

## Résultat enquête brassicole

ORAB 14e édition – juillet 2023

### Contexte régional

La Bretagne dispose de 48 brasseries certifiées et notifiées auprès de l'Agence Bio début 2023 contre 37 en 2020 (Source : IBB ORAB 13e édition 2021). Ce qui représente une augmentation de 23% sur la période 2021-2022. Il y a également des fermes brasseries (prises en compte dans l'ORAB Amont de la FRAB et des brasseries non certifiées Bio qui utilisent des orges Bio. Sur ces deux dernières années, le nombre de nouvelles notifications auprès de l'Agence Bio est également assez important avec 18 nouvelles brasseries notifiées, soit près de 38% des 48 brasseries. (Figure 1)

Nombre de brasseries selon la période de notification

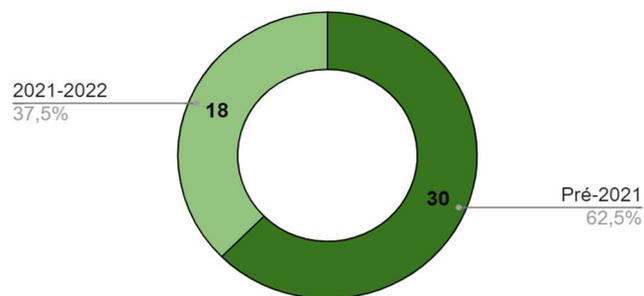


Fig.1

Sur ces 48 brasseries, la répartition au sein des différents départements est assez hétérogène, notamment entre le Morbihan (16 brasseries) et l'Ille-et-Vilaine (8 brasseries), comme indiqué sur la figure ci-dessous. (Figure 2)

Répartition des brasseries selon le département

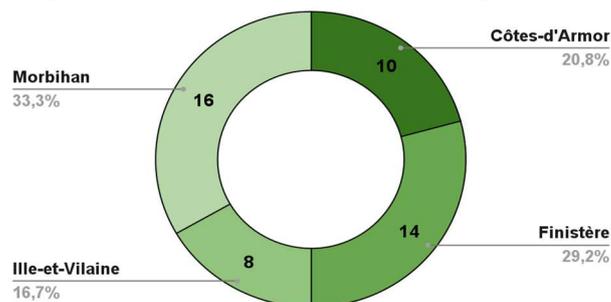


Fig. 2

La Bretagne dispose également sur son territoire de l'association Bio de la Terre à la Bière. Elle rassemble la filière du producteur au brasseur en passant par le collecteur et le malteur. L'association regroupe ainsi 108 producteurs d'orge, 2 malteries en Bretagne et 29 brasseries, sans compter la dizaine en cours d'adhésion. Les producteurs de l'association engagent en orge brassicole près de 700 ha. Elle produit près de 70 000 hl de bière à base d'orge Bio breton.

Plusieurs événements en lien avec la filière brassicole sont organisés en Bretagne, comme le Craft Beer Expo. Cet événement annuel se déroule à Saint-Malo et a regroupé, en 2023, 76 brasseries exposantes. Ce festival concerne les brasseries artisanales, Bio mais aussi conventionnelles. Initiative Bio Bretagne était présente, avec une conférence sur la création de la variété de blé Bio Gwastell, adaptée à la fabrication de bière blanche.

[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)

Association de développement de l'Agriculture Biologique en Bretagne

Siret : N°401401 682 091 / TVA intracommunautaire : FR56 401 682 091 000 20

2, Square René Cassin – Immeuble Les Galaxies – 35700 RENNES

Tél. : 02 99 54 03 23 – [contact@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:contact@bio-bretagne-ibb.fr)

## Méthodologie

Pour la réalisation de l'observatoire, un questionnaire a été réalisé et diffusé par mail à l'ensemble des brasseries notifiées. Le questionnaire comprenait 28 questions abordant diverses thématiques comme la Production, l'Approvisionnement, l'Économie et les Perspectives. 18 brasseries y ont répondu, soit un taux de réponse de 38%. L'enquête a été menée par Hippolyte LEBAN en stage à IBB pendant 4 mois d'avril à juillet 2023.

L'ensemble des brasseries notifiées ont pu être cartographiées au sein de la Bretagne administrative sur la figure ci-dessous : (Figure 3)

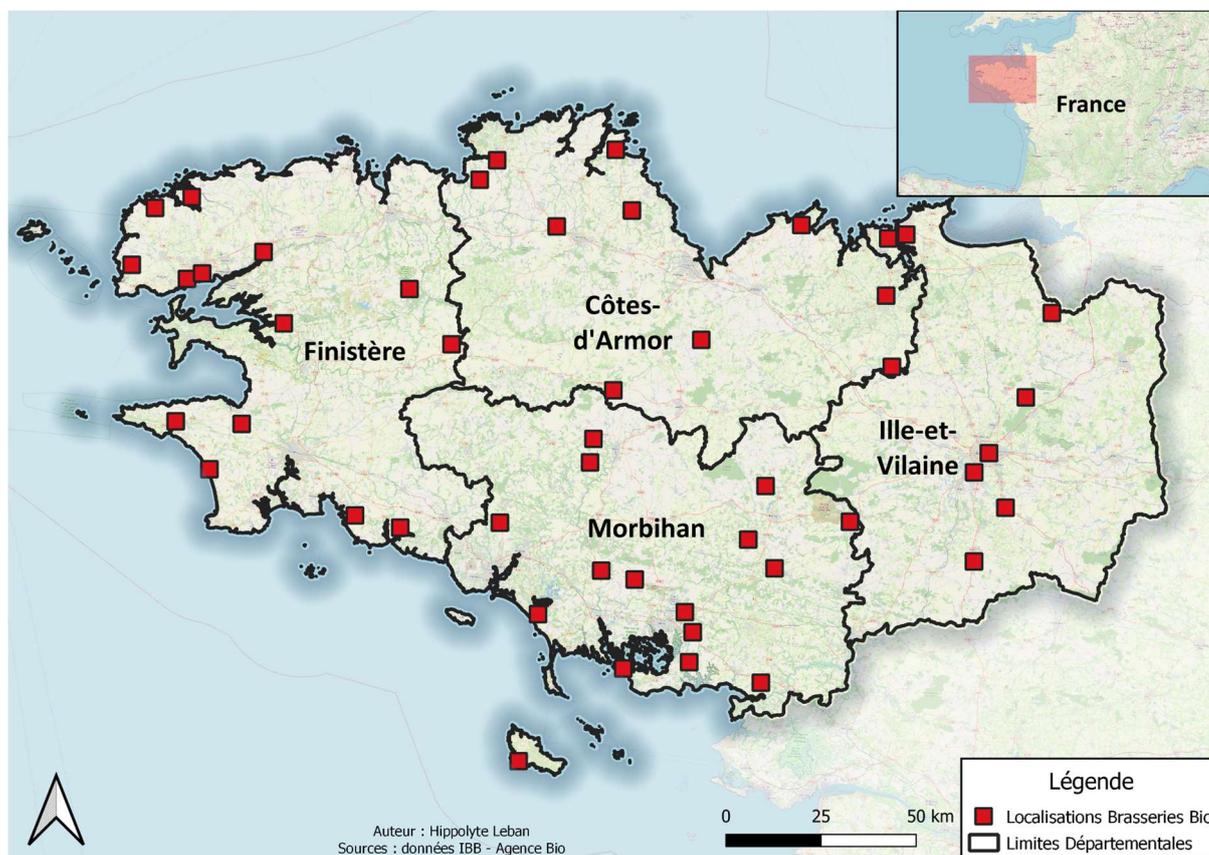


Fig. 3

## Production

Sur les 18 brasseries qui ont répondu, le volume de production moyen annuel est de 5536 hectolitres. Cependant 15 des 18 brasseries peuvent être considérées comme des microbrasseries selon les normes européennes (volume de production annuel inférieur à 1000 hectolitres), et 3 disposent d'un volume de production supérieur à 1000 hectolitres. En Bretagne, les producteurs de bières Bio les plus importants en terme de volume sont la Brasserie de Bretagne, Coreff et Lancelot.

Pour le brassage des céréales, 5 espèces sont principalement brassées, avec dans l'ordre : l'Orge, le Blé, l'Avoine, le Seigle et le Sarrasin. (Figure 4)

### Pourcentages de brasseries brassant les différentes céréales

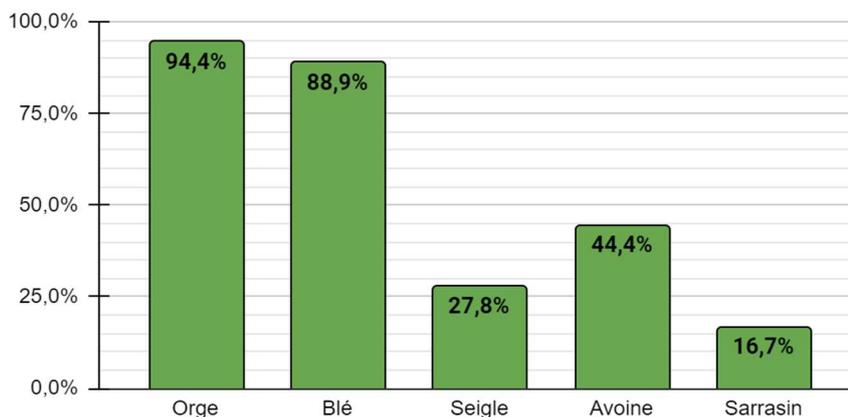


Fig. 4

## Approvisionnement

Pour ce qui est de l'approvisionnement, on remarque que près de 90% des brasseries interrogées ont un approvisionnement en malt partiellement ou entièrement en Bretagne. 40% ont un approvisionnement en malt complètement breton avec 3 principales malteries Bio : la ferme Malterie Chnouff (35), Yec'hed Malt (56) et la Malterie de Bretagne (29) (Figure 5). Une quatrième Malterie Bio est présente sur le territoire : Malt Fabrique (22). Cette dernière, la plus vieille du territoire, a une production principalement à destination des plus petites brasseries. Sa production est également ouverte aux brasseurs/brasseuses amateurs.es.

En parallèle de celles-ci, on peut noter le développement de la Malterie-Brasserie Saint-George qui produit son propre malt pour sa production brassicole.

### Principale origine de l'approvisionnement en malt

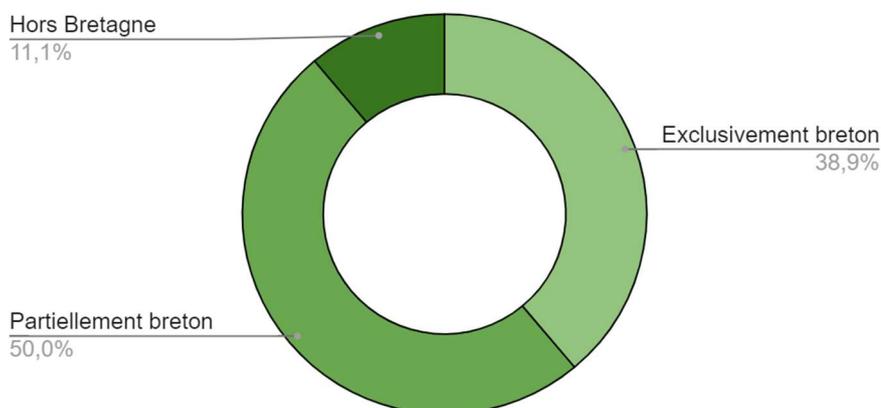


Fig. 5

Les 3 malteries qui fournissent le plus de brasseries sont : la Malterie du Château en Belgique (50%), Yech'hed Malt (44%) et la Malterie de Bretagne (39%). Toujours concernant l'approvisionnement, en moyenne les brasseries interrogées ont un approvisionnement agricole régional d'environ 65%.

Elles ont également une forte volonté à vouloir régionaliser leur approvisionnement. En effet 89% se disent prêtes à régionaliser leur approvisionnement, et 87% de ces dernières à totalement le régionaliser.

Il y a cependant quelques problèmes concernant les approvisionnements agricoles et en eau pour les brasseries, mais impactant une minorité de brasseries. En effet, un peu moins de 17% des brasseries interrogées rencontrent des problèmes dans leur approvisionnement agricole. Elles mettent en avant des problèmes liés à la granulométrie du malt ou une qualité parfois aléatoire. Encore un peu moins de 17% rencontrent des problèmes lors de l'approvisionnement en eau. Elles mettent en avant des problèmes liés à la qualité de l'eau, aux périodes de sécheresse ou au débit insuffisant.

L'utilisation des contenants pour la production brassicole est assez homogène, 83% utilisent des fûts, 86% des bouteilles de 75cl et 83% des bouteilles de 33cl. Seulement 5% des brasseries questionnées utilisent des bouteilles de 25cl.

Toujours sur les contenants, il est intéressant de noter que 83% des brasseries se disent prêtes à travailler sur le retour de la consigne des bouteilles en verre. Les 17% restants ont préféré ne pas se prononcer sur la question. Ces chiffres montrent un intérêt conséquent des brasseries Bio pour réduire la quantité de déchets générée par la consommation de bière en bouteille.

## Economie

D'un point de vue économique, il est intéressant de noter que la moitié des brasseries interrogées n'ont pas souhaité communiquer leurs chiffre d'affaires Bio.

Concernant l'évolution du chiffre d'affaires sur les 2 dernières années (correspondant à la période post Covid-19), un peu plus de 60% des brasseries ont vu leurs chiffre d'affaires augmenter pendant cette période (Figure 6). Près de 16% n'ont pas remarqué de changement notable dans leurs chiffre d'affaires, et enfin, 22% n'ont pas souhaité se prononcer sur cette question.

### Evolution du CA Bio 2 dernières années

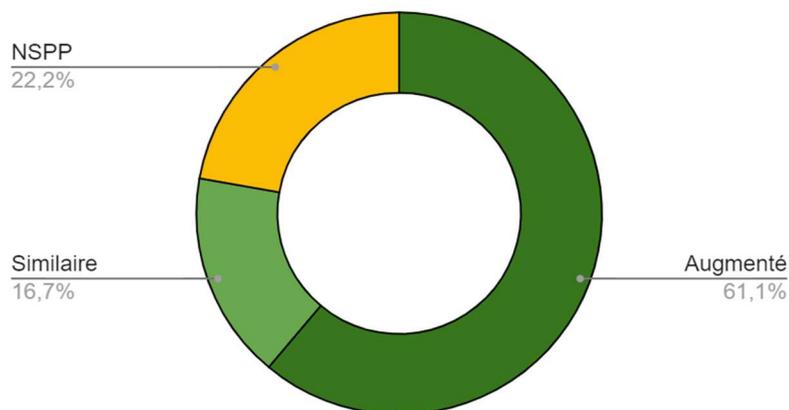


Fig. 6

L'augmentation significative du nombre de brasseries ces dernières années a pour conséquence une augmentation de la concurrence. En effet, plus de 82% des brasseries ressentent une augmentation de la concurrence au sein du marché de la bière Bio, alors que 18% qui n'en ressentent aucune.

Concernant les débouchés et circuits de distribution, on remarque que les CHR (Café, Hôtel et Restaurant), les cavistes et les magasins Bio sont des clients de plus de la moitié des brasseries interrogées (Figure 7). A l'inverse seulement 16,7% des brasseries distribuent à des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS).

### Proportions de brasseries concernées selon le type de clients

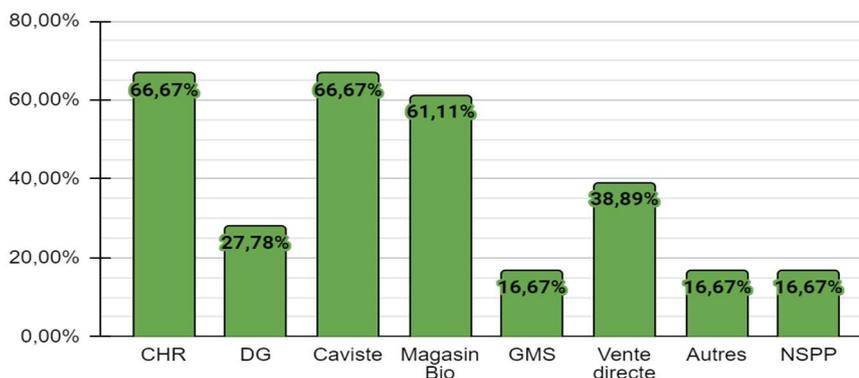


Fig. 7

La catégorie "Autres", prend en compte : le dépôt-vente en ferme, les supérettes et l'événementiel. Le nombre moyen d'emplois est identique chez les microbrasseries entre le conventionnel et le Bio avec 1,6 ETP. A noter que 95% des brasseries interrogées, ont entre 90 et 100% de leurs activités qui sont en Bio.

### Perspective

D'un point de vue économique, 71% des brasseries interrogées pensent que leur chiffre d'affaires va croître au cours de l'année 2023. A l'inverse, 29% pensent qu'il va soit se stabiliser, soit diminuer.

En 2023, au mois d'Avril, on peut compter 2 nouvelles brasseries notifiées, toutes les deux dans le Morbihan. Il s'agit de la Brasserie de l'Eclaircie et de la micro-brasserie Loch'ale.

### Autres études

En parallèle du focus de l'observatoire de cette 14e édition, IBB participe à d'autres projets en lien avec la filière brassicole Bio. Un mémoire a été réalisé par un étudiant de l'université de Rennes de la formation de 1er année du master ERPUR (Stratégie de Développement Durable et de Périurbanisation). Le mémoire était axé sur l'influence du contexte économique et du territoire sur les activités des brasseries Bio en Bretagne.

IBB Travaille également en partenariat avec l'INRAE sur le projet Gwastell, qui consiste en la création du micro-filière axée autour d'une variété de blé biscuitier Bio et locale. Cette variété est également adaptée à la filière brassicole. Dans ce cadre, des tests ont été réalisés par la ferme-brasserie DRAO pour réaliser de la bière blanche. Une douzaine de brasserie Bio bretonne se disent intéressées par ce projet. A suivre.

Enfin, une enquête a également été lancée en Juin 2023 auprès des malteries certifiées Bio de la région. Cette étude est réalisée conjointement avec les autres IBR (Interprofession Bio Régionale), et a pour objectif de mieux caractériser et quantifier le volume d'activités des malteries Bio en France.

L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord d'IBB : [contact@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:contact@bio-bretagne-ibb.fr)

Réalisé par : IBB-Juillet-2023, Hippolyte Leban, Goulven Oillic, Fabienne Delaby