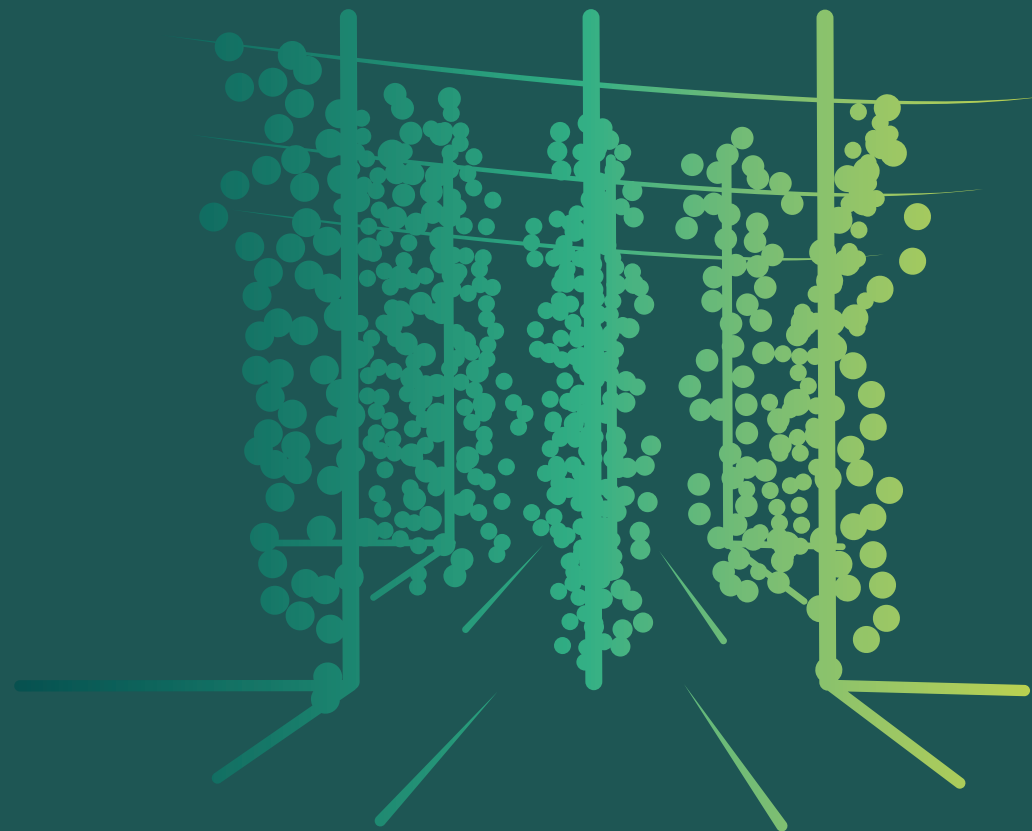


RAPPORT D'ACTIVITÉ 2022



01	4 _ LA PRODUCTION DE HOUBLON
	5 _ LE CYCLE CULTURAL DU HOUBLON ET INTERVENTIONS
	6 _ DE LA HOUBLONNIÈRE AU SAC
	7 _ ORGANISATION DE LA PRODUCTION DANS LES PRINCIPAUX PAYS ET LA FRANCE
	8 _ CHIFFRES CLÉS MONDE
	10 _ PAYS PRODUCTEURS ET ZONES DE PRODUCTION DU HOUBLON DANS LE MONDE
	12 _ CHIFFRES CLÉS FILIÈRE FRANCE HOUBLON 2021
	14 _ #EGALIM OBLIGATION DE CONTRACTUALISATION DANS LA FILIÈRE
	15 _ EVOLUTION DU PRODUIT BRUT ET MOYENNE OLYMPIQUE
	16 _ PRODUCTION DU HOUBLON BIO

02	18 _ L'ACTIVITÉ DU NÉGOCIANT HOUBLON
	19 _ DE LA BALLE DU HOUBLON AU BRASSEUR
	20 _ LES DIFFÉRENTES FORMES DE HOUBLON UTILISÉES
	21 _ LES USAGES DU HOUBLON
	22 _ CHIFFRES CLÉS PRODUCTION MONDIALE D'ACIDE ALPHA
	23 _ OFFRE ET DEMANDE INTERNATIONALE ACIDE ALPHA
	25 _ LE HOUBLON FRANÇAIS DANS LE MONDE

03	26 _ LA TRANSFORMATION DU HOUBLON
	27 _ LA BIÈRE
	28 _ CARACTÉRISTIQUES DU HOUBLON ET PROFIL AROMATIQUE
	29 _ RECHERCHE GÉNÉTIQUE ET CRÉATION VARIÉTALE
	30 _ LES PRINCIPALES VARIÉTÉS UTILISÉES DANS LE MONDE
	31 _ LE HOUBLONNAGE
	32 _ DÉVELOPPEMENT DE LA BIÈRE
	34 _ CONSOMMATION DE LA BIÈRE DANS LES PAYS EUROPÉENS
	37 _ LES ACTEURS DE LA BRASSERIE FRANÇAISE

04	38 _ LA STRUCTURATION DE LA FILIÈRE
	39 _ LES FAITS MARQUANTS
	44 _ STRATÉGIE FRANCE HOUBLON

05	48 _ INTERHOUBLON
	49 _ FONDATION D'INTERHOUBLON
	50 _ LES MISSIONS D'INTERHOUBLON
	51 _ LA GOUVERNANCE
	52 _ FONDEMENT DE LA CONTRIBUTION VOLONTAIRE ÉTENDUE DITE CVE
	54 _ APPELS À PROJETS

Directeur de la publication Bernard INGWILLER - Directeur de la rédaction Matthieu LUTHIER -
Rédaction & Relecture : Emmanuelle AUOT-JOLY, Matthieu LUTHIER - Crédits photos : Comptoir agricole,
HOPEN - Banque d'images Adobe Stock, Matthieu LUTHIER - Création : Matière Grise -
Impression : OTT Imprimeurs en 100 exemplaires - Publication : février 2023

Document disponible sur le site www.francehoublon.fr

INTERHOUBLON, Interprofession du Houblon Français
C/O Brasseurs de France - 9 boulevard Malesherbes - 75008 PARIS
contact@interhoublon.fr

BIBLIOGRAPHIE

GOEMAERE, Matthieu, LOUIS, Linda et MOUSSEAU, Thomas. T. Secrets de Brasseurs. 1^{ère} Edition.
Paris : La Plage, 2016, 224p - AUBERT, Guirec. La bière c'est pas sorcier. 1^{ère} Edition. Vanves : Marabout, 2017,
192p - PIERRE, Elisabeth, PHAM Anne-Laure & DENTURCK Méldoy, Bierographie. 1^{ère} Edition. Vanves : 2015,
128p - BIGOT, Anne-Sophie. Vous allez enfin vous y connaître en bière. 1^{ère} Edition. Paris : Larousse, 2022, 160p
Sources : Rapport Barth 2022, données région de production Statistiques Agence Bio, FranceAgrimer, ASP,
Agreste - Thèse de Jean Masson 1916, Institut Agricole de Beauvais - Le houblon de René Dillmann -
Archives Cophoudal

EDITO



En 1910, la France comptait 7000 ha de houblon. Les enjeux de l'époque étaient pour ainsi dire les mêmes qu'aujourd'hui : «produire un houblon de qualité pour satisfaire les besoins des brasseurs». Le houblon a le vent en poupe avec une filière brassicole en plein renouveau et des consommateurs qui plébiscitent de plus en plus la bière.

En 2022, la France 10^{ème} pays de production avec 672ha représente moins de 1% de la surface mondiale. **Notre force est d'avoir maintenu la culture du houblon au travers des siècles** car la France est un pays de tradition houblonnière et le restera ! Le houblon est l'ingrédient si particulier dans la composition de la bière car au-delà de ces propriétés intrinsèques, il va permettre de donner au brasseur l'originalité, l'intensité, une signature aromatique et donc in fine une créativité immense dans la conception de sa bière.

Ces dernières années, notre filière a su se renouveler, démontrer son dynamisme pour soutenir tous les producteurs français. Aujourd'hui, il n'y a pas un houblon français mais des houblons français reconnus dans le monde entier qu'ils soient conduits en mode conventionnel, biologique ou agroécologique. Toute la filière est donc résolument engagée pour répondre à l'enjeu de la souveraineté alimentaire et des besoins tant en qualité qu'en quantité de tous les brasseurs français. La demande des consommateurs pour plus de proximité pousse bien sûr au redéploiement partout en France et cette dynamique nous la constatons depuis presque 10 ans. **En deux ans, la France a augmenté sa surface de 100 hectares. Le mouvement est donc engagé et ce sur le long terme.**

Dans son plan stratégique, FranceHoublon 2022, la filière française de houblon a affirmé sa nouvelle ambition : **«écrire ensemble, le renouveau du houblon français».** Le point d'orgue de ce plan stratégique a été la création d'InterHoublon en février 2020,

concrétisée avec la mise en œuvre de sa première Cotisation Volontaire Etendue (CVE) en octobre 2021. La feuille de route claire avec des actions concrètes comme : recherche sur la génétique de la plante et autres débouchés, première étude sur les coûts de production, création d'un premier guide technique de production,...doivent permettre de structurer, de sécuriser et de développer la filière.

Les trois collègues qui composent l'interprofession - producteurs, négociants et brasseurs - ont été au rendez-vous de ce moment historique où le houblon français se redéploie dans toutes les régions de France. **Ainsi, cet effort financier, consenti par l'ensemble des acteurs de la filière, est un signal fort de leur engagement dans une filière dans laquelle ils croient.** A l'issue de cette première campagne CVE, nous sommes donc résolument confiants et optimistes pour l'avenir bien que le contexte géopolitique actuel, nous rappelle la vulnérabilité des filières agricoles. C'est pourquoi ces premiers résultats nous obligent à aller plus loin, plus fort car le temps du houblon est un temps long et c'est sur la durée que nous pourrons pérenniser notre belle filière.

Notre projet France Houblon 2025 qui est notre prochain chantier devra permettre d'accélérer le travail initié sur le précédent plan stratégique pour développer collectivement l'indispensable résilience de la filière. Nous signions en 2019, « le houblon français à la conquête du monde », notre ambition demeure intacte pour développer la singularité, la spécificité, l'unicité de notre houblon français pour bâtir une grande famille brassicole française plus forte.

Ensemble, engageons nos efforts sur le long terme avec un partenariat toujours renouvelé gagnant gagnant au service de notre belle filière France Houblon.

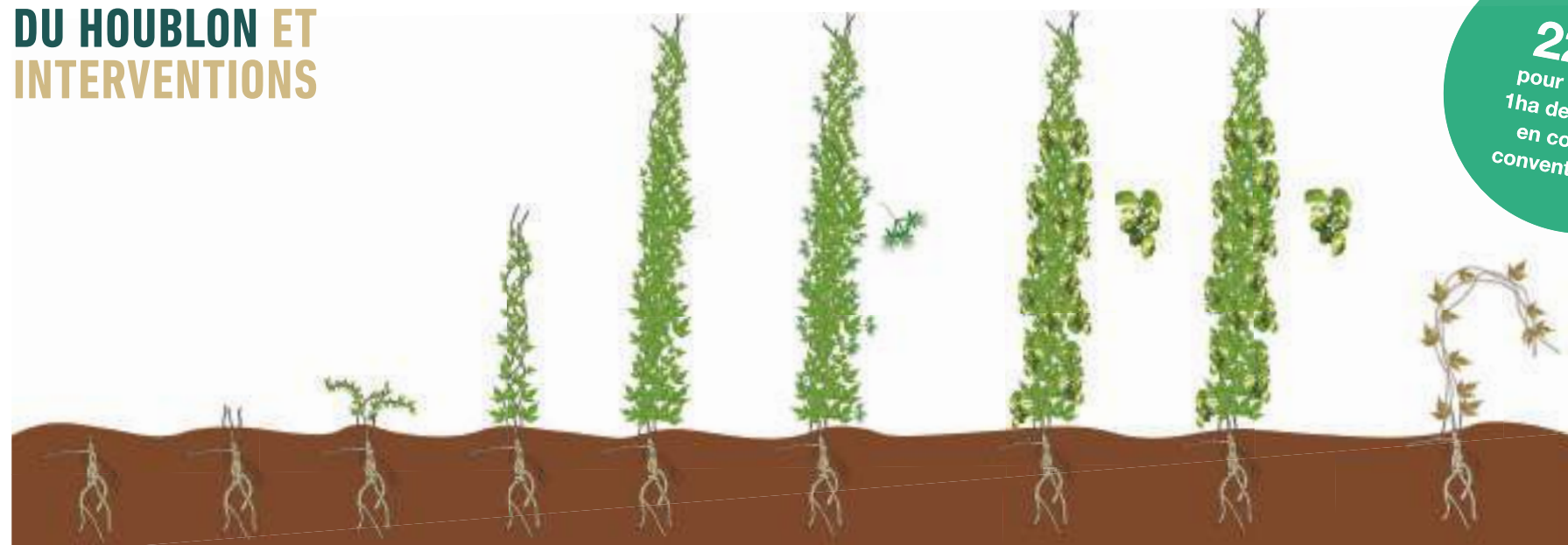
Bernard INGWILLER
Président Interhoublon

LA PRODUCTION DU HOUBLON 01

- 5 _ LE CYCLE CULTURAL DU HOUBLON
ET INTERVENTIONS
- 6 _ DE LA HOUBLONNIÈRE AU SAC
- 7 _ ORGANISATION DE LA PRODUCTION
DANS LES PRINCIPAUX PAYS ET LA FRANCE
- 8 _ CHIFFRES CLÉS MONDE
- 10 _ PAYS PRODUCTEURS ET ZONES
DE PRODUCTION DU HOUBLON
DANS LE MONDE
- 12 _ CHIFFRES CLÉS FILIÈRE FRANCE HOUBLON 2021
- 14 _ #EGALIM OBLIGATION
DE CONTRACTUALISATION DANS LA FILIÈRE
- 15 _ EVOLUTION DU PRODUIT BRUT ET MOYENNE OLYMPIQUE
- 16 _ PRODUCTION DU HOUBLON BIO



CYCLE CULTURAL DU HOUBLON ET INTERVENTIONS



Il faut
225h
pour produire
1ha de houblon
en conduite
conventionnelle

LEVÉE
DE LA
DORMANCE

DÉVELOPPEMENT DES
FEUILLES

DÉVELOPPEMENT
DES POUSSES
LATÉRALES

ÉLONGATION

DÉVELOPPEMENT
DES
INFLORESCENCES

FLORAISON

DÉVELOPPEMENT
DU CÔNE

MATURATION
DES CÔNES

DÉBUT
DE LA
DORMANCE

mars

mars à
avril

mars à
avril

avril

avril à
juin

mai
juin

mars
à août

fin
août

fin
Sept.



TAILLE
+ PLANTATION

TRAVAIL
AU SOL

MISE EN PLACE
DES FILS ET DES TUTEURS

EBROUSSAGE

MISE AU FIL
ET REMISE AU FIL

DÉFANAGE

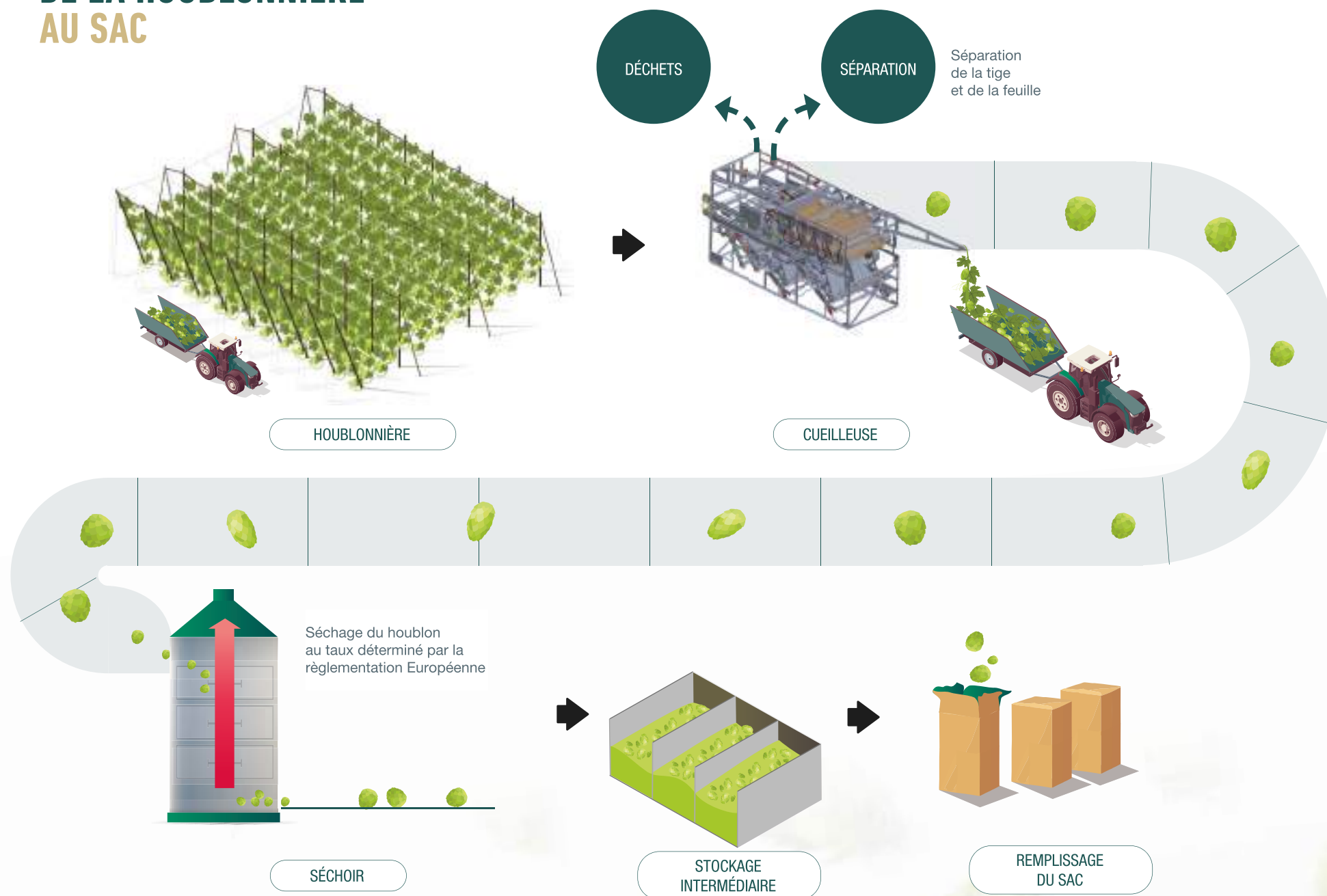
SUIVI SANITAIRE
ET TRAITEMENT

RÉCOLTE

TRAVAIL AU SOL

Source : Institut Technique du Houblon - ITEIPMAI
Crédits photos : Comptoir agricole, HOPEN

DE LA HOUBLONNIÈRE AU SAC



ORGANISATION DE LA PRODUCTION DANS LES PRINCIPAUX PAYS ET LA FRANCE

Les structures des exploitations houblonnières en France sont proches du modèle allemand avec une surface de production six fois plus faible et un nombre de planteurs cinq fois plus important en Allemagne. A noter qu'en France, on a des houblonnières dont la surface peut dépasser les 20 hectares. Aux Etats-Unis, la production est beaucoup plus concentrée.



Source : Rapport BarthHaas 2021-2022_Elaboration InterHoublon



EXPLOITANTS DE HOUBLON USA (PNW)

70

2020

69

2021

EXPLOITANTS
DE HOUBLON

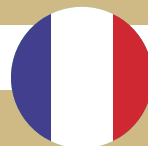
339

2020

357

2021

SURFACE
D'EXPLOITATION
PAR FERME



EXPLOITANTS DE HOUBLON FRANCE

172

2020

207

2021

EXPLOITANTS
DE HOUBLON

3,3

2020

3,03

2021

SURFACE
D'EXPLOITATION
PAR FERME



EXPLOITANTS DE HOUBLON ALLEMAGNE

1087

2020

1062

2021

EXPLOITANTS
DE HOUBLON

19,0

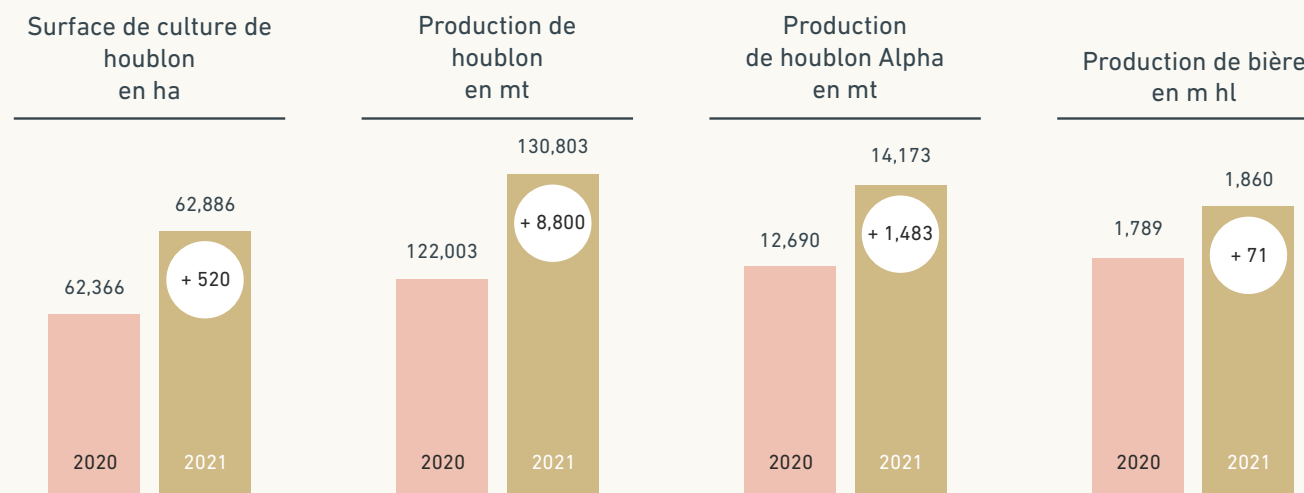
2020

19,4

2021

SURFACE
D'EXPLOITATION
PAR FERME

LES CHIFFRES CLÉS MONDE

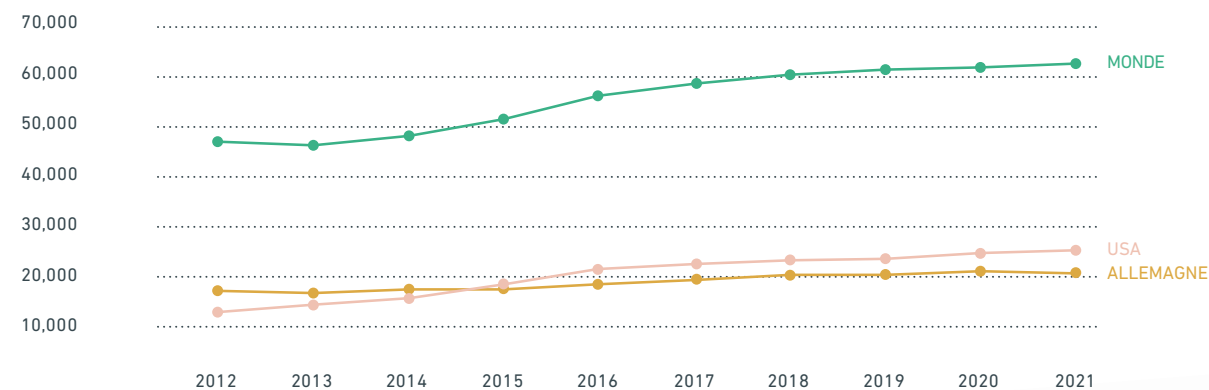


Sources : Rapport BarthHaas 2021-2022

2021 restera une bonne récolte avec près de 131 000 tonnes de houblon avec une augmentation de près de 9 000t (+ 7%) soit neuf fois la production française.

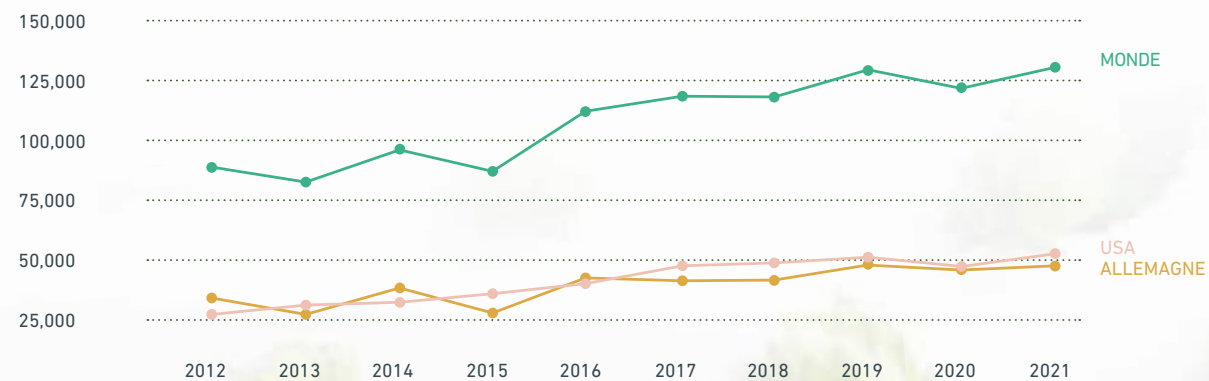
La production d'acide alpha progresse elle aussi de 11,7% à plus de 14 000t. Le volume d'alpha de 2021 n'avait jamais été atteint auparavant.

DÉVELOPPEMENT DU HOUBLON DANS LES PRINCIPAUX PAYS DE PRODUCTION



Source : Rapport BarthHaas 2021-2022

DÉVELOPPEMENT DE LA PRODUCTION DU HOUBLON EN TONNAGE



Source : Rapport BarthHaas 2021-2022



PAYS PRODUCTEURS ET ZONES DE PRODUCTION DE HOUBLON DANS LE MONDE

À l'état sauvage, on trouve le houblon dans des zones s'étendant de la 35° à la 55° parallèle. 29 pays dans le monde produisent du houblon. Ces zones géographiques, présentent une durée de jour et d'ensoleillement suffisant pour permettre à la plante de pousser. Il faut également un territoire avec des étés tempérés et des hivers assez froids.

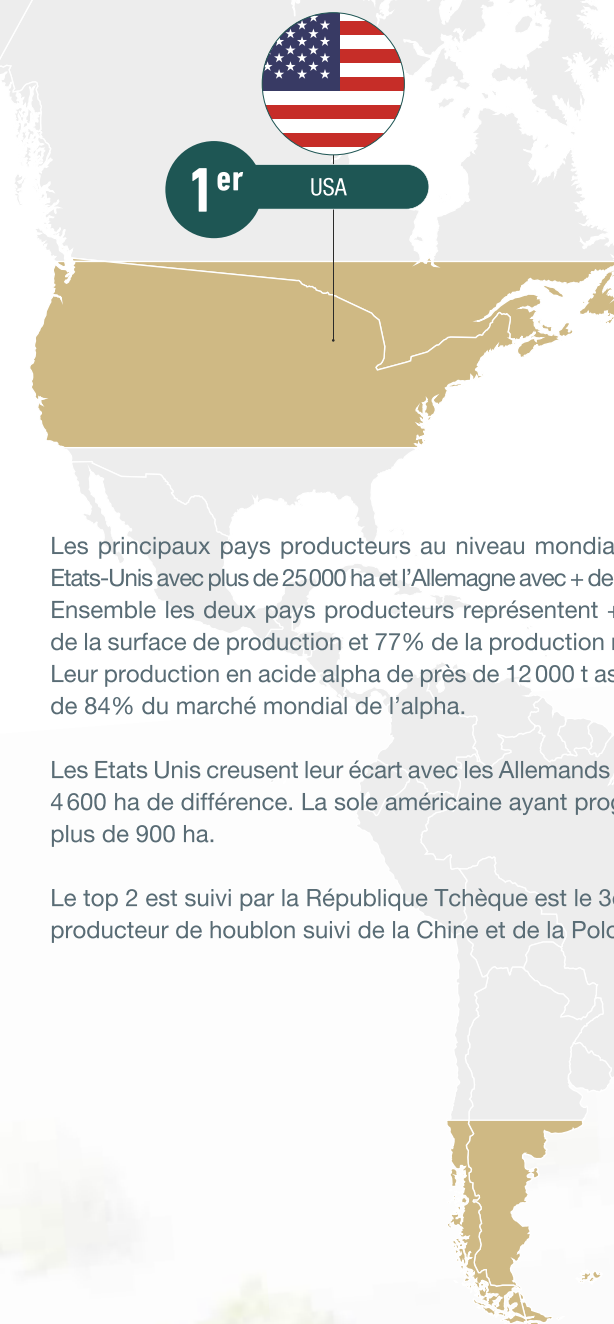
Certaines variétés comme les anglaises et celles de l'Europe de l'Est ont besoin de beaucoup de froid et d'autres variétés comme les américaines sont plus tolérantes au froid.

Enfin, la pluviométrie doit couvrir les besoins du houblon aux moments adéquats. Le houblon a besoin de fraîcheur, d'humidité et d'eau : 600 mm d'eau par hectare dont 300 mm entre fin juin et début août pour terminer son cycle et avoir un rendement et un taux d'acide alpha satisfaisants au regard des besoins des brasseurs.

SURFACE DE PRODUCTION 2021 DANS LE MONDE

Rang	Pays	Surface (ha)	Production (mt)	Alpha(%)	Alpha (mt)
1	USA	25 195,9	52 857,7	11,8	6 211
2	Allemagne	20 620,3	47 862	12,1	5 776
3	République Tchèque	4 971,2	8 305,7	4,6	380
4	Chine	2 357,9	6 285	0,073	461
5	Pologne	1 758,5	3 108	8,1	251
6	Slovénie	1 534,5	2 186	5	110
7	Angleterre	673,8	916,5	6,8	62
8	Nouvelle Zélande	1 000	1 800	0,097	175
9	Australie	787,3	1 704,3	0,144	245
10	France	629	957	5,8	56
	Autres pays (19)	3 357,8	4 821	- 69,3	- 75,6
	Monde	62 886,2	130 803,2	0,108	14 173

Source : Rapport BarthHaas 2021-2022_Elaboration InterHoublon



Les principaux pays producteurs au niveau mondial sont les Etats-Unis avec plus de 25 000 ha et l'Allemagne avec + de 20 000 ha. Ensemble les deux pays producteurs représentent + de 73% de la surface de production et 77% de la production mondiale. Leur production en acide alpha de près de 12 000 t assure plus de 84% du marché mondial de l'alpha.

Les Etats Unis creusent leur écart avec les Allemands avec plus 4 600 ha de différence. La sole américaine ayant progressé de plus de 900 ha.

Le top 2 est suivi par la République Tchèque est le 3ème pays producteur de houblon suivi de la Chine et de la Pologne.



Aux États-Unis, la récolte reste stable. En Allemagne, les rendements par hectare, et en particulier les valeurs alpha obtenues, ont été supérieures à la moyenne. En République Tchèque, la récolte de plus de 8 000t de houblon représente une augmentation de près de 40% par rapport à l'année 2020 pour une superficie quasiment identique. La France n'est pas en reste, elle aussi avec une production qui progresse de + de 25% du fait des conditions climatiques fraîches et humides en juin 2021. La surface mondiale de production en houblon a vu sa superficie augmenter pour la huitième année consécutive avec de + de 520 ha soit moins de 1% d'augmentation.

CHIFFRES CLÉS FILIÈRE FRANCE HOUBLON 2021

La production française
représente en surface

MOINS DE 1%

du marché mondial,

soit **0,0002%**
de la Surface Agricole Utile (SAU)
française

Rapportée à la production des
brasseries françaises, les besoins
en France sont estimés à

**2 000 À 2 500 HA
DE HOUBLON
EN FRANCE***

**PRODUCTION
2021 EN FRANCE**

970 tonnes

207 producteurs

629 ha de houblonnières

204 ha de production bio

FRANCE 10^e

pays producteur
de houblon

SUR 29

**100 K€
À L'HECTARE**

investissement
moyen constaté

Rendement moyen

**1,8 T/HA CONV
& 1,2 T/HA BIO**

Production conventionnelle

**12 €/KG
PRIX MOYEN
DE VENTE
CONSTATÉ**

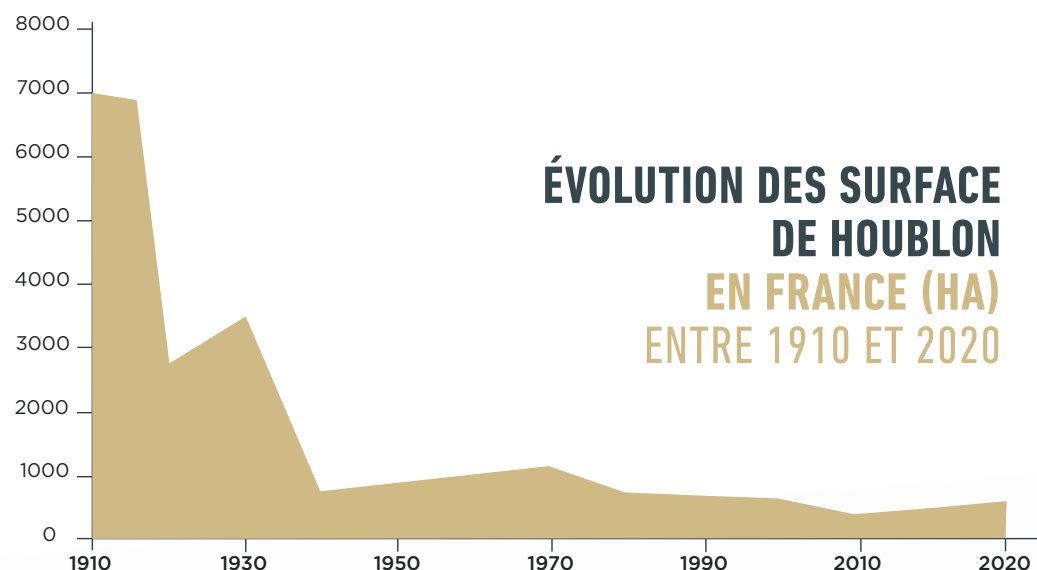
**OBJECTIF
11 À 14 K€
PRODUIT BRUT / HA**

en fonction du rendement
variétal et PMV

*Estimation calculée par rapport aux 2 500 brasseries françaises pour couvrir leurs besoins. Il faut rester prudent sur cette estimation, car le houblon est vendu sur un marché international très concurrentiel et en surproduction. Il faut pouvoir fournir aux brasseurs le type de houblon correspondant à leurs attentes / recettes en fonction des propriétés recherchées (aromatiques, pouvoir amérisant).

Source : Données 2021, Production Grand Est, TéléPac_ASP_Elaboration
FranceAgriMer

RÉPARTITION DE LA PRODUCTION DE HOUBLON EN FRANCE EN 2022



Source : Thèse MASSON, Jean - Institut Agricole de Beauvais

En 1910, la France comptait 7 000 ha de production. Le pays a toujours été un produit de tradition houblonnière et on produisait du houblon partout en France. La situation en 2022 a évolué puisque la surface actuelle en France a été divisée par plus de 10 entre 1910 et 2022.

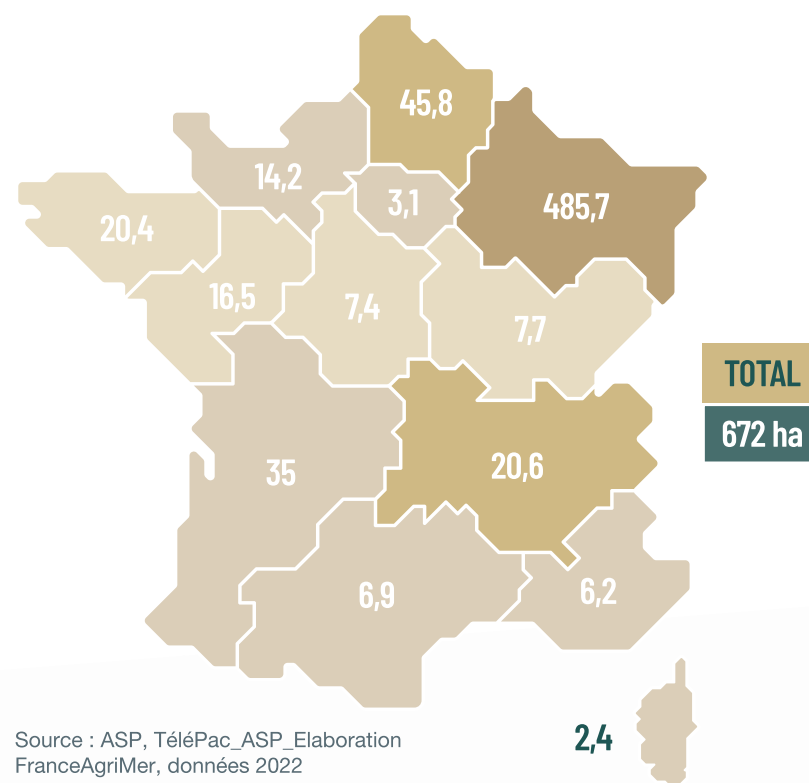
Entre 2020 et 2022, la surface de production française a augmenté de 103 ha d'après les données de déclaration PAC soit une augmentation de + 18%. **Les deux plus grosses régions de production demeurent les régions historiques Grand Est et Hauts-de-France.**

En 2022, elles représentent 79 % de la surface de houblon française contre 89 % en 2020. **La troisième position revient à la Nouvelle**

Aquitaine avec ses 35 ha et qui a progressé de 25 ha en l'espace de deux ans. C'est aussi la région qui a le plus augmenté sa surface de production en deux ans.

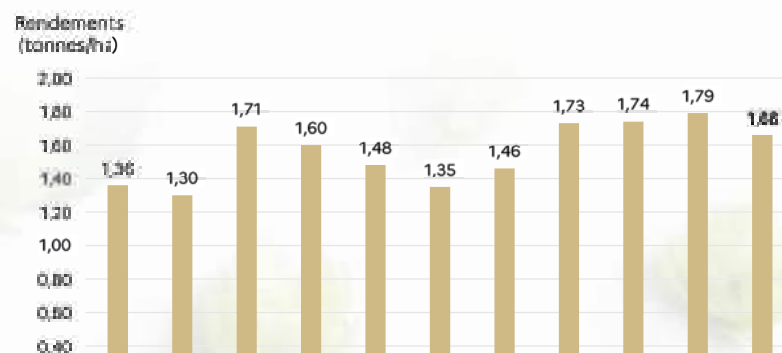
Les régions Auvergne Rhones Alpes, Bretagne et Pays de la Loire challengent le trio de tête avec une surface supérieure à 15 ha. La hausse des surfaces des régions historiques représentent moins de 25 % des augmentations de surface ce qui indique que la dynamique de développement de la culture du houblon se situe hors de ces territoires.

En France, la récolte a augmenté de 25% par rapport à l'année passée passant de 763,5mt en 2020 à 957,2 mt en 2021.



Source : ASP, Télépac_ASP_Elaboration FranceAgriMer, données 2022

ÉVOLUTION DE RENDEMENTS DE HOUBLON EN FRANCE DE 2010 À 2020



Source : Agreste SAA_Elaboration FranceAgriMer

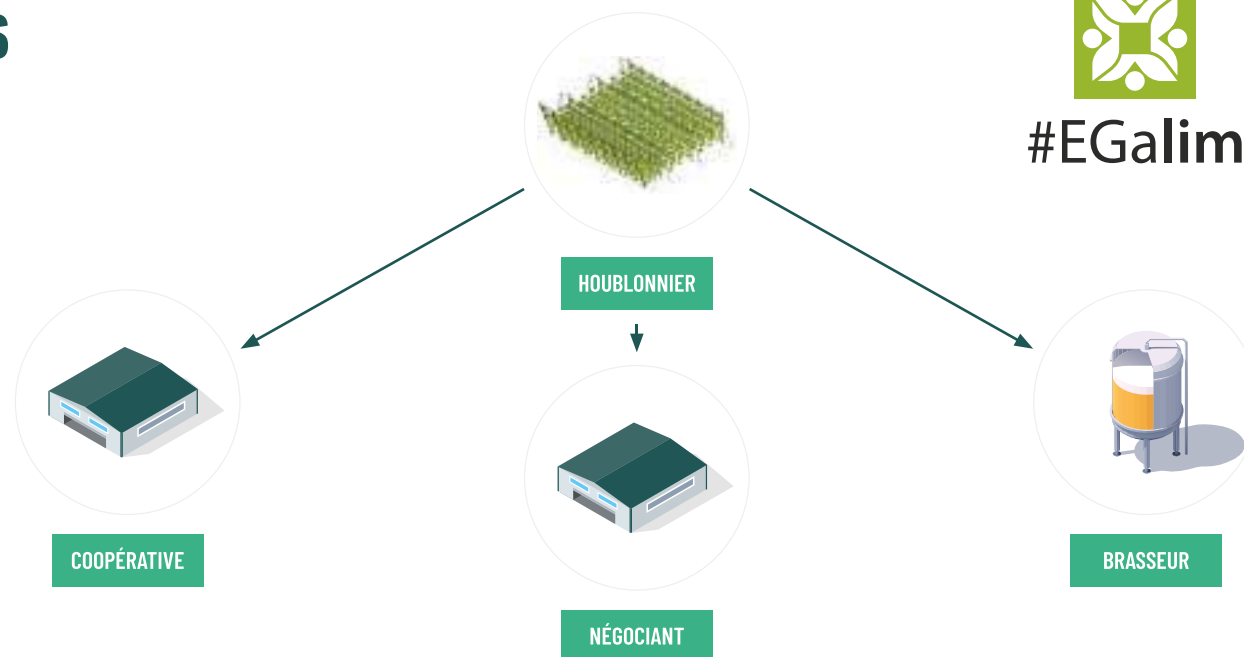
#EGALIM OBLIGATION DE CONTRACTUALISATION DANS LA FILIÈRE

Dans le cadre des missions dévolues aux interprofessions agricoles, InterHoublon a commandité une étude économique sur le coût de production du houblon conventionnel dans le cadre de la mise en place des lois EGALIM. Cette première étude publiée en février 2023 permet de connaître les coûts de production du houblon sur un modèle d'exploitation professionnelle en conduite en conventionnelle. Ce travail d'étude a été réalisé par le centre de gestion le CFG Alsace. Ce dernier a traité les données issues de la comptabilité des exploitations houblonnières entre 2016 et 2021 afin de déterminer le coût de production de cette culture en conduite conventionnelle. L'échantillon comporte 12 exploitations houblonnières spécialisées dans cette production représentant une surface de 185 ha soit représentant un peu plus d'un tiers de la surface de production de houblon en France.

**RETROUVEZ
L'ÉTUDE COMPLÈTE
SUR
FRANCE-HOUBLON.FR**



#EGalim



Les organisations interprofessionnelles ont pour mission d'élaborer et de diffuser des indicateurs coûts pertinents de production, prix de marché susceptibles d'être utilisés dans les négociations et contrats de vente en vertu de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable du 1er octobre 2018, dite « Egalim 1 ».

La loi visant à protéger la rémunération des agriculteurs du 18 octobre 2021, dite « Egalim 2 » a rendu obligatoire depuis le 1er janvier 2023 la conclusion de contrats écrits comportant des clauses obligatoires en cas de vente d'un produit agricole tel le houblon par un agriculteur auprès de son premier acheteur.

À ce titre, en l'absence de prix déterminé, les critères et modalités de détermination du prix doivent prendre en compte des indicateurs. Les coopératives agricoles ou

OP /AOP commerciales doivent également prévoir des clauses aux effets similaires dans leur documentation interne.

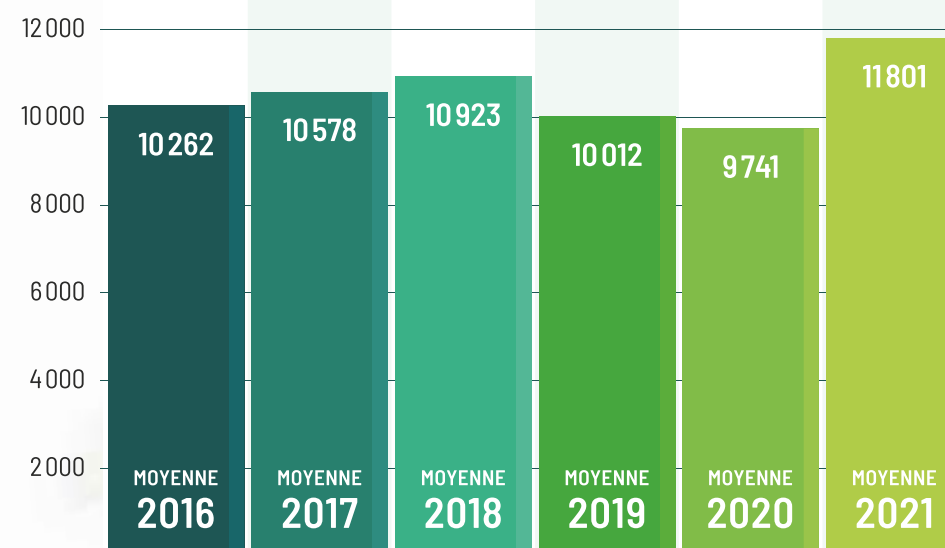
C'est dans ce cadre que INTERHOUBLON met à disposition des opérateurs une étude présentant l'analyse des coûts de production du houblon. Ainsi, dans le cadre de la négociation et la rédaction de leurs contrats et propositions de contrats, les producteurs et les acheteurs ont la possibilité de se référer aux indicateurs du présent document ou à tout autre indicateur de leur choix, chaque opérateur restant libre dans la détermination de sa stratégie économique et commerciale.

ÉVOLUTION DU PRODUIT BRUT ET MOYENNE OLYMPIQUE



EN 2021, LE COÛT DE PRODUCTION DE
HOUBLON CONVENTIONNEL S'ÉLÈVE À
8,5€/KG SOIT UNE AUGMENTATION DE
9,5% PAR RAPPORT À 2020

EXPLOITATIONS SPÉCIALISÉES EN PRODUCTION DE HOUBLON EN CONDUITE CONVENTIONNELLE	MOYENNE 2016	MOYENNE 2017	MOYENNE 2018	MOYENNE 2019	MOYENNE 2020	MOYENNE 2021
Rendement moyen annuel CAH houblon en t/ha	1,696	1,593	1,730	1,630	1,532	1,838
Prix de vente moyen €/t (données AGC CFG d'Alsace)	5 616	6 228	5 974	5 796	6 004	6 125
Produit de la production €/ha	9 525	9 921	10 335	9 447	9 198	11 258
Aide couplée €/ha	737	657	588	565	543	543
PRODUIT BRUT €/HA	10 262	10 578	10 923	10 012	9 741	11 801



PRODUCTION DE HOUBLON BIO EN FRANCE EN 2021

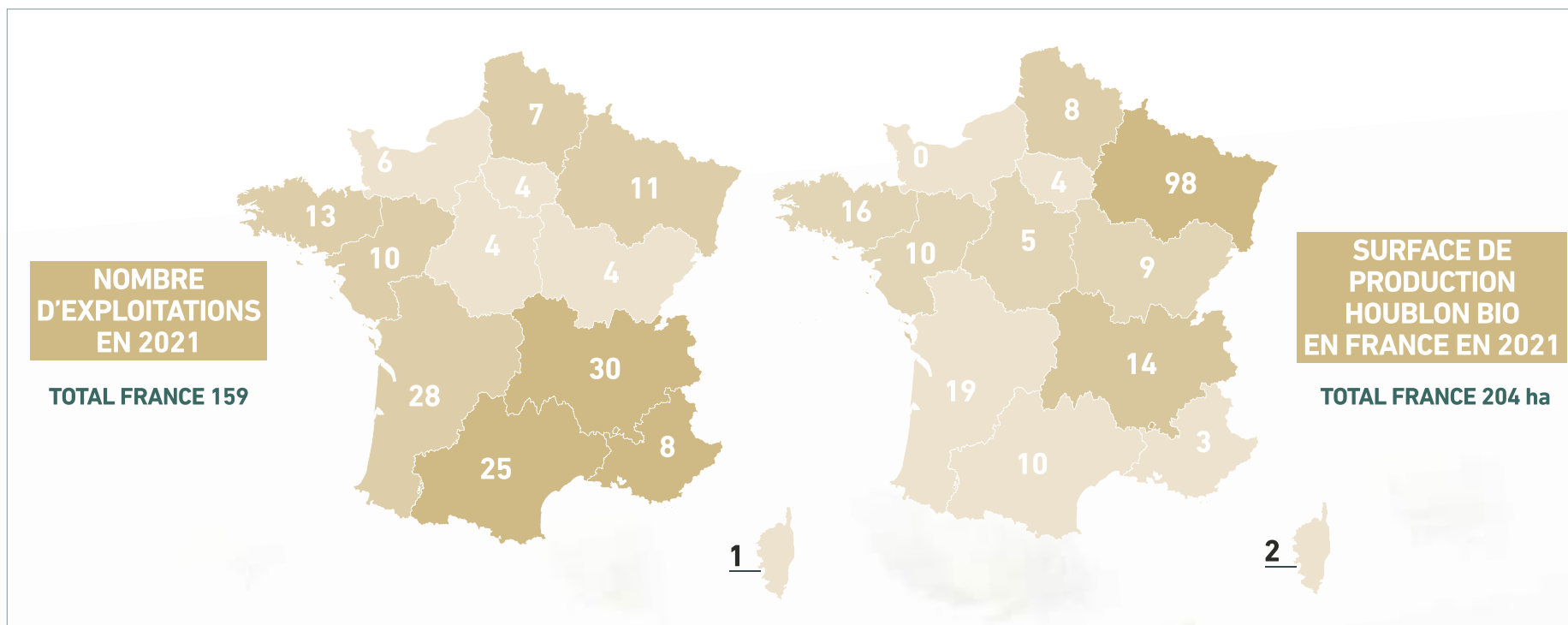
Alors que la demande des brasseries françaises pour du houblon bio est toujours soutenue, les derniers chiffres montrent que les surfaces de houblon cultivées en Agriculture Biologique (AB) sont en expansion et croissent rapidement à l'échelle nationale.

Bien que la temporalité de la brasserie ne soit pas celle de la culture du houblon, il faut compter au moins 3 ans pour qu'une houblonnière atteigne sa pleine production. Par conséquent, le gap entre la demande et l'offre de houblon bio se résorbe doucement mais le marché reste tendu.

De plus, il faut souligner que quasiment toutes les régions françaises sont concernées par le développement de la culture du houblon AB.

L'agence bio indique que les surfaces en houblon bio s'élèvent à 204 ha en 2021 contre 126 hectares en 2019 soit une progression de + 83 ha ce qui représente une augmentation de 61%.

Le nombre d'exploitation progresse de 106 à 159 exploitations à avoir un atelier de production houblon bio.



Source : Agence BIO, données 2022



VARIATION DE LA SURFACE DE PRODUCTION BIO ENTRE 2019 ET 2021

Houblons	Nombre d'exploitations par surface (ha)		Variation (ha)	Variation (%)
	2019	2021	2019-2021	2019-2021
Auvergne-Rhône-Alpes	10,4	14	3,6	35 %
Bourgogne Franche-Comté	3,3	9	5,7	173 %
Bretagne	4	16	12	300 %
Centre Val de Loire	5	0	0	-100 %
Corse	2,8	2	-0,8	-29 %
Grand Est	81,5	98	16,5	20 %
Hauts-de-France	3,1	8	4,9	158 %
Île-de-France	2,2	2	-0,2	-9 %
Normandie	0	13	13	
Nouvelle-Aquitaine	1,9	19	17,1	900 %
Occitanie	2,1	10	2,9	41 %
Pays de la Loire	7,1	10	2,9	41 %
Provence-Alpes-Côte d'Azur	3	3	0	0 %
Total France	126	204	+83	+61 %

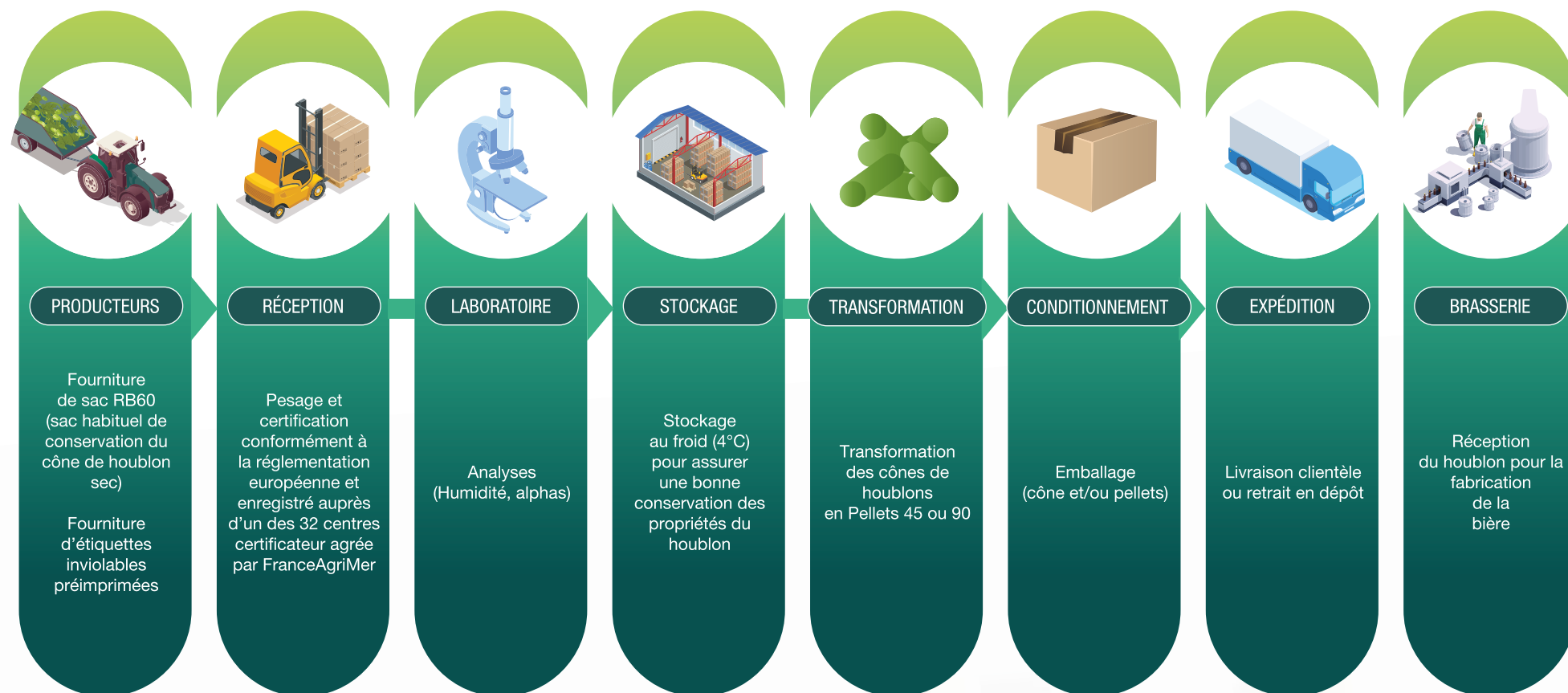
L'ACTIVITÉ DU NÉGOCIANT HOUBLON

02



- 19 _ DE LA BALLE DU HOUBLON AU BRASSEUR
- 20 _ LES DIFFÉRENTES FORMES DE HOUBLON UTILISÉES
- 21 _ LES USAGES DU HOUBLON
- 22 _ CHIFFRES CLÉS PRODUCTION MONDIALE D'ACIDE ALPHA
- 23 _ OFFRE ET DEMANDE INTERNATIONALE ACIDE ALPHA
- 25 _ LE HOUBLON FRANÇAIS DANS LE MONDE

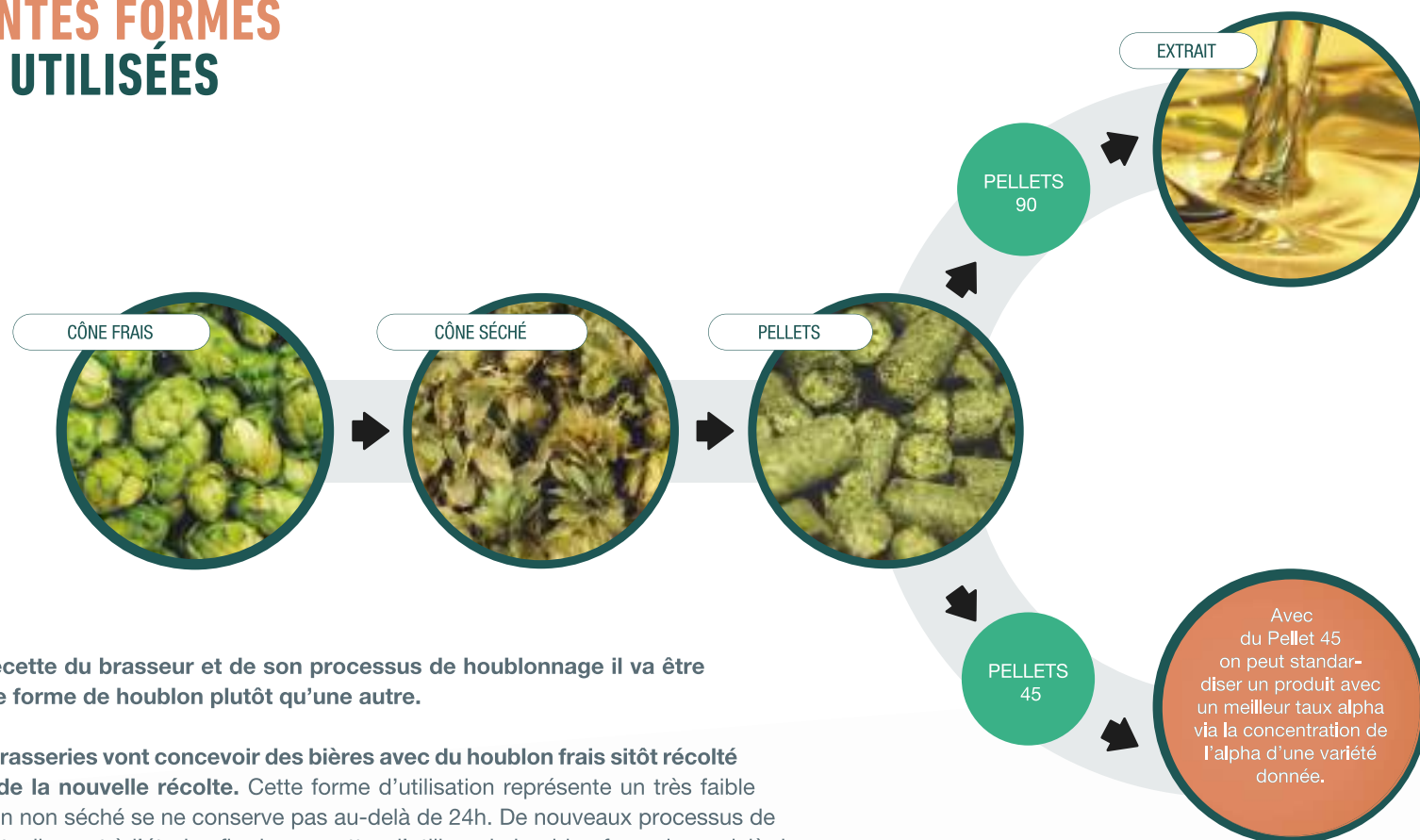
DE LA BALLE DE HOUBLON AU BRASSEUR



Certains houblonniers ne vont pas travailler avec des négociants et vont réaliser eux-mêmes ces différentes missions qui peuvent aussi être assurées par des coopératives.

* La pelletisation du houblon n'est pas obligatoire, le houblon peut être utilisé en brasserie sous forme de cône frais ou séché. La transformation en pellets permet d'allonger la durée de conservation du houblon. La transformation en pellets 90 est uniquement prévue comme transformation primaire du produit pour obtenir des extraits de houblon.

LES DIFFÉRENTES FORMES DE HOUBLON UTILISÉES



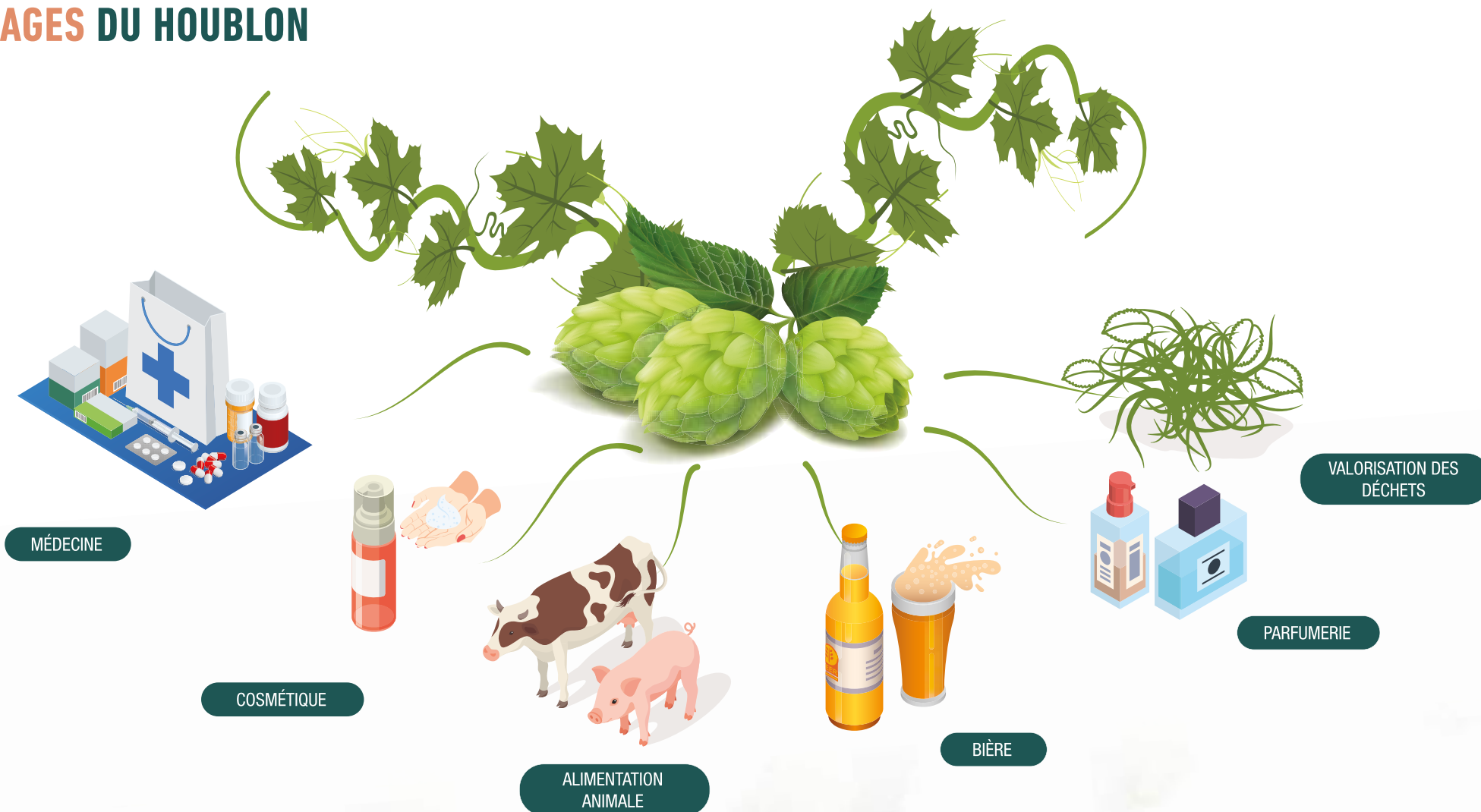
En fonction de la recette du brasseur et de son processus de houblonnage il va être amené à utiliser une forme de houblon plutôt qu'une autre.

En effet, certaines brasseries vont concevoir des bières avec du houblon frais sitôt récolté avec des brassins de la nouvelle récolte. Cette forme d'utilisation représente un très faible volume car le houblon non séché se ne conserve pas au-delà de 24h. De nouveaux processus de conservation sont actuellement à l'étude afin de permettre d'utiliser du houblon français au-delà de ce délais.

Dès que les cônes sont récoltés, ils sont séchés conformément à la réglementation européenne en vigueur et sont ensuite mis sous balle puis certifiés par l'un des 32 centres agréés par FranceAgriMer pour la France. Quand le houblon est séché et n'a pas subi de transformation, au-delà d'un an de conservation au froid (à 4 degrés), il perd de sa qualité brassicole.

Il peut donc ensuite être pelletisé en deux formats : Pellets 45 ou Pellets 90. Cette dernière forme permet de fabriquer des extraits de houblon sous forme liquide qui sont utilisés en fonction des processus de fabrication de bière utilisée. Le houblon sous forme de pellets permet une conservation de 3 ans et la forme extrait de 7 ans à condition d'être stocké à 4°C. Chaque format de commercialisation correspond à un marché spécifique.

USAGES DU HOUBLON



Le houblon est utilisé à plus de 95% pour une utilisation dans la bière. Des travaux de recherche sont toujours en cours pour trouver de nouveaux usages dans le domaine de la santé et la cosmétique.

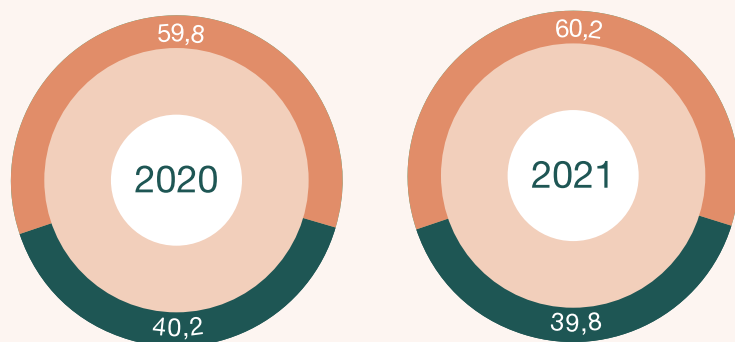
En effet, le houblon possède des propriétés bactériostatiques qui lui permettent de limiter l'activité microbienne. Les nombreuses molécules présentes dans les glandes à

lupuline sont aussi exploitées dans d'autres domaines. Le houblon est une plante appartenant à la famille des cannabacées.

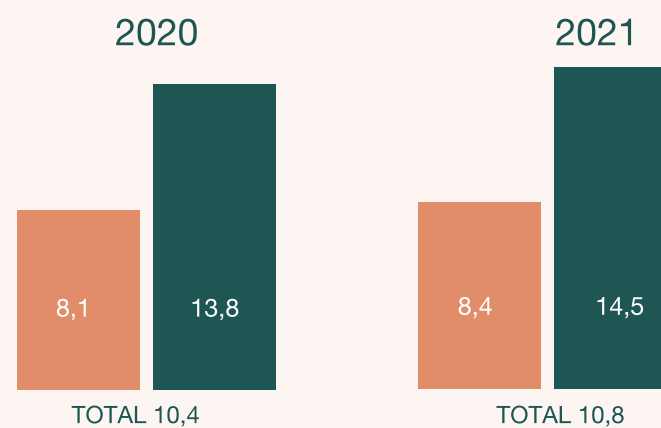
Il apporte ainsi des vertus apaisantes qui peuvent être valorisées tant en alimentation animale que dans des compléments, tisanes à destination de la consommation.

CHIFFRES CLES PRODUCTION MONDIALE D'ACIDE ALPHA

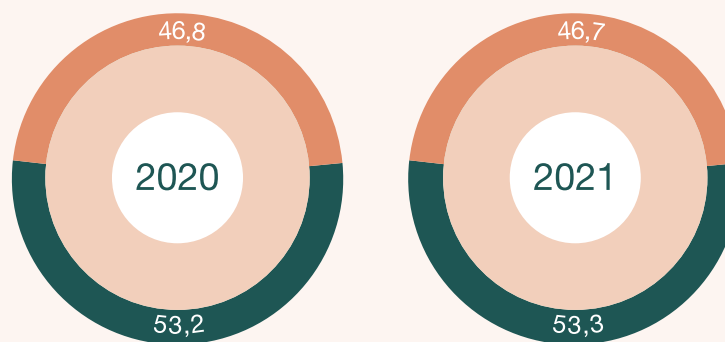
RÉPARTITION DE LA SURFACE EN % DE PRODUCTION DE HOUBLON EN FONCTION DU TYPE AROMATIQUE OU AMÉRISANT



ÉVOLUTION DE LA PART EN % D'ACIDE ALPHA MOYEN DU HOUBLON EN FONCTION DU TYPE AROMATIQUE OU AMÉRISANT



RÉPARTITION EN % D'ACIDE ALPHA MOYEN DU HOUBLON EN FONCTION DU TYPE AROMATIQUE OU AMÉRISANT

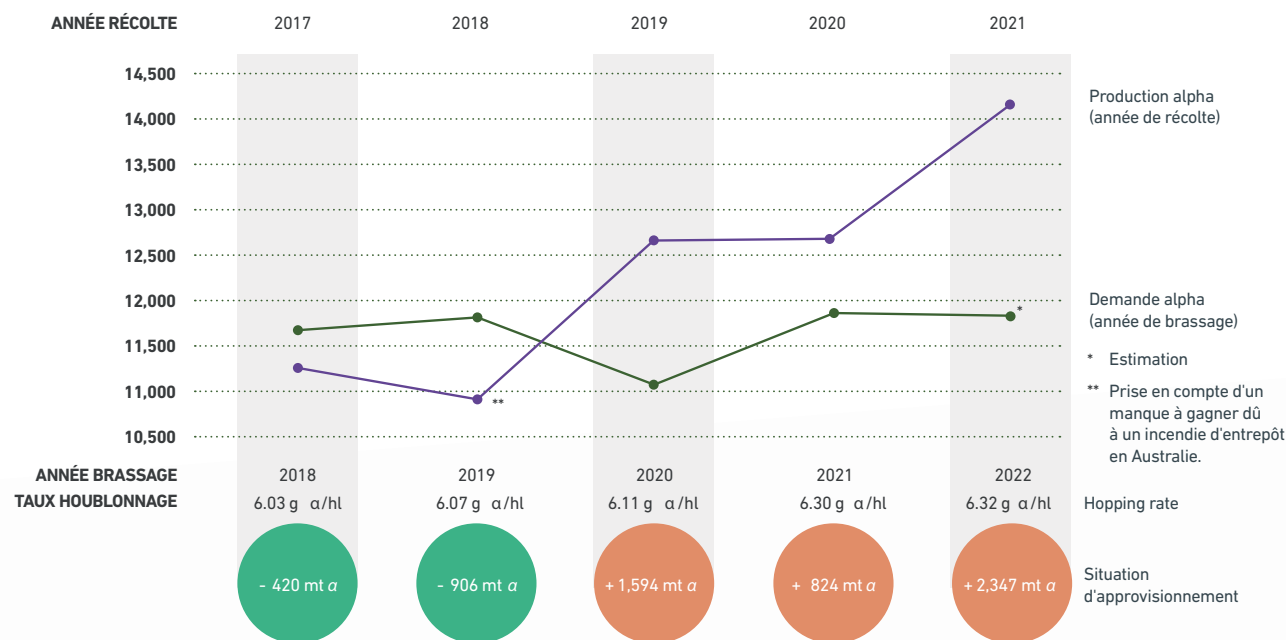


HOUBLON AMÉRISANT

HOUBLON AROMATIQUE

Source : Rapport BarthHaas 2021-2022

OFFRE ET DEMANDE INTERNATIONALE ACIDE ALPHA



En 2018, l'offre était inférieure à la demande ce qui a été positif pour le développement du houblon. En revanche, depuis 2019, les courbes se croisent et la demande en alpha demeure inférieure à l'offre. Il y a donc une inversion de la situation et au niveau international, on est en surproduction. Il faut donc rester vigilant quant à cette situation qui pourrait être dévastatrice sur les prix payés à la production.

Sur la campagne 2021, la teneur moyenne en acide alpha (ToP) de 10,8 % pour toutes les variétés récoltées dans le monde atteint un nouveau record en 2021. La production en acide alpha est en augmentation et les performances sont notables en Allemagne où les performances de toutes les principales variétés ont été supérieures aux moyennes pluriannuelles des cinq et des dix dernières années. Ces très belles performances ne doivent pas masquer le fait que sur cinq des dix dernières campagnes ont été faibles tant en acide alpha qu'en rendement. **Le houblon reste une plante très sensible au phénomène météorologique extrême.**

L'acide alpha est le critère de référence sur le marché international. Chaque variété est analysée sur son taux d'acide alpha pour son pouvoir amérissant. Le marché suit donc de près la récolte d'alpha mondiale et on suit les évolutions entre l'offre et la demande. Le marché connaît un excédent de houblon pour la troisième année consécutive. Le prix du marché de houblon a quant à lui baissé pour la troisième année consécutive, conséquence d'une offre surabondante. Cette baisse de prix a été constatée sur des variétés elles-mêmes surproduites. Cette situation se retrouve également au niveau des contrats qui sont établis sur des durées plus courtes au regard de ce contexte de production et des incertitudes géopolitiques.

L'augmentation de près de +520 ha de la superficie mondiale de houblon (entre 2020 et 2021) couplée à la hausse de 6% du rendement par hectare (2020 : 1,96 t / 2021 : 2,08 t) ont produit ensemble un volume de récolte supérieur de 7% (+8 800 t) d'année en année. La teneur moyenne en acide alpha est passée de 10,4% à 10,8%, ce qui a entraîné une augmentation d'une année sur l'autre du rendement alpha de 12 % (1 483 t).

La part du houblon aromatique a augmenté en termes de rendement des cultures, mais a légèrement diminué en termes de production d'alpha.

Source : Rapport BarthHaas 2021-2022



LE HOUBLON FRANÇAIS DANS LE MONDE

EXPORT
EUROPE

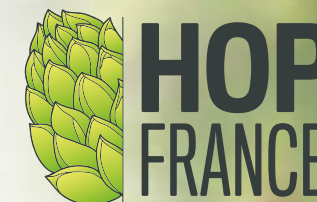
20%

GRAND
EXPORT

20%

Avec les 672 hectares de production en 2022, les planteurs de houblon français ne produisent pas suffisamment de houblon par rapport aux besoins de la production de la brasserie française.

Pour autant, la France exporte paradoxalement un peu moins de 40% de la production nationale autour de 300 tonnes en fonction des années principalement sur le continent Américain, en Asie et en Europe.



Source : Hop France, Comptoir agricole, données 2022

LA TRANSFORMATION DU HOUBLON

03

- 27 _ LA BIÈRE
- 28 _ CARACTÉRISTIQUES DU HOUBLON ET PROFIL AROMATIQUE
- 29 _ RECHERCHE GÉNÉTIQUE ET CRÉATION VARIÉTALE
- 30 _ LES PRINCIPALES VARIÉTÉS UTILISÉES DANS LE MONDE
- 31 _ LE HOUBLONNAGE
- 32 _ DÉVELOPPEMENT DE LA BIÈRE
- 34 _ CONSOMMATION DE LA BIÈRE DANS LES PAYS EUROPÉENS
- 37 _ LES ACTEURS DE LA BRASSERIE FRANÇAISE



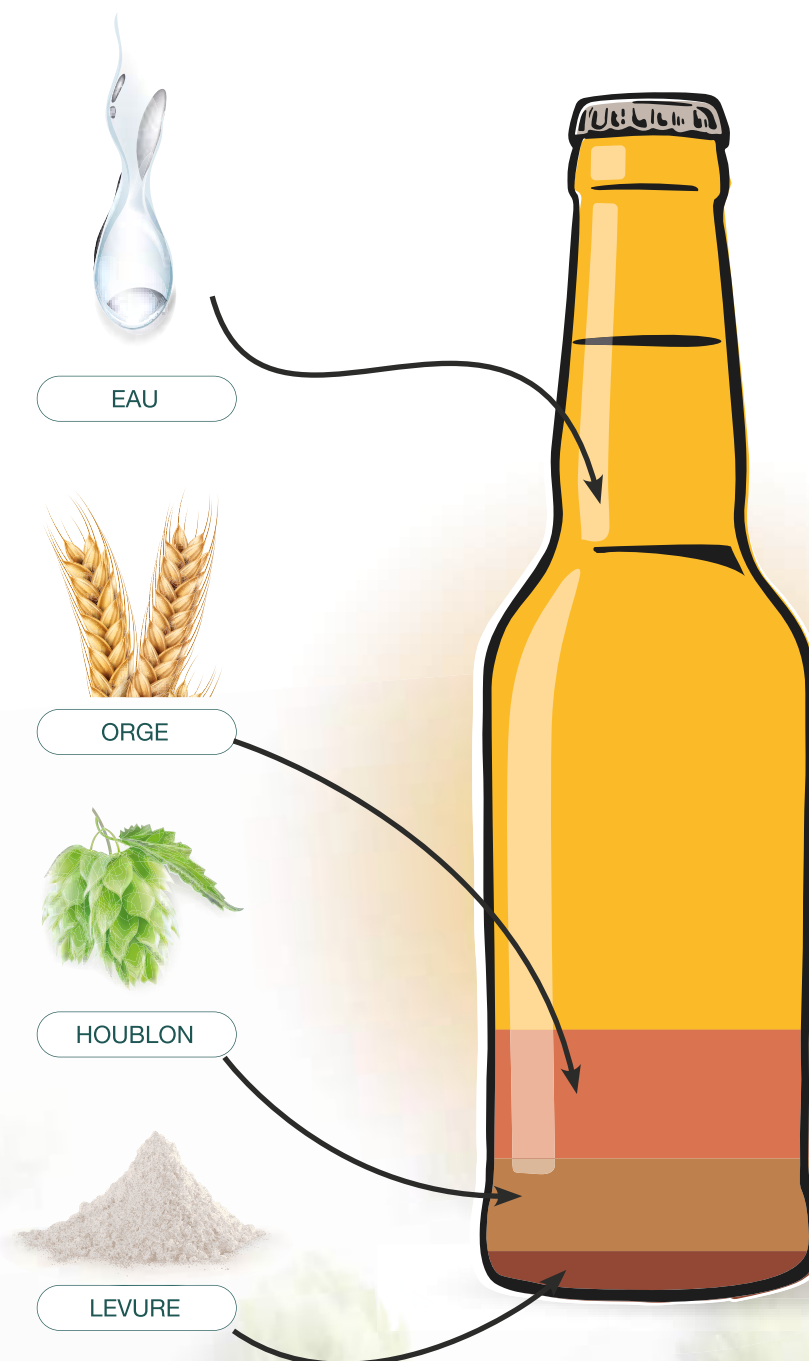
LA BIÈRE

En France, la dénomination « bière » est réservée à la boisson obtenue par fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir du malt de céréales, de houblon, d'eau potable et de levure.

Le malt de céréales (orge) représente au moins 50 % du poids des matières amylacées ou sucrées mises en œuvre.

Des herbes aromatiques ou des épices naturelles peuvent être ajoutées à la bière si l'adjonction de ces ingrédients ne confère pas au produit final de manière perceptible les caractéristiques aromatiques typiques de ces ingrédients. Les ingrédients ajoutés sont mentionnés dans l'étiquetage du produit.

Une bière est uniquement composée d'ingrédients d'origine végétale à une seule exception possible : le miel qui est la seule substance d'origine animale qui est autorisée pour faire une bière.



1 LITRE DE BIÈRE, C'EST :

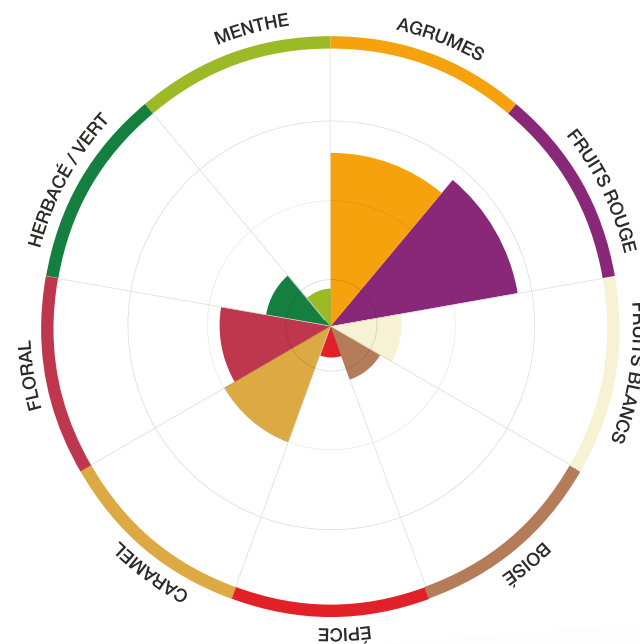
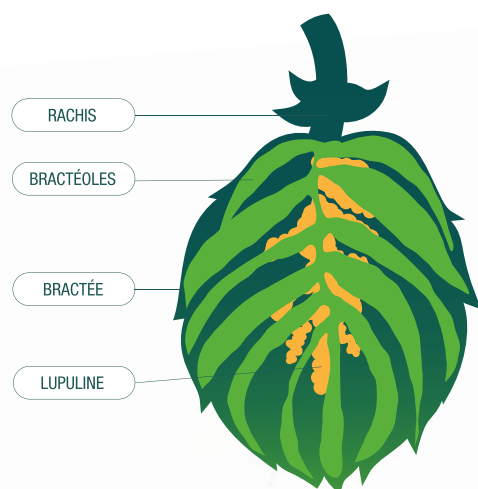
- De l'eau pure
- + 150 g de malt
- + 1 à 2 g de houblon
- + 1 cl de levure
- + du savoir-faire

La quantité de houblon utilisée va dépendre de la recette et peut donc augmenter.

CARACTÉRISTIQUES DU HOUBLON ET PROFIL AROMATIQUE

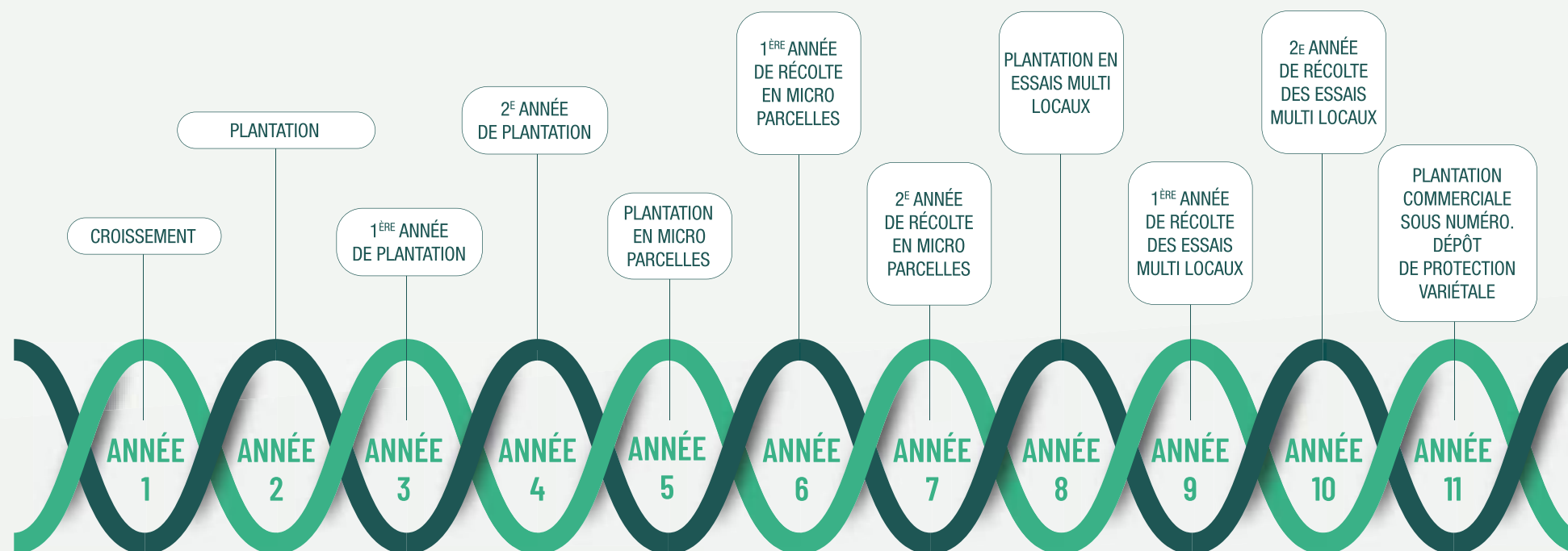
La fleur de houblon, qui est un cône, est composée de bractées sous lesquelles sont présentes, à leurs bases les glandes à lupuline qui sont une résine farineuse de couleur jaune. Cette substance est un principe actif qui, durant le brassage, va libérer les composés notamment responsables de la saveur amère. Dans les cuves du brasseur, la lupuline se décomposera en deux acides : **l'acide alpha : humulone** et **l'acide beta : lupulone**.

Au cours du processus de fabrication de la bière les réactions avec ses deux acides permettront de stabiliser la mousse de la bière, sa conservation, l'amertume et les propriétés anti-oxydantes. Au-delà de ces deux acides essentiels dans la bière, il y a des huiles essentielles qui permettront de révéler tout le potentiel aromatique du houblon.



- **MENTHE**
Menthe, mélisse, thym, camphre, sauge
- **AGRUMES**
Pamplemousse, orange, citron vert, citron, gingembre, bergamote, citronnelle
- **FRUITS ROUGES**
Groseille, cassis, fraise, framboise, myrtille, mûre
- **FRUITS BLANCS**
Raisin, banane, melon, pastèque, pêche, abricot, prune, ananas, litchi
- **BOISÉ**
Cuir, tabac, barrique, myrrhe, résine, Cognac
- **ÉPICE**
Poivre, livèche, curry, aneth, anis, noix de muscade, fenouil
- **CARAMEL**
Beurre, chocolat, yaourt, pain d'épices, miel, caramel, café
- **FLORAL**
Jasmin, géranium, muguet, camomille, sureau, rose
- **HERBACÉ/VERT**
Foin, thé vert, artichaut, poireau

RECHERCHE GÉNÉTIQUE ET CRÉATION VARIÉTALE



Le houblon est un rhizome qui en se développant donnera une liane qui pourra atteindre dix mètres de long. On peut planter entre 2 700 et 3 000 pieds par hectare. La mise en terre est réalisée à partir de la fin de l'hiver au début du printemps.

Le houblon, qui est une plante pérenne, peut-être cultivé entre 15 et 20 ans en fonction des variétés. Le rendement par hectare peut-être compris entre 1,2 et 1,8t. Le houblon est une plante dioïque avec des pieds mâles et femelles. En production on utilise que les pieds femelles dont les cônes non fécondés seront utilisés en brasserie. Les individus mâles

sont uniquement utilisés pour la création de nouvelles variétés.

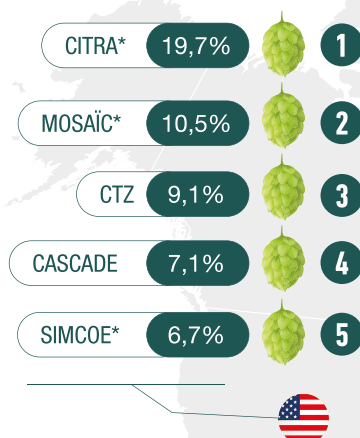
Pour créer une variété de houblon, il faut entre 11 et 15 ans. La recherche génétique est un enjeu majeur pour la filière. Le rythme de création variétale est donc très long pour des brasseurs qui souhaitent créer des bières avec des innovations aromatiques que l'on pourrait avoir avec de nouvelles variétés.

Avec HOPLAUNCH, la filière investit et s'associe avec SECOBRA, le spécialiste de la création d'orges brassicoles

français pour dynamiser la création variétale en utilisant les dernières techniques de pointe et permettre de répondre aux enjeux de la production du houblon «made in France» qui correspondra aux attentes des brasseurs.

L'objectif du projet HOPLAUNCH_Volet Génétique a pour but de mieux connaître le génome du houblon et les gènes d'intérêt qui permettront de répondre aux enjeux de souveraineté alimentaire et le réchauffement climatique.

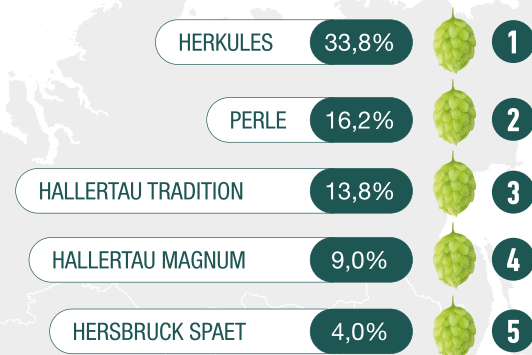
LES PRINCIPALES VARIÉTÉS UTILISÉES DANS LE MONDE



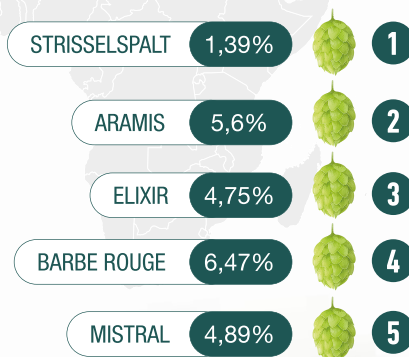
En 2022, le houblon amer **Herkules** (meilleure variété amertisante mondiale), avec une superficie de 7 142 ha, a vu sa part dans la superficie totale grimper à 35%.

En République Tchèque, la variété **SAAZ** représente 77 % de la surface de houblon sur les 4971 ha recensés en 2021.

TOP 5 DES VARIÉTÉS PAR RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE EN 2021



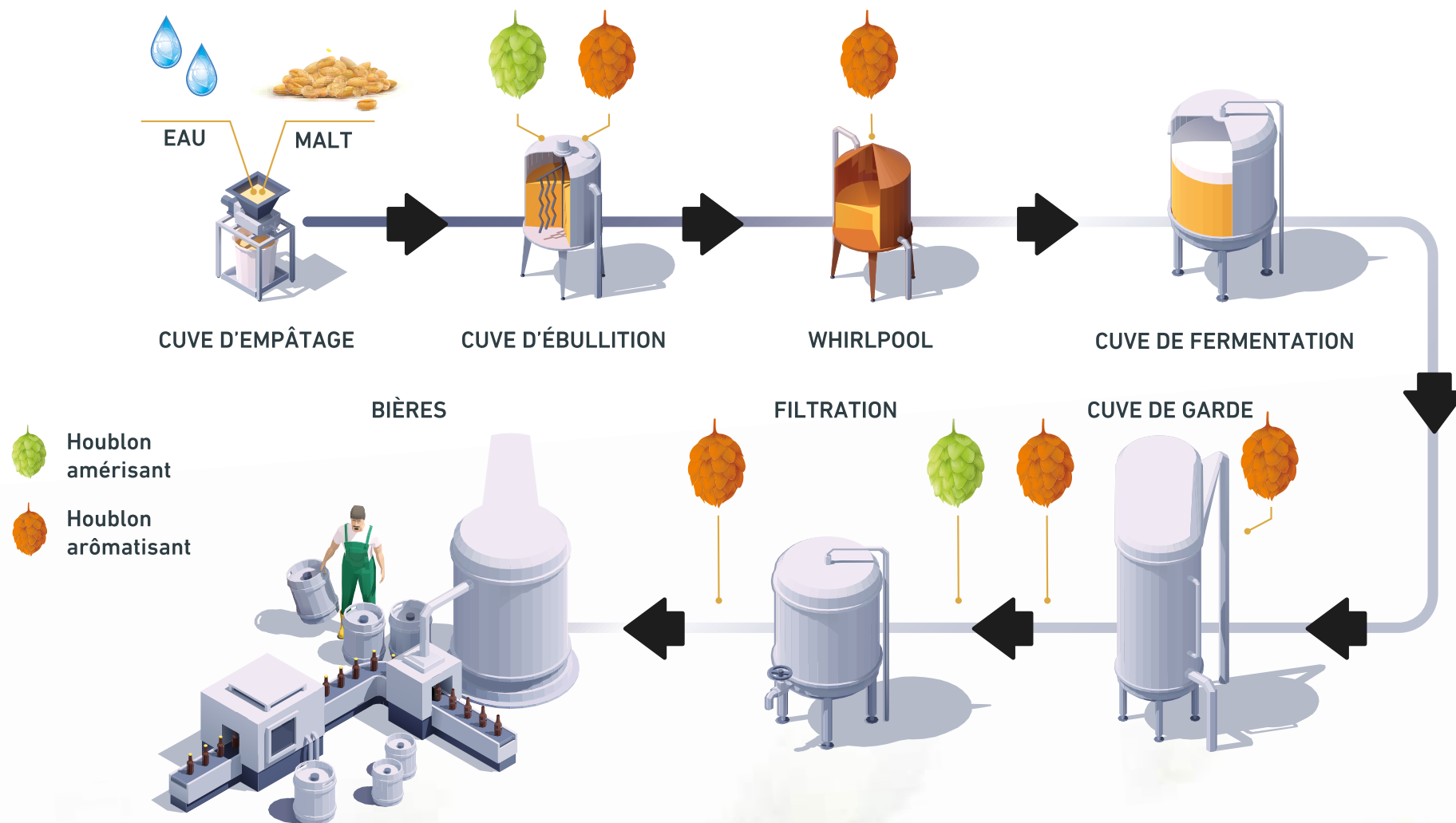
LES VARIÉTÉS FRANÇAISES



Elles peuvent se situer sur un taux d'alpha entre 10/12 % vs 20/22 % sur un amérissant international

Source : Rapport BarthHaas 2021-2022, Comptoir agricole / HOP FRANCE

LE HOUBLONNAGE



Dans une bière, on peut intégrer du houblon aromatique ou amérisant. La différence entre les deux dépend de la concentration d'acide alpha contenue dans la lupuline des cônes. Entre 8 et 30%, le houblon est considéré comme un houblon amérisant. En deçà de 8%, c'est un houblon aromatique. Dans le processus de houblonnage, en fonction de l'étape où le houblon est introduit ou de la technique de houblonnage utilisée : Le « Mash hopping », le « First Wort Hopping », le « Bitter Hop Addition », l'« Aroma Hop Addition », le houblonnage tardif, le « flameout », le « Whirlpool Hopping », le « Dryhopping », il va pouvoir révéler tout son potentiel amérisant et aromatique.

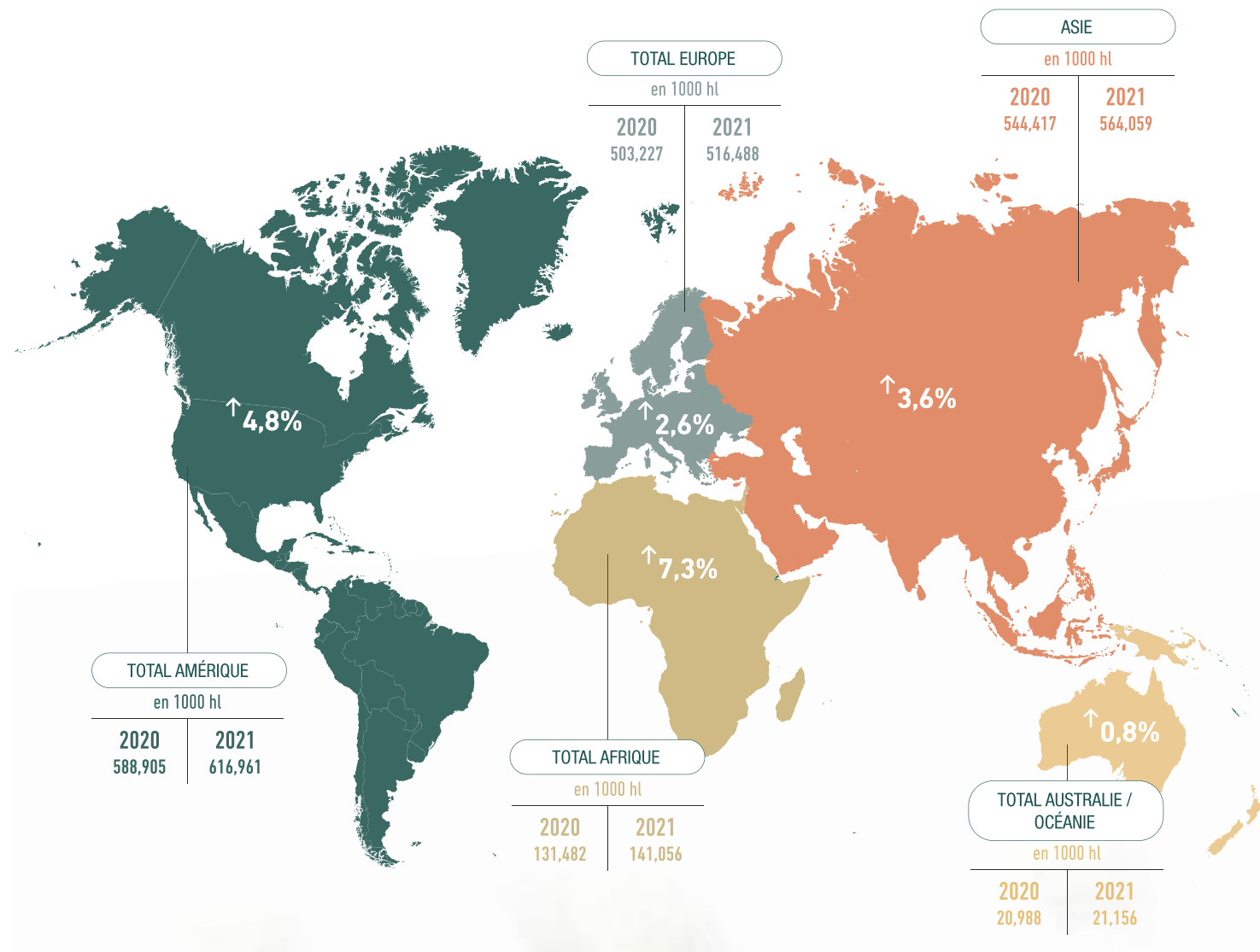
DÉVELOPPEMENT DE LA BIÈRE

2020/21

La production mondiale de bières s'est redressée de 4% en 2021 sans rattraper pour autant le niveau de marché d'avant la pandémie.

En Russie et en Ukraine, autour de 100 millions de hectolitres sont brassés et 2 millions sont importés. Ce marché représente 5% du marché mondial. Le volume en jeu est équivalent au niveau mondial de la perturbation que le marché a connu à cause de la crise sanitaire.

L'impact sur le marché de la bière est difficile à estimer à l'heure actuelle. En revanche, les conséquences économiques sur toute la chaîne de valeur au niveau mondial se fait sentir avec une hausse des coûts de production sans précédents pour tous les maillons de la filière brassicole.



Source : rapport Barthaas 2021-2022

CHIFFRES CLÉS DE LA BRASSERIE EUROPÉENNE

**BRASSERIES
ACTIVES**
(EUROPE ÉLARGIE)

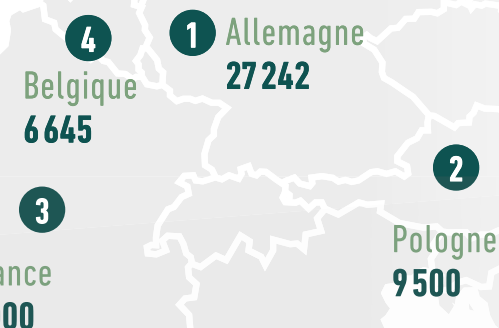
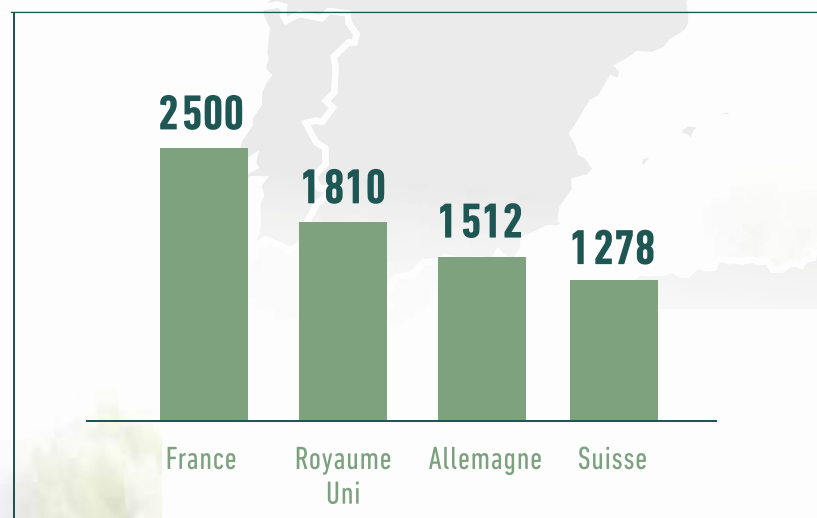
12 439
en 2020

12 704
en 2021

**EMPLOIS DIRECTS
GÉNÉRÉS**

**NOMBRE DE
BRASSERIES**
(PAR PAYS EN EUROPE EN 2021)

Dans le trio de tête,
la France est la seule à poursuivre sa croissance,
creusant l'écart avec ses poursuivants.
**Elle reste le 1^{er} pays européen en nombre de
brasseries.**



CONSOMMATION DE BIÈRE DANS LES PAYS EUROPÉENS EN LITRES



Source : Brewers of Europe

L'ÉVOLUTION DE LA BIÈRE, EN FRANCE

Le marché de la bière est très dynamique en Europe et particulièrement en France qui est le premier pays européen en terme de nombre des brasseries.

La filière brassicole en France

La filière de la brasserie française est très active. On compte en 2022, 2500 brasseries réparties sur l'ensemble du territoire, y compris en outre-mer. En 1980, la vague des craft-beers des Etats-Unis arrive en France. La première micro-brasserie est créée en 1985, en 2019 elles sont 1600. Ce phénomène se poursuit et dynamise toute la filière. Depuis 2018, on comptabilise la création d'une brasserie par jour. Ce tissu territorial est important : on a coutume de dire qu'il y a toujours une brasserie à moins de 30km de là où on se trouve. La filière représente 8000 emplois directs. 45% des dirigeants de brasseries ont entre 18 et 39 ans.

L'impact du COVID

Les brasseries ont été impactées par la crise de la COVID-19, le réseau hors alimentaire représentant plus d'1/3 du marché. L'année 2022 est marquée par la crise en Ukraine et la hausse exceptionnelle des matières premières et des coûts de production.

Une offre diversifiée

Le marché de la bière bénéficie d'une offre diversifiée qui plait au consommateur : elle lui permet

de changer, de se diversifier, de consommer dans des endroits différents et surtout de découvrir un ensemble de saveurs souvent inconnues ! L'IPA est toujours aussi prisée par le consommateur, avec ses touches d'amertume. En France, on compte plus de 100 000 références de bières.

Des acteurs engagés aux cotés des houblonniers

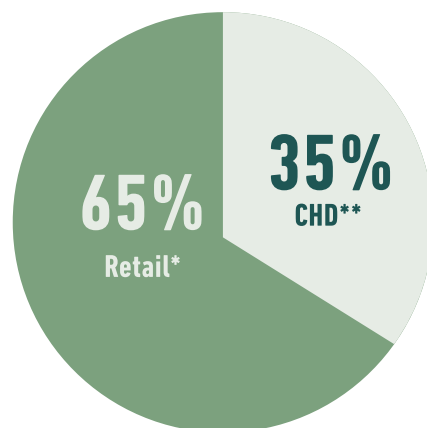
La Brasserie française est au cœur d'une filière amont/aval agricole très innovante qu'elle soutient et qu'elle accompagne dans sa structuration. Du champs d'orge et de la houblonnière jusqu'au consommateur, la filière brassicole française représente près de 130 000 emplois pour un chiffre d'affaires de 15 milliards d'euros.

La fabrication des bières françaises nécessite le travail de semenciers, d'agriculteurs, d'houblonniers, de collecteurs, de malteurs, de levuriers et de brasseurs.

Depuis de nombreuses années, les brasseurs sont aux côtés des producteurs de houblon sur les territoires pour développer les filières locales et travailler sur des perspectives communes. Les services de recherche et développement travaillent avec les planteurs pour tester de nouvelles recettes de bières avec des variétés adaptées au terroir. Les brasseurs financent également des programmes de recherche pour les accompagner vers la transition agroécologique et des actions de soutien au développement local.

Les initiatives originales ne manquent pas et c'est main dans la main que brasseurs et houblonniers écrivent ensemble leur destin commun. Certains brasseurs ont aussi franchi le pas en se lançant dans l'aventure de la production du houblon.

La création d'InterHoublon dans laquelle les brasseurs sont les premiers contributeurs financiers témoignent d'un engagement sans faille et sur le long terme aux côtés des producteurs. L'objectif étant de pouvoir accélérer le développement du houblon dans toutes les régions de France et répondre aux besoins des brasseries tout en faisant face aux défis majeurs des décennies à venir comme le réchauffement climatique.



La tendance reste identique sur les 4 dernières années

1^{er} pays



La France est le 1^{er} pays européen en nombre de brasseries



2500 brasseries

dans tous les départements français de métropole et d'Outre-Mer

70%



des bières consommées en France sont produites en France



10 000 références

Les brasseries françaises représentent plus de 10 000 références de bières différents

8^e pays



producteur de bières en Europe



33L/an/habitant

La France avec une moyenne de 33L/an/habitant est en volume le dernier pays consommateur de l'Union Européenne

8000

emplois directs



130 000

emplois de l'amont à l'aval

* Retail : Bières qui sont achetées dans la Grande Distribution

** CHD : Consommation Hors Domicile

Sources : Brewers of Europe, Brasseurs de France, SNBI

LES ACTEURS DE LA BRASSERIE FRANÇAISE

SNBI

Le Syndicat National des Brasseries Indépendantes (SNBi) a été créé en juin 2016 et représente exclusivement les brasseries artisanales et indépendantes au nombre de 850 adhérents à ce jour.

Ses missions sont de :

REPRÉSENTER : Les adhérents auprès des institutions françaises et européennes

DEFENDRE : Les brasseries auprès des administrations et des pouvoirs publics

FÉDÉRER : L'ensemble des brasseries indépendantes pour être représentatif

INFORMER, CONSEILLER, AIDER : Les adhérents sur tous les sujets avec des personnes spécialisées par domaine et leur mettre à disposition des outils (guides, FAQ, conférences, CGV, médiateur...).

On compte environ 2500 brasseries en France, 1 brasserie sur 3 a rejoint le SNBi.

Représentatif depuis 2021, le SNBi est aussi membre de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD). Les valeurs du SNBi et de ses adhérents reposent sur l'authenticité, la qualité et la transparence.



LES BRASSEURS DE FRANCE

Brasseurs de France, créé en 1878, est le syndicat historique de la brasserie française. Il regroupe des brasseries artisanales, familiales et internationales, représentant ainsi 98% de la production française, avec 432 adhérents à jour de cotisation au 31 décembre 2022.

Le syndicat a trois missions principales :

- **Défendre des intérêts communs de la brasserie française et de la profession,**

- **Valoriser la bière française, le patrimoine et le savoir-faire exceptionnel de ses brasseurs,**

- **Fédérer l'ensemble des brasseurs et brasseuses du territoire national et en faire des acteurs intégrés dans une filière structurée de l'amont à l'aval.**

Brasseurs de France est membre de l'organisation des Brasseurs européens (The Brewers of Europe) depuis 1958, ainsi que de l'European Brewery Convention (EBC), organisation scientifique internationale, et de l'Association nationale des Industries alimentaires (l'ANIA). Il est aussi membre de la Confédération des Petites et Moyennes entreprises (CPME).



Nos services sont variés :

- **Promotion et valorisation de la filière et des adhérents** (événements, concours biérologie, tourisme brassicole...)
- **Convivialité et échanges** (séminaire des adhérents, webinaires...)
- **Réglementaire** (étiquetage, fiscalité, loi Evin, environnement...)
- **Social** (convention collective, contrats...)
- **Défense de la profession**
- **Aide au développement** (export) **et financement d'entreprise**
- **Soutien au développement de la filière** (amont et aval)

Brasseurs de France est présent dans plusieurs salons professionnels, nationaux et régionaux.



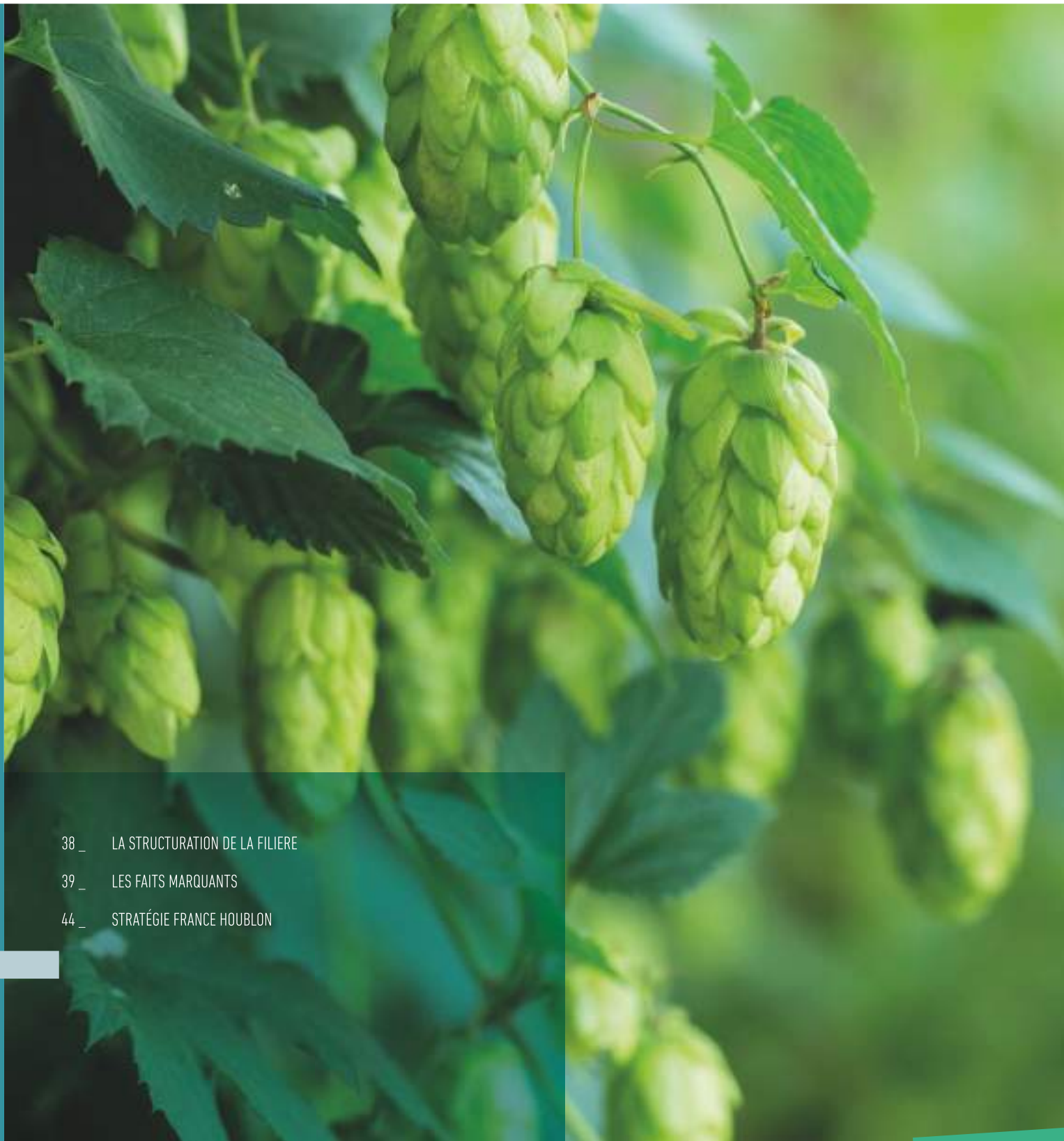
LA STRUCTURATION DE LA FILIÈRE

04

38 _ LA STRUCTURATION DE LA FILIÈRE

39 _ LES FAITS MARQUANTS

44 _ STRATÉGIE FRANCE HOUBLON



FAITS MARQUANTS DE LA FILIÈRE EN 2019

Les premières assises du houblon qui ont été organisées en 2019 en Alsace ont été l'évènement fédérateur pour que tous les houblonniers français puissent se rencontrer et lancer la dynamique du plan «FranceHoublon 2022». Les deux jours organisés sur le site du lycée agricole d'Obernai ont permis d'échanger sur des thématiques techniques présentées sous la marque Institut technique du Houblon (ITH). C'est lors de ces premières assises que le projet de structuration de filière a été présenté au plus grand nombre. Le deuxième jour était tourné sur le dialogue interprofessionnel qui était les prémices de la fondation d'InterHoublon quelques mois plus tard.



**1^{ÈRES} ASSISES
DU HOUBLON,**
réunissant tous les acteurs
de la filière



FAITS MARQUANTS 2020



2020 sera incontestablement l'année du lancement et de déploiement du plan France 2022 avec le lancement d'InterHoublon en présence du Ministre de l'Agriculture Didier Guillaume. A l'occasion du SIA 2020, le Président de la République Emmanuel MACRON échange avec



les filières lors d'un déjeuner avec les Présidents des interprofessions agricoles françaises.

Il rencontre également les acteurs de la filière. Le salon sera l'occasion aussi d'échanger avec le Premier Ministre Edouard Philippe et le Ministre de l'Agriculture.



Premier Séminaire France Houblon 2020 1^{er} Congrès National des Producteurs de Houblon

L'année 2020 se clôture avec le premier séminaire stratégique producteur pour enrichir le projet FranceHoublon 2022. Il est suivi du Premier congrès des producteurs français sur le site du lycée agricole de Sainte Livrade-sur-Lot.



FAITS MARQUANTS

2021



CRISE COVID

2021 Crise Covid et conséquences sur le marché de la bière et du houblon. La crise Covid, ayant commencée à l'issue du salon de l'agriculture, a eu des conséquences sans précédent sur le marché de la bière alors que la dynamique de croissance de la bière en France était constante sur la dernière décennie.

Avec les confinements successifs, la part de marché de la bière, qui est servie dans les cafés, restaurants et festivals (CHR) qui représente 35 % des parts de marché, s'effondre entraînant de facto une baisse des ventes de houblon du fait du ralentissement de la production de bière. Antoine WUCHNER, Secrétaire Général de l'AGPH est interviewé lors du JT de 20h de TF1.



SALON DES BRASSEURS 22 OCTOBRE 2021

Octobre 2021 : Premier débat interprofessionnel lors du Salon des Brasseurs de Nancy. A l'occasion du Salon des Brasseurs de Nancy 2021, il s'est tenu le premier débat avec les représentants des 3 collèges pour présenter les missions de l'interprofession.



VISITE DU MINISTRE A BRUMATH AU SIÈGE HOP FRANCE

Décembre 2021 : Visite du Ministre de l'Agriculture Julien DENORMANDIE pour rencontrer les producteurs de houblon et annoncer que l'Appel à Projet HOPLAUNCH est lauréat.



Julien DENORMANDIE, Ministre de l'Agriculture

FAITS MARQUANTS

2022



Echange avec le Premier Ministre Jean Castex
sur l'Appel à Projet HOPLAUNCH



STRUCTURATION DE LA FILIÈRE SUR LA RECHERCHE

Dans le cadre de la réforme de la séparation de l'AGPH entre la structure de représentation des producteurs et de son activité de recherche historique, la filière a entamé une réflexion pour identifier un institut qualifié pour héberger l'institut technique du houblon.

Les consultations ont abouti à une intégration du houblon au sein de l'**ITEIPMAI**, l'institut des plantes aromatiques, médicinales et à parfum.

A l'occasion du Salon de l'agriculture 2022, un débat a été organisé chez l'ACTA autour de ce projet. L'annonce du rapprochement a été faite dans la foulée. Cette réforme d'intégration du houblon sera mise en place en janvier 2023 si les deux filières valident cette intégration.

L'objectif de ce projet majeur est de doter la filière d'un institut qualifié qui sera donc éligible au CAS DAR et de coordonner les actions de recherche appliquée pour le compte de la filière avec l'interprofession.

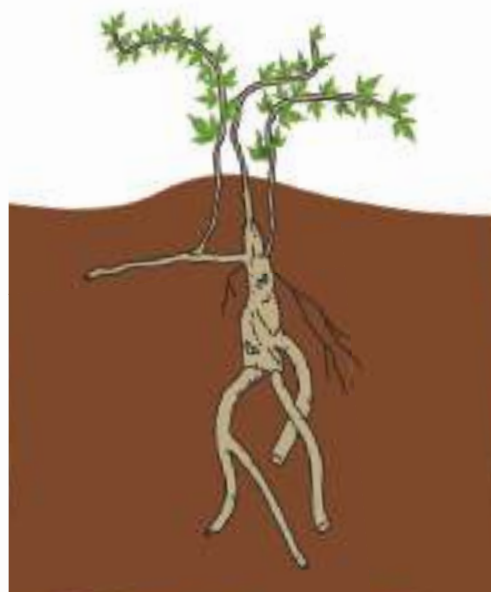
CONGRÈS BRASSICOLE NANCY 2022

Colloque orge brassicole



ARVALIS
Institut du végétal

Congrès Brassicole - Arvalis Nancy Avril 2022
Pour la première fois, InterHoublon est intervenu pour présenter la filière française de houblon dans le cadre du RDV annuel de la bière et du malt organisé par Arvalis.

PLAN STRATÉGIQUE
FRANCE HOUBLON 2022ÉCRIRE ENSEMBLE
LE RENOUVEAU
DU HOUBLON
FRANÇAIS

Ce plan stratégique proposé en 2019, repose sur quatre axes majeurs :

- **La définition d'une ambition commune** (projet FranceHoublon 2022) est le fruit de la volonté de transformation de la filière avec l'arrivée de nouveaux acteurs.
- **la nouvelle organisation de filière** qui a été nécessaire pour mieux la structurer pour répondre à des problématiques économiques, environnementales et agricoles observées depuis quelques années.
- **la création de l'interprofession** a été l'étape stratégique majeure qui a permis de transformer la filière pour lui permettre de donner des moyens financiers à la filière et de mettre en place son plan stratégique.
- **l'impulsion d'une nouvelle dynamique agronomique** est l'enjeu central pour les années à venir avec une planification essentielle au regard des enjeux et des spécificités du houblon.

Dès lors, depuis 2020, Interhoublon réunit l'ensemble des acteurs de la filière : producteurs (AGPH), négociants (AFNH) et transformateurs représentés par les deux syndicats de brasseurs (Brasseurs de France et le Syndicat National des Brasseurs Indépendants).

Quant à la partie technique, elle est identifiée avec la marque **Institut technique du Houblon (ITH)** dont l'objectif est de structurer une structure ad hoc en mesure de coordonner les actions d'accompagnement technique pour la production.

L'ITH devra proposer des solutions pour améliorer la **rentabilité des productions et la compétitivité des exploitations** via le conseil, l'acquisition de connaissances, la mise en place d'essais et de travaux de recherche.

Aujourd'hui, la structuration n'est pas totalement finalisée, mais depuis deux ans, de nombreuses actions ont été mises en place et apportent déjà des réponses et solutions aux acteurs de la filière.

STRATÉGIE FRANCE HOUBLON 2022



L'ÉCOSYSTÈME DE FRANCE HOUBLON

LES POUVOIRS PUBLICS



Avec la contribution financière de l'État, le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire soutient l'agriculture et ruralité.



FranceAgriMer
Établissement National des Produits d'Origine Agricole et de la Pêche



LA RECHERCHE

Institut Technique du Houblon

Université Polytechnique
HAUTS-DE-FRANCE

SECOBRA
Recherches

iteipmai

IFBM

AGRO CAMPUS 47
SCIENTIFIC - INNOVATION - AGRI

UNIVERSITÉ
DE LORRAINE

UniLaSalle
Terre & Sciences



INRAE

ENSAIA

EPL
du bas-rhin



LES PROFESSIONNELS

ASSOCIATION GÉNÉRALE DES
PRODUCTEURS DE
HOUBLON DE FRANCE

ASSOCIATION
DES PLANTEURS
DE HOUBLON
D'ALSACE



BRASSEURS
DE FRANCE

LA BIÈRE DE PROVENCE
COLLECTIF FRANÇAIS

SNB
SYNDICAT NATIONAL
DES BRASSERIES INDÉPENDANTES

HOP
FRANCE



HOPEN
Fédération de Hopen





INTERHOUBLON

05

48	INTERHOUBLON
49	FONDATION D'INTERHOUBLON
50	LES MISSIONS D'INTERHOUBLON
51	LA GOUVERNANCE
52	FONDEMENT DE LA CONTRIBUTION VOLONTAIRE ÉTENDUE DITE CVE
54	APPELS À PROJETS



FONDATION D'INTERHOUBLON, L'INTERPROFESSION DU HOUBLON FRANÇAIS

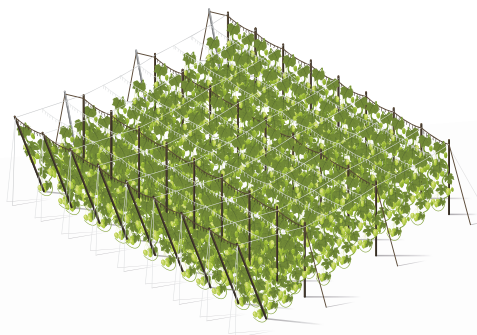
Créée en 2019, INTERHOUBLON rassemble et représente les métiers et activités amont et aval de la filière française de houblon, avec trois collèges qui composent l'interprofession : production, le commerce (mise en marché) et la transformation.

Elle est reconnue Interprofession nationale dans le cadre des dispositions nationales (articles L.632-1 à L.632-11 du Code rural) relatives aux organisations interprofessionnelles agricoles ainsi que de l'arrêté interministériel du 10 février 2020 (publication au Journal Officiel du 13.02.2020)

Elle vise à mettre en place trois CVE spécifiques pour chaque maillon pour obtenir des financements auprès des acteurs de la filière dans son intérêt.

Ensemble des acteurs qui forment les 3 collèges de l'interprofession du houblon français

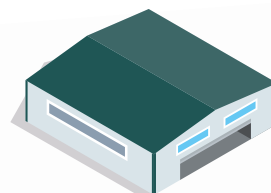
AMONT



PRODUCTION

PLANTEUR

Personne physique ou morale produisant du houblon français certifié.



NÉGOCE

METTEUR EN MARCHÉ

Personne physique ou morale procédant à la vente de houblon français certifié.



AVAL



TRANSFORMATION

BRASSEUR

Personne physique ou morale procédant à la mise à la consommation de bières sur le territoire métropolitain, qu'elle en soit ou non à l'origine de la fabrication.

LES MISSIONS D'INTERHOUBLON

1

FAIRE VIVRE ET DIALOGUER
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA
FILIÈRE FRANÇAISE DE HOUBLON

2

STRUCTURER
ET ORGANISER LA FILIÈRE

3

REPRÉSENTER, DÉFENDRE
ET PROMOUVOIR
LE HOUBLON FRANÇAIS.

4

INVESTIR POUR CONSTRUIRE
LE FUTUR DE LA FILIÈRE

LA GOUVERNANCE D'INTERHOUBLON



COLLÈGE PRODUCTEUR

L'AGPH (Association Générale des Producteurs de Houblon de France) est l'association qui accompagne les producteurs de houblon français depuis 1935. L'AGPH représente le collège producteur au sein de d'InterHoublon.



Bernard INGWILLER
Président



Franck SANDER



Matthieu COSSON

COLLÈGE NÉGOCE

L'AFNH (Association Française de Négoces de Houblon) a été créée en 2019 par les négociants de France afin de représenter tous les acteurs du négoce de houblon français tant sur le marché intérieur qu'à l'international. L'AFNH représente le collège négoce au sein d'InterHoublon.



Fanny MADRID
Secrétaire Générale



Paul PROVOST



Philippe MARTIN

COLLÈGE TRANSFORMATEUR

Brasseurs de France et le SNBI sont les deux syndicats qui représentent le métier des brasseurs français et composent le collège transformation au sein d'InterHoublon.



Gabriel CHARRIN
Trésorier



Agnès D'ANTHONAY



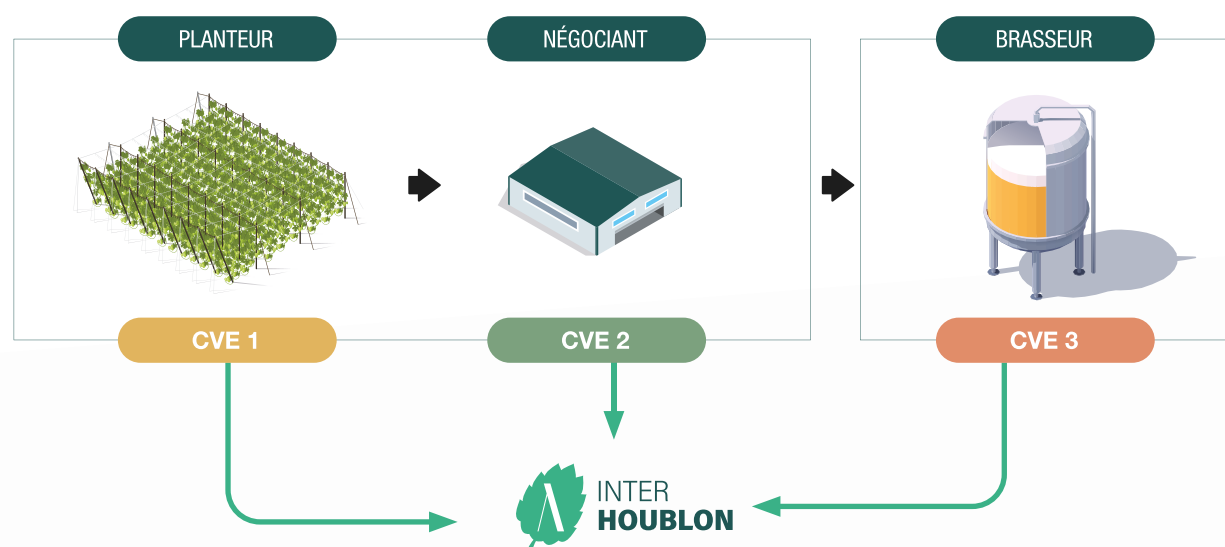
Jean-Olivier RIEUSSET

FONDEMENT DE LA CONTRIBUTION VOLONTAIRE ÉTENDUE DITE CVE

Afin de faire vivre l'interprofession et pour qu'elle puisse porter des projets collectifs pour la filière, les professionnels qui la dirigent ont décidé de la mise en place d'une Cotisation Volontaire Étendue (CVE). Cette dernière est mise en place pour chaque collège, pour mettre en place un plan d'action voté par les élus des 3 collèges qui composent InterHoublon.

Un premier accord interprofessionnel a été étendu au Ministère de l'Agriculture pour une période d'un an du 1^{er} juillet 2021 au 30 juin 2022.

SCHÉMA DE DESCRIPTION DE LA FILIÈRE COLLECTE CVE INTERHOUBLON



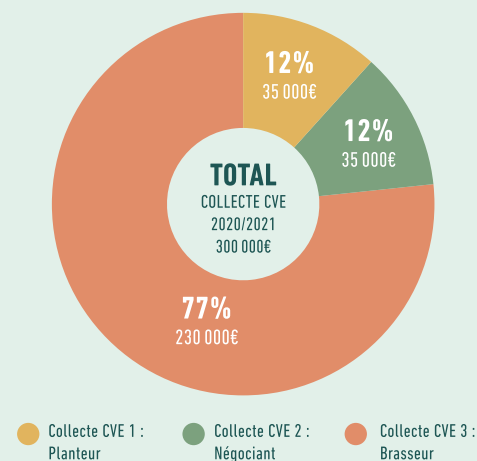
Les cotisations au niveau de la production sont prélevées, directement auprès des planteurs de houblon français certifié.

Les cotisations au niveau du négoce sont prélevées, auprès du premier metteur en marché vendant du houblon français certifié.

Les cotisations au niveau des brasseurs sont prélevées auprès des entreprises, mettant la bière à la consommation sur le territoire métropolitain français.

CVE	MONTANT DE LA COTISATION
CVE 1 PLANTEUR	Le taux de la cotisation est de 0,04€ HT par kg de houblon produit et certifié sur le territoire métropolitain français.
CVE 2 NÉGOCIANT	Le taux de la cotisation est de 0,04€ HT par kg vendu de houblon produit et certifié sur le territoire métropolitain français.
CVE 3 BRASSEUR	Le taux de la cotisation est de 0,01€ HT par hl de bière mise à la consommation sur le territoire métropolitain français.

RÉPARTITION THÉORIQUE collecte CVE 2021/22



LE PLAN CVE 2021/2022

Le Plan CVE est la proposition d'utilisation de la CVE qui a été validée par le conseil d'administration d'InterHoublon.

Le présent plan CVE est établi pour un an. Co-construit par l'interprofession et ses organisations professionnelles représentatives des différents collèges, il est ensuite adopté en conseil d'administration puis agréé par les Ministères de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, de l'économie, des finances, de la relance et des comptes publics par arrêté d'extension du 13/01/2022.

Au terme du premier exercice avec la mise en place de la première CVE 21/22, il y a eu des écarts entre les prévisions de collecte et les montants collectés pour plusieurs raisons :

- Une augmentation de 7,2% au niveau de la CVE Production liée à des conditions climatiques exceptionnelles et par conséquent une récolte supérieure aux prévisions.

- Une baisse importante de la CVE Négociants et Brasseurs, respectivement de 9,7% et 10,2%. La première raison est principalement due à l'impact de la crise Covid-19 ayant entraîné un surstock, difficile à écouler. Le redémarrage post-covid a été difficile pour l'activité brasserie. La seconde raison s'explique par la baisse de

la production de bière (crise sanitaire) à laquelle s'ajoute un déficit réel de communication auprès de cette catégorie de contributeurs. Ainsi, on constate un écart de + de 8 % entre le montant prévisionnel toutes CVE confondues et le montant facturable.
page8image39890720

Bilan des actions réalisées grâce à la collecte CVE.

Parmi les actions prévues au moment du budget prévisionnel, une partie a pu voir le jour grâce à la collecte, d'autres ont dû être annulées ou reportées du fait de la baisse des recettes ou de l'attente de versement des CVE au moment de la clôture comptable.

De plus, InterHoublon s'inscrit dans une démarche opérationnelle active en réponse à des appels à projets. Ainsi, l'interprofession est lauréate sur deux AAP – Hopstart en 2020 et Hoplaunch en 2021 – qui courent sur respectivement 36 et 30 mois. Cette implication permet le co-financement par l'Etat d'actions portées par la filière et donc de mieux valoriser la CVE dans la réalisation des différentes actions.

Avec le budget CVE 21/22, InterHoublon a pu mettre en oeuvre les actions suivantes :

1/ Coordonner les travaux et le dialogue interprofessionnels entre les différents acteurs : réunions thématiques, échanges sur les problématiques interprofessionnelles, dialogue avec les services de l'Etat.

2/ Meilleure connaissance de la production et des marchés : une première étude économique a permis de publier des indicateurs clés nationaux sur les coûts de production du houblon. Ces derniers serviront de référence dans les négociations commerciales pour chaque interlocuteur de la filière.

Cette analyse servira de base de travail à la conception d'indicateurs en réponse à la loi EGALIM*

*La loi EGALIM du 30 octobre 2018 vise l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et a notamment pour objectif d'assurer une meilleure répartition de la valeur créée

par les filières agricoles et agroalimentaires entre tous les acteurs de la chaîne de production.

page8image39890928

3/ Des outils et actions de communication et de promotion ont été conçus pour améliorer la visibilité d'InterHoublon :

- Création de supports visuels pédagogiques afin de mieux comprendre le rôle et les missions de l'interprofession et de l'importance de la collecte CVE.
- Communication à destination des différents contributeurs (salons, insertion publicitaire, ...).
- Elaboration du premier rapport d'activités pour la campagne 2021/2022.

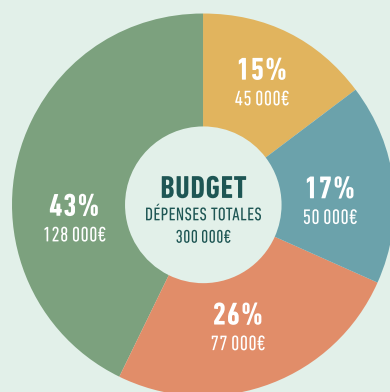
4/ Lancement d'une étude bibliographique par l'ITEPMI sur les potentiels autres débouchés et usages du houblon. Cette étude très attendue des producteurs vise à faire un état sur les connaissances scientifiques et analytiques et permettra d'ouvrir le marché sur de nouvelles opportunités de développement pour la filière.

5/ Une part importante du montant récolté CVE est attribué à la partie Recherche :

- Création d'un guide technique de production dans le cadre d'HOPSTART.
- Première phase sur le Programme HOPLAUNCH_Genétique Travail prospectif sur la génétique de la plante en lien avec Se-cobra permettant d'optimiser le processus de sélection variétale grâce aux biotechnologies, et améliorer les connaissances sur le génome du houblon. In fine, il s'agit d'identifier les gènes d'intérêt sur des variétés de houblon sauvages ou cultivés et ainsi proposer un schéma de sélection national pour construire les variétés de demain en réponses aux besoins des producteurs, négociants et brasseurs.

La première phase a permis d'établir un état des connaissances et d'identifier les partenaires internationaux pour analyser les matériels génétiques disponibles.

UTILISATION DE LA COLLECTE de la CVE 2021/22



- Connaissance de la production et des marchés
- Promotion et communication
- Coordination des travaux interprofessionnels
- Recherche et Développement

AAP HOPSTART 2020/2023 POUR LE DEVELOPPEMENT SUR LES TERRITOIRES



Cet Appel à Projet **HOPSTART** pour lequel la filière a été lauréate en 2020 a été construit autour de 6 partenaires :

Chambres d'Agriculture de Normandie et du Nord Pas-de-Calais, HOPEN, le Comptoir agricole, Brasseurs de France et InterHoublon.

Le projet est déployé sur quatre régions d'appartenance des acteurs de la production signataires de l'AAP HOPSTART à savoir : **Normandie, Hauts de France, Nouvelle Aquitaine et Grand Est.**

Il a pour objectif de travailler sur les thématiques suivantes :

- Recherche sur l'adaptation variétale au contexte pédo-climatique,
- L'irrigation,
- L'optimisation du séchage,
- La formalisation d'un cadre juridique contractuel entre les maillons de la filière,
- La rédaction d'un guide technique national,
- Un Cahier des Charges de production de pellets,
- L'accompagnement technique des producteurs.

Cet AAP s'élève à 400k€, avec un co-financement de l'Etat à hauteur de 50% pour une durée de 36 mois.



Guide Technique



Adaptation Variétale
Pédoclimatique



Irrigation



Séchage



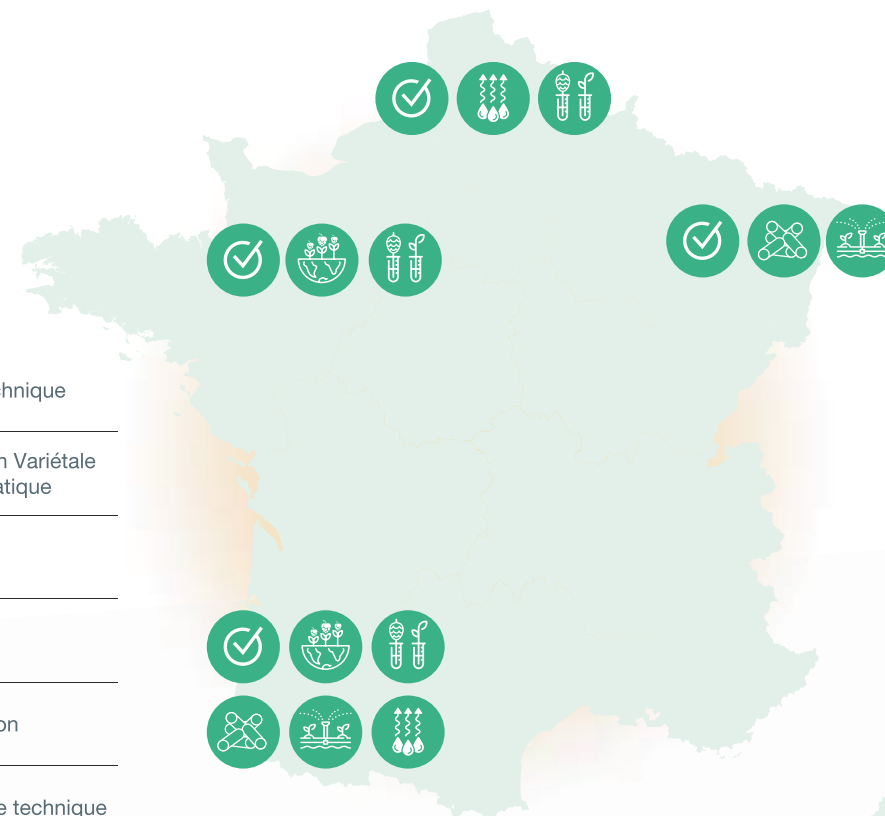
Pelletisation



Assistance technique



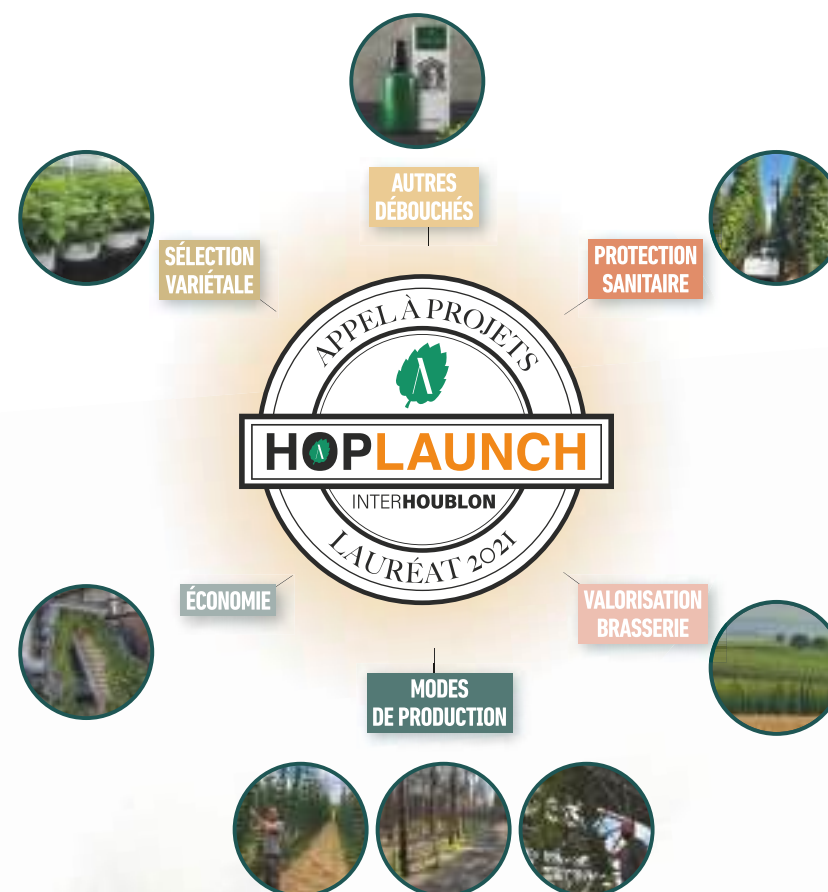
Modèle de
contractualisation



AAP HOPLAUNCH 2022/2024 POUR CONSTRUIRE L'AVENIR DE LA FILIÈRE

L'Appel à Projet (AAP) **HOPLAUNCH** est le deuxième AAP pour lequel la filière a été lauréate en 2021 a été construit autour de 8 partenaires : ITEIPMAI, IFBM, SECOBRA, PULVEXPER, QENERGY, la Fondation KRONENBOURG, le Domaine des Pins, le Comptoir agricole et InterHoublon. L'interprofession est chef de file du consortium et assure la gestion et la coordination d'HOPLAUNCH. Ce second appel à projet structuration de filière a été remporté dans le cadre du plan de France Relance et il vise à travailler sur les axes de prospective et de développement pour la filière française de houblon. HOPLAUNCH est structuré sur différents axes de travail :

- **Génétique du houblon** : acquisition de connaissances sur les gènes d'intérêt et marqueurs, et proposition d'un schéma de sélection national dans le but d'accélérer la sélection et la création variétale. Ce programme est réalisé par SECOBRA, Comptoir agricole et InterHoublon.
- **Recherche sur les débouchés** : étude bibliographique et perspectives dans le but de trouver des autres débouchés que la Brasserie pour la culture du houblon. L'étude est conduite et réalisée par l'Institut des plantes à parfum, médicinales et aromatique (ITEIPMAI).
- **Création d'un matériel de protection sanitaire de la culture du houblon** : conception d'un pulvérisateur de nouvelle génération spécifique à la culture du houblon pour les producteurs). Ce programme est réalisé par l'entreprise PULVEXPER.
- **Impact et valorisation du terroir dans la bière** : fabrication de bières avec plusieurs variétés identiques produites dans différents terroirs afin de pouvoir qualifier l'impact du terroir dans la fabrication de la bière. Le programme est opéré par l'Institut français des boissons, de la brasserie et de la malterie (IFBM).
- **Innovation dans la conduite agronomique de la culture du houblon** : création d'un outil de conseil dans la conduite agro-écologique du houblon financé par la Fondation Kronenbourg. Développement d'un prototype de houblon voltaïsme par la société QENERGY ; conduite de la culture du houblon dans un écosystème forestier avec le Domaine des pins.
- **Création d'indicateurs économiques de référence pour la filière** : première étude sur les coûts de production du houblon en conduite conventionnelle. L'étude est financée par InterHoublon.



Crédits Photos : Comptoir agricole, Fondation Kronenbourg, PULVEXPER, QENERGY, InterHoublon



Consortium HOPLAUNCH



INTER
HOUBLON

C/O Brasseurs de France
9, Boulevard Malesherbes
75008 - PARIS
contact@interhoublon.fr
www.france-houblon.fr