulent que le terme "belge" soit mis en avant plutôt que le terme "wallon".
Méconnaissance des brasseurs, ils achètent du malt Belge (produit en Belgique) cela ne veut pas nécessairement dire que l'orge est produite en Belgique.

## FAIBLESSES

<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<sup>ième</sup> 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>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

# CHANGEMENTS ATTENDUS À L'HORIZON 2027

La superficie actuelle de l'orge de brasserie en 2022 s'élevait à près de 1.130 hectares. La production n'est pas encore estimée à l'heure d'écrire ces lignes. En 2017, la superficie était de 260 hectares. La superficie agricole emblavée en orge de brasserie a donc plus que quadruplé, dépassant même les objectifs initiaux fixé par le plan stratégique de développement lors de son lancement.

L'approche prix juste au producteur (325 €/T en conventionnel et 605 €/T en bio<sup>12</sup>) se révèle payante car de nombreux agriculteurs sont intéressés par le contrat. La demande des brasseurs augmente également. La difficulté actuelle est de faire face aux déclassements encore trop fréquents des orges. Les progrès sont visibles d'années en années grâce aux efforts du CePiCOP et du POB. Continuer de les soutenir maximiserait les chances d'arriver au taux de déclassement théorique d'une année sur quatre.

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 21 millions € pour le secteur de la Production (voir tableau ci-après).

Année	Ha totaux	Nombre ha conv Juste	Production conv JUSTE	CA conv JUSTE payé à 250€/t	Ha bio	Production bio	CA bio JUSTE (payé 600€/t Trié)	Ha Conv	Production conv	CA conv payé suivant le marché 150€/T	CA total (€)	CA Total cumulé (€)
2017	260							260	1.690	253.500	253.500	253.500
2018	492	170	1.107	276.750	62	184,5	126.075	260	1.690	253.500	656.325	909.825
2019	610	270	1.755	438.750	80	240	164.000	260	1.690	253.500	856.250	1.766.075
2020	730	370	2.405	601.250	100	300	205.000	260	1.690	253.500	1.059.750	2.825.825
2021	870	470	3.055	763.750	100	300	205.000	300	1.950	292.500	1.261.250	4.087.075
2022	1.000	600	3.900	975.000	100	300	205.000	300	1.950	292.500	1.472.500	5.559.575
2023	1.200	800	5.200	1.300.000	100	300	205.000	300	1.950	292.500	1.797.500	7.357.075
2024	1.550	1.100	7.150	1.787.500	150	450	307.500	300	1.950	292.500	2.387.500	9.744.575
2025	1.850	1.400	9.100	2.275.000	150	450	307.500	300	1.950	292.500	2.875.000	12.619.575
2026	2.450	2.000	13.000	3.250.000	150	450	307.500	300	1.950	292.500	3.850.000	16.469.575
2027	3.000	2.500	16.250	4.062.500	200	600	410.000	300	1.950	292.500	4.765.000	21.234.575

<sup>12</sup>Séché et trié (orgettes déduites) – prix 2022

# 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**

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

<b>Niveau de priorité</b>	<i>Moyen</i>
<b>Contexte</b>	<p><i>Il y a peu de statistiques à jour concernant le secteur des grandes cultures, plus particulièrement des céréales.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Il n'y a plus de bilan d'approvisionnement pour les principales céréales basées sur les données FAO depuis 2013, la dernière étude au niveau de la Région wallonne (ALT4CER) datant de 2009-2010.</i></p>
<b>Organisation en charge de piloter l'action</b>	<i>DG03 – DEMNA</i>
<b>Acteurs/parties prenantes impliquées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Collège des producteurs</i></li> <li>• <i>CEPICOP</i></li> <li>• <i>Fédération des brasseurs</i></li> <li>• <i>Malteries</i></li> </ul>
<b>Activités concrètes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Définir une méthode standard de collecte et d'analyse de données avec les partenaires</i></li> <li>• <i>Réaliser une baseline selon cette méthode</i></li> <li>• <i>Réévaluer les données tous les 2 ans</i></li> </ul>
<b>Indicateurs de résultats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Méthode existe</i></li> <li>• <i>Baseline et rapports triennaux disponibles</i></li> </ul>
<b>Calendrier prévisionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Méthode existe et baseline en 2018</i></li> <li>• <i>Rapports triennaux en 2023, 2025 et 2027</i></li> </ul>

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

<b>Niveau de priorité</b>	<i>Elevé</i>
<b>Contexte</b>	<p><i>La demande croissante pour des bières produites à partir d'orges locales (brasseurs, malteurs et consommateurs) doit trouver une offre adaptée (producteurs intéressés pour le prix juste).</i></p> <p><i>Il est important de mettre en lien cette offre et cette demande autour d'acteurs volontaires afin que la confiance entre acteurs puisse se redévelopper. Ces pionniers sont d'autant plus importants dans les contextes non favorables qu'ont été le COVID et la guerre en Ukraine.</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>
<b>Organisation en charge de piloter l'action</b>	<i>Collège des producteurs avec POB</i>
<b>Acteurs/parties prenantes impliquées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Brasseurs</i></li> <li>• <i>Malteries</i></li> <li>• <i>Stocqueur</i></li> <li>• <i>Producteurs</i></li> <li>• <i>Négociants</i></li> <li>• <i>Structure d'encadrement : GAL</i></li> </ul>
<b>Activités concrètes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Recensement des besoins des brasseurs pour préparer les campagnes de semis afin de connaître le tonnage qui pourrait être contractualisé</i></li> <li>• <i>Réunions de concertation des brasseurs avec les malteurs, les stockeurs et les noyaux de producteurs au sein du POB.</i></li> <li>• <i>Définition du modèle de fonctionnement et de contrat intégrant : prix juste au producteur, relation stockeurs, relation malteurs, relations brasseurs</i></li> <li>• <i>Recherche des brasseurs conventionnels et bio</i></li> <li>• <i>Facilitation des relations entre acteurs</i></li> <li>• <i>Evaluation et ajustement du plan de développement si nécessaire</i></li> </ul>
<b>Indicateurs de résultats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>832 ha sont emblavés en 2022 avec des contrats garantissant des prix justes</i></li> </ul>
<b>Calendrier prévisionnel</b>	<i>2022 - 2027</i>

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

Niveau de priorité	Elevé
Contexte	<p><i>Le POB n'emploie plus personne actuellement. Depuis la 1<sup>ère</sup> version du Plan stratégique en 2017, le personnel du POB est passé au sein du Centre pilote pour les céréales et oléo-protéagineux (CePiCOP), Il est important de préserver et développer des compétences techniques spécifiques à l'encadrement des Producteurs, via sur les sujets suivants :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Essais variétaux</i></li> <li>• <i>Adaptation à la législation qui change (phyto)</i></li> <li>• <i>Adaptation à une demande grandissante en bio</i></li> <li>• <i>Adaptation à la demande qualitative des malteries</i></li> <li>• <i>Adaptation de la fumure et au produits phytosanitaires qui évoluent avec le changement climatique et le potentiel génétique</i></li> </ul> <p><i>L'encadrement des stockeurs est également souvent critique en regard des conditions et équipements de stockage précédant l'arrivée en malterie.</i></p>
Organisation en charge de piloter l'action	CePiCOP
Acteurs/parties prenantes impliquées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Stockeurs</i></li> <li>• <i>Producteurs</i></li> <li>• <i>Biowallonie</i></li> </ul>
Activités concrètes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Suivi et veille technique</i></li> <li>• <i>Mise en place de plateformes d'essais démonstratifs pour garder des compétences pratiques dans le conseil</i></li> <li>• <i>Prospection des nouvelles variétés d'orge ayant un potentiel brassicole (2RP, 2RH) et tests</i></li> <li>• <i>Vulgarisation et diffusion d'informations (aussi vers les brasseurs pour le côté variétal)</i></li> <li>• <i>Liens avec la recherche sur les questions techniques</i></li> </ul>
Indicateurs de résultats	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Satisfaction des producteurs et stockeurs vis-à-vis des réponses à leurs enjeux techniques &gt; 50 %</i></li> </ul>
Calendrier prévisionnel	2022-2027

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

<b>Niveau de priorité</b>	<i>Elevé</i>
<b>Contexte</b>	<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 et vertueuse 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>
<b>Organisation en charge de piloter l'action</b>	<i>Collège des producteurs</i>
<b>Acteurs/parties prenantes impliquées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>CEPICOP/POB</i></li> <li>• <i>Producteurs</i></li> <li>• <i>Négociants</i></li> <li>• <i>Stocker</i></li> <li>• <i>Malteurs</i></li> <li>• <i>Brasseurs</i></li> <li>• <i>Biowallonie</i></li> </ul>
<b>Activités concrètes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Suivi et veille commerciale généraliste</i></li> <li>• <i>Recensement de la demande concrète des brasseries</i></li> <li>• <i>Mise en relation avec des producteurs et stockeurs - 3 modèles possibles :</i> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>i) 1 brasserie directement avec plusieurs producteurs et Malterie/stockage à façon,</i></li> <li><i>ii) plusieurs brasseries groupées directement avec plusieurs producteurs et Malterie/stockage à façon,</i></li> <li><i>iii) malteur prend le lead sur relations avec brasseur, stockeur et producteur) ;</i></li> </ul> </li> <li>• <i>Suivant opportunité, appui à la mise en place d'une organisation de producteurs pour faciliter les discussions de filières</i></li> <li>• <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></li> <li>• <i>Appui au développement du label « Prix Juste » pour les bières</i></li> </ul>
<b>Indicateurs de résultats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Satisfaction des acteurs vis-à-vis des réponses à leurs enjeux de filière &gt; 50 %</i></li> </ul>
<b>Calendrier prévisionnel</b>	<i>2022-2027</i>

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

Niveau de priorité	Moyen
Contexte	<p><i>Afin de répondre aux enjeux de l'agriculture et à la demande grandissante des consommateurs pour des bières fabriquées à partir d'orges locales, durables et Prix Juste, il faut sensibiliser le grand public de l'origine et de la valeur économique et éthique se cachant derrière les produits consommés. En effet, les consommateurs ne sont pas toujours conscients de l'origine des céréales qu'ils consomment en buvant une bière. Il est important de rétablir le lien entre la production et la consommation et ainsi développer la confiance entre les différents acteurs. Cette reconnexion passe par des activités d'animation et de mise en relation des acteurs de la filière ainsi que par l'établissement de règles, de méthodes et d'outils communs qui doivent favoriser une concurrence constructive entre les initiatives privées (Win-Win). Ces initiatives peuvent aussi être valorisées par les labels de différenciation (Prix Juste, Qualité différenciée, etc.).</i></p> <p><i>Il y a actuellement plus de 80 bières labellisées Prix Juste. Mais la demande des brasseurs reste forte malgré les différentes crises traversées (covid, ukraine, inflation...)</i></p> <p><i>Ces reconnaissances officielles permettraient de bénéficier de plus de soutien en matière de promotion.</i></p>
Organisation en charge de piloter l'action	AGRILABEL
Acteurs/parties prenantes impliquées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DGO3 – Direction de la qualité</li> <li>- APAQ-W</li> <li>- Collège des producteurs</li> <li>- Filières privées</li> </ul>
Activités concrètes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suivit des démarches d'AGRILABEL</li> <li>• Appui par l'APAQ-W à l'agrément « Trinquons local »</li> <li>• Appui par le Collège des producteurs à la labellisation « prix juste aux producteurs »</li> </ul>
Indicateurs de résultats	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volumes de bière produite en Wallonie sous reconnaissance officielle &gt; ..... hl</li> </ul>
Calendrier prévisionnel	2022-2025

## Action 6 – Canaliser la demande au travers de promotions ciblées

Niveau de priorité	Elevé
Contexte	<p><i>Afin de canaliser la demande pour des bières locales à prix justes, des actions de sensibilisation des consommateurs et de promotion B2C et B2B 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 nécessaire.</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	APAQ-W
Acteurs/parties prenantes impliquées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filières bières reconnues officiellement (voir 5.5)</li> <li>- Collège des producteurs</li> <li>- Biowallonie</li> </ul>
Activités concrètes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intégration d'une stratégie et d'actions spécifiques promotion bières locales dans le plan APAQ-W</li> <li>• Extension du système de cotisation aux autres acteurs de la filière</li> <li>• 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.</li> <li>• Mise en avant des initiatives de filières de QD et prix justes (notamment lors des concours de bières régionalisés ou événements « trinquons local »).</li> <li>• Mener des actions de promotion B2B - les brasseurs ne connaissent pas encore toutes les initiatives existantes (, Prix Juste, Terra Brew, ...).</li> </ul>
Indicateurs de résultats	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Croissance de la demande des brasseurs pour de l'orge local à prix juste = + 10 % annuel</li> </ul>
Calendrier prévisionnel	2022-2027

## Action 7 – Soutenir la croissance de l'offre au travers d'un groupement de producteurs et de capacités de stockage



<b>Niveau de priorité</b>	<i>Moyen</i>
<b>Contexte</b>	<p><i>La croissance de la demande et la stabilisation du risque au travers de méthodes contractuelles basées sur les prix justes devraient continuer de générer une croissance de l'offre.</i></p> <p><i>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"> <li><i>• La représentation des producteurs dans les négociations de filières et l'organisation de l'approvisionnement</i></li> <li><i>• La disponibilité territoriale de capacités de stockage adaptées aux besoins des maillons suivants (quantité/qualité/bio-conventionnel, ...)</i></li> </ul>
<b>Organisation en charge de piloter l'action</b>	<i>DGO3 – Dpt des Aides</i>
<b>Acteurs/parties prenantes impliquées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>- Conférence Permanente du Développement Territorial,</i></li> <li><i>- Stockeurs/négociants, Hall relais de stockage de céréales</i></li> <li><i>- POB/CEPICOP</i></li> <li><i>- Collège des producteurs</i></li> <li><i>- CRA-W</i></li> <li><i>- DIVERSIFERM</i></li> <li><i>- Biowallonie</i></li> </ul>
<b>Activités concrètes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>• Cartographie des capacités de stockage de céréales pour le secteur du FOOD</i></li> <li><i>• Suivi et soutien aux investissements liés au stockage (hall Relais projets relocalisation, initiatives privées,...)</i></li> <li><i>• Suivi et soutien aux investissements liés au micro-maltage</i></li> <li><i>• Appui au démarrage d'un groupement de producteurs via le POB</i></li> </ul>
<b>Indicateurs de résultats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>• Taux de couverture de la demande des brasseurs par de l'offre des producteurs = 100 %</i></li> </ul>
<b>Calendrier prévisionnel</b>	<i>2022-2027</i>

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

<b>Niveau de priorité</b>	<i>Moyen</i>
<b>Contexte</b>	<p><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></p> <p><i>Le projet ValCerWal vise à permettre une meilleure valorisation des céréales via une optimisation du tri de ces dernières.</i></p>
<b>Organisation en charge de piloter l'action</b>	<i>CRA-W</i>
<b>Acteurs/parties prenantes impliquées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Brasseurs</i></li> <li>- <i>Malteurs</i></li> <li>- <i>REQUASUD</i></li> <li>- <i>POB/CEPICOP</i></li> <li>- <i>Collège des producteurs</i></li> <li>- <i>DIVERSIFERM</i></li> <li>- <i>Biowallonie</i></li> </ul>
<b>Activités concrètes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <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></li> <li>• <i>Mise en place de services de laboratoires de routines adaptés,</i></li> <li>• <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></li> <li>• <i>Développement d'une expertise de recherche/développement en micro-maltage (process, analyse de contaminants...).</i></li> <li>• <i>Suivi du projet ValCerWal</i></li> <li>• <i>Identification de débouché pour les orges déclassées plus rémunératrice que du fourrager.</i></li> </ul>
<b>Indicateurs de résultats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Taux de déclassement non couvert financièrement &lt; 15 %</i></li> </ul>
<b>Calendrier prévisionnel</b>	<i>2017-2020</i>