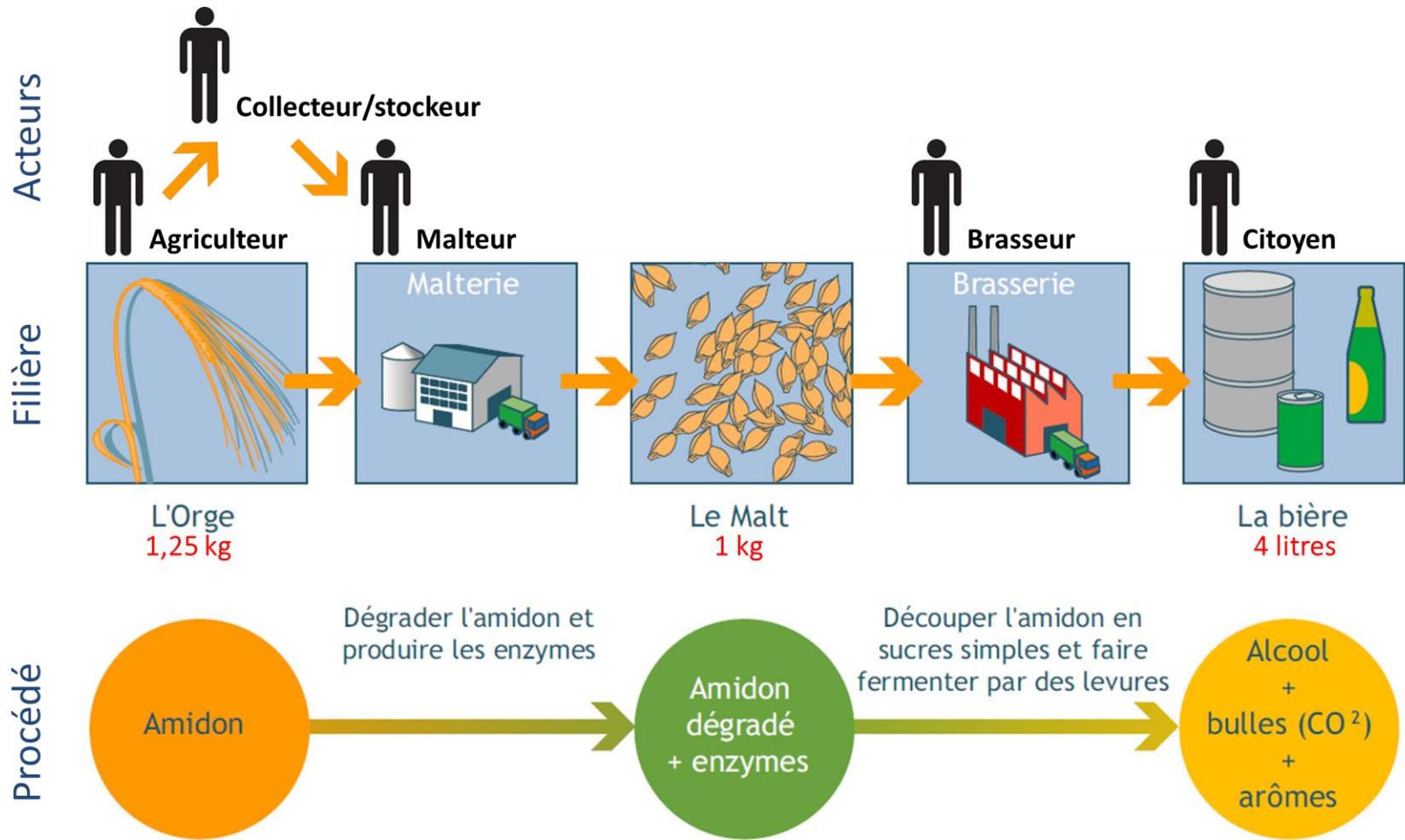


# Le potentiel de micro-maltage en Wallonie

*Gil Leclercq*

# Comprendre les acteurs, la filière, le procédé



Les variétés : **2RP** ; (2RH) ; ~~6RH~~ → dépend surtout des malteurs

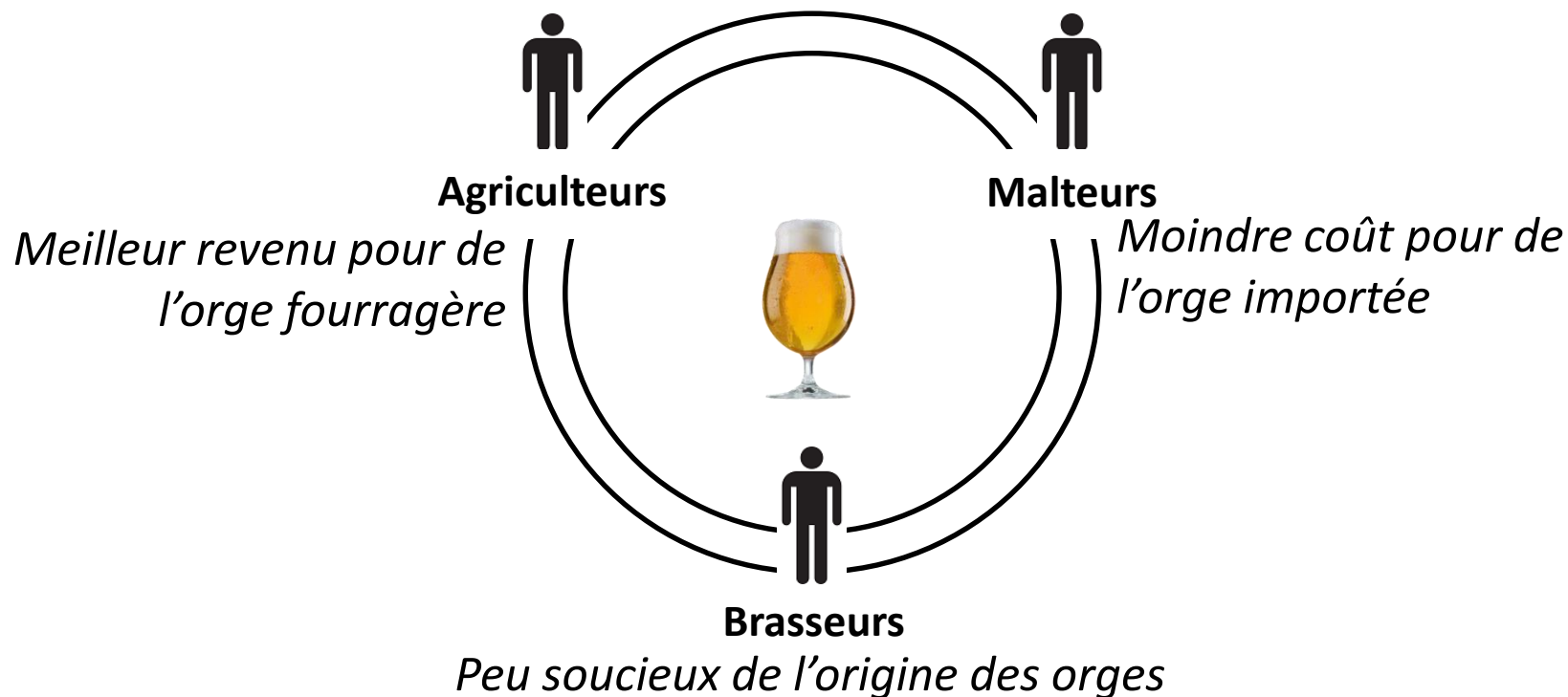
# Belgique : situation actuelle



*Nos bières sont-elles vraiment belges ?*

**Moins de 1% du malt BELGE provient d'orge BELGE...**

→ Pourquoi ?

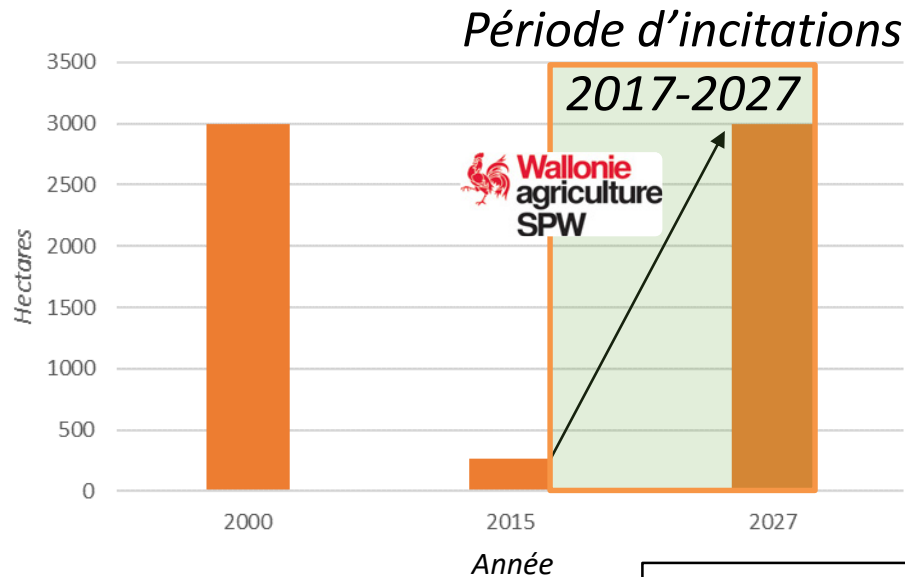


# Redévelopper une filière locale

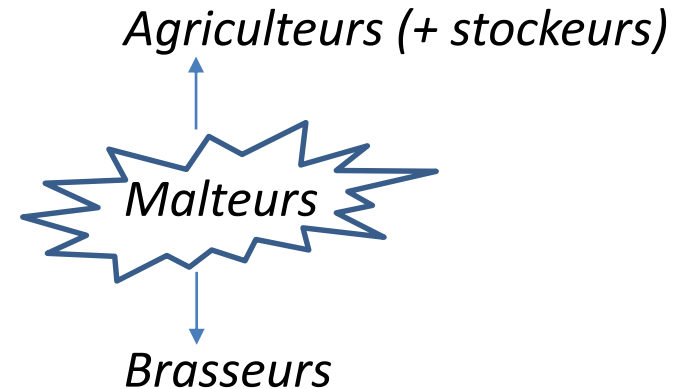


## Nécessité d'impliquer tous les acteurs

Secteur PUBLIC : plan de relance



Secteur PRIVE : initiatives



HRA 2018 → La Malterie du Hoyoux

La clé : répercuter le surcoût vers les consommateurs sensibilisés !

# Comment pérenniser la filière locale ?



## L'approche "Prix Juste Producteur"



Un label pour identifier les produits qui rémunèrent correctement les producteurs

*Exemple pour l'orge brassicole :*

Prix (rendu malterie)	Prix juste (fixe)	Prix marché (variable)
Filière conventionnelle	250 €/t	160-200 €/t
Filière BIO	[450-600] €/t	350-450 €/t

*+ garanties : stabilité dans le temps (contrats 3-5 ans), etc.*

**ATTENTION à l'étau ! Un prix trop élevé bloque la filière !**

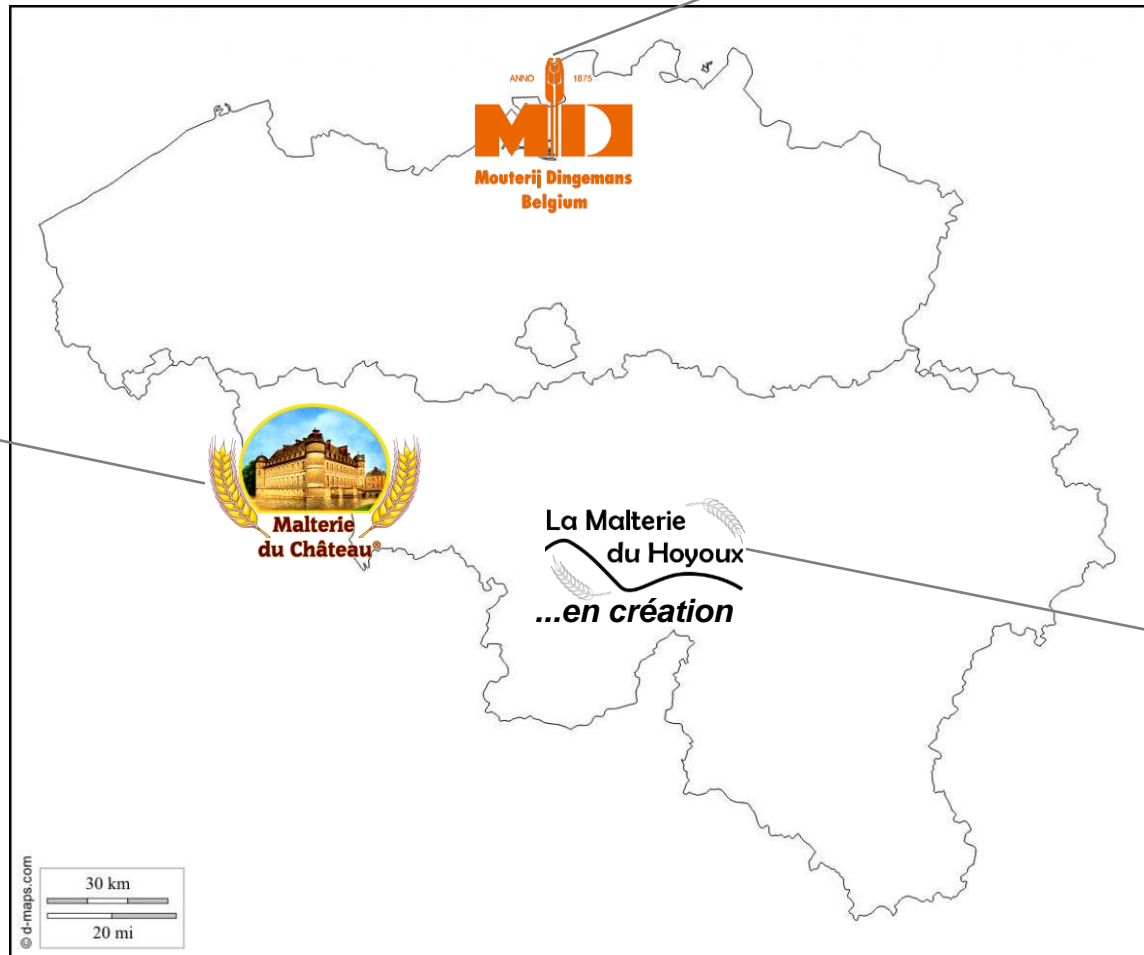


# Les débouchés pour les agriculteurs



## Les malteries « artisanales »

≈50.000 t



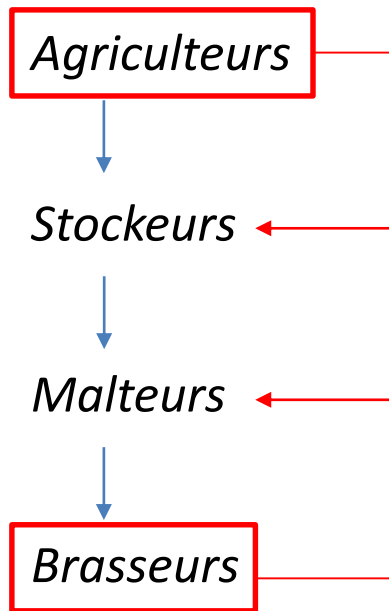
≈35.000 t

≈1.000 t

# Une particularité : le maltage-à-façon



Bousculer la structure : réinventer la filière locale...



Dans cette approche :

« La malterie n'est plus le fournisseur d'un produit, mais le prestataire d'un service, qui connecte l'amont et l'aval de la filière... »

Mais, il faut pouvoir malter des petits lots :



Taille MINIMUM d'un lot pour MALTAGE-à-FACON

# Adapter les normes... et les conseils



## Être moins stricte : c'est possible...

*Exemple de la Brasserie de la Lesse :  
3 lots déclassés → re-calibrer/nettoyer → réassembler → 1 lot accepté*

Critères	Solution
Trop d'orgettes	Calibrer
Trop d'impuretés (vesce)	Trier (alvéolaire)
Trop d'humidité	Sécher
Trop (peu) de protéines	Réassembler / retirer <2.2
Germination < 95%	Recalibrer / réassembler

*Pré-analyses (ex. CePiCop) et dialogue pour éviter les dépenses inutiles*



# *Et maintenant ? Quels défis ?*



Implantation (site, permis unique, énergie, épuration, etc.)

- *taille problématique...*

Tout en cohérence

- *Synergies et utilisation durable de l'énergie*

Décentraliser le stockage

- *Se réapproprié la plus-value de ses productions*
- *Permettre le maltage-à-façon*

Eviter une concurrence absurde

- *Et si on pensait à l'échelle de la filière !*

La Malterie  
du Hoyoux  
*...en création*



**Merci !**



**Contact** : [leclercq.gil@hotmail.com](mailto:leclercq.gil@hotmail.com)