

La Houblonnière Occitane



Objectif:

Mon projet consiste à la création d'une **culture de houblon biologique** en Haute-Garonne afin d'approvisionner les brasseurs locaux en houblon de qualité.

Qui?

Moi, **Martin SAINGIER**, en reconversion professionnelle depuis Septembre 2020.

J'ai un parcours scolaire scientifique, j'ai travaillé dans le social pendant 8 ans avant de m'orienter vers l'agriculture en commençant par un CAP agricole option horticulture. Le projet houblon a émergé en février 2021, suivi d'un long travail d'information et de rencontres avec les professionnels concernés (houblonniers et brasseurs), puis j'ai décidé de poursuivre mes études en faisant un BPREA afin d'acquérir les compétences nécessaires à la réalisation de mon projet. En parallèle, j'ai suivi les actions du GIEE Houblon d'Occitanie, je suis employé dans la seule houblonnière déjà présente en Haute-Garonne, et je construis mon projet en contactant les instances concernées (Chambre d'Agriculture de Haute-Garonne pour l'élaboration de mon PPP, et l'ADEAR31 pour l'accompagnement personnalisé).



Quoi?

Le houblon est une plante pérenne qui consiste principalement en une racine (un rhizome) qui peut vivre une centaine d'années dans la nature. Dans notre cas, ce sont les sujets femelles qui sont cultivés pour en récolter les fleurs non-fécondées, appelées "cônes". Chaque année au printemps, de nombreuses lianes vont pousser depuis le rhizome et grimper rapidement jusqu'à une hauteur pouvant aller jusqu'à une dizaine de mètres. On viendra récolter ces lianes en fin d'été avant de les trier pour en séparer nos fameux cônes de houblon avant de les transformer et de les commercialiser. **Le rendement moyen est d'environ 1300 kg de cônes de houblon par hectare (en culture biologique)**. En brasserie, on compte souvent en hectolitres (= 100 litres). La quantité moyenne de houblon utilisé pour brasser un hectolitre est de 150 grammes, variable de 100 grammes à 600 grammes suivant le type de bière produite. Une surface de 3 hectares permettrait donc de produire presque 4 tonnes de houblon, ce qui correspond à un peu plus de 2,5 millions de litres de bière. Pour avoir une idée, la brasserie Les Veilleurs de Bières à Muret en consomme environ une tonne par an à elle seule.

Où?

En novembre 2020, ma compagne et moi avons acheté une maison à **Muret**, à 20 minutes au sud-ouest de Toulouse. Je souhaite donc développer mon activité de ce côté du territoire, et proposer mon produit aux brasseurs et aux micro-brasseurs de la région. **Je cherche donc un terrain agricole** si possible situé à moins d'une demi-heure de voiture, et dont les caractéristiques idéales seraient les suivantes:

- Une surface d'environ **3 hectares**, de forme carrée ou rectangulaire, et régulière, plate et avec très peu de pente, de terre riche et profonde. Cherchant à obtenir la certification **AB**, ce serait également un gain de temps considérable si la terre l'était déjà.
- Un **bâtiment d'exploitation** (d'une surface d'au moins 100 mètres carrés) serait un plus, avec la possibilité de se raccorder à un réseau d'irrigation ou à l'électricité.
- Des haies ou des arbres autour seraient l'idéal pour servir de brise-vents, car la structure de palissage d'une houblonnière y est très sensible, et je souhaiterais volontiers mener mon projet en agroforesterie (principe de cultiver en s'aidant des arbres alentours plutôt qu'en cherchant à les supprimer).
- Enfin, le houblon étant une plante vivace, **une houblonnière est un projet sur du moyen ou long-terme**. Pour avoir une idée, dans une houblonnière, on estime qu'une variété commerciale doit être remplacée au bout d'une vingtaine d'années, car son rendement commence alors à décroître. Je suis donc ouvert à une proposition de fermage sur du long terme, ainsi qu'à une solution me permettant à terme de devenir propriétaire (achat immédiat, portage, etc...).



Quand?

Mon BPREA s'achève en juin 2022, **je souhaiterais donc lancer mon activité dès juillet 2022**. J'ai déjà commencé à établir des devis pour du matériel, et à contacter des brasseurs du coin pour leur parler de mon projet et partager des informations avec eux. La première étape est la recherche d'un terrain agricole pour accueillir mon projet. Ensuite, je devrai créer mon Entreprise Individuelle,

dont le nom commercial sera "**La Houblonnière Occitane**", afin de commander les fournitures nécessaires au montage de la structure de palissage, ainsi que les premières machines et outils indispensables. L'automne est un moment propice à la plantation des rhizomes de houblon, si cela pouvait être fait à l'automne 2022, cela permettrait d'obtenir une **première récolte à l'été 2023**.

Un point important concernant la dimension temporelle est le rendement du houblon. Le temps que les rhizomes soient bien installés et acclimatés, on estime que **la première récolte atteint 25% du rendement potentiel total**, puis **50% l'année suivante**, **75% la troisième année** pour atteindre les **100%** seulement à partir de la **quatrième récolte**, dans le meilleur des cas.

Comment?

En plus de vouloir proposer un produit de qualité optimale, je souhaite le faire de **manière agroécologique**. Je souhaite donc utiliser exclusivement des **matières organiques**, favoriser énormément la biodiversité, et irriguer en goutte à goutte. Chaque année au printemps, il faudra accrocher deux ficelles à 7 mètres au-dessus de chaque plant, puis les planter dans le sol juste à côté, et enfin entraîner les jeunes lianes autour. A la récolte, je couperai toutes les lianes avant de les transporter au hangar qui abrite la trieuse, une grande machine qui sépare les cônes de houblon des lianes. Ensuite, on fait sécher ces cônes à l'aide d'un grand séchoir, puis on les transforme en pellets (le même genre que les granulés de bois pour alimenter les poêles), avant de les conditionner sous vide et de les conserver en chambre froide.

Les conditionnements seront de 100 g, 1 kg, et 5 kg, cela permettra de toucher à la fois les professionnels, mais également les brasseurs-amateurs. **La vente sera faite à la ferme, ou en livraison** à partir d'un volume à définir avec le client.



Pour qui?

Un état des lieux de la demande brassicole en Occitanie daté de 2019 estime la **demande à une quarantaine de tonnes de houblon bio par an**, ce qui correspond à une surface plantée d'environ 35 hectares, mais on ne compte qu'une douzaine d'hectares plantés sur le territoire, dont **seulement 5 en bio**. Or, entre les années 1990 et 2019, le nombre de brasseries est passé d'une centaine à plus de 1800, nous plaçant en tête des pays européens sur le nombre de brasseries indépendantes! De plus, cette étude ne concernait que la filière professionnelle, mais ces dernières années, le nombre de brasseurs-amateurs et de micro-brasseurs a fortement augmenté dans toute la France, créant une demande toujours plus forte en houblon bio. 95% de la production française est située en Alsace, 4% dans la région Nord, et le 1% restant est distribué sur le reste du territoire, c'est donc une culture encore très marginale dans le Sud.

Pourquoi?

Je souhaite vivre de l'agriculture, et mes recherches indiquent un **très fort potentiel économique pour le houblon bio dans notre région**. C'est une plante vivace, à la fois résistante et fragile, avec d'incroyables capacités d'adaptation, et dont la culture est encore trop peu connue, laissant la place à l'expérimentation, et à l'invention d'outils adaptés. Je souhaite également être **autonome et maître de mes décisions** autant que possible. Une entreprise de cette importance peut être menée par un seul homme, ce qui ne me dispensera pas d'**embaucher des saisonniers**, notamment lors des pics d'activité principaux (pour les opérations du printemps et lors de la récolte à la fin de l'été). Enfin, j'aimerais à terme me diversifier en cultivant mon orge, en la maltant, et en brassant ma propre bière occitane.

