

**C'EST À PARTIR  
DE L'ORGE BRASSICOLE  
QU'ON FABRIQUE LA BIÈRE\***



\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# DE L'ORGE BRASSICOLE PRODUITE AU CHAMP POUR FAIRE DE LA BIÈRE\*

Tout commence au champ, où l'agriculteur sème les grains d'orge. Ces grains poussent pendant quatre à neuf mois selon la variété choisie. Au bout de chaque tige se forme un épi. Quand cet épi est mûr, au début de l'été, c'est la récolte.

Les grains récoltés sont stockés dans des silos, en attendant d'être acheminés à la malterie.

L'orge ne peut pas être transformée en bière directement. Elle doit subir une transformation : le maltage. Les grains d'orge tout juste germés sont torréfiés pour devenir du malt.

Arrivés à la brasserie, de l'eau, du malt, une pincée de houblon et un peu de levure vont fermenter pour donner de la bière. Une fois embouteillée, il n'y a plus qu'à la déguster...

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



# 1

## LA CULTURE ET LA RÉCOLTE DE L'ORGE DE BRASSERIE

L'orge de printemps est semée normalement en mars et récoltée en juillet. L'orge d'hiver est semée en octobre et récoltée en juin.

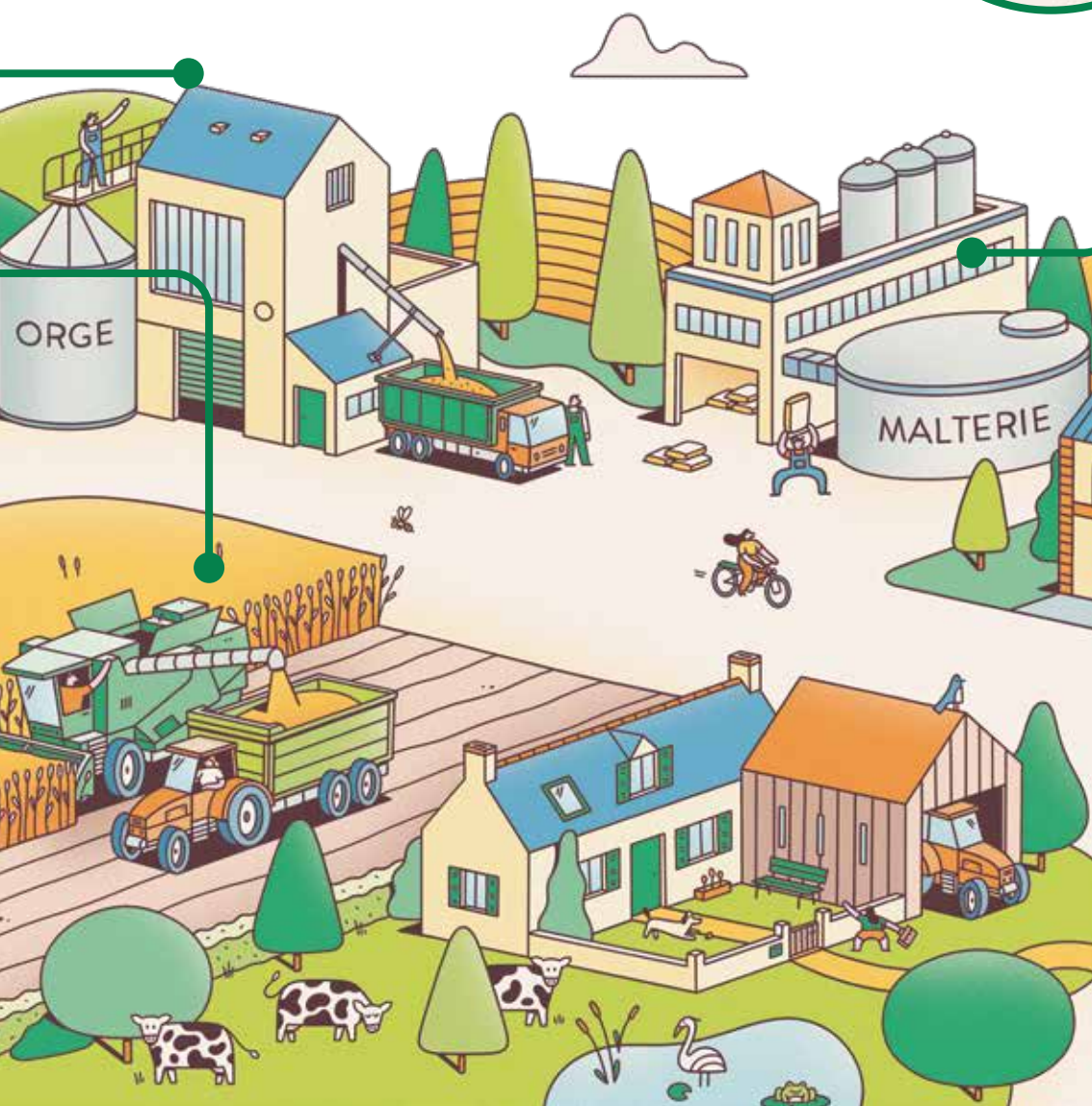
Après la formation de l'épi, les grains sèchent : c'est le moment de récolter. L'orge a deux usages principaux : l'alimentation du bétail (orge fourragère ou de mouture) et la brasserie (orge de brasserie ou brassicole). L'agriculteur ajuste sa fertilisation en azote au plus juste pour que le grain d'orge ne soit pas trop riche en protéines. Sinon la bière sera trouble et moussera difficilement.



## 2 LA COLLECTE ET LE STOCKAGE DE L'ORGE BRASSICOLE

Le stockage de l'orge brassicole dans les silos est une étape délicate. Le chef de silo réceptionne les grains, les calibre, en mesure le taux de protéines et veille à leur uniformité pour garantir le potentiel de maltage.

Avant le maltage et pour préserver la capacité des grains à germer, ils sont stockés dans le noir à l'abri de l'humidité, on dit qu'ils entrent en dormance.





# 3 DE L'ORGE AU MALT

Pour germer, la graine a besoin d'eau et d'oxygène. L'orge est d'abord trempée pendant deux jours. La germination dure 3 à 4 jours. L'orge germée est ensuite séchée et devient malt.

Cette étape appelée touraillage dure une trentaine d'heures. C'est cette phase qui donnera à la bière une partie de son arôme et sa couleur.

# 4 DU MALT À LA BIÈRE

Le malt concassé est mélangé à de l'eau dans une première cuve, le brassin. Il est ensuite chauffé à ébullition et brassé dans une seconde cuve : on obtient le "moût".

Le moût est additionné de houblon. Le moût est ensemencé avec de la levure de bière. Le sucre se transforme en alcool et le moût devient bière.

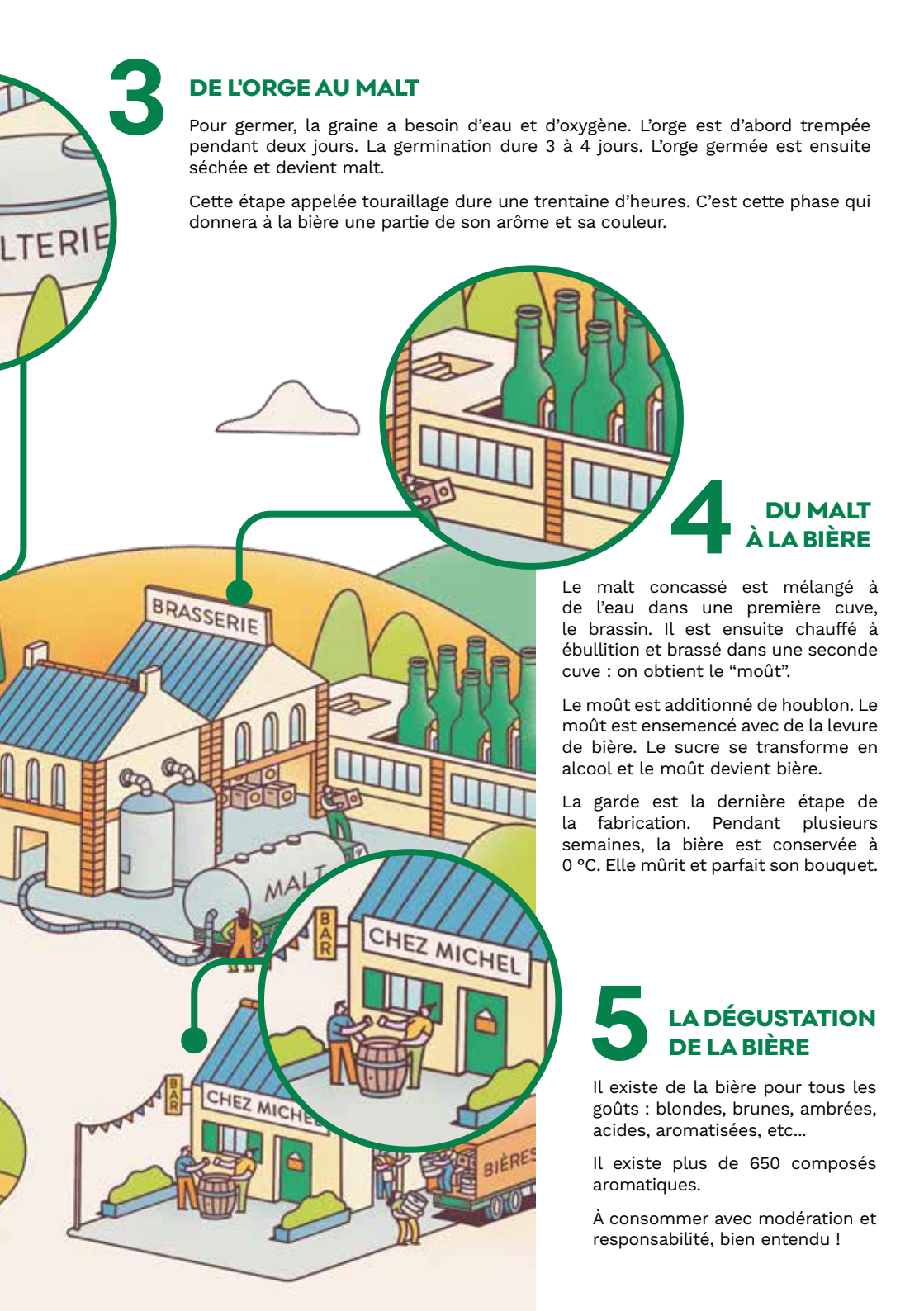
La garde est la dernière étape de la fabrication. Pendant plusieurs semaines, la bière est conservée à 0 °C. Elle mûrit et parfait son bouquet.

# 5 LA DÉGUSTATION DE LA BIÈRE

Il existe de la bière pour tous les goûts : blondes, brunes, ambrées, acides, aromatisées, etc...

Il existe plus de 650 composés aromatiques.

À consommer avec modération et responsabilité, bien entendu !



## EN QUELQUES CHIFFRES



### 1,8 MILLION D'HECTARES

C'est la surface céréalière consacrée à la culture de l'orge en France.



### 150 GRAMMES

C'est la quantité de malt nécessaire pour obtenir 1 litre de bière à 5° d'alcool.



### 4 À 9 MOIS

C'est le temps qu'il faut pour que le grain d'orge donne un épi mûr, prêt à être récolté. Il existe des orges de printemps (cycle court) et des orges d'hiver.



### LES DRÊCHES

Après l'ébullition, le moût est filtré. Ce sont les drêches, issues de l'orge, qui se déposent au fond de la cuve. Les drêches sont ensuite utilisées en alimentation animale, pour leur richesse en protéines.



### 11 MILLIONS DE TONNES

d'orge en France. 1/3 de cette orge est utilisée pour faire la bière, les 2/3 restants pour nourrir le bétail.



### 22 MILLIONS D'HECTOLITRES

C'est la consommation annuelle de bière en France. Il existe près de 2600 brasseries en France.



### 1,3 MILLION DE TONNES

C'est la quantité de malt exportée par la France dans le monde en 2015, soit 80% de la production française. La France est le premier exportateur mondial de malt.



### 33 LITRES

C'est la consommation moyenne de bière d'un Français par an. Les Allemands en boivent trois fois plus.



### 20 %

des bières du monde sont issues du malt et de l'orge français.

# QU'EST-CE QU'INTERCÉRÉALES ?

Intercéréales, association privée à but non lucratif, est l'interprofession représentative des céréales à savoir **alpiste, amarante, avoine, blé dur, blé tendre, chia, épeautre, maïs, méteil, millet, orge, quinoa, riz, sarrasin, seigle, sorgho, triticale et tritordeum**, et des produits céréaliers.

Créée à l'initiative des organisations professionnelles du secteur céréalier, elle réunit tous les acteurs économiques de la filière : la production, la collecte / commercialisation et les acteurs de la première transformation. C'est un lieu d'échange entre ces organisations qui oeuvrent ensemble à développer les filières céréalières sur le territoire, mais aussi, afin de valoriser le savoir-faire français et la qualité des productions et produits céréaliers à l'international.

Les 14 membres d'Intercéréales sont les organisations professionnelles nationales, représentatives de la production, de la collecte et commercialisation, et de la première transformation. Appelées aussi familles professionnelles, elles sont réparties en trois collèges :

## COLLÈGE PRODUCTION

AGPB : Association Générale des Producteurs de Blé

AGPM : Association Générale des Producteurs de Maïs

FGC : France Grandes Cultures

## COLLÈGE COLLECTE - COMMERCIALISATION

La coopération agricole - Métiers du Grain

FNA : Fédération du Négoce Agricole

SYMEX : Syndicat Français de la Meunerie d'Exportation

SYNACOMEX : Syndicat National du Commerce Extérieur des Céréales

## COLLÈGE TRANSFORMATION

ANMF : Association Nationale de la Meunerie Française

CFSI : Comité Français de la Semoulerie Industrielle

La coopération agricole - Nutrition Animale

SNIA : Syndicat National de l'Industrie de la Nutrition Animale

Malteurs de France

USIPA : Union des Syndicats des Industries des Produits

Amylacés et de leurs dérivés

USM : Union de la Semoulerie de Maïs

Avec la soutien de la filière brassicole.