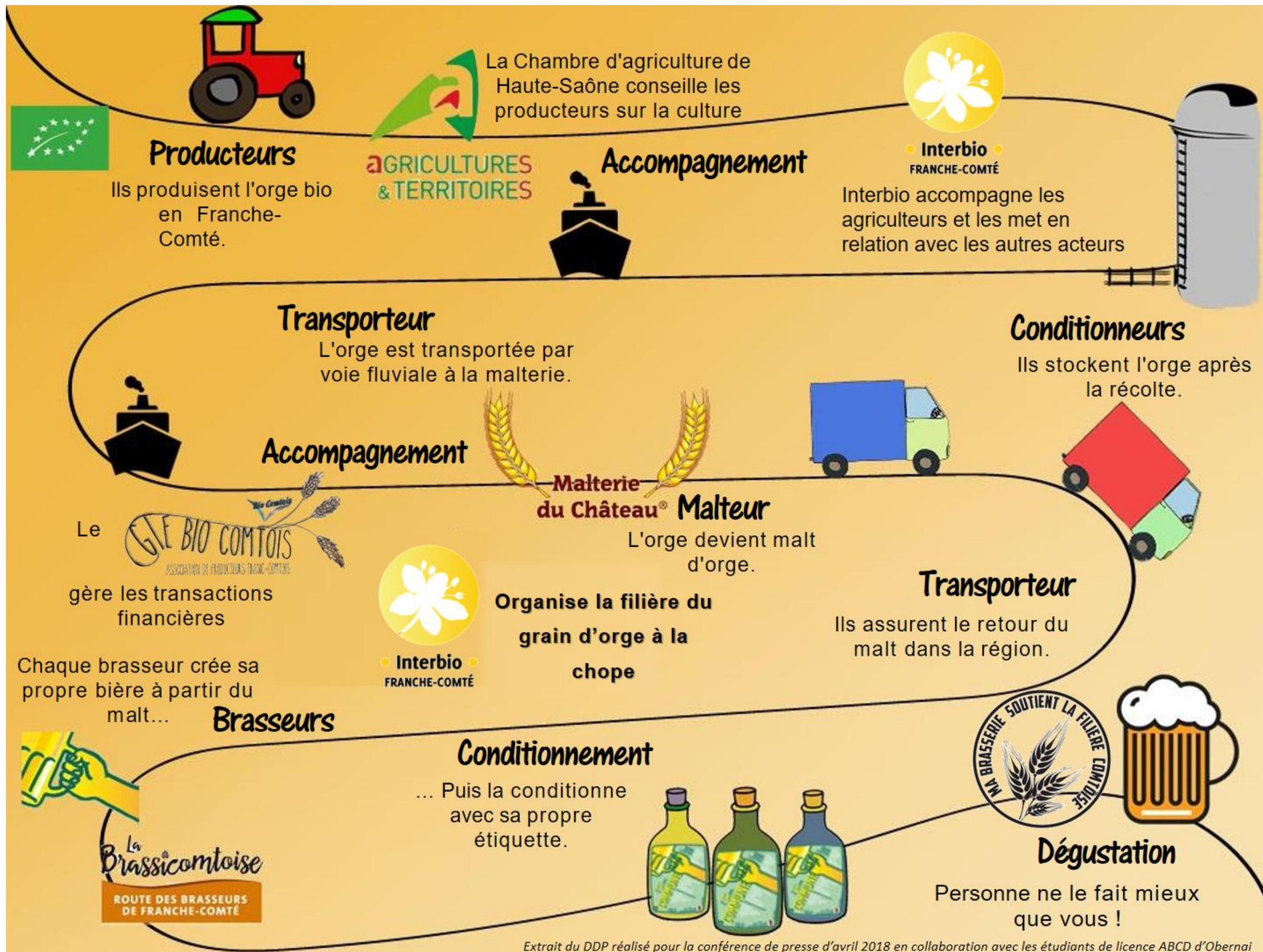


# LA BIÈRE ISSUE D'ORGE BIO LOCALE : UNE TOUTE NOUVELLE FILIÈRE EN FRANCHE-COMTÉ

V  
U  
E  
D  
,  
E  
N  
S  
E  
M  
B  
L  
E





# LA BIÈRE ISSUE D'ORGE BIO LOCALE : UNE TOUTE NOUVELLE FILIÈRE EN FRANCHE-COMTÉ

## LES PRODUCTEURS D'ORGE BIO 2018

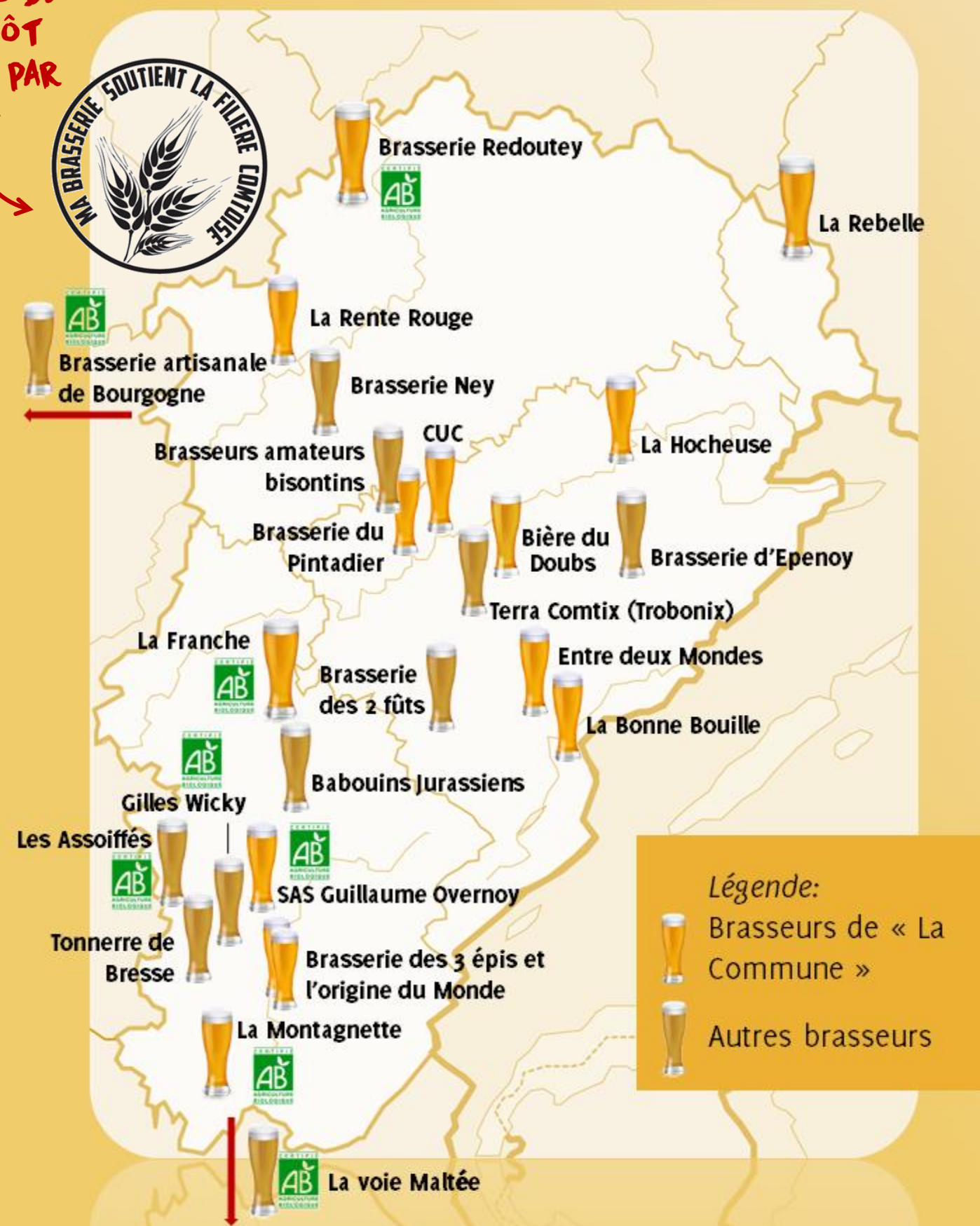


\* Si besoins supplémentaires en orge  
 \*\* Retiré pour récolte 2019 → pas d'orge dans la rotation

Les céréaliers sont au nombre de 8 pour la récolte 2017, principalement situés au sud de la Haute-Saône, dans le pays de Gray, excepté l'EARL des Combes, au nord du Jura.

## LES BRASSEURS TRAVAILLANT AVEC LE MALT D'ORGE BIO COMTOIS

LES BIÈRES ISSUES DE LA FILIÈRE BIENTÔT RECONNAISSABLES PAR LEUR CAPSULE



**Légende:**

- Brasseurs de « La Commune »
- Autres brasseurs



# LA BIÈRE ISSUE D'ORGE BIO LOCALE : UNE TOUTE NOUVELLE FILIÈRE EN FRANCHE-COMTÉ

## PRINCIPAUX ACTEURS DE LA FILIÈRE



Jérôme Gloriot, Brasserie du Pintadier et initiateur de la démarche, est l'interlocuteur entre les brasseurs et les porteurs du projet.

« La filière naissante d'orge bio brassicole a un fort potentiel de développement. La Commune incarne le travail d'équipe de cette filière »

Alexandre Redoutey, Brasserie Redoutey (bio)



Mathieu Bernard, Brasserie La Rente Rouge (Chargey-lès-Gray, 70)



Benoit Boivin, est le Président du GIE Biocomtois, il fait le lien comptable entre les agriculteurs et la Malterie du Château.



Sarah Ferrier, Interbio Franche-Comté assure le suivi et la structuration de la filière orge bio. En outre, elle participe à la coordination du projet.



Mickaël Grevillot, animateur du GAB et conseiller grandes cultures à la Chambre d'Agriculture de Haute-Saône, conseille les agriculteurs au niveau technique.



Pascal Decombe, EARL Des Combes (Brans), est l'interlocuteur des céréaliers bio investis dans le projet.



Christelle Triboulot, Interbio Franche-Comté assure le suivi et la structuration des filières.



Alice Dousse, Interbio Franche-Comté est conseillère en Grandes Cultures, elle mène des essais de variétés anciennes avec des agriculteurs



## HISTORIQUE CULTURAL

Les consommateurs montrent un intérêt croissant pour la **bière artisanale brassée localement**. On note l'écllosion de **nombreuses brasseries artisanales (bio)**.

La volonté des producteurs et brasseurs est de valoriser leurs produits en **circuits-courts**.

**Pascal Decombe**, est le premier à se lancer dans un projet de **culture d'orge brassicole bio**. La récolte est assez bonne mais malheureusement pas de qualité brassicole.

**8 agriculteurs** croient au projet et se lancent dans l'aventure. 73 ha d'orge d'hiver sont semés. Pascal Decombe fournit les semences.

C'est une année exceptionnelle : **180 T d'orge sont maltables sur 200 T récoltées**.

**Une dizaine d'agriculteurs** sont dans le projet mais cette fois-ci avec **20% de surfaces d'orge bio en plus** (90 Ha) par rapport à l'année précédente.

**La récolte avoisine les 180 T maltables** l'humidité de printemps ayant déclassé une partie de la production en aliment du bétail.

**3 agriculteurs supplémentaires** dans le projet avec encore **30 % de surfaces d'orge bio en plus**, soit 120 Ha prévus pour la récolte de juillet 2019.

2015-2016

Juillet  
2016

Juillet  
2017

Juillet  
2018

Aujourd'hui