



# Bière bio: Partage d'expériences en agroécologie et filières locales

Animée par : **Elisabeth Pierre** de *l'Académie Bierissima*, Zythologue, Editrice et rédactrice en chef de *Mordu magazine*

avec la participation de:

**Rémi Mouton** de la brasserie *Burosse* (Gers)  
**Baptiste Devos** de la brasserie *d'Orgemont* (Marne)

**MORDU.**  
ÉPICURIEN

**Orgemont**

  
**BUROSSE**  
THE BOLD GASCONY

Mardi 30 Janvier 2024

# MORDU.

SPÉCIAL BIO

Mordu est là pour créer des passerelles, renforcer les liens, mettre en lumière les femmes et les hommes derrière chaque produit, plat, expérience, territoire. Mordu est là pour donner la parole aux personnes qui s'engagent dans le bio, le local, pour valoriser les initiatives en phase avec nos valeurs partagées, des valeurs et des actions qui font sens avec leur territoire.



# MORDU.

ÉPICURIEN

Mardi 30 Janvier 2024



## HAUTS-DE-FRANCE

La bière s'appelle Haute Pression, elle titre 5,5 % d'alcool, et elle est le symbole liquide de la structuration de la filière bière bio dans les Hauts-de-France.

Réalisée en novembre 2023, cette bière de récolte collaborative réunit cinq brasseries : Castelain, Brasserie du Gorguechon, Brasserie La Drache, Brasserie Bellenaert et la Brasserie Moulins d'Ascq. À côté des brasseries, un fabricant de levure, Fermentis situé à Marquette-lez-Lille, une entreprise de réemploi des bouteilles, Haut la Consigne. Brassée à la Brasserie Bellenaert à Bailleul, après la récolte du houblon chez deux houblonniers des Flandres, l'idée est de créer une dynamique pour fédérer la filière, avec des brasseries de différentes tailles, sous la coordination de l'association A Pro Bio. Lire la Rencontre avec Alban Decoster, Brasserie Moulins d'Ascq sur le site MORDU.

## OCCITANIE

ABBIO est née fin 2023, association brassicole bio interprofessionnelle d'Occitanie. Un travail mené depuis plus de trois ans entre acteurs de la filière, réunis autour de Ocibio, qui les accompagne dans la démarche. Aux manettes du bureau de l'association, la présidente Anaïs Ducroq de la Brasserie Kisswing à Montblanc dans l'Hérault, Charles Julien-Pannier de la Ferme du Vif, Jamin Arnaud de la Malterie Occitane et Benoit Bolognesi d'Agribio Union.

## LOIRE-ATLANTIQUE

De plus en plus de houblon bio français dans les bières régionales, c'est le vœu de Houblons de l'Ouest et de l'interprofession InterHoublon. L'évènement les Rencontres du Houblon en février 2024 à Nantes donnent la mesure de l'importance de structurer la filière. Afin de répondre aux besoins des houblons bio des brasseries, de faire un état des lieux de la filière du houblon biologique, pour construire la filière de demain.

Seul au départ, il y a cinq ans, Matthieu Cosson, installé à Villeneuve-en-Retz, près de Pornic, a beaucoup défriché. (NDLR : voir article dans MORDU 13)

Depuis, rejoint par huit producteurs dans l'association Houblons de l'Ouest, dotée d'une unité mobile de pelletisation, pour répondre à la demande des brasseries, l'enjeu est de communiquer sur les spécificités des houblons de l'Ouest. Et d'aboutir à un cahier des charges commun. L'idée est d'intégrer des brasseries dans la filière, pour rapprocher davantage l'offre et la demande.

## AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

La région Auvergne-Rhône-Alpes offre un exemple de région fort bien pourvue en fin 2023 en malteries et en houblonnières. Avec 4 malteries, Malt'in Pott (NDLR : voir l'article paru dans le numéro 14), la Malterie Ardéchoise, À vos Malts et la Malterie des Volcans.

Selon l'enquête menée par le Cluster Bio fin 2023, 67% des brasseurs bio qui utilisent du malt régional sont satisfaits des malteries auprès desquelles ils s'approvisionnent et ils ne pensent pas changer de fournisseurs, et 23% souhaitent tester les autres malteries régionales. Ainsi, selon l'enquête du Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes, 47 % des brasseurs bio prévoient de maintenir leur part d'achat en malt régional en 2023 et 37 % souhaitent l'augmenter, ce qui permet d'assurer des débouchés pour les malteries régionales.

Côté houblons, la filière compte 23 hectares de houblon bio en Auvergne-Rhône-Alpes (doublé en 5 ans), qui permettent à 31% des brasseries bio régionales de s'approvisionner au moins partiellement en houblon régional (+21% / 2021).



# La première malterie bio équitable en France



L'avenir,  
tu n'as pas  
à le prévoir,  
mais à le  
permettre

ANTOINE  
DE SAINT EXUPÉRY



Mardi 30 Janvier 2024

**Engagement**

**Agro foresterie**

**Eco responsable**

**Vente en circuit court**

**Fermes brasseries**

**Sobriété énergétique**

**Diminution des emballages**

**Économie d'eau**

**Fûts inox**

**Bouteilles consignées**

**Brasseries agricoles**

**Gestion des résidus de brassage**

**Économie circulaire**

**Emplois locaux**

**Approvisionnement local**

Les  
**Rencontres  
du  
Houblon #1**





Mardi 30 Janvier 2024





Mardi 30 Janvier 2024



Mardi 30 Janvier 2024



Mardi 30 Janvier 2024



Mardi 30 Janvier 2024



Mardi 30 Janvier 2024

**Orgemont**



Mardi 30 Janvier 2024



Mardi 30 Janvier 2024



Mardi 30 Janvier 2024





Mardi 30 Janvier 2024



MILLS BIO



# BUROSSE

THE BOLD GASCONY



Mardi 30 Janvier 2024





Millésime **BIO**