

# Filière de l'orge brassicole

Dernière mise à jour : 26 août 2022

**Cette fiche, réalisée par le Collège des Producteurs (SOCOPRO asbl), présente la filière de l'orge brassicole, en passant en revue les différents acteurs de la filière, de la production de l'orge à la production de la bière.**

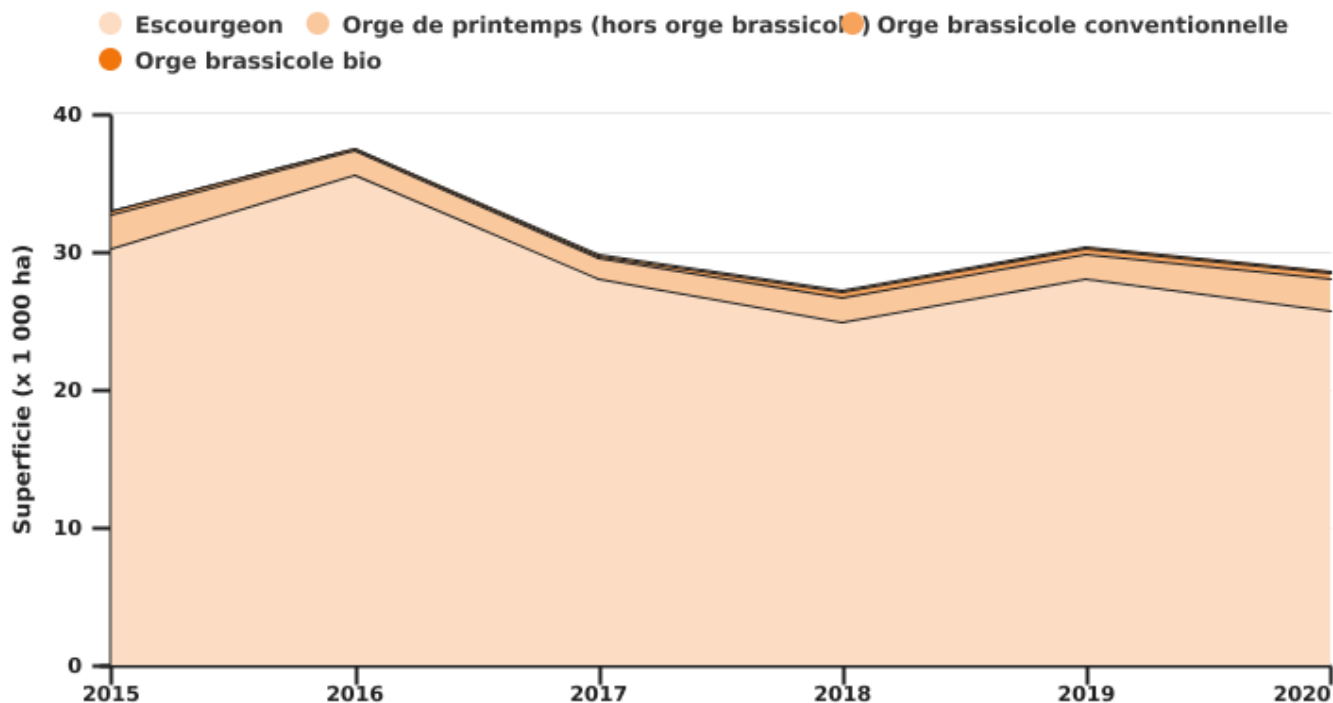
**La grande majorité de l'orge brassicole belge est produite en Wallonie. Les surfaces emblavées wallonnes ne cessent de progresser pour atteindre 611 ha en 2020. Grâce à cette progression, la filière belge de la malterie recommence à être alimentée par des orges produits localement. La Belgique est le 4<sup>ème</sup> pays producteur de malt en Europe. La Wallonie comptabilise 162 brasseries, soit un peu moins de la moitié des brasseries belges. Le confinement suite à la crise sanitaire a entraîné une chute de la consommation de bière. Il s'agit du recul le plus important depuis la Seconde Guerre mondiale. Le Prix Juste rencontre un succès grandissant. En 2020, 11 brasseries y adhèrent pour un volume équivalent à 3,4 % de la production wallonne.**

## **Les superficies cultivées pour l'orge, brassicole ou non, sont majoritairement situées en Wallonie**

65 % des superficies emblavées en orge sont situés en Wallonie. On peut y retrouver de l'orge d'hiver (escourgeon) et de l'orge de printemps dont une partie concerne l'orge brassicole. [L'escourgeon](#) représente 90 % de cette production wallonne et est destiné, généralement, à l'alimentation animale.

La grande majorité de l'orge brassicole belge (96 %) est produite en région wallonne. Depuis 2017, année de la mise en place du plan de développement 2017-2027 de la filière, la superficie emblavée wallonne d'orge brassicole ne cesse d'augmenter pour atteindre 611 ha en 2020 soit une progression de 159 % en 4 ans. Cette même année, l'orge de brasserie représente 2,1 % de la SAU totale d'orge emblavée en Wallonie alors qu'en 2017 elle ne représentait que 0,8 %.

## Evolution des superficies d'orge en région wallonne



EAW\_Source : OPW – SPW ARNE

© SPW - 2022

### - Les rendements sont variables tant au niveau annuel que régional

Les rendements moyens estimés, sur les cinq dernières années, pour la Wallonie sont de 5,86 T/ha, avec une très forte variabilité annuelle et régionale. A titre d'exemple, pour l'année 2019, le rendement moyen wallon d'un hectare d'orge est de 6,15 T/ha (agricultures biologique et conventionnelle confondues). Alors qu'en 2020, il n'était que de 4,21 t/ha (soit 31,87 % en moins). 131 agriculteurs dont 23 bio ont cultivé de l'orge en 2020.

### De l'orge à la bière, un savoir-faire reconnu au niveau international

La bière belge est une institution en Belgique, comme à l'étranger. Notre pays exporte du malt et des bières partout dans le monde.

Actuellement, la demande des brasseries pour de l'orge locale de qualité ne cesse de croître. La filière belge de la malterie recommence à être alimentée par des orges brassicoles d'origine wallonne, ce qui permet aux brasseurs belges d'utiliser des matières premières produites localement. Cet intérêt des brasseurs pour ce type d'orge va permettre d'étendre encore la culture de l'orge brassicole en Wallonie.

Un des facteurs déclencheurs de ce développement de la production d'orge brassicole a, sans nul doute, été la possibilité d'une rémunération sur base du « Prix Juste Producteur ». Ce dernier permet aux agriculteurs de valoriser leurs orges en tenant compte du travail effectué et de la prise de risque supplémentaire liés à cette culture.

### **- La Belgique compte 6 malteries dont trois utilisent de l'orge locale pour la production de malt, élément essentiel pour la fabrication de la bière.**

L'obtention du malt se produit en deux étapes : la première consiste à faire germer les grains d'orges pour libérer des enzymes et des sucres nécessaires à la production de la bière. Une fois la germination amorcée, le processus est arrêté par séchage et ventilation d'air chaud.

En Belgique, on dénombre 6 malteries. La moitié d'entre elles utilise de l'orge locale pour la fabrication de malt à destination des brasseurs belges. Deux sont situées en Wallonie : la malterie du Château et la malterie de Gembloux (Boortmalt Groupe Axereal (Fr)) ; et la troisième en Flandre : la malterie Dingemans. On peut estimer la production de malt à partir d'orge brassicole belge à 2.600 tonnes. En 2020, la production a été moindre en raison de déclassements majeurs. Or, la Belgique, 4ème producteur de malt, produit 980.200 tonnes de malt en 2020 soit une croissance de 0,8 % (+ 7500 t) par rapport à l'année précédente.

## **Répartition de la production européenne de malt en 2020**

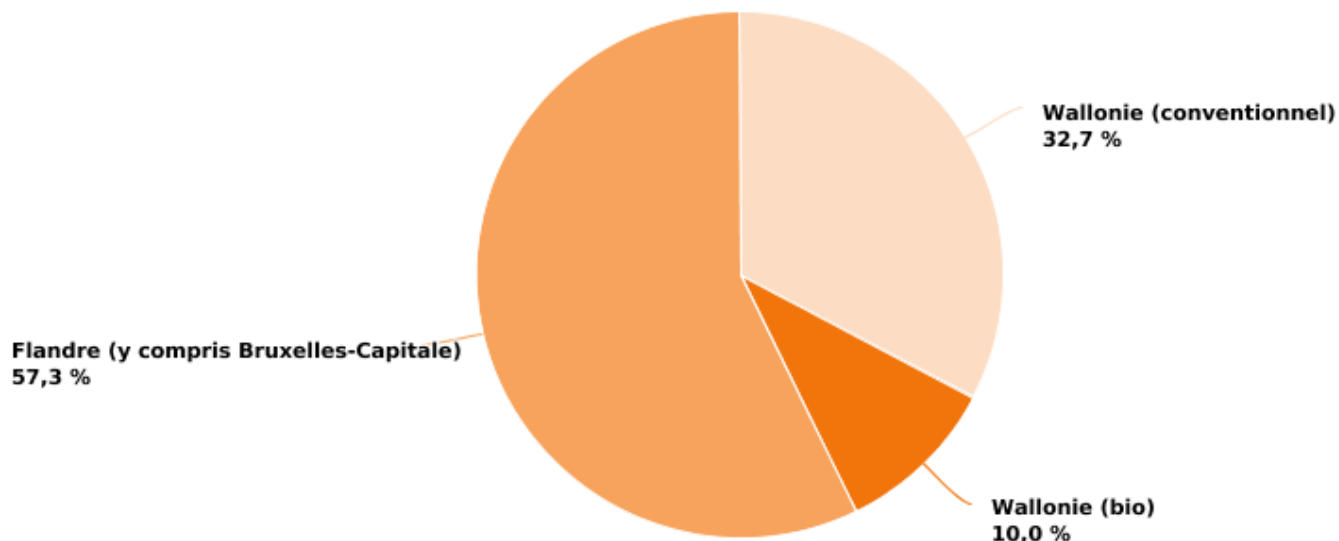
EAW\_Source : Euromalt

© SPW - 2022

### **- 43 % des brasseries sont situées en Wallonie**

En 2020, la Fédération des Brasseurs Belges dénombre 379 brasseries en Belgique dont près de 162 en Wallonie. Parmi les brasseries wallonnes, 124 sont qualifiées de « conventionnelles » et, en 2020, 38 brasseries sont certifiées « biologiques » alors qu'elles n'étaient que 19 en 2016 soit une augmentation de 100 % en quatre ans.

## Répartition des brasseries belges en 2020



EAW\_Source : Collège des Producteurs

© SPW - 2022

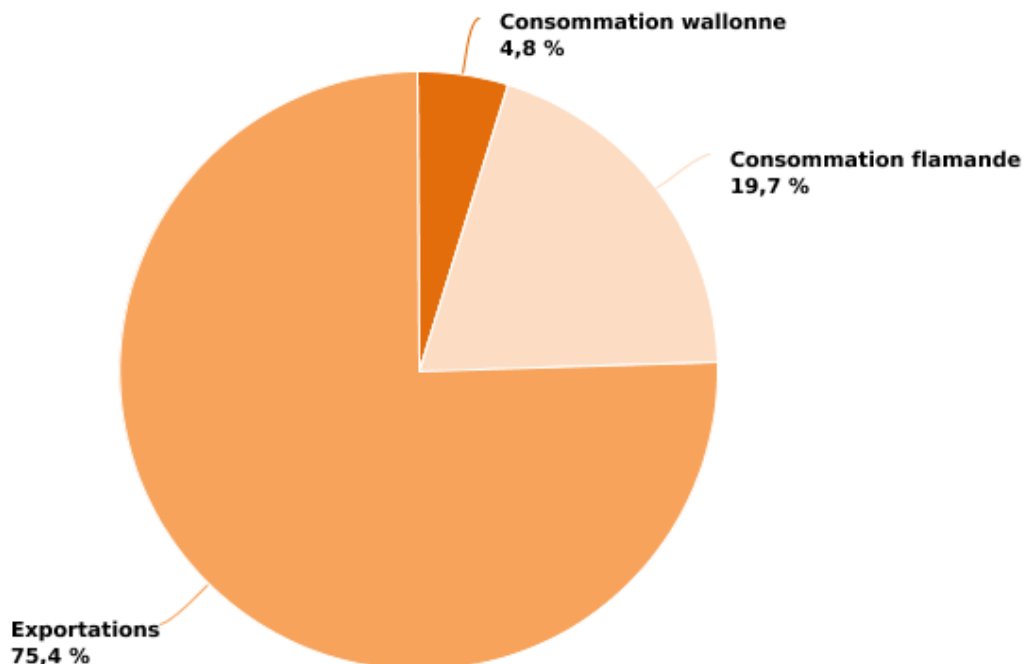
### - Le confinement dû à la crise sanitaire entraîne un recul important de la consommation de bière

En 2020, la Belgique exporte 75 % du volume produit, soit 17,8 millions d'hectolitres, dont la majorité dans l'Union Européenne (13,5 millions d'hectolitres) et principalement en France, aux Pays-Bas, en Allemagne et en Espagne.

La consommation intérieure belge est de 5,7 millions d'hectolitres soit 25 % du total de la production. L'année 2020 accuse un recul de 18,6 % avec une baisse historique, plus jamais observée depuis la Seconde Guerre, de 47 % dans l'HoReCa suite à la crise de la Covid-19.

La Wallonie représente 4,8 % de la production totale belge lors d'une année 'normale', ce qui représente 1,1 millions d'hectolitres.

## Répartition de la production de bière belge en 2020



EAW\_Source : Collège des Producteurs

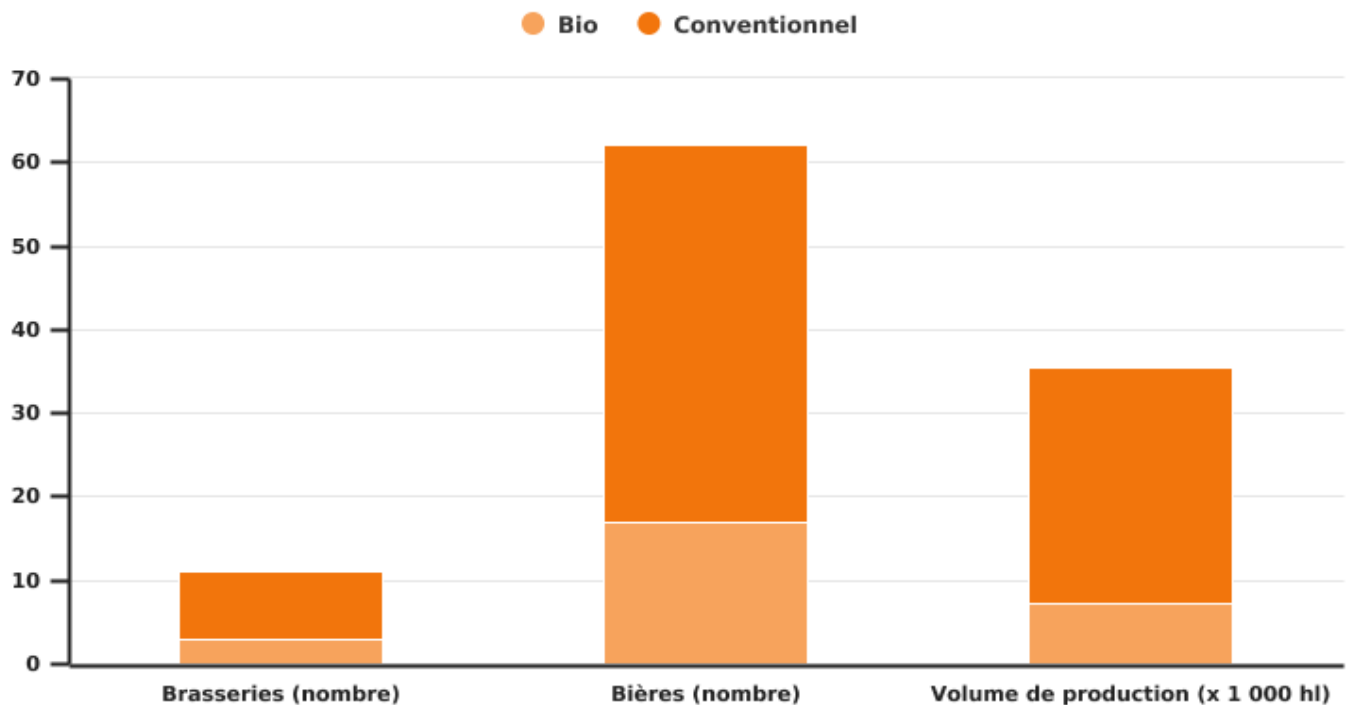
© SPW - 2022

### Le Prix Juste, un atout pour la production d'orges brassicoles en Wallonie ?

Le prix de l'orge fluctue en fonction de l'offre et la demande sur le cours mondial des céréales, et constitue un des principaux obstacles à la production d'orge brassicole en Belgique. C'est pourquoi la filière de l'orge brassicole se développe autour du « Prix Juste Producteur » qui permet une rémunération légitime en fonction des risques encourus par les agriculteurs. Tous les maillons de la chaîne sont concernés par cette démarche (producteur, négoce, malteur, brasseur).

En 2020, on compte 11 brasseries adhérentes au « Prix Juste Producteur » soit une progression de 83 % en un an. Le volume labellisé représente 3,4 % de la production wallonne. La répartition entre les bières conventionnelles et certifiées biologiques étant respectivement de 80 % et 20 %.

## Nombre de brasseries et de bières et volume de la production au "Prix Juste Producteur" en 2020



EAW\_Source : Collège des Producteurs

© SPW - 2022

### En savoir plus ?

#### Sources :

- APAQ-w, Collège des Producteurs, Bières et Brasseries de Wallonie (Jean-Luc Bodeux, Thomas Costenoble)
- [Brasseurs belges - rapport annuel 2020](#)
- Direction de l'Analyse économique agricole, Département de l'Etude du milieu naturel et agricole, Service public de Wallonie Agriculture, Ressources naturelles et Environnement
- Direction générale Statistique, Service public fédéral Économie (Statbel)
- [Euromalt](#)

