

La filière courte en ORGE de brasserie en Belgique

The logo for TerraBrew Association. It features a green wheat stalk above the text "terra" in black, a circular emblem with the Belgian flag colors (black, yellow, red) in the center, and "brew" in yellow. Below this, the word "association" is written in green, spaced out.

terra**brew**
a s s o c i a t i o n



La consolidation du marché brassicole mondial

Les principales brasseries du monde d'après le volume des ventes, en mln hl

[CATEGORY NAME]
411.5



Actuellement les quatre brasseurs dominants – **AB InBev**, **SABMiller**, **Heineken** et **Carlsberg** – possèdent déjà **47% du marché mondial** de la bière (1.960 milliards hl en 2014)



Les préférences des consommateurs **changent globalement**



Ces dernières années les préférences des consommateurs se sont orientées globalement vers les bières spéciales



Ces bières sont diverses, de meilleure qualité, avec plus de goût et présentées avec plus de style



L'orientation vers les bières premium et super premium va continuer dans les années à venir



Cette tendance se poursuivra tant dans les marchés développés que dans ceux émergents



Cela signifie aussi que de plus en plus les brasseurs locaux rechercheront des produits du terroir pour produire leur bière



Les aspirations du consommateur

1

Produit artisanal de qualité, adapté à son goût

2

Produit, non « industriel » mais élaboré spécialement pour lui

3

Produit unique, typique et fabriqué dans un environnement connu et spécifique

4

Produit fabriqué au départ de matières premières du terroir

5

Produit dont l'origine et la traçabilité sont garanties

6

Prêt à payer pour la qualité d'un produit du terroir



Qui peut satisfaire les attentes des consommateurs exigeants ?

La réponse est certainement:

L'industrie brassicole artisanale – les petits et les moyens brasseurs locaux.

Mais ces brasseurs doivent apporter **une grande diversité** dans le goût et le style de leurs bières.

Dans ce but, ils ont besoin d'**une grande variété de malts spéciaux** et Pilsen de **haute qualité** produit avec des **orges brassicoles locales**.



La Belgique – le paradis de la bière



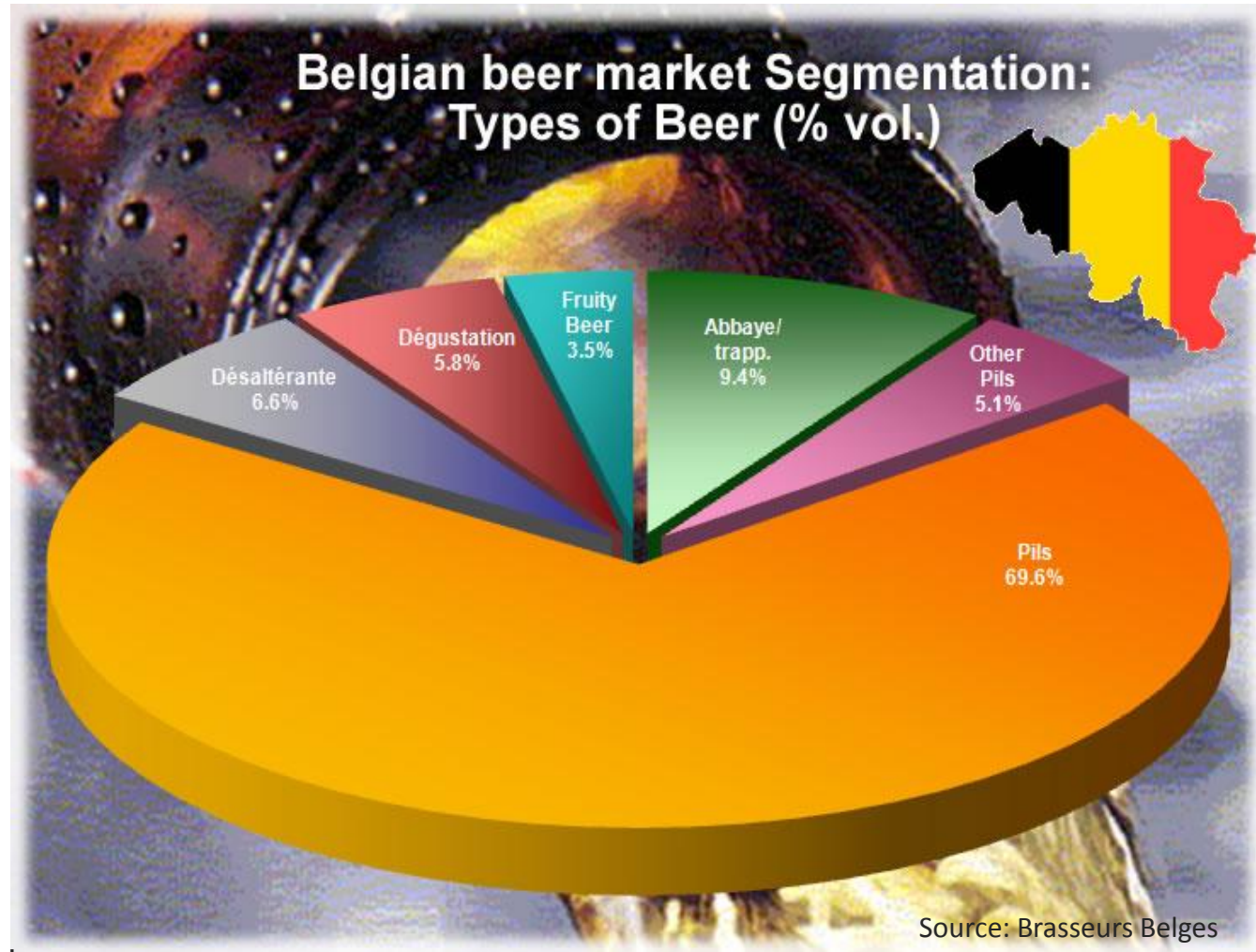
Les **168** brasseries de Belgique produisent environ **1.500** marques de bière.

62 % de la production de bière belge sont exportés. Chaque bière belge a sa propre histoire, qui fait partie de notre héritage régional et culturel.



La segmentation du marché de la bière en Belgique

- Désaltérantes: **6,6%**
 - Rougeâtre
 - Ambrée
 - Blanche
- Dégustation: **5,8%**
 - Blonde forte
 - Régionale
 - Pale-ale
 - Stout
 - Scotch -X-mas
- Fruitée: **3,5%**
 - Gueuze
 - Kriek
 - Fruitée
- D'abbaye / trappistes: **9,4%**
- Autre pils: **5,1%**
 - De table
 - Sans ou pauvre en alcool
 - Pils de luxe



Total hectares d'orge brassicole nécessaire pour l'industrie du malt en Belgique

Estimation de la production de malt en Belgique, tonnes	830,000
--	---------

Coefficient de transformation orge-malt	1.23
---	------

Estimation de la demande d'orge en Belgique, tonnes	1,020,900
--	-----------

Rendement à l'hectare, tonnes/ha	+/-6.5
----------------------------------	--------

Surface nécessaire , ha	170,150
--------------------------------	---------

Potentiel des besoins domestiques en orge brassicole en Belgique

Production de la bière en Belgique, hl (2015)	18,206,545
---	------------

Quantité de malt pour produire 1 hl de bière, Kg	15
--	----

Coefficient de transformation orge-malt	1.23
---	------

Quantité d'orge pour produire 1hl de bière, Kg	18.45
--	-------

Demande de malt pour la bière belge, tonnes	273,099
---	---------

Demande d'orge de brasserie en Belgique, tonnes	404.000
---	---------

Rendement à l'hectare, tonnes/ha	6.5
----------------------------------	-----

Surface nécessaire pour l'industrie brassicole belge , ha	62.154
--	--------

Pénurie de production d'orge pour l'industrie brassicole belge

Estimation de la demande d'orge de brasserie en Belgique, tonnes	404,000
--	---------

Estimation de la production d'orge de brasserie en Belgique, tonnes	10,000
---	--------

Pénurie, tonnes	394,000
-----------------	---------

Pénurie, %	97.53%
-------------------	---------------



La filière TerraBrew rassemble autour d'une même table:



- agriculteurs
- négociants
- malteurs
- brasseurs

LE BUT

développer la culture de l'orge brassicole de qualité en Belgique pour fournir du malt en filière courte aux brasseurs belges



Identifier les acteurs
qui seraient intéressés
par la démarche

Définir les quantités de
malt d'orge locale
demandés par les
brasseurs

Garantir cette
demande dans le
temps (à 3 - 4 ans)

Définir le niveau
qualité attendu et les
variétés d'orge à
cultiver

Convenir un prix
rémunérateur qui
convient à tous les
acteurs de cette filière



Sensibiliser les brasseurs belges via un travail d'information et de "prospection" sur le projet de développement d'une **filière courte** en **orge de brasserie**

Créer un **label** certifiant la fabrication d'une bière à partir d'**orge locale**. Ce label permettrait d'inciter les **brasseurs** à fabriquer un produit à partir de **matières premières locales**

Réaliser une étude sur les **variétés d'orge** à utiliser / cultiver (Sébastien, Prestige, ...). L'objectif étant ici de sélectionner une orge qui permettrait de se **différencier** et d'amener plus de **valeur aux produits**

Préciser les conditions du **contrat** qui lie tous les **acteurs** de la **filière** : l'**agriculteur**, le **malteur**, le **négociant** et le **brasseur**, après la prospection auprès des brasseurs



LABEL



Création du **label** certifiant la fabrication d'une bière à partir d'**orge locale**. Ce label permettrait d'inciter les **brasseurs** à fabriquer un produit à partir de **matières premières locales**.



Ce **label** sera une **marque de qualité** et un **signe d'identité** en étroite liaison avec les concepts **TERROIR** et **TRADITION**.

Les aspirations du brasseur

1

Garantie de réception de **malts de qualité**

3

Compétence des **intervenants** agriculteur, stockeur, malteur

4

Traçabilité parfaite et complète de l'orge au malt

5

Assurance d'un **prix fixe** de la tonne de malt durant 3 ans

6

Potentiel de mettre en valeur un **produit** conçu et élaboré au départ de matières premières **du terroir**



Les avantages de la «**filière courte**» pour le brasseur

1

Connaissance des **producteurs**, **stockeurs** et **transformateurs** du malt

2

Traçabilité totale du **produit**

3

Bénéfice d'un contrat **quadri partite**

4

Pas d'intermédiaires ou **intervenants** inconnus

Garantie dans le temps du **prix du malt**, indépendant de la fluctuation de prix de l'orge brassicole

6

Limiter les fluctuations du **coût de la bière**

**terraobrew**
association



L'orge **brassicole** versus l'orge **fourragère**

Le prix de l'orge fourragère est toujours inférieur au prix de l'orge brassicole

Le rendement de l'orge brassicole (en grains et en paille) est jusqu'à 30 % inférieur à celui de l'orge fourragère

Les conditions climatiques peuvent conduire au **déclassement** de l'orge brassicole en orge fourragère, 1 année sur 3 ou 4

Il faut donc pouvoir **amortir** cette perte sur les 2 ou 3 autres années

Les aspirations de l'agriculteur & stockeur

1

Garantie dans le temps d'un **prix équitable** pour un produit dont les contraintes de production sont importantes

2

Contourner l'aspect "**spéculation**" sur le prix

3

Assurance d'une **rentabilité** suffisante qui encourage les **agriculteurs** à produire de l'orge brassicole en Belgique

4

Rémunérer son **savoir-faire** pour les contraintes (variété, traçabilité, qualité)

5

Travailler en symbiose avec des **partenaires fiables** de proximité

5

Ne **pas** subir d'**astreintes financières** en cas d'impossibilité de livraison pour des raisons non contrôlables (climatiques)

Il faut, donc, un prix rémunérateur, équitable (? €/T orge rendu malterie), fixé pour 3 ou 4 ans.

Le prix de malt ne représente que 0.8 % d'une bière premium

Récolte	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2015e	Prévision
Prix de l'orge brassicole rendu malterie, EUR/Tonne (moyenne)	€ 134.99	€ 228.11	€ 323.48	€ 148.58	€ 129.71	€ 275.77	€ 248.31	€ 270.00	€ 270.00	€ 275.00
Coefficient de transformation orge-malt	1.23	1.23	1.23	1.23	1.23	1.23	1.23	1.23	1.23	1.23
Coûts de production du malt, EUR/Tonne	€ 88.00	€ 92.00	€ 89.00	€ 94.00	€ 95.00	€ 98.00	€ 102.00	€ 104.00	€ 104.00	€ 105.00
Prix du malt, EUR/Tonne	€ 254.04	€ 372.58	€ 486.88	€ 276.75	€ 254.54	€ 437.20	€ 407.42	€ 436.10	€ 436.10	€ 443.25
Prix du malt, EUR/Kg	€ 0.254	€ 0.373	€ 0.487	€ 0.277	€ 0.255	€ 0.437	€ 0.407	€ 0.436	€ 0.436	€ 0.443
Quantité de malt pour produire 1 hl de bière, Kg	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
Prix du malt per hl de bière, EUR/hl	€ 4.57	€ 6.71	€ 8.76	€ 4.98	€ 4.58	€ 7.87	€ 7.33	€ 7.85	€ 7.85	€ 7.98
Prix du malt dans un verre de bière de 25 cl	€ 0.01	€ 0.02	€ 0.02	€ 0.01	€ 0.01	€ 0.02	€ 0.02	€ 0.02	€ 0.02	€ 0.02
Prix moyen Horeca d'un verre de bière de 25 cl	€ 2.50	€ 2.50	€ 2.50	€ 2.50	€ 2.50	€ 2.50	€ 2.50	€ 2.50	€ 2.50	€ 2.50
Prix de malt % dans un verre de bière	0.5%	0.7%	0.9%	0.5%	0.5%	0.8%	0.7%	0.8%	0.8%	0.8%

N.B.

Le malt est insignifiant dans le prix de la bière mais il est de nécessité primaire pour produire une bière naturelle de qualité



Vos Partenaires pour des Bières Produits du Terroir!

Promotion de l'Orge de Brasserie
www.terraobrew.com

