



POUR UNE JUSTE RÉMUNÉRATION DES FILIÈRES BIO DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR



De l'orge à la bière en Auvergne-Rhône-Alpes

Étude 2025



**PARTENAIRES DE
LA FILIÈRE BIO**
Auvergne-Rhône-Alpes



LA FILIÈRE BRASSICOLE

Première région française en nombre de brasseries bio, **Auvergne-Rhône-Alpes** incarne une dynamique forte en faveur des bières bio & locales sur son territoire. La filière se structure progressivement, avec **quatre malteries locales** dédiées à la transformation de l'orge bio, et une offre en houblons bio en constante progression.

Pourtant, malgré ces avancées, **42 % du malt utilisé par les brasseries bio de la région provient encore d'autres malteries françaises ou belges**. Du côté des producteurs, la culture de l'orge brassicole bio suscite parfois des réticences, liées à la crainte de ne pas répondre aux **exigences strictes de qualité** requises par la filière.



L'ENJEU D'UN PRIX REMUNÉRATEUR & TRANSPARENT

Pour pérenniser cette filière vertueuse, la question du **prix rémunérateur** s'impose comme un levier essentiel. Il s'agit d'assurer une juste rémunération à chaque maillon de la chaîne – de l'agriculteur au brasseur –, tout en renforçant la transparence et la cohésion entre les acteurs. Par ailleurs, l'explication du prix est un élément important puisque **77 % des Français** déclarent ne pas consommer davantage de produits biologiques en raison de leur prix, et **57 %** estiment même « anormal » qu'un produit bio coûte plus cher qu'un produit conventionnel.

Dans ce contexte, **expliquer le coût du bio** devient un enjeu clé de communication. Il ne s'agit pas seulement de justifier un prix, mais de valoriser une démarche globale – **qualité, durabilité, équité** – qui profite à l'ensemble de la filière et aux consommateurs.

Pour étudier le prix de la bière bio régionale, les différents maillons de la filière brassicole ont été rassemblés afin de réfléchir ensemble aux coûts de production à chaque étape.

OBJECTIFS DES TRAVAUX

- Analyser la construction de la chaîne de valeur pour la fabrication d'une bière blonde bio à partir de malt d'orge et de houblon bio régionaux, en rappelant les charges liées à chaque maillon de la chaîne.
- Mesurer l'impact de la juste rémunération du producteur et de l'ensemble des maillons, selon des prérequis précis, sur le prix payé par le consommateur.
- Apporter de la transparence sur le prix de commercialisation.
- Favoriser les échanges autour de la viabilité de la filière brassicole biologique régionale, notamment en lien avec la formation du prix.

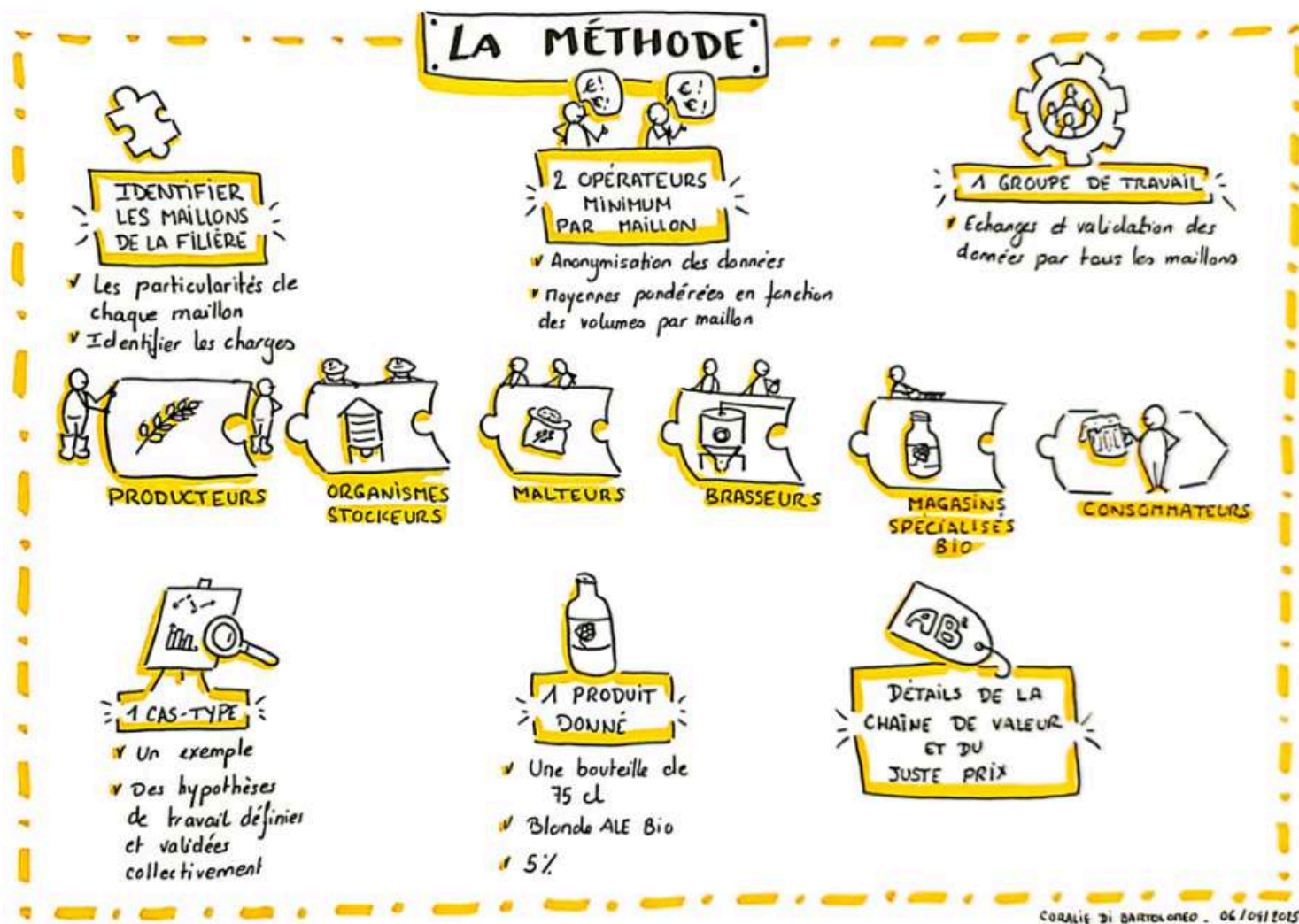
Ce travail a été mené par le Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes, la Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes et la Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique Auvergne-Rhône-Alpes sur la méthodologie « Etude des seuils économiques » de Interbio Nouvelle Aquitaine. Cette étude a bénéficié du soutien financier du Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire ainsi que de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

LA CONFIDENTIALITÉ DES TRAVAUX

- L'ensemble des éléments échangés restent internes aux groupes de travail et au Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes.
- Les données transmises aux chargé-e-s de mission du Cluster Bio, de la FRAB AuRA et de la Chambre d'Agriculture régionale par les opérateurs ne sont jamais utilisées de manière nominative. Elles sont agrégées, anonymes et historiques (au minimum N-1), dans le respect du principe de confidentialité.

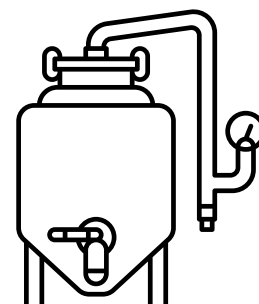


UNE MÉTHODE QUI REPOSE SUR LA CONTRIBUTION DE TOUS LES MAILLONS DE LA FILIÈRE



CARACTÉRISTIQUES DE LA MÉTHODOLOGIE

- Cette méthodologie repose sur la découpe de la filière : en suivant tous les maillons et les particularités de chaque opérateur dans la formation de ses prix et ses marges, en prenant en compte les rendements matière à chaque étape. Il ne s'agit pas d'une étude statistique car elle repose sur un cas-type.
- Les résultats de ces travaux ne sont valables qu'en fonction des prérequis et des hypothèses de travail qui ont été définis collectivement à chaque étape ; il ne doivent donc pas servir de référence.
- Pour chaque cas-type, le modèle prend seulement en compte la production étudiée ; dans la réalité de l'exploitation, la rémunération se base sur l'ensemble de l'activité / de la rotation pour les grandes cultures.



LES RÉSULTATS

IMPACT DU MALT RÉGIONAL SUR LE PRIX



"Le choix d'un malt bio régional fait varier le prix de la bière de quelques centimes seulement"

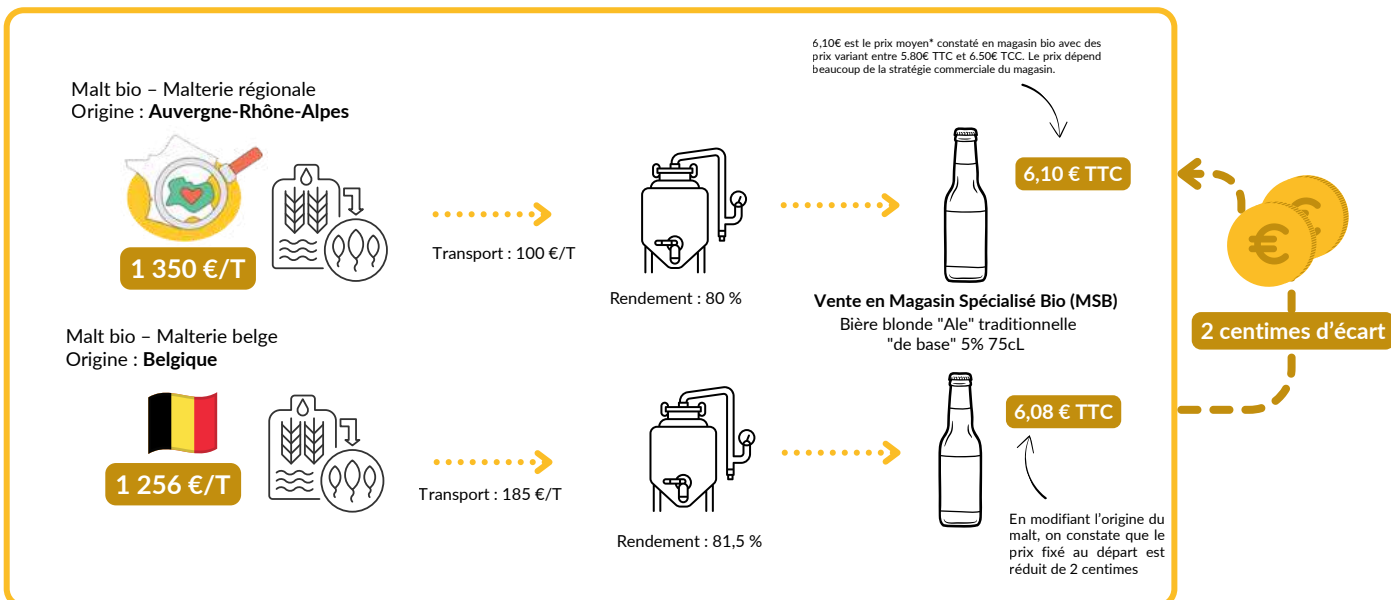
Hypothèses de travail



Prix d'un malt bio régional :
1350 €/T
+ transport = 100 €HT/T
Rendement : 80%



Prix d'un malt bio belge :
1256 €/T
+ transport = 180 €HT/T
Rendement : 81,5%



Observations

En prenant en compte les charges et marges du maillon brasseur et du coefficient multiplicateur² du maillon distributeur, le choix d'un malt bio et régional n'augmente le prix final de la bière que de **0,02€ TTC**.

IMPACT DU HOUBLON RÉGIONAL SUR LE PRIX

"Le choix d'un houblon bio régional ne fait quasiment pas varier le prix de la bière"

Hypothèses de travail

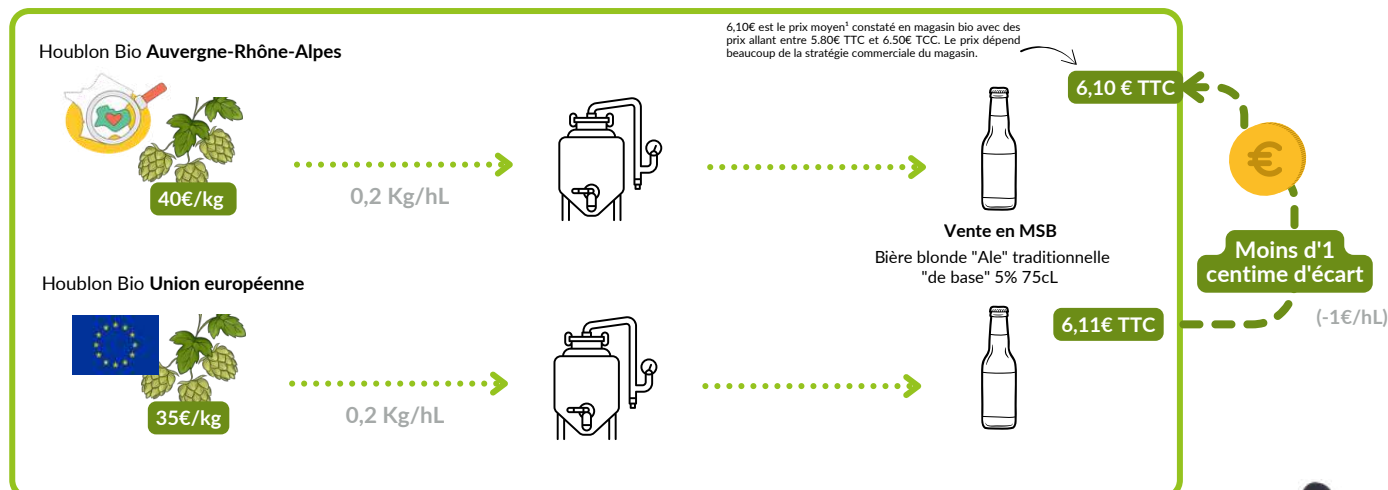


Houblon Bio Auvergne-Rhône-Alpes
40 €/KG



Quantité de houblon : 0,2kg/hL

Houblon Bio Union Européenne
38 €/KG



Observations

En prenant en compte les charges et marges du maillon brasseur et du coefficient multiplicateur², le choix d'un houblon bio et régional n'augmente le prix final de la bière que de **~0,01€ TTC**.

EN RÉSUMÉ



Le choix de matières bio régionales impacte peu le prix final de la bière. Bien que le prix du houblon et du malt régional soient plus élevés, **l'impact sur le prix final d'une bière blonde Ale traditionnelle "de base" reste assez faible**. Mais cette augmentation peut être néanmoins significative à l'échelle de la brasserie selon les volumes traités.

Le prix n'est pas l'unique critère de choix des brasseurs. Les **caractéristiques organoleptiques** spécifiques à des variétés et terroirs ne permettent pas toujours de s'approvisionner localement

IMPACT D'UN PRIX RÉMUNÉRATEUR POUR UNE FILIÈRE DURABLE

Un des gros enjeux de la filière régionale est de produire de l'orge brassicole de qualité et rémunérateur. Le principal frein à la production d'orge brassicole est l'exigence d'un taux de protéine minimal nécessaire au maltage impliquant un itinéraire technique plus coûteux que la production d'orge fourrager. Dans le scénario étudié ici, on souhaite que le producteur couvre toutes ses charges et se rémunère, même lors des déclassements en orge fourrager moins rémunérateur. Autrement dit, **le prix d'achat de l'orge brassicole doit permettre de prendre en compte le déclassement en orge fourrager.**

Hypothèses de travail

- Exploitation type 100% Bio, 100% Grandes cultures
- Orge de printemps semé à l'automne
- Rendement : 3,8T/HA
- Rémunération du producteur à hauteur de 2 SMIC
- Itinéraire technique optimal avec fertilisation qui limite le déclassement
- Déclassement de 25% en orge fourrager quand les critères qualité ne sont pas atteints, puis 15% au calibrage



CDB. 27.03.2025

Calcul du prix rémunérateur optimal

Ces hypothèses permettent de calculer un **prix rémunérateur** pour le producteur permettant de couvrir ses charges en prenant en compte le déclassement, sur la base d'un itinéraire technique

506,45 € /T

VS

Prix réalisés en 2024

Comparaison du prix rémunérateur au prix réel payé en 2024 par les coopératives régionales :

Orge brassicole : **406€/T**

Orge fourrager : **220€/T**

Ces prix sont des moyennes pondérées sur les coopératives de la région Auvergne-Rhône-Alpes basées sur des enquêtes et ne représentent pas la réalité de toutes les coopératives

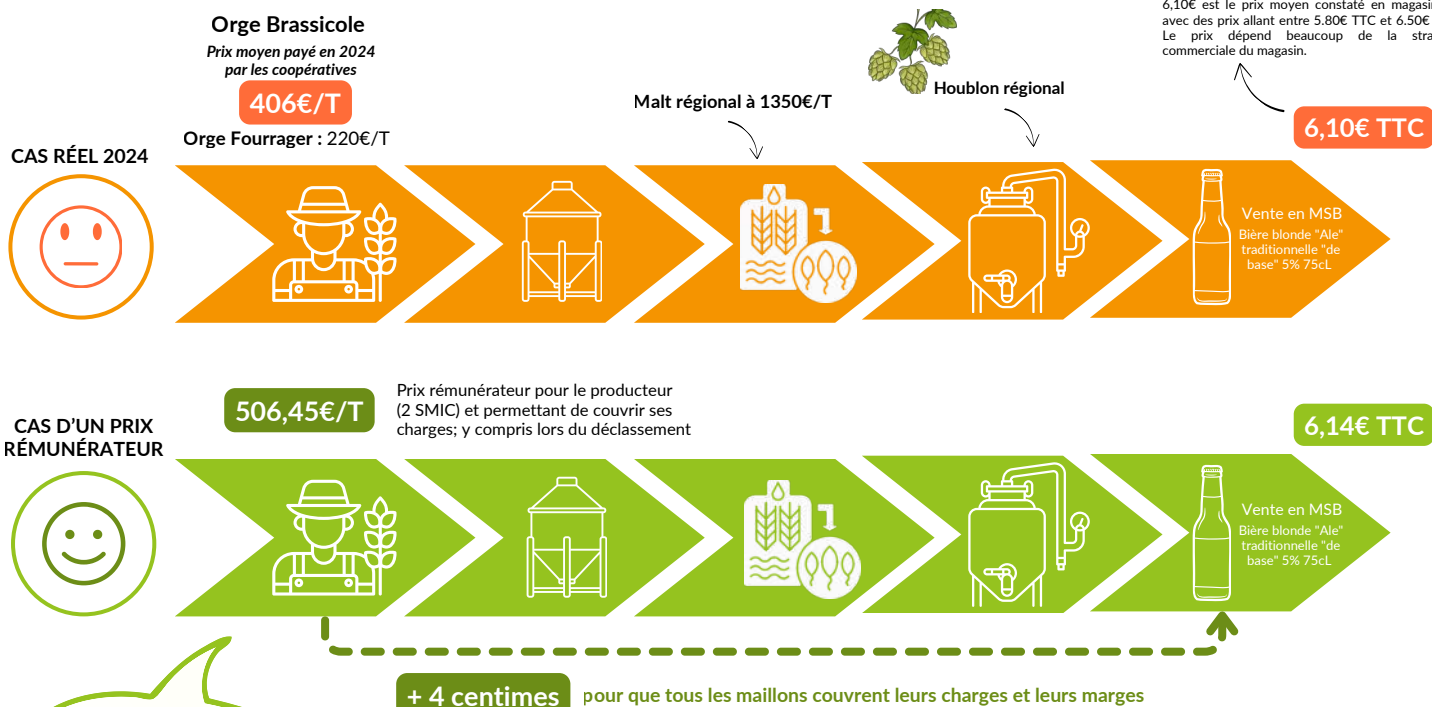


Observations

Le prix payé en 2024 **permet de couvrir les charges du producteur et une rémunération à hauteur d'1 SMIC**. Pour que le prix payé permette d'assurer une rémunération à hauteur de 2 SMIC pour le producteur et une marge suffisante pour tous les acteurs :

Il faudrait

seulement 4 centimes supplémentaires au prix de la bière biologique.



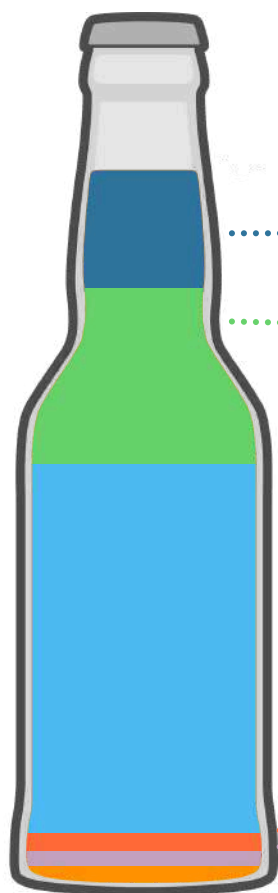
Une juste rémunération du producteur **limite sa prise de risque** et n'influence que peu le prix final de la bière bio locale.

Pour aller plus loin

Pour assurer une bonne rémunération du producteur, le **commerce équitable** est une démarche qui permettrait de garantir l'engagement de chaque maillon jusqu'au consommateur.

LA RÉPARTITION DES COÛTS ENTRE LES MAILLONS DE LA FILIÈRE

pour la fabrication d'une bière blonde bio artisanale 75cl avec du malt et du houblon locaux



TVA
1.02 € soit 17 %

MAGASIN BIO
1.50 € soit 25 %

BRASSERIE
3.26 € soit 53 %

L'étape de fabrication va être la plus impactante sur le prix de la bière finale car elle présente de nombreuses charges : main d'œuvre, prix de la bouteille, consommation d'énergie, etc...

MALTERIE
0.14 € soit 2 %

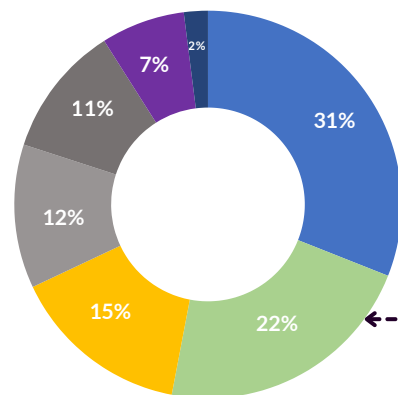
Les charges fixes (bâtiment, matériel, ...) représentent plus d'un tiers des charges. Leur part diminue donc quand le volume d'orge malté augmente.

ORGANISME COLLECTEUR & STOCKEUR
0.02 € soit 0,3 %

PRODUCTEUR
0.16 € soit 3 %

Les coûts de production de l'orge bio pèsent très peu sur le prix final de la bière.

Détail des charges moyennes des brasseries artisanales bio enquêtées

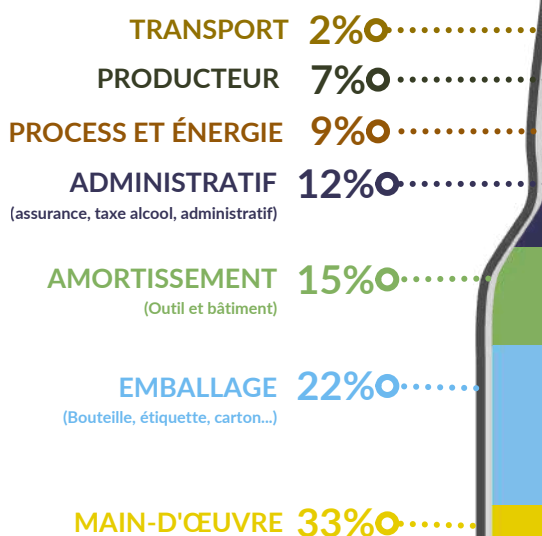


- Coût salarial
- Emballage (Bouteille, étiquette, carton...)
- Malt + Houblon
- Amortissement matériel et bâtiment
- Administratif (assurance, taxe alcool, administratif)
- Process et énergie
- Transport Brasserie > MSB

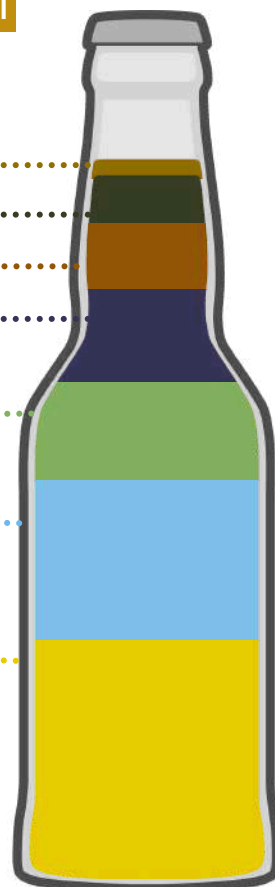
A savoir, les emballages (bouteilles, étiquettes, cartons) représentent 8% du prix de vente d'une bouteille de bière 75 CL, soit 0,49€ sur une bouteille vendue 6,10€.

TYPOLOGIE DES CHARGES

pour la fabrication d'une bière bio locale de 75cl



-La TVA n'est pas indiquée sur le schéma ci-contre. Elle s'applique sur le prix de vente et s'élève à 20%.
-Regroupe les charges des maillons coopérative/malterie/brasserie



LES CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE BRASSICOLE BIO EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



23 HECTARES

de houblon bio et en conversion



8 TONNES

de houblon bio régional produit en 2024



13 PRODUCTEURS

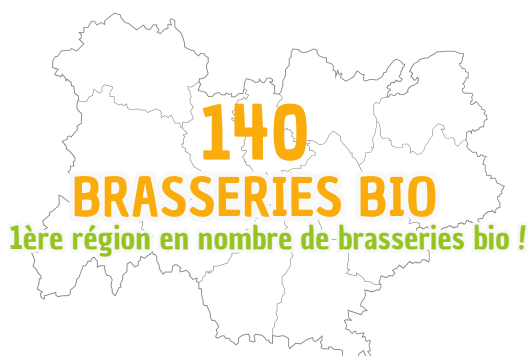
réunis dans l'APHARA

4 MALTERIES BIO



3 500 TONNES

de malt bio produit en 2024



160 000 HECTOLITRES

de bières bio produites



800 000

bouteilles réemployées en 2024

DES AIDES DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES POUR LA FILIÈRE BRASSICOLE



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

La Région a adopté un plan de filière Grandes Cultures pour la période 2024-2027, avec un volet pour la filière brassicole. Les producteurs de houblons et d'orge brassicole, malteries, brasseries et acteurs du réemploi peuvent bénéficier d'aides financières

L'objectif est de favoriser le développement des approvisionnements régionaux, mais aussi de diminuer la consommations d'eau, d'énergie et de favoriser le réemploi des bouteilles en verre.

Exemples de mesures :

- Aides à l'implantation et protection des cultures de houblon
- Aide à la promotion de la filière (communication)
- Investir dans les contrats brasseurs
- Optimiser l'utilisation des ressources dans l'industrie brassicole...



Les bières locales ont la possibilité de se faire estampiller gratuitement "**Ma région, ses terroirs**" lorsqu'elles ont au moins 80 % de la matière première issue de la région Auvergne- Rhône-Alpes.

En savoir + : www.maregionsesterroirs.fr

+ d'info sur le [Portail des aides de la Région](#)

ILS ONT DIT...



« L'agriculteur prend un risque en produisant l'orge brassicole car les critères de qualité sont exigeants, donc pour garder une offre régionale il est important de prendre en compte ce risque dans la rémunération du producteur »

« La bouteille a un coût non négligeable, d'où l'intérêt de développer les grands contenants, la vente en fût et le réemploi »

« Il faut bien positionner la culture de l'orge brassicole dans la rotation pour limiter les charges culturales et réduire l'impact du risque de déclassement en orge fourrager »

« Finalement, s'approvisionner en malt et houblon bio régionaux n'augmente pas significativement les coûts de production »

« Il serait intéressant de développer des filières équitables afin de garantir une bonne rémunération au producteur »

« Les magasins bio devraient davantage questionner les brasseurs sur l'origine des matières premières et valoriser celles qui font le choix du local »

« Il faut expliquer aux consommateurs que le prix fait vivre toute la filière régionale jusqu'au producteur »

« L'augmentation de quelques centimes est parfois difficilement acceptée par les distributeurs et consommateurs ; il faut arriver à les sensibiliser »

« Le prix n'est pas le seul critère de choix pour les brasseurs. Les caractéristiques organoleptiques des houblons ne permettent pas toujours de s'approvisionner localement »



VOS CONTACTS



Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes
Bastien BOISSONNIER - (bboissonnier@cluster-bio.com)



FRAB Auvergne-Rhône-Alpes
Claire BROUCKE - (claire.broucke@aurabio.org)



Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes
Coralie DI BARTOLOMEO
(coralie.di-bartolomeo@aura.chambagri.fr)

CHOISIR UNE BIÈRE CERTIFIÉE BIO C'EST :

- En moyenne 30% de biodiversité en plus observé sur les exploitations
- Des pratiques qui contribuent à la protection de la qualité de l'eau et la préservation des sols
- 0% de produits phytosanitaires de synthèse
- Une filière contrôlée à chaque étape tous les ans



**PARTENAIRES DE
LA FILIÈRE BIO**
Auvergne-Rhône-Alpes

