

## **Filière wallonne de l'orge brassicole**

---

## Table des matières

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Filière wallonne de l’orge brassicole .....</b>                | <b>1</b>  |
| <b>1. LA CULTURE DE L’ORGE BRASSICOLE .....</b>                   | <b>3</b>  |
| a. Périmètre et production .....                                  | 3         |
| b. Superficies.....   | 3         |
| c. Volumes de production en Wallonie .....                        | 4         |
| d. Géographie de la production.....                               | 4         |
| e. Mise en perspective des productions wallonne et flamande ..... | 5         |
| <b>2. ORGANISATION DE LA FILIERE .....</b>                        | <b>6</b>  |
| a. Schéma d’organisation de la filière .....                      | 6         |
| b. Cartographie des acteurs .....                                 | 6         |
| Acteurs de la production .....                                    | 6         |
| Acteurs de la collecte.....                                       | 6         |
| Acteurs de la transformation.....                                 | 6         |
| <b>3. IMPORTANCE DE LA FILIERE ET ENJEUX CLES .....</b>           | <b>8</b>  |
| a. Le prix.....   | 8         |
| b. Le marché national.....  | 8         |
| c. Le marché international .....                                  | 9         |
| d. Le marché européen.....  | 10        |
| e. Intérêt grandissant des consommateurs .....                    | 10        |
| f. Initiatives existantes .....                                   | 10        |
| <b>4. SWOT .....</b>  | <b>12</b> |
| <b>5. INCERTITUDES .....</b>                                      | <b>13</b> |

# 1. LA CULTURE DE L'ORGE BRASSICOLE

## a. Périmètre et production

L'orge brassicole est une orge de printemps, une orge à 2 rangs qui peut être valorisée dans les filières brassicoles et de distillerie. Sa transformation en malt d'abord et en boissons alcoolisées ensuite en font une céréale à la filière particulière et d'intérêt pour la Belgique. La production de bière représente un secteur économique très important pour la Belgique et le savoir-faire accumulé est internationalement connu. Cependant, actuellement, les céréales et le malt utilisés par les brasseries et distilleries belges sont souvent importés. De nouveaux projets tentent de relancer la production d'orge brassicole en Belgique et de structurer dès lors une filière autour de cette production. Son potentiel rôle économique en fait une culture d'intérêt dans le cadre d'un projet de relocalisation de la production et alimentation en Wallonie.

## b. Superficies

En 2021, l'orge brassicole était cultivée sur un peu plus de 600 ha. Historiquement les surfaces emblavées étaient plus importantes entre 1996 et 2006, atteignant un pic de 4 500ha. Mais depuis 2011, les surfaces restent faibles (généralement inférieures à 500 ha). La Figure 1 nous permet cependant d'observer une augmentation rapide entre 2015 (Date de référence du Plan Stratégique Orge brassicole) et 2021 avec une multiplication par trois entre 2017 et 2021 (2016 devant être considéré comme une exception).

Tableau 1: SAU en orge brassicole

| Surface agricole utile             | Belgique      | Wallonie      | Flandres      | Bruxelles  |
|------------------------------------|---------------|---------------|---------------|------------|
| Céréales pour le grain             | 310.202       | 185.576       | 123.624       | 1.002      |
| <b>Orge</b>                        | <b>38.247</b> | <b>23.957</b> | <b>14.148</b> | <b>143</b> |
| Orge d'hiver                       | 35.043        | 21.789        | 13.128        | 126        |
| Orge de printemps                  | 3.205         | 2.169         | 1.020         | 17         |
| Orge de printemps (sauf brasserie) | 2.588         | 1.580         | 995           | 12         |
| <b>Orge de brasserie</b>           | <b>617</b>    | <b>588</b>    | <b>25</b>     | <b>4</b>   |

Source : Statbel, 2021

Selon les chiffres dégagés dans le Plan Stratégique Orge Brassicole (Collège des producteurs, 2015), une surface de 615 ha était considérée comme suffisante pour couvrir la demande en orge de la brasserie artisanale wallonne (Plan stratégique, p4). Cette surface était cependant calculée par rapport à la demande en 2015. Depuis lors, il est fort probable que la demande ait augmenté.

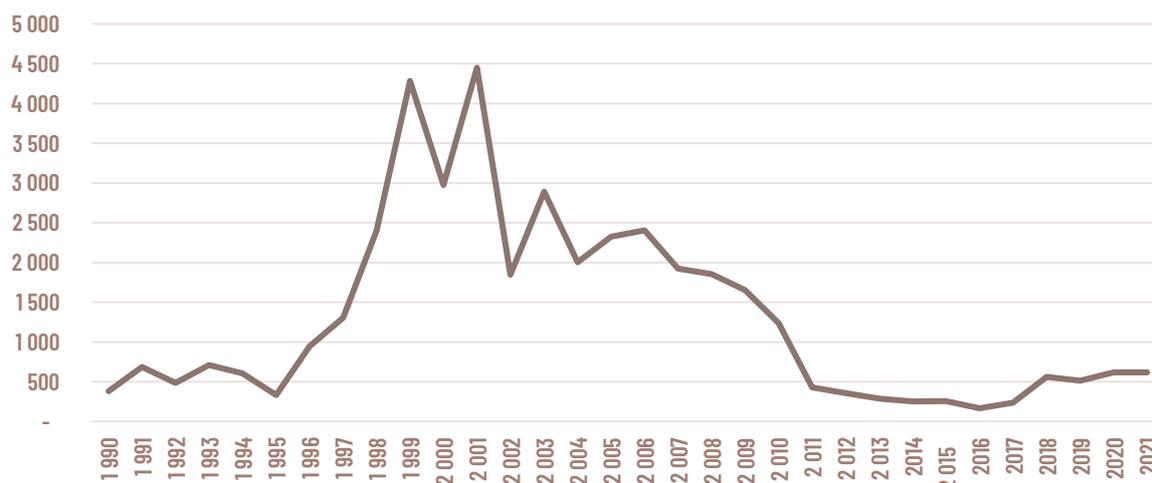


Figure 1: Évolution de la SAU cultivée en orge brassicole de 1990 à 2021

Source: Statbel, 2021

### c. Volumes de production en Wallonie

La production nationale d'orge brassicole avoisine les 3000 Tonnes (contre 1 635T en 2015) avec une production principalement issue de la Région wallonne (3030T en Wallonie, voir détail au Tableau 2). Les rendements sont relativement homogènes avec une légère supériorité des valeurs pour les provinces de Namur, Liège et du Hainaut. Les surfaces cultivées dans ces provinces sont également plus importantes.

Tableau 2: Rendements et volumes de production par province

| Provinces         | Brabant wallon |        | Hainaut |        | Liège |        | Luxembourg |        | Namur |        | Total<br>Vol(T) |
|-------------------|----------------|--------|---------|--------|-------|--------|------------|--------|-------|--------|-----------------|
|                   | T/ha           | Vol(T) | T/ha    | Vol(T) | T/ha  | Vol(T) | T/ha       | Vol(T) | T/ha  | Vol(T) |                 |
| Orge d'hiver      | 8,9            | 23.916 | 8,3     | 62.229 | 7,8   | 18.944 | 6,2        | 7.260  | 7,6   | 60.871 | 173.220         |
| Orge de printemps | 7,7            | 916    | 6,1     | 812    | 5,8   | 506    | 3,9        | 3.619  | 5,5   | 1721   | 7.574           |
| Orge de brasserie | 5,1            | 607    | 5,6     | 847    | 5,2   | 920    | 4,8        | 111    | 4,6   | 545    | 3.030           |

Source : Statbel, 2021

### d. Géographie de la production

La production d'orge brassicole est principalement menée en région Wallonne. Il n'existe pas encore de référencement précis pour distinguer les SAU d'orge d'hiver, printemps et brassicole entre communes mais bien entre provinces. Comme mentionné plus haut, les provinces de Namur, Liège et le Hainaut comptent le plus grand nombre d'hectares : 166, 160 et 161 respectivement.

**Région Wallonne**  
Total 2 598 T

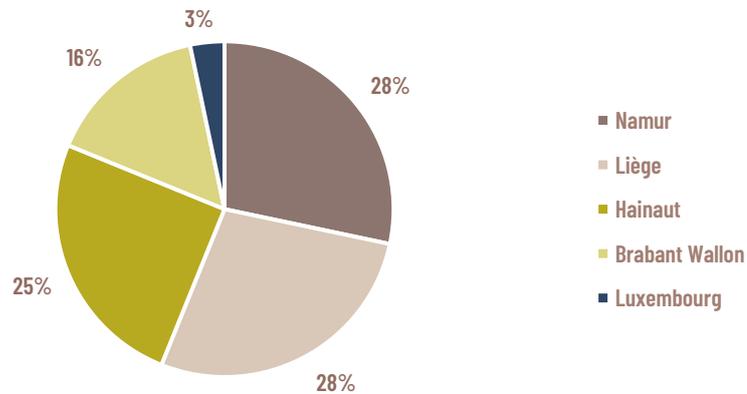


Figure 2: Distribution de la production d'orge brassicole en Wallonie

Source : Statbel, 2021

**e. Mise en perspective des productions wallonne et flamande**

Les SAU cultivées en orge brassicole sont majoritairement localisées en Wallonie. Dès lors la production d'orge est également principalement issue des terres wallonnes. On compte 3030T pour la Wallonie contre 104T pour la Flandres.

Tableau 3: Volumes de productions des différentes régions et au niveau belge

|                   | Belgique (T) | Région Flamande (T) | RBC (T) | Région Wallonne (T) |
|-------------------|--------------|---------------------|---------|---------------------|
| Orge d'hiver      | 283.579      | 109.311             | 1.048   | 173.219             |
| Orge de printemps | 12.301       | 4.724               | 64      | 7.513               |
| Orge de brasserie | 3.151        | 104                 | 16      | 3.030               |

Source : Statbel, 2021

## 2. ORGANISATION DE LA FILIERE

### a. Schéma d'organisation de la filière

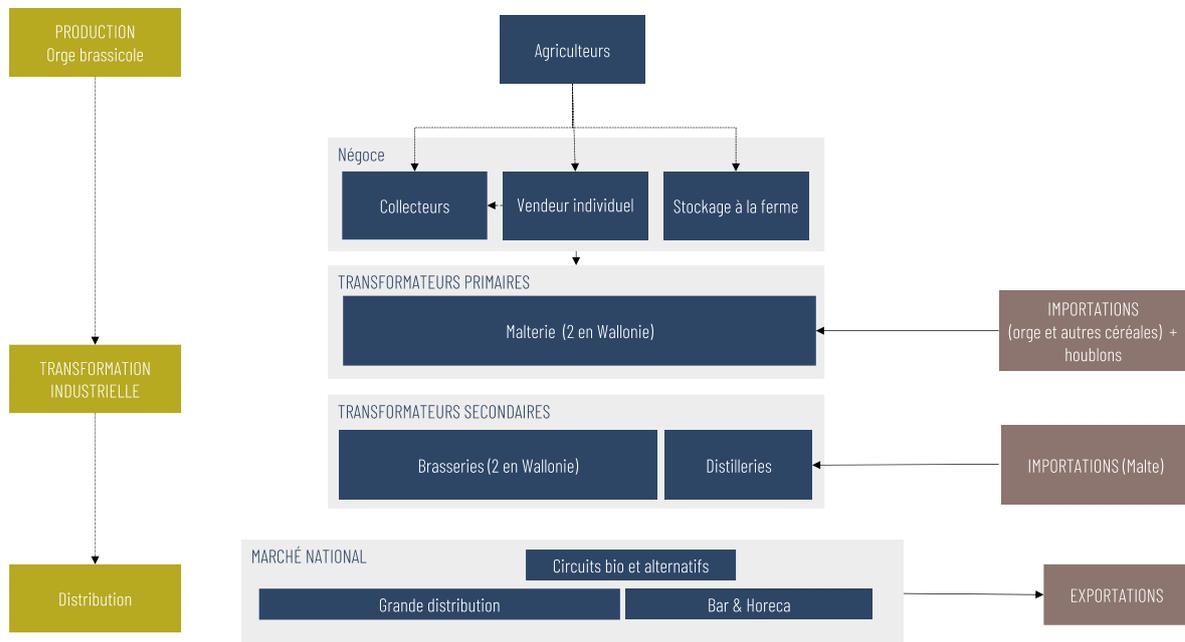


Figure 3: Organisation de la filière de l'orge brassicole

### b. Cartographie des acteurs

#### Acteurs de la production

Il n'est pas encore évident de localiser les producteurs d'orge brassicole en Wallonie ; les catégories de données enregistrées par la DAEA ne font pas encore la distinction entre les différents orges. Nous pouvons donc reprendre le chiffre des exploitations avec orge, qui s'élève à 2 850 et estimer qu'un faible pourcentage de ces producteurs font de l'orge. Si on prend les proportions de SAU : on trouve un taux de 1,6% des surfaces d'orge sont de l'orge brassicole, dès lors 1,6% appliqué aux exploitations donne le nombre de 45 exploitations (*NDLR : Chiffre à prendre avec beaucoup de précautions*).

#### Acteurs de la collecte

A Perwez, l'entreprise de stockage Cultivae stocke de l'orge brassicole wallon et s'est inscrit dans le développement actif de la filière.

#### Acteurs de la transformation

##### Les malteries

Il existe six malteries en Belgique dont deux sont établies en Wallonie : Belgomalt (Boortmalt à Gembloux) et la Malterie du Château. La première travaille avec des initiatives locales pour valoriser l'orge brassicole wallon, la seconde n'utilise pas encore d'orge locale mais elle est la seule malterie artisanale qui subsiste sur le territoire. Elle propose une très large gamme de malt (froment, sarrasin

notamment) dont une sélection de malt bio. Belgomalt et les autres malteries, basées en Flandres, sont des succursales de grands groupes internationaux (Boortmalt et Cargill).

Tableau 4: Liste des malteries présentes en Belgique

| Nom de l'entreprise | Commune  | Orge brassicole local | Bio | Import/export |
|---------------------|----------|-----------------------|-----|---------------|
| Belgomalt           | Gembloux | x                     |     |               |
| Malterie du Chateau | Beloeil  |                       | x   | x             |
| Mouterij Dingemans  | Stabroek |                       | x   | x             |
| Mouterij Dreyfus    | Herent   |                       |     | x             |
| Mouterij Albert     | Puurs    |                       |     | x             |
| Mouterij Boortmalt  | Anvers   |                       |     | x             |

### *Les Brasseries*

Selon la Fédération Belge des brasseurs, en 2020, les 379 brasseries membres produisent ensemble plus de 1500 marques de bière. Ce secteur participe selon la FBB à hauteur de 1% au PIB avec un montant de 4 milliards d'euro. Selon Statbel, le montant est plutôt de 2, 6 milliards.

Le secteur est hautement tourné vers l'export avec 70% des bières produites en Belgique qui sont destinées aux chaînes d'exportation. Ce secteur représente plus de 50 000 employés (FBB, 2021).

Selon les chiffres de l'Afscsa, on compte, un total de 192 brasseries en Région Wallonne.

Tableau 5: Nombre de brasseries en région Wallonne

|            |       | Brabant Namur | Wallon - Hainaut | Liège | Luxembourg-Namur | Total      |
|------------|-------|---------------|------------------|-------|------------------|------------|
| Brasseries | Bière |               | 47               | 57    | 54               | 34         |
|            |       |               |                  |       |                  | <b>192</b> |

*Source : Afscsa, Nombre d'opérateurs actifs en Wallonie, 2021*

Au-delà des brasseries membres de la FBB, un grand nombre de micro-brasseries voient le jour et développent leurs propres chaînes de valeur. Celles qui valorisent effectivement l'orge locale sont principalement situées aux alentours de Gembloux et recensés dans le projet La Route du Malt, mis en œuvre par le GAL Culturalité.



Figure 4: Visualisation de la route du Malt, produite par l'initiatives « Artisans du grain » portée par quatre GAL en région Wallonne

Source : Site web de La route du Malt.be

### 3. IMPORTANCE DE LA FILIERE ET ENJEUX CLES

#### a. Le prix

Le prix de l'orge brassicole sur le marché n'est pas encore compétitif avec l'orge d'hiver et les autres céréales étant donné la technicité qu'il demande et son plus faible rendement (plus faible de moitié). Cet aspect est un des grands freins au développement de la filière.

#### b. Le marché national

Selon Statbel, les produits de la malterie représentent une valeur de 325 millions pour le malt et 2,3 milliards pour les bières. Un montant de 62 millions est identifié pour les boissons distillées mais toutes n'utilisent pas du malt. En volume, on compte 2, 246 milliards de litres de bière et 928 672 kilos de malt. Un calcul rapide permet d'estimer la valeur unitaire de ces différents produits.

Tableau 6: Valeur et volumes de bières et malt livrés en Belgique en 2020

| Produits                        | Valeur        | Volume        | Valeur moyenne             |
|---------------------------------|---------------|---------------|----------------------------|
| Malt                            | 325.264.712   | 928.672       | 0,35 euro/litre            |
| Bières                          | 2.303.773.655 | 2.246.594.370 | 1euro/ litre               |
| Boissons alcoolisées distillées | 62.873.304    | 17.063.151    | 3,68 euro/l (alcool à 10%) |

Source : Statbel, 2021

### c. Le marché international

La Belgique avec sa place centrale en Europe est une plaque tournante pour une grande quantité de produits, le malt et la bière ne font pas exception.

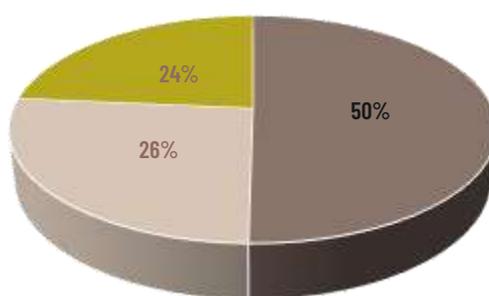
En considérant l'approche nationale de la BNB c'est-à-dire tout ce qui sort et rentre de la Belgique, on peut observer que la Belgique est exportatrice de bières. Cependant il ne s'agit pas forcément de bières produites en Belgique.

Tableau 7: Chiffres d'import et d'export du malt à l'échelle nationale

| Territoire   | Belgique               |         |        |         |
|--|------------------------|---------|--------|---------|
| Concept  | National               |         |        |         |
| Datatype   | Quantité (1000 litres) |         |        |         |
| Fréquence  | Annuelle               |         |        |         |
| Temps  | 2020                   |         | 2021   |         |
| Flux   | Import                 | Export  | Import | Export  |
| Bières de malt, présentées dans des bouteilles d'une contenance <= 10 l                                      | 50 595                 | 899 666 | 60 937 | 847 867 |
| Bières de malt, en récipients d'une contenance <= 10 l (à l'excl. des bières présentées dans des bouteilles) | 90 482                 | 454 584 | 73 290 | 442 085 |
| Bières de malt, en récipients d'une contenance > 10 l  | 35 858                 | 381 450 | 29 844 | 397 466 |

Source : BNB, 2021

Les volumes exportés représentent plus de 10 fois les volumes importés pour les première et troisième catégorie et six fois pour la deuxième catégorie.



- Bières de malt, en bouteilles d'une contenance <= 10 l
- Bières de malt, en récipients d'une contenance <= 10 l
- Bières de malt, en récipients d'une contenance > 10 l

Figure 5: Répartition des volumes de bières exportés selon leur contenant

Source : BNB, 2021

#### d. Le marché européen

En ce qui concerne la production de malt, la Belgique occupe la quatrième place après l'Allemagne, le Royaume-Uni et la France. Cette production de malt se fait cependant principalement avec des céréales importées. Cet état de fait pourrait donc être changé, cependant les volumes demandés par les malteries existantes sont très importants et la production d'orge brassicole aujourd'hui ne couvre pas ces demandes industrielles.

Tableau 8: Volumes de malt produits par pays européens

| Pays               | 2017           | 2018           | 2019           | 2020           |
|--------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Allemagne          | 2.137.750      | 2.133.550      | 2.133.550      | 2.129.400      |
| Royaume-Uni        | 1.653.000      | 1.594.814      | 1.583.469      | 1.551.201      |
| France             | 1.431.000      | 1.431.000      | 1.451.000      | 1.454.000      |
| <b>Belgique</b>    | <b>826.200</b> | <b>855.900</b> | <b>972.700</b> | <b>980.200</b> |
| République Tchèque | 571.300        | 571.300        | 571.300        | 571.300        |
| Espagne            | 497.000        | 497.000        | 527.000        | 536.000        |
| Pays-Bas           | 361.000        | 431.000        | 503.000        | 495.900        |
| Pologne            | 395.000        | 425.000        | 425.000        | 425.000        |
| Danemark           | 287.000        | 287.000        | 287.000        | 287.000        |
| Slovaquie          | 282.000        | 282.000        | 282.000        | 282.000        |
| Suède              | 205.000        | 205.000        | 200.000        | 200.000        |

#### e. Intérêt grandissant des consommateurs

Dans le secteur de la bière et de la brasserie, un certain nombre d'acteurs sont à la recherche de produits (malt et houblons locaux) pour mieux intégrer les notions d'économie circulaire et pour faire vivre leurs activités en lien avec le territoire dans lequel elles s'établissent. A l'image du whisky, l'eau est la principale composant d'une bière : le lien avec le territoire est donc déjà établi : la recherche d'orge locale suit cette mouvance.

Cependant les surfaces emblavées sont encore réduites, les rendements en champ inférieur à ceux d'autres céréales et les initiatives encore limitées.

#### f. Initiatives existantes

##### *Malterie*

Il existe deux malteries en Wallonie : la Malterie du Château et Belgomat. La première, malterie historique, travaille avec des céréales issues de production conventionnelle, européenne et mondiale, bio et non bio alors que Belgomat développe un axe approvisionnement local plus fort. Belgomat travaille notamment avec l'initiative du GAL « Les artisans du grain » qui a également développé « la route du Malt ». L'orge brassicole local est stocké par Cultivae (entreprise de stockage localisée à Perwez) qui stocke et distribue l'orge brassicole des producteurs de la région.

Tableau 9: Différentes initiatives en cours en région wallonne

| Nom de l'initiative                  | Filière/Produits           | Présentation  |
|--------------------------------------|----------------------------|---|
| Cultivae                             | Stockage d'orge brassicole | Lieu de collecte et stockage ayant bénéficié d'un soutien financier dans le cadre des appels d'offre Hall Relais      |
| Artisans du grain                    | Malt et brasserie          | <a href="https://painbieredehebaye.be/les-artisans-du-grain/">https://painbieredehebaye.be/les-artisans-du-grain/</a> |
| Malterie (en cours de développement) | Malte                      | Issu d'interview - pas eu l'occasion d'échanger de vive voix avec le porteur de projet                                |

## 4. SWOT

### FORCES

- Le secteur de la bière est très important en Belgique : grand nombre d'acteurs, un savoir-faire important et un CA élevé (1b)
- Une expertise et technicité sur la production d'orge en Belgique, même si la majorité des agriculteurs cultivent de l'orge d'hiver et que l'orge brassicole est une orge de printemps (2b)
- Présence de malteries actives sur le territoire wallon et belge (3a)

### FAIBLESSES

- Une SAU très réduite avec des perspectives de croissance modeste. Cultivae ambitionne de doubler le volume d'orge brassicole récolté
- Les malteries actives sur le territoire wallon et belge transforment de très gros volumes et fonctionnent avec des céréales importées qui leur permette de garantir un volume et une qualité stable de malt
- Le prix de l'orge brassicole n'est pas très attractif par rapport à l'orge d'hiver, or la technicité associée à la culture de l'orge brassicole est importante

### OPPORTUNITES

- Une recherche de diversification des producteurs (cultivateurs et éleveurs)
- Un intérêt grandissant des brasseries et plus particulièrement des micro-brasseries pour l'approvisionnement en orge brassicole local (2b)
- Le développement de lieux de stockage adaptés à la collecte et au stockage d'orge brassicole (2b)
- Des réflexions « Prix juste » déjà menées avec le secteur
- Le possible prochain développement d'une petite malterie en Wallonie
- Particularité wallonne : la production d'orge brassicole est principalement faite en Wallonie (1e)
- Un musée de la bière s'ouvre à Bruxelles, développé par la Fédération des brasseurs, elle a pour mission de faire connaître le secteur

### MENACES

- Les rendements en champ encore variables selon les années (dépendant des conditions météorologiques)
- Les permis environnementaux pour le développement de nouvelles malteries sont très complexes à avoir : les processus de transformation sont relativement lourds : la perspective de développement de petites malteries pouvant accommoder de plus larges volumes d'orge wallon doit être considérée à la lumière de ces difficultés.

## 5. INCERTITUDES

| Informations   | CEREALES     |                                 |                         |
|--|--------------|---------------------------------|-------------------------|
|  | Non-existant | Existant mais requiert du temps | Existant mais incertain |
| Nombres d'exploitation qui font de la culture d'orge brassicole                  | X            |                                 |                         |
| Volumes d'orge brassicole par commune  | X            |                                 |                         |
| Volumes de stockage réservé à l'orge brassicole                                  |              | X (confidentiel)                |                         |
| Ambition de l'augmentation des volumes   |              |                                 | X                       |
| Volumes et part d'orge local utilisé par les malteries wallonnes/ belges         |              | X                               |                         |
| Volumes de consommation des produits artisanaux par les ménages et collectivités |              |                                 | X                       |

## Table des illustrations

- Figure 1: Évolution de la SAU cultivée en orge brassicole de 1990 à 2021..... 4
- Figure 2: Distribution de la production d’orge brassicole en Wallonie ..... 5
- Figure 3: Organisation de la filière de l’orge brassicole..... 6
- Figure 4: Visualisation de la route du Malt, produite par l’initiatives « Artisans du grain » portée par quatre GAL en région Wallonne..... 8
- Figure 5: Répartition des volumes de bières exportés selon leur contenant ..... 9
  
- Tableau 1: SAU en orge brassicole..... 3
- Tableau 2: Rendements et volumes de production par province..... 4
- Tableau 3: Volumes de productions des différentes régions et au niveau belge..... 5
- Tableau 4: Liste des malteries présentes en Belgique ..... 7
- Tableau 5: Nombre de brasseries en région Wallonne..... 7
- Tableau 6: Valeur et volumes de bières et malt livrés en Belgique en 2020 ..... 8
- Tableau 7: Chiffres d'import et d'export du malt à l'échelle nationale ..... 9
- Tableau 8: Volumes de malt produits par pays européens..... 10
- Tableau 9: Différentes initiatives enc ours en region wallonne..... 11

## Bibliographie

- Afsca, Nombre d'opérateurs actifs en 2022
- Amrom, C, Riera, A., Baret, P, Mathijs, E., 2022, Cereals baseline, *under review*
- Amrom, C, Riera, A., Baret, P, Mathijs, E., 2022, Actors and stakeholders of the cereal sector, under review
- Antier, C., Petel, T., & Baret, P., 2020, État des lieux et scénarios à horizon 2050 de la filière des céréales en Région wallonne
- Banque Nationale Belge, Chiffres d'imports - exports, consultation du site en septembre et octobre 2022
- Biowallonie, 2022a, Baromètre du secteur bio.
- Biowallonie, 2022b, Les chiffres du bio 2021 en Wallonie. [https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2022/05/Chiffres-du-Bio-2021\\_LOW.pdf](https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2022/05/Chiffres-du-Bio-2021_LOW.pdf)
- Brasseurs belges, 2021, Rapport Annuel, <http://www.belgianbrewers.be/fr/economie/article/rapport-annuel>
- Collège des producteurs. (2018). Plan de développement stratégique de l'Orge Brassicole 2017 - 2027.
- CPDT, Logique de localisation de sites de stockage de céréales en Wallonie, 2018
- Cultivae, site de la coopérative agroécologique, <https://cultivae.be/>
- Delcour, A., F. Van Stappen, S. Gheysens, V. Decruyenaere, D. Stilmant, et P. Burny. 2014. « État des lieux des flux céréaliers en Wallonie selon différentes filières d'utilisation ». <https://popups.uliege.be/1780-4507/index.php?id=11161>.
- État de l'Agriculture Wallonne. 2021. « Contribution de l'agriculture wallonne à la production finale agricole et horticole belge ». [https://etat-agriculture.wallonie.be/contents/indicatorsheets/EAW-A\\_I\\_C\\_4.html](https://etat-agriculture.wallonie.be/contents/indicatorsheets/EAW-A_I_C_4.html).
- État de l'Agriculture Wallonne. 2021., Filière Orge Brassicole, <https://etat-agriculture.wallonie.be/contents/indicatorsheets/EAW-E1a.html>
- FEVIA, Rapport annuel 2020, 2021
- FWA, 2020, Céréales biologiques, État des lieux de la filière wallonne,
- GAL Culturalités, page dédiée aux céréales alimentaires, <https://culturalite.be/les-missions-du-gal-culturalite/agriculture/filiere-cereales/>
- La route du malt, site de l'organisation de ces circuits: <https://routedumalt.be/>
- Nature & Progrès, 2019. Pistes pour davantage de céréales destinées à l'alimentation humaine en Wallonie
- Statbel. 2021. « Chiffres agricoles de 2021 ». <https://statbel.fgov.be/fr/themes/agriculture-peche/exploitations-agricoles-et-horticoles#figures>.
- Van Stappen, Florence. 2013. « Valorisations Food, Feed, Fiber & Fuel: quelles opportunités pour la filière céréalière wallonne ? <http://valbiom.be/files/library/Docs/Evenements/RB/10RB/Presentations-des-orateurs/20131127-VanStappen-10RB-ValBiom.pdf>