

Rapport final

Titre du projet : Projet d'expansion de la mise en marché
de l'orge brassicole biologique de la Mauricie

Numéro du projet : 09-MEM2-02

Nom du demandeur : Association Bio Malt Mauricie

Rapport préparé par Benoît Curé, agronome, conseiller en développement
agricole, Centre local de développement (CLD) de la MRC de Maskinongé

Date de dépôt : 31 août 2012

Date de fin du projet : 31 mars 2012

Description du projet

Le projet d'expansion de la mise en marché de l'orge brassicole biologique de la Mauricie visait à promouvoir l'utilisation, par les microbrasseries du Québec, du malt biologique fabriqué à partir d'orge brassicole biologique cultivée en Mauricie.

Derrière cet énoncé, se cachaient trois objectifs :

- offrir un nouveau débouché pour l'orge de brasserie biologique,
- augmenter l'utilisation de malt biologique (Bio Malt) par les microbrasseries,
- participer à la création d'une bière biologique québécoise.

Pour mener à bien ce projet, des **producteurs biologiques**, une **malterie** et un **détaillant de semences** ont mis en place l'association Bio Malt Mauricie afin de se doter d'une table de discussion où tous pourraient échanger sur le **développement de la filière** et les problématiques propres à chacun des secteurs. Ils ont été rejoints depuis peu par une **microbrasserie**, ultime maillon de la chaîne de valeur.

Le projet, qui s'est finalement déroulé sur deux années, a permis de **développer le marché du malt biologique** puisque plusieurs microbrasseries l'utilisent désormais sur une base régulière. D'autres brasseries gardent un œil sur le projet et surveillent l'évolution du malt biologique sur le marché. Ce projet a apporté une **visibilité provinciale** à l'orge brassicole biologique grâce à des conférences données ou des articles de presse parus tout au long des deux années.

Déroulement des travaux

2010

Le développement du marché s'est fait de façon constante en 2010. Le projet a commencé au début de l'année 2010, après qu'Alain Valois, propriétaire de Vali-Sem, et Bruno Vachon, copropriétaire de la Malterie Frontenac, aient présenté à des producteurs céréaliers le **marché potentiel** du malt biologique. Compte tenu des bons résultats de la culture d'orge de brasserie pour l'année 2009 dans la MRC de Maskinongé, messieurs Valois et Vachon trouvaient qu'il serait **intéressant de développer ce marché**.

Après quelques rencontres avec les **microbrasseries de la Mauricie**, les promoteurs et des producteurs ont décidé d'aller de l'avant avec un projet de développement qui regrouperait tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement. Pour le projet, il a fallu créer une entité légale, d'où la naissance de l'**association Bio Malt Mauricie**. Un soutien financier a été demandé au MAPAQ et une demande d'aide financière a été déposée au **programme de soutien au développement de l'agriculture biologique (PSDAB)**.

Les démarches auprès des microbrasseries se sont poursuivies à l'hiver et au début du printemps, ces périodes étant les plus propices pour que producteurs agricoles et brasseurs puissent se rencontrer. Les microbrasseries de la Mauricie furent donc les premières rencontrées. L'accueil fût plutôt favorable de la part des brasseurs et plusieurs brasseries ont souhaité essayer le Bio Malt. Suite à l'acceptation par le MAPAQ de la demande d'aide financière, les démarches se sont étendues aux **microbrasseries de l'extérieur de la Mauricie**.

Ainsi, des brasseries dans **Lanaudière**, à **Montréal** ou encore **Québec** ont été visitées. Certaines de ces brasseries étaient déjà clientes de la Malterie Frontenac (malterie partenaire). Les brasseurs qui avaient demandé du Bio Malt plus tôt dans la saison ont été rappelé, car certains n'avaient pas encore essayé le produit. À l'automne, les producteurs et monsieur Valois ont consacré beaucoup de temps aux récoltes. Il leur était donc difficile de poursuivre leurs démarches auprès de nouvelles microbrasseries et d'effectuer un suivi auprès de celles ayant commandé du Bio Malt. Ce n'est qu'à partir du mois de décembre 2010 que le projet a pu « redémarrer » pour poursuivre son développement.

2011

Le développement du projet en 2011 s'est fait en dent-de-scie, notamment en raison du **printemps pluvieux** qui a perturbé et retardé les semis et amené les producteurs à réviser et ajuster leurs plans de culture tardivement. Alain Valois et les producteurs ont donc été trop occupés et n'ont pu rencontrer de nouvelles microbrasseries. L'été n'étant pas une saison propice au développement du projet, les promoteurs ont dû attendre l'automne pour poursuivre leurs démarches. Cependant, quelques microbrasseries ont tout de même été rencontrées en **Gaspésie** et au **Lac-St-Jean**. Les contacts établis en 2010 ont également été travaillés afin de maintenir ou établir une bonne relation entre les microbrasseries rencontrées et l'association.

Suite à l'**assemblée générale de l'association en mars 2011**, de nouvelles lignes directrices du projet ont été définies en fonction des constats réalisés. Ainsi, pour la suite du projet, il a été proposé et accepté de développer l'image de marque de Bio Malt Mauricie, mettre en place un plan de communication pour promouvoir le projet et poursuivre le démarchage auprès des microbrasseries du Québec et de l'Est du Canada. Sur le terrain, les promoteurs ont cependant remarqué qu'ils atteignaient un premier « **plateau** » **dans le développement du marché**. Les microbrasseries du Québec n'utiliseront pas toutes du malt biologique ! Il a donc fallu réfléchir à la stratégie à adapter pour poursuivre le développement du projet.

Au même moment, la Malterie Frontenac annonçait une **augmentation du volume d'orge maltée**, augmentation due à l'arrivée de nouveaux clients et à la croissance de la clientèle déjà établie. La malterie devait donc déménager pour de plus grands locaux qui lui permettront d'installer une deuxième cuve de maltage lui permettant de répondre adéquatement à la demande. Dans l'attente du déménagement, les producteurs ne voyaient donc pas l'intérêt de rencontrer de nouvelles brasseries, car cela risquait d'accentuer la pression sur la malterie et de

créer un mécontentement auprès des brasseurs s'ils ne pouvaient recevoir le malt biologique faute de production. Le **déménagement de la malterie** fut plus compliqué que prévu et la 2^e ligne de production n'est entrée en action qu'à l'été 2012.

Pendant cette deuxième année de développement, l'association a continué à se faire connaître auprès des brasseurs et du grand public, en participant à de **nombreux festivals**. Cela a permis d'augmenter la notoriété de l'association et de constater que les brasseurs s'intéressaient de plus en plus au malt biologique québécois. En novembre 2011, Alain Valois a également été invité comme panéliste au **congrès de l'AMBQ** (association des microbrasseries du Québec) pour parler de la production d'orge brassicole au Québec et présenter l'orge brassicole biologique. Depuis cet événement, il siège de façon permanente à l'AMBQ pour représenter les producteurs d'orge brassicole.

2012

Au cours de l'hiver 2012, le **site internet** de l'association Bio Malt Mauricie a été mis en ligne. L'association a également poursuivi sa réflexion et son positionnement stratégique. Une ébauche de plan de communication a été travaillée, mais n'a pas été finalisée par le groupe. La capacité de transformation de la malterie était toujours un frein au développement du projet. Il était même difficile par moments d'approvisionner les clients réguliers qui souhaitaient du malt biologique. Devant un tel constat, les orientations définies l'hiver précédent n'étaient plus adéquates et les promoteurs ont poursuivi leurs démarches en assurant un **suivi avec la clientèle établie** et en démarchant une nouvelle clientèle au gré des rencontres lors d'événements ou d'expositions.

Les résultats obtenus

Le premier résultat est la création d'une association, véritable outil de concertation pour la filière du malt biologique québécois. Alors que s'achève le troisième été d'existence de l'association, celle-ci est toujours présente et active et rassemble des producteurs, un semencier, un détaillant de semences, deux malteurs et un brasseur. Autour de la table, les producteurs, leur fournisseur et leurs clients discutent ensemble d'objectifs communs pour le développement de leur marché. En soi, c'est une belle réussite.

L'association regroupait en 2010, onze producteurs biologiques. Ce nombre a baissé par la suite, mais un « noyau dur » d'une demi-douzaine de producteurs est toujours présent, entouré d'un détaillant de semences (Vali-Sem), de deux malteries (Malterie Frontenac et Maltbroue), d'une microbrasserie (À la fût). Des discussions sont actuellement en cours pour accueillir Semican (semencier) autour de la table. L'implication des producteurs reste très forte au sein de la filière.

Les résultats quantitatifs sont également très satisfaisants : plus d'une trentaine de microbrasseries ont été rencontrées (voir liste en annexe), près de la moitié commande du Bio Malt (sur une base régulière ou ponctuelle) et plusieurs bières, brassées à partir d'orge biologique ont été primées sur la scène canadienne. Le marché pour l'orge brassicole biologique existe et devrait continuer de croître si l'on en juge par les efforts mis de l'avant par l'AMBQ pour inciter les brasseurs à utiliser des produits québécois. La Malterie Frontenac sent déjà cet engouement pour le malt québécois et le malt biologique aura une place de choix à se tailler dans ce marché en expansion. L'existence d'une association structurant l'offre et la demande aidera en ce sens.

Résultats chiffrés :

année	nombre de producteurs	superficie ensemencée (ha)	récolte (rendement moyen en T/ha)	malt bio vendu * (T)
2010	10	250	1,3	17,88
2011	5	188	1,3	46,45
2012	5	166	1,6	27,33

* note pour 2012 : il y aurait eu une amélioration d'environ 25-35 % des ventes bio par rapport à 2011 mais la malterie n'a pas eu suffisamment de capacité de production pour fournir la demande et a dû limiter la production de bio au profit du conventionnel. La production de malt bio est revenue à la normale depuis novembre 2012 grâce à l'ajout d'une nouvelle cuve de maltage.

Les microbrasseries suivantes utilisent du malt biologique sur une base régulière. Cela ne signifie pas que toutes leurs bières soient brassées avec du malt bio, cependant certaines brasseries comme À la fût utilise du malt biologique pour l'ensemble de leur production.

- Microbrasserie À La Fût, St-Tite
- Le Naufrageur, Carleton-sur-Mer
- À l'abri de la Tempête, Iles-de-la-Madeleine
- Le coureur des Bois, Dolbeau-Mistassini
- Les brasseurs du Hameau, Ham-Sud
- Les Frères Houblon, Trois-Rivières
- La Voie Maltée, Saguenay
- La Chouape, St-Félicien

D'autres microbrasseries s'étaient montrées intéressées pour utiliser du malt biologique en 2013. Maintenant que la malterie a de la capacité supplémentaire de production, elle devrait pouvoir répondre à cette demande.

Transfert d'informations

Les membres de l'association et Benoît Curé, agronome au CLD de la MRC de Maskinongé, ont donné plusieurs conférences ou présentations en lien avec le projet.

Alain Valois a donné :

- une conférence dans le cadre de la [journée Grandes cultures 2010 à Saint-Rémi](#), en Montérégie (7 décembre 2010).
- deux conférences en Mauricie lors de la journée Grandes cultures, en [2010](#) et [2012](#).

Mario Lamy a également fait une intervention auprès de producteurs agricoles en Mauricie.

Enfin, Benoît Curé a présenté le projet lors du [colloque sur l'agriculture biologique](#), le 22 février 2011.

Difficultés rencontrées

Si l'on prend un peu de recul sur le déroulement du projet, on constate que la principale difficulté rencontrée fût de faire avancer le projet de manière adéquate, notamment en s'assurant que tous les maillons de la chaîne avancent à la même vitesse. Les rencontres réunissant tous les membres de l'association sont rares, mais rendues possibles grâce à la téléphonie mobile.

De plus, le développement d'un tel projet connaît parfois des freins physiques, comme ce fût le cas avec la limite de capacité de la malterie. Il a donc fallu s'adapter et s'assurer d'une bonne communication pour éviter de nuire au développement de l'ensemble du groupe. En effet, si les producteurs avaient poursuivi leur promotion sans en parler avec la Malterie, cela aurait probablement provoqué des frustrations et nuit à l'image de la filière.

La reconnaissance du malt biologique québécois n'était pas évidente au démarrage du projet. Cependant, en s'assurant de la qualité du produit offert, les promoteurs ont su démontré à la clientèle l'intérêt d'utiliser du malt biologique québécois. De plus, les résultats obtenus par certaines microbrasseries avec ce malt ont contribué à renforcer cette notoriété.

Conclusion

Les résultats des deux premières années du projet d'expansion de la mise en marché de l'orge de brasserie biologique démontrent clairement qu'il y a un réel potentiel de développement pour la mise en marché de cette culture. L'association Bio Malt Mauricie travaille à développer cette chaîne de valeurs et sert de véritable outil de concertation pour tous les membres de la filière. Les intérêts sont compris et partagés de tous autour de la table.

Dans la dernière année, on a vu se développer un intérêt pour l'orge québécoise, biologique ou non. L'AMBQ incite ses membres à travailler avec des produits (malt, houblon) cultivés et transformés ici, au Québec. Étant déjà structurée et regroupant plusieurs maillons de la chaîne d'approvisionnement, gageons que Bio Malt Mauricie saura tirer son épingle du jeu et prendre la place qui lui revient dans cette filière en émergence !

Annexes

Liste des microbrasseries rencontrées en 2010, 2011 et début 2012

Liste des membres de l'association Bio Malt Mauricie pour l'année 2012

Liste des microbrasseries rencontrées

À la fût (St-Tite, Mauricie)

Les Frères Houblon (Trois-Rivières, Mauricie)

Le Gambrinus (Trois-Rivières, Mauricie)

Pub Broadway (Shawinigan, Mauricie)

Bières de la Nouvelle-France (St-Alexis-des-Monts, Mauricie)

Beau's (Vankeek Hill, Ontario)

Du Hameau (Ham-Sud, Estrie)

À l'abri de la tempête (L'Étang du nord, Îles de la Madeleine)

Barberie (Québec, Capitale, Nationale)

Archibald (Lac-Beauport, Capitale Nationale)

Multi-Brasses (Tingwick, Centre-du-Québec)

Les Brasseurs du Nord (Boréale) (Blainville, Laurentides)

Breughel (Kamouraska, Bas-St-Laurent)

L'Alchimiste (Joliette, Lanaudière)

Hopfenstark (L'Assomption, Lanaudière)

Brutopia (Montréal)

L'Amère à boire (Montréal)

L'Albion (Joliette, Lanaudière)

Benelux (Montréal)

Les brasseurs de Montréal (Montréal)

McAuslan (Montréal)

Brasseurs et frères (Dunham, Estrie)

Le Grimoire (Granby, Montérégie)

La Fabrique (Matane, Bas-St-Laurent)

Le Naufrageur (Carleton, Gaspésie)

Pit' Caribou (Percé, Gaspésie)

Le bien, le malt (Rimouski, Bas-St-Laurent)

Aux Fous Brassant (Rivière-du-Loup, Bas-St-Laurent)

Multi-Brasses (Tingwick, Centre-du-Québec)

Boquébirère (Sherbrooke, Estrie)

Tour à bière (Chicoutimi, Saguenay-Lac-St-Jean)

La voie maltée (Jonquière, Saguenay-Lac-St-Jean)

La Chouape (St-Félicien, Saguenay-Lac-St-Jean)

Liste des membres de l'association Bio Malt Mauricie pour l'année 2012

Vali-Sem, Yamachiche

Ferme Mylamy, Yamachiche

Ferme Jéméric, Yamachiche

Ferme Karine et François, Yamachiche

Ferme Y. Lampron, Saint-Boniface

Ferme Yvan Ferron, Saint-Léon-le-Grand

Ferme Guyloumar, Sainte-Ursule

Ferme M. Frappier et fils, Saint-Barthélémy

Malterie Frontenac, Thetford-Mines

Maltbroue, Cabano

Semican

Les Frères Houblon

Microbrasserie les 2 saints