

Rencontre houblon 29/11/2017 - Florefe

stephane.winandy@uliege.be



Avec
le soutien de la



Agence
pour l'Entreprise
& l'Innovation

Rencontre houblon 29/11/2017

INTRODUCTION



Contexte

- Communiqués de presse « Acheter wallon » du GW le 24 novembre 2016 :
 - Développer et promouvoir les circuits courts
 - Développer des filières les plus intégrées
 - Comblent les filières manquantes
- Communiqué de presse du Ministre de l'agriculture René Collin (26 octobre 2017)
 - « plan stratégique wallon pour permettre le développement de nouvelles filières brassicoles : du champs jusqu'au verre de bière, avec un prix juste au producteur »

Diversi**FERM**

regroupe 4 partenaires :



Coordination, pôle hygiène, circuits courts



Pôle technologique transformation laitière
- Fromagerie école du CARAH à **Ath**
- Pôle fromager de l'EPASC à **Ciney**



Pôle économique et administratif



Les missions circuits courts de DiversiFerm

- Mettre en **réseau** des acteurs
- Renforcer l'**expertise** au sein de la thématique circuits courts
- Partager les **bonnes pratiques**, innovantes, créatives et durables
- Formuler des **recommandations**

Historique des actions « houblon » dans le cadre des missions circuits courts de DiversiFerm

- L'organisation de deux rencontres entre acteurs de la filière le 31/03 et le 29/11 2017
- La visite de la houblonnière Marconnet Frères en France avril 2017 et la rédaction d'un compte rendu technique (disponible sur la page FB)
- Intervention sur le houblon et les circuits courts dans le cadre du colloque microbrasserie d'Ecocir 17 mai 2017
- En collaboration avec Biowallonie, la visite en Flandre de la houblonnière De Plukker le 22 mai 2017 qui a débouché sur la rédaction d'un article technique par Biowallonie
- La création d'une page Facebook « Houblon Wallonie » pour faciliter l'échange d'informations
- La récolte d'informations pour répondre aux sollicitations des porteurs de projets, notamment sur les besoins des brasseurs via une enquête réalisée par le Collège des producteurs

Objectifs de cette rencontre

- Se connaître entre acteurs de la filière
- Echanger des informations utiles pour le développement de la filière et des projets
- Evaluer les suites à donner à cette rencontre

Ordre du jour

- Les projets houblon en Wallonie
- Etude de cas
- Labels
- Matériel
- Formation
- Plan d'actions houblon
- Agenda
- Divers

Rencontre houblon 29/11/2017

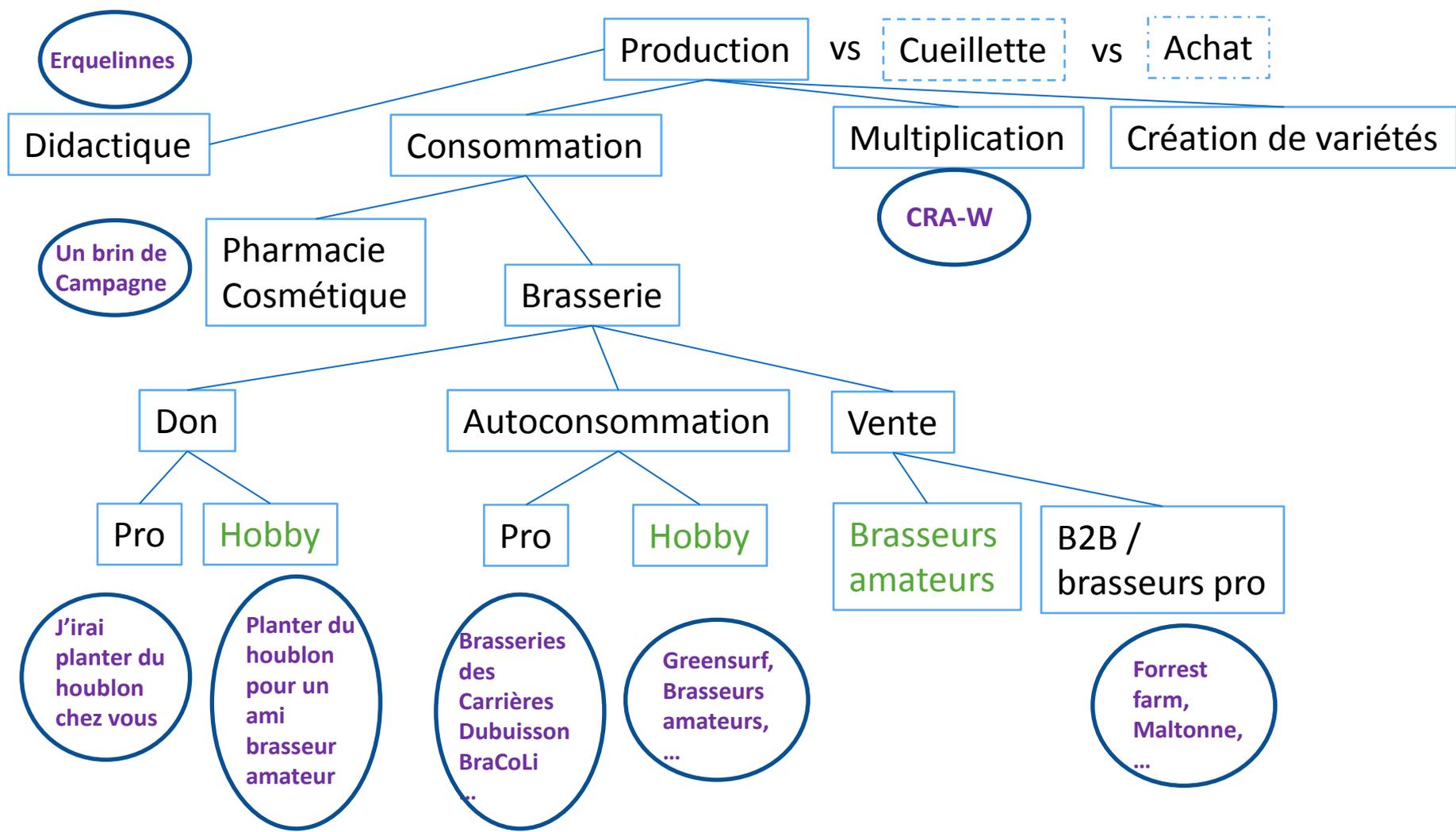
LES PROJETS HOUBLON EN WALLONIE



Les projets houblon en Wallonie

- Objectifs :
 - État des lieux
 - Echanges sur les futurs projets
 - Présentation d'un cas d'étude

Essai de typologie des projets de production et d'usage du houblon en Wallonie



- Cadre agricole
 - Activité majoritaire
 - Activité complémentaire
- Hors cadre agricole

Houblonnières en activité

	1ère plantation	Superficie actuelle	Localisation
Forrest Farm	< 2005	9,5 ha	Comines-Warneton
Brasserie Dubuisson	2013	0,5 ha	Pipaix
Brasserie des Carrières	2015 ?	< 0,5 ha	Basècle
Brasserie Sartoise	2017	< 0,1 ha	Sars-la-Buissière
Guido Cornette	2011	7 ha	Vodelée
Maltonne	2015	>0,5 et < 1 ha	Malonne
Hop Hop Hop	2017	< 0,5 ha	Mazy
Ferme du Val-Notre-Dame	2017	< 0,5 ha	Wanze
Houblonnière de Dolembreux	2017	< 0,5 ha	Dolembreux
Brasserie coopérative Liégeoise	2017	?	Lantin
Brasserie de Bellevaux	2017	< 0,5 ha	Bellevaux

Houblonnière d'Erquelinnes (didactique)	2005	< 0,5 ha	Erquelinnes
---	------	----------	-------------

Collection du CRA	Années 80	Nc	Gembloux
Pépinière de Bihain	2017	Nc	Bihain

Houblonnières en projet

Localisation	Année de plantation envisagée	Superficie envisagée
Blégny - 4090	2019	?
Aubel - 4880	2018 ?	0,5 à 1ha
Soignies - 7060	2018 ?	?
Neufchateau - 6840	2018 ?	1 ha
Gozée - 6534	2017 ?	< 0,5 ha
Hannut - 4280	2018 ?	2 ha
Huy - 4500	?	?
Sovimont - 5150	2018	< 0,5 ha
Eben-Emael - 4690	?	?
Thuin - 6530	2017 ?	30 ares
Frameries - 7080	?	?
Frasnes - 7910	2018 ?	?
Villers-l'Evêque - 4340	?	0,7 à 0,8 ha

Acteurs en lien avec le houblon

- CRA-W
 - Bruno Godin, informations sur les variétés
 - Stefan Steyer, collection du CRA-W – production du plants
- SPW
 - Jean-Marc Cheval & Laurent Coppée, certification
 - Christine Anceau, qualité différenciée
- Agrilabel
 - Emilie Lefébure, qualité différenciée
- Collège des producteurs
 - Hélène Louppe

Acteurs en lien avec le houblon

- Biowallonnie
 - Patrick Sylvestre, conseils techniques agriculture bio
 - Stéphanie Chavagne, conseils certification bio et filières
- UCL
 - Sonia Collin, laboratoire d'analyse
- DiversiFerm
 - Stéphane Winandy, animation filière – développement de projets circuits courts

Rencontre houblon 29/11/2017

LABELS ET CERTIFICATION



Labels et certification

- Objectifs :
 - Faire le point sur l'existant
 - Clarifier les infos
 - Identifier les personnes ressources
 - Capter les attentes des producteurs, brasseurs
- A aborder :
 - Rappel sur les exigences minimales de commercialisation
 - Agriculture de Wallonie
 - Marque privée : le point sur Belgishe hop
 - Qualité différenciée
 - Agriculture biologique

Certification et exigences minimales de commercialisation

- Base légale : règlement (UE) n° 1308/2013 et (CE) n° 1850/2006

Caractéristiques	Teneur maximale (en % du poids)	
	Houblon préparé	Houblon non préparé
% Humidité	12	14
% Feuilles et tiges	6	6
% Déchets de houblon	3	4
Proportion de graines	2	2

Schéma des sigles de qualité (marques, logos, ...)

Marque privée	Marque privée	Marque privée	Sigle officiel de promotion	Signe officiel de qualité
Cahier des charges	Cahier des charges	Cahier des charges		Cahier des charges agréés
Contrôle	Contrôle	Contrôle par des OC (accrédités)		Contrôle par des OC accrédités et agréés







*OC = organisme de contrôle

Agriculture de Wallonie



- **En cours de révision !**
- Label géré par l'APAQ-W
- Critères :
 - lieu de production et de transformation en Wallonie
 - producteur/transformateur wallon
 - composition : 50% au moins de matières premières d'origine wallonne

Marque Belgische Hop



- Association de promotion du houblon
- Marque privée
- 19 producteurs membres en 2015
- 64 brasseries répertoriées sur leur site web utilisent du houblon belge dont 3 brasseries wallonnes

Qualité différenciée

Principes généraux

- caractère familial des exploitations agricoles impliquées
- garantie d'une plus-value significative pour l'agriculteur
- relation équilibrée entre le développement de l'agriculture et les attentes de la société
- exclusion des OGM
- différenciation supplémentaire par rapport à une production standard

Rencontre houblon 29/11/2017

MATÉRIEL



Le matériel

- Objectifs :
 - Partager les infos sur le matériel, les bonnes pratiques
 - Identifier les besoins
 - Évaluer avec la pertinence de mettre en place un Groupe de travail « matériel »



Support de culture



Remorque de récolte des lianes et son mirador pour couper celles-ci



Cueilleuse Wolf : séparation des cônes des lianes



Séchoir à houblon

Echanges sur les trucs et astuces + partage d'infos

- Installation de la culture
 - Câble, poteaux, ...
- Entretien de la culture
- Fil / ficelle et système d'attache des plants
- Récolteuse
- Séchoir
- Pellet

Rencontre houblon 29/11/2017

FORMATIONS



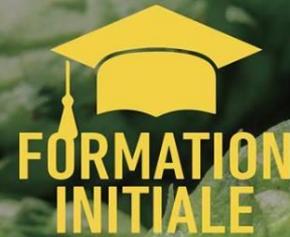
Les formations

- Objectifs :
 - Formation en Alsace, possibilités de financement
 - Attente des producteurs : autres formations à développer

CONNECTEZ-VOUS AU **COMPTOIR DU FUTUR**



NOUVEAUTÉ
Formation unique en France par des experts de la filière



HOUBLON EXPERT



Comptoir Academy est un centre de formation agréé
(Numéro d'agrément : 42670520367)
inscrit à la Préfecture du Bas-Rhin.



www.comptoir.coop





Dans le cadre du développement de la filière houblonnière française, nous vous proposons la formation Initiale Houblon Expert. Cette formation, unique en France, a pour objectif de former les nouveaux producteurs de houblon à la conduite de cette culture exigeante et au pilotage de leur exploitation afin de transformer en réussite leur engagement dans cette filière. La formation Initiale Houblon Expert est organisée avec le concours des experts nationaux de cette production.

Objectifs de la formation

- Maîtriser l'organisation et les évolutions de la filière et du marché du houblon en France et à l'international
- Maîtriser l'itinéraire technique complet de la culture
- Appréhender les postes de charges et la gestion des risques
- Maîtriser le cahier des charges de production
- Découvrir une houblonnière et le parcours du houblon après récolte
- Apprendre à gérer ses ressources humaines

Programme de la formation

MODULE	THÉMATIQUE		
M 1	Organisation de la filière houblon et marché international	2h	Jour 1
M 2	Aspects agronomiques de la culture de houblon	4h	
M 3	Economie et gestion des charges en production	2h	
M 4	Process et qualité	2h	Jour 2
M 5	Découverte d'une houblonnière	2h	
M 6	Gestion des ressources humaines	4h	

Calendrier, horaires et lieu de formation

- **Durée de la formation :** 2 jours soit 16h
- **Horaires :** de 8h30 à 18h30
- **Lieu :** Comptoir Agricole Houblon, 22 rue des roses, 67170 BRUMATH
- Attention nombre de places limitées : **15 personnes par session**

Sessions	Dates
1	30 et 31 janvier 2017
2	31 janvier et 1 ^{er} février 2017

Pour vous inscrire, contactez Juliette TIZON :
juliette.tizon@comptoir-agricole.fr
Tél. 06 08 92 37 73

Coût de la formation

Chaque stagiaire devra s'acquitter d'une somme de minimum 120€. Ces frais sont demandés au stagiaire pour participer au coût de la formation en complément de ce qui peut être pris en charge par le VIVEA ainsi que pour la prise en charge des deux repas de midi. En fonction de votre situation, vous aurez à payer un complément supplémentaire.

Pour valider votre inscription, vous devez vous acquitter de vos frais d'inscription par chèque à envoyer au :

Comptoir agricole / Comptoir Academy
35 route de Strasbourg
67 270 HOCHFELDEN

COÛT DE LA FORMATION PAR STAGIAIRE	PRIX
Stagiaire VIVEA	120 €
Stagiaire non finançable	600 €

La participation demandée au stagiaire, ajoutée à celle des fonds de formation, ne couvre pas l'ensemble des frais. La différence est prise en charge par le Comptoir Agricole et ses partenaires.



Prise en charge et participation

Actifs agricoles non salariés (chefs d'entreprise, conjoints collaborateurs, aides familiaux, dont cotisants de solidarité et jeunes en phase d'installation) : VIVEA prend en charge tout ou partie des frais de formation (hors frais de séjour, déplacement et remplacement). Financement direct du centre de formation. Participation à la charge du stagiaire : 40€/j de formation (crédit d'impôts mobilisable)

Pour tout renseignement

Michel Corbin - Tél. 06 75 66 49 11 - Délégation régionale VIVEA - 6 Faubourg Rivotte 25000 BESANCON - Tél. 03 81 47 47 41
Fax 03 81 47 47 42 - www.vivea.fr

Rencontre houblon 29/11/2017

PLAN D' ACTIONS HOUBLON



Plan d'actions pour le développement de la culture du houblon en Wallonie

- **Objectifs :**
 - présenter l'état de nos réflexions des actions à mettre en place pour le développement de la filière
 - Avoir vos premières réactions
- **Suites à donner :**
 - Questionnaire en ligne avec vote + priorisation des actions à développer
 - Chiffrer le coût des actions
 - Défendre le plan d'action auprès des pouvoirs publics

Propositions d'actions à développer

- Rendre disponible plus de données pour piloter le développement de la filière
- Suivi du développement des projets en cours
- Services neutres de « facilitation filière »
- Encadrement technique des producteurs
- Disponibilité en plants de qualité
- Reconnaissance officielle aux filières
- Promotion et mise en avant des initiatives auprès du consommateur

Propositions d'actions à développer

- Organisation d'évènement BtoB entre houblonniers et brasseurs
- Soutenir la croissance de l'offre
- Services d'analyses aux producteurs (qualité)
- Mission benchmarking
- R&D

Rencontre houblon 29/11/2017

AGENDA



Les prochaines activités en lien avec le houblon

- Formation houblon par le Comptoir du houblon en Alsace
 - 30 et 31/01 ou 31/01 et 01/02
- Comice du houblon en France
 - 2/02/2018 à Paris