

Houblon

Des producteurs allemands en visite

Du mardi 27 au jeudi 29 juillet, 24 houblonniers allemands ont sillonné l'Alsace dans le cadre d'un voyage d'étude. Entre houblonniers, visites touristiques et pauses gastronomiques, ils ont pris le temps - précieux - d'échanger, entre eux, et avec leurs homologues transfrontaliers.

L'Allemagne compte 22 000 ha de houblon, dont 182 ha en bio, l'Alsace 480 ha, dont un peu plus de 30 ha en bio. Des chiffres qui amènent à plusieurs constats : le houblon fait partie de la culture commune au bassin rhénan ; les Allemands n'ont pas grand-chose à apprendre des alsaciens dans ce domaine ; les Alsaciens ont un temps d'avance sur la conversion en bio des houblonniers, puisque 6% des surfaces y sont en bio, contre 0,8% outre Rhin. Des deux côtés de la frontière, la tendance est aux conversions : en Allemagne, quelque 100 ha sont dans les tuyaux ; en Alsace, dixi deux ans, la surface en houblon bio aura plus que doublé.

Avec une telle surface en houblon, la filière houblonnière allemande a aussi plus de moyens. Le centre de recherche sur le houblon de Hüll (Hopferforschungszentrum Hüll) emploie 45 techniciens, dont deux spécialisés en bio. En outre, l'État allemand finance un réseau de chercheurs en bio, toutes cultures confondues, pour proposer des formations aux producteurs. C'est dans ce cadre que Florian Weihrach, chercheur en houblon bio, organise chaque année un séminaire, des réunions techniques, notamment sur la protection des cultures, et un voyage, à destination des producteurs de houblon allemands. Ils ont déjà visité les régions productrices d'Allemagne (Bavière, région du Bodensee...), l'Autriche, la Tchéquie. Après être venus une première fois en Alsace en 2015, ils étaient donc de retour cette année avec un programme bien rempli : visite des houblonniers de Francis Woehl à Seebach, de la pelletiseuse du Comptoir agricole à Brumath, de l'entreprise Callunas d'Alsace à



24 houblonniers allemands ont visité l'Alsace houblonnière, dont les houblonniers bio du lycée agricole d'Obernai. © Berengère de Butler



Dans la houblonnière de rupture, les houblons qui ont été broyés par les moutons sont chétrifs. Mais c'est surtout à cause du temps froid et humide et d'un sol tassé.

Bischoffsheim - avec présentation du programme de sélection variétale par Michèle Dauger, technicienne au Comptoir agricole - et enfin des installations ainsi que des houblonniers du lycée agricole d'Obernai.

Houblon bio : la demande portée par les microbrasseries et les IPA
Ils ont été accueillis sur le site par Freddy Merklng, responsable de l'exploitation agricole du lycée, qui a présenté l'histoire de ses houblonniers du lycée : « En 1984, 4 ha de houblonnière ont été implantés. C'était l'époque de la première relance houblonnière, impulsée par un partenariat très fort entre les producteurs alsaciens et la brasserie Anheuser-Busch, qui a conduit

à doubler la surface de houblonniers en Alsace », rappelle-t-il. Le lycée suit cette dynamique : + 2 ha en 1989, + 13 ha en 1998, + 11 ha en 2017, cette fois sur le ban de Valf, avec l'aide de la Région, pour conserver des houblonniers menacés par l'arrêt d'un producteur. En 2009, le lycée entame la conversion à l'agriculture biologique de ses houblonniers. En 2012, la première récolte bio est mise sur le marché. « Jusque en 2015, nous avons eu du mal à vendre notre production, car le marché n'existait pas. Nous n'avons réussi à valoriser que la moitié de notre première récolte au tarif bio, le reste est parti au tarif conventionnel », rappelle Freddy Merklng. 2015 a été l'année du décollé, avec le boom des microbrasseries, et

un engouement mondial pour les bières IPA, qui requièrent énormément de houblon : « Pour brasser une bière classique, il faut 60 à 100 g/hl de houblon, pour une IPA il en faut plus d'un kilo. »

Le mildiou, problématique n° 1 de part et d'autre du Rhin

La ferme du lycée agricole est avant tout un outil pédagogique. Pour autant, elle n'est pas déconnectée des considérations économiques, ne serait-ce que pour assurer son fonctionnement et sa pérennité. « En 2013, la question d'arrêter la production de houblon s'est posée. Nos outils, nos infrastructures étaient vieillissants : il fallait investir, et en même temps la rentabilité du passage au bio n'était pas assurée, d'autant qu'elle s'est accompagnée d'une baisse des rendements, de la nécessité de trouver des solutions techniques innovantes », rappelle Freddy Merklng. Depuis que la demande en houblon bio a explosé, cette mauvaise passe est surmontée. Le lycée a récemment procédé à des investissements, notamment dans une nouvelle cueilleuse, de marque Fuß, plus rapide que l'ancien modèle. C'est autour d'elle que les houblonniers se sont retrouvés, pour échanger sur leurs problèmes communs, notamment la lutte contre le mildiou.

De part et d'autre du Rhin, il s'agit d'une lutte contre les contaminations, car il n'existe pas de produit systémique homologué en agriculture biologique : couper les rameaux atteints pour éviter les contaminations - ce qui fait ramifier le houblon, qui doit donc être remis au fil - pulvériser de la poudre de roche, du soufre, ou d'autres solutions qui permettent de contenir la maladie. Car elle ne fait pas de quartier : « Si le mildiou n'est pas contrôlé, il n'y a pas de production », résume Véronique Stangret, ingénieure chargée de mission développement au lycée agricole d'Obernai. Dans les houblonniers, les producteurs allemands ont pu découvrir les spécificités régionales. Par exemple, la différence de conception des échafaudages, les variétés... « Certaines variétés sont spécifiques à leur région de production, en lien avec des cultures brassicoles différentes », note Véronique Stangret. Autre particularité, propre au lycée

Des ateliers de découverte du houblon dans le cadre de BioObernai

La 18^e édition du salon BioObernai aura lieu du 17 au 19 septembre, sur le parking des Remparts à Obernai, et dans les houblonniers du lycée agricole. En effet, le samedi et le dimanche, des navettes relieront les deux sites à raison de quelque huit allers/retours par jour. Les visiteurs pourront participer à des ateliers organisés par Alsace destination tourisme (ADT), l'Office de tourisme d'Obernai, BioObernai, le Comptoir agricole et le lycée agricole. « Il y aura quatre ateliers », annonce Véronique Stangret, ingénieure chargée de mission développement au lycée agricole d'Obernai. Le premier sera consacré à la découverte du houblon, une culture entre tradition et modernité. Le deuxième à la découverte des variétés alsaciennes, des plus anciennes aux plus récentes issues du schéma de sélection. Le troisième à l'exploration sensorielle de ces différentes variétés. Le quatrième à la houblonnière de rupture, où sont testées des techniques culturales innovantes.

agricole, qui suscite des réactions : l'utilisation de fils de coco pour guider les lianes. Une solution plus écologique, mais aussi plus coûteuse et plus exigeante en main-d'œuvre, car les fils doivent être plantés immédiatement dans le sol, au risque de sembler. De toute manière, la technique n'est pas adaptée aux houblonniers allemands : « Avec le temps le fil de coco se détend. Dans nos houblonniers ça ne pose pas de problème, mais avec les échafaudages allemands cela risque de réformer la houblonnière, donc de gêner les interventions », indique Véronique Stangret.

Des essais contrariés par la météo

Autre source d'échanges : la houblonnière de rupture, et notamment la partie où le feuillage du bas des lianes a été broyé par des moutons. Cette opération, réalisée classiquement par des traitements thermiques ou chimiques, vise à favoriser la circulation de l'air dans les houblonniers, et à limiter la propagation des araignées rouges. « Dans cet essai, il n'y a eu aucun travail du sol. Les pieds de houblon ont été paillés, puis nous avons semé dans la paille un engrais vert, qui n'a pas levé. Les moutons ont été introduits mais avec trois semaines de retard, ils ont effectivement broyé le bas des lianes, mais pas les repousses de céréales », décrit Véronique Stangret. Actuellement, les houblons souffrent, par rapport aux autres houblonniers, ils sont chétrifs. Mais, pour Freddy Merklng, c'est surtout le fait de la météo, froide et humide, et d'un sol tassé.



Dans le hangar, à côté de la nouvelle cueilleuse du lycée, Maxime Ott, salarié de la ferme de l'établissement, passionné de houblon et de modélisme, avait exposé ses maquettes.