

Du champ à l'assiette

L'orge brassicole

SUR UN HECTARE D'ORGE BRASSICOLE
L'AGRICULTEUR PRODUIT L'ÉQUIVALENT DE
140 000 VERRRES DE BIÈRE DE 25 CL.

ET ÇA
DONNE
SOIF ?

Le coin des chiffres

1,8 million d'hectare est consacré à la culture de l'orge en France, qui est tout de même le premier pays exportateur mondial de malt.

Le 1/3 de la production est destinée à fabriquer de la bière et les 2/3 restants sont destinés à l'alimentation du bétail.

30. C'est le nombre de litres de bière consommés en France par an et par habitant en 2008.

14 kilos d'orge sont nécessaires pour obtenir 100 litres de bière.

La culture et la récolte de l'orge de brasserie

L'orge de printemps est semée 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 les récolter.

L'orge a deux débouchés principaux : l'alimentation du bétail (orge fourragère ou de mouture) et la brasserie (orge de brasserie ou brassicole).

La fertilisation de l'orge est une opération délicate qui doit être faite au plus juste. Si l'agriculteur met trop d'engrais, le grain d'orge sera trop riche en protéines. La bière sera trouble et moussera difficilement.





De l'orge au malt

Pour produire de la bière, l'orge doit d'abord germer et être transformée en malt. Le stockage des grains est une étape importante car il faut préserver leur capacité à germer. Pour cela, on les refroidit. Une fois transportée à la malterie, l'orge est trempée pendant deux jours dans l'eau, car elle a besoin d'eau et d'oxygène pour germer. Au bout de 3 ou 4 jours après trempage, environ 97% des grains ont germé.

L'orge germée est ensuite séchée et devient malt. Cette étape, appelée touraillage, dure une trentaine d'heures. Cette étape donnera à la bière son arôme et sa couleur.

Du malt à la bière

La recette de la bière est simple, du malt concassé mélangé à de l'eau dans une première cuve, le brassin. Ce dernier est ensuite porté à ébullition et brassé dans une seconde cuve.

On obtient alors le moût. Le moût est additionné de fleurs de houblon puisensemencé avec de la levure de bière.

Le sucre se transforme en alcool et le moût devient bière.

La bière est ensuite conservée pendant plusieurs semaines pour mûrir et parfaire son bouquet, c'est la dernière étape dite de la garde.

