

DOSSIER DE PRESSE

Colloque

ORGES BRASSICOLES

La filière brassicole française sous pression : sa compétitivité à l'épreuve

JEUDI 9 AVRIL 2026
ARRAS (62)



Organisé par : **ARVALIS**

Membre de :



En partenariat avec :



Avec le soutien de :



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
L'État
Région
Normandie

SOMMAIRE

La filière brassicole française : un véritable fleuron	3
La filière brassicole est aujourd'hui sous pression, sa compétitivité est mise à l'épreuve	4
Financer la recherche et accéder aux nouvelles techniques	6
Orge brassicole : innover ou décrocher	7
La filière orge française doit être soutenue pour rester compétitive	8
Malt français : l'urgence de lever les freins pour rester leader.....	9
La filière reste inventive et dynamique	10
Les chiffres clés	10



La filière brassicole française : un véritable fleuron

La filière orge-malt-bière rassemble une diversité d'acteurs aux savoir-faire reconnus : semenciers, producteurs d'orge, stockeurs, exportateurs, malteurs et brasseurs. Au-delà de ces savoir-faire, la force de la filière brassicole réside dans sa structuration, de l'amont à l'aval. Cette organisation a permis des investissements collectifs majeurs et la sélection de variétés adaptées aux besoins de la malterie et du brassage. En outre, la logistique, qu'elle soit routière, ferroviaire, fluviale ou maritime, constitue un atout stratégique de la France pour approvisionner les marchés nationaux et internationaux.

Grâce à un climat propice à la culture d'orges, la France est le premier producteur européen d'orges brassicoles.

L'orge représente la 3^e céréale cultivée en France, après le blé tendre et le maïs. Elle est produite sur 1,8 million d'hectares (en 2024). Près de 40 % de la production - soit 4 millions de tonnes (Mt) - est destinée à la brasserie.

Depuis 1967, la France est le 1^{er} exportateur mondial de malt.

La malterie française est structurée autour de trois grands acteurs : Malteries Soufflet, Boortmalt et Malteurop, qui exploitent 14 unités sur le territoire. En 2024, 1,7 Mt d'orges brassicoles ont été transformées en 1,4 Mt de malt, dont 80 % sont exportés dans plus de 110 pays, principalement vers l'Union européenne et l'Afrique.

La France est le 1^{er} pays européen en termes de nombre de brasseries.

Le secteur brassicole compte 2 500 brasseries, générant 4,1 milliards d'euros (Md€) de chiffre d'affaires et 8 500 emplois.

L'ensemble de la filière orge-malt-bière pèse 15 Md€ et emploie 130 500 personnes.

La filière brassicole est aujourd'hui sous pression, sa compétitivité est mise à l'épreuve

Philippe DUBIEF, président de la filière Orges brassicoles pour ARVALIS et l'AGPB, rappelle que la compétitivité est à l'ordre du jour du colloque Orges brassicoles 2026. Pour le représentant de la filière, il est nécessaire d'« innover et collaborer pour rester compétitif. »

« La filière repose sur cinq maillons principaux : producteurs, malteurs, brasseurs, semenciers et organismes stockeurs. Chacun joue un rôle clé dans l'équilibre de la chaîne.

Nous travaillons sur de nombreuses innovations et sur les moyens de les financer. Mais il faut être lucide : toutes ne suffiront pas à compenser les contraintes réglementaires, économiques et écologiques. Dans un marché mondial ultra-concurrentiel, chaque perte de compétitivité coûte des débouchés.

Les maillons sont interdépendants : un problème chez l'un se répercute sur tous les autres. Chaque marché manqué fait baisser les prix et réduit les surfaces cultivées.

Notre force : travailler ensemble, de l'épi au demi, est ce qui nous distingue.

Préserver cette cohésion et continuer à innover sont essentiels pour maintenir la compétitivité et assurer la pérennité de la filière. »

Nous avons souhaité collectivement mettre en lumière les injonctions et les freins qui limitent la compétitivité de chaque maillon, au regard des innovations attendues à court et moyen terme.

La filière brassicole française sous pression : sa compétitivité à l'épreuve

○ Levers identifiés

Frein à la compétitivité

Règlementaire

Technique

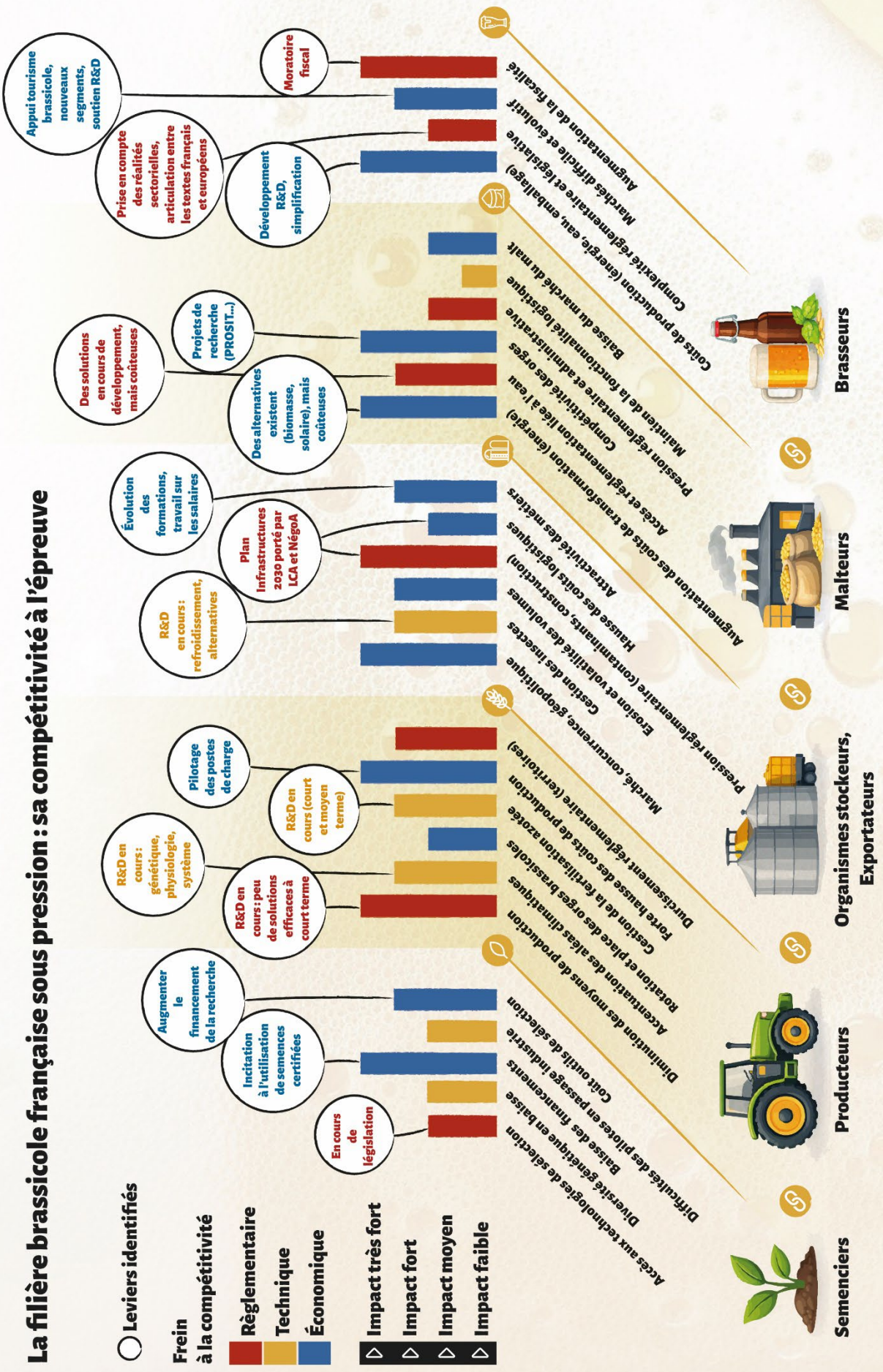
Économique

▷ **Impact très fort**

▷ **Impact fort**

▷ **Impact moyen**

▷ **Impact faible**



Financer la recherche et accéder aux nouvelles techniques



« Deux dossiers concentrent aujourd'hui nos préoccupations : le financement de la recherche et l'accès aux nouvelles techniques de sélection (NGT). Sur ces dernières, les décisions restent à prendre. Pourtant, nous devons pouvoir y accéder : si l'Europe renonce à ces outils, nous serons clairement en difficulté face au reste du monde, qui les utilise déjà.

Le financement de la recherche pose également problème. Toutes les espèces autogames, dont l'orge, sont concernées : avec la montée des semences de ferme, les ressources disponibles diminuent alors que les attentes augmentent, qu'il s'agisse de trouver des variétés plus résistantes pour réduire l'usage des phytos, ou d'améliorer les qualités technologiques des grains.

Le marché de l'orge de brasserie reste limité - quelques centaines de milliers d'hectares - et nécessite des investissements très spécifiques. Vu les exigences qualitatives du maltage et du brassage, seules quelques variétés parviennent réellement jusqu'au marché.

Pourtant, la filière profite d'une sélection variétale exemplaire, qui a fortement progressé en quinze ans, tant sur les performances agronomiques que technologiques. Préserver cette dynamique est essentiel. »

Thierry MOMONT, président de la commission obtention de la section Céréales à pailles et protéagineux UFS



Orge brassicole : innover ou décrocher



« La France est le premier producteur européen d'orge brassicole, mais notre leadership vacille », alerte **Eric THIROUIN, président de l'AGPB**. « Les coûts de production explosent, les prix stagnent et depuis trois ans, les revenus sont négatifs. Ce n'est plus une conjoncture défavorable : c'est un problème structurel qui fragilise les exploitations et menace l'avenir de la filière.

Nos réglementations sont plus lentes et restrictives que celles de nos voisins européens. Les intrants coûtent plus cher, les interdictions phytosanitaires continuent, les autorisations tardent. Partout, la précaution freine l'innovation. Pendant ce temps, nos concurrents avancent et profitent des nouvelles techniques génomiques », déplore Eric THIROUIN, qui appelle au sursaut : « Innover, exporter, rayonner : le temps de l'inaction est passé. L'État doit agir maintenant pour permettre à la filière de rester compétitive et assurer sa pérennité. »

« La filière orge possède pourtant un potentiel immense », précise **Philippe DUBIEF, vice-président de l'ABGB et président de la filière Orges brassicoles pour ARVALIS et l'AGPB**. « Exportations, savoir-faire industriel, logistique : nous avons tous les atouts pour rester un fleuron mondial. Pour y parvenir, il faut redonner aux agriculteurs la liberté d'entreprendre, investir dans les semences, la protection des cultures et l'adaptation au climat, et rétablir des conditions de concurrence équitables au sein de l'Europe ».

Au-delà des moyens de production, les aléas climatiques, peuvent peser autant sur les surfaces que sur la production globale. Leur impact peut remettre en question la place des orges brassicoles dans les rotations. « ARVALIS travaille ce sujet dans des projets de recherche : traits racinaires et appui à la sélection, physiologie et plasticité, combinaison de leviers et performances », précise **Mélanie FRANCHE, animatrice de la filière orges brassicoles pour ARVALIS**.



La filière orge française doit être soutenue pour rester compétitive



Au nom d'Antoine HACARD, Président de la Coopération Agricole - Métiers du Grain, Vice-président d'Intercéreales

« Dans un monde où l'agriculture est un véritable levier de puissance, la question de notre résilience est centrale : capacité à produire, à stocker, à transporter, à sécuriser nos approvisionnements ».

Aujourd'hui, les organismes de collecte et les exportateurs font face à une conjoncture de marché et de géopolitique fluctuante, à une érosion et une volatilité des volumes. À cela s'ajoutent une hausse des coûts logistiques et des problématiques d'insectes au stockage, ainsi qu'une réglementation plus contraignante (seuils pour les contaminants, infrastructures vieillissantes), qui impactent leur compétitivité.

Benoît PIETREMENT, président d'Intercéreales, dresse le bilan à l'échelle filière :

« Plusieurs facteurs fragilisent la compétitivité de la filière, de l'amont à l'aval. La difficulté d'obtenir chaque année une orge de qualité constante, dans un contexte de changement climatique, accentue l'hétérogénéité des récoltes et pèse sur l'ensemble de la chaîne. La hausse des charges réduit également les marges des producteurs, tandis que le stockage fait face à de nouvelles contraintes techniques et logistiques. Dans le même temps, malteurs et brasseurs subissent une forte augmentation des coûts énergétiques et de transport.

Pour rester compétitive, la filière doit être soutenue. Nous sommes leaders et devons le rester. L'innovation, la recherche et l'attractivité des métiers seront déterminants pour renforcer la compétitivité, accélérer la décarbonation et maintenir de l'activité dans les territoires. »

Antoine HACARD, LCA Métiers du Grain,



Benoît PIETREMENT, Intercéreales



Malt français : l'urgence de lever les freins pour rester leader



« Le succès de la filière française de malt repose sur un équilibre fragile entre production agricole, transformation industrielle et logistique internationale. Aujourd'hui, chaque maillon subit une pression forte. Le coût de revient du malt repose essentiellement sur l'orge. Vient ensuite son coût de transformation, dont l'énergie est une partie prépondérante (30 à 50%). Chaque décision réglementaire ou fiscale se répercute immédiatement sur ce coût et donc sur notre compétitivité, face à des concurrents comme le Canada, l'Australie ou la Chine, qui n'ont pas nos contraintes.

Concernant la question de l'accès à la ressource en eau, des solutions existent mais s'avèrent très coûteuses. L'innovation est essentielle, mais elle se heurte à de trop nombreux obstacles. Les réglementations interdisant ou limitant le recours aux phytosanitaires, sans solution alternative, compliquent les itinéraires techniques et affectent toute la chaîne. En parallèle, l'adoption des nouvelles techniques génomiques reste incertaine, dépendant de décisions politiques encore floues. Bloquer l'innovation au champ, c'est freiner l'économie de toute la filière, alors que l'innovation variétale a activement participé à la « success story » des Malteurs Français ces 50 dernières années.

Le temps et la logistique sont tout aussi critiques. Il faut souvent un ou deux ans pour augmenter la productivité d'un site, alors que nos marchés sont mondiaux et ultra-concurrentiels. Nos réseaux routiers, ferroviaires et maritimes doivent rester optimisés pour l'export - 85 % du malt produit en France part à l'export, vers plus de 110 pays. La filière a tous les atouts pour rester leader mondial : qualité des orges, savoir-faire industriel, performance logistique. Mais pour y parvenir, elle doit gagner en liberté, en souplesse et en compétitivité, ce qui impose une prise de conscience rapide des pouvoirs publics. »

Jean-Philippe JELU, président des Malteurs de France



La filière reste inventive et dynamique



« Alors que le marché français de la bière se stabilise en 2025, la filière brassicole fait face à une dégradation de sa compétitivité, due à l'instabilité économique et politique, mettant en tension l'investissement et la pérennité de certaines brasseries.

En 2025, le marché français demeure atone, après deux années de baisse (- 7% entre 2022 et 2024). Diversification et innovation demeurent des leviers essentiels de maintien et de développement de la catégorie (le segment des bières affiche une progression de 11,5% sur un an).

Avec 2 500 brasseries, la France reste le pays européen comptant le plus grand nombre d'entreprises et une grande diversité de modèles, s'appuyant sur un amont agricole structuré.

La stagnation des volumes, combinée à la hausse continue des coûts de production pèse durablement sur les équilibres économiques des brasseries, composées à 96% de TPE et de PME.

Ces difficultés se traduisent concrètement sur le tissu brassicole : en 2025, 209 brasseries ont fermé, soit près de 4 fermetures par semaine, un niveau quasiment équivalent au nombre d'ouvertures (213).

La filière brassicole dispose des savoir-faire et des capacités d'innovation nécessaires pour répondre aux nouvelles attentes de consommation et continuer à investir en France mais la préservation d'un cadre fiscal et réglementaire stable est une condition essentielle pour permettre à ce dynamisme de s'inscrire dans la durée. »

Magali FILHUE, déléguée générale de Brasseurs de France



Les chiffres clés



3 groupes français sur le podium mondial, 14 malteries en France.

Depuis 1967, la France est le **1^{er} exportateur mondial de malt** : 75% de la production française est exportée.



15% des bières brassées dans le monde le sont à partir d'orges de brasserie et de malts français.



2 500 brasseries en activité en France en 2021.



L'orge est la **3^{ème} céréale cultivée** en France : 60% à débouché fourrager, 40% à débouché brassicole.



La France cultive **1 million d'ha d'orges brassicoles**, dont 50% en OH et 50% en OP.



La France produit **4 Mt d'orges de brasserie**, **1^{er} producteur** d'orge brassicole au sein de l'UE.



Le marché brassicole demeure dominé en **GMS** par les supermarchés et hypermarchés. **Marché de marques.**



Développement du **tourisme brassicole.**



Une **offre diversifiée** qui plait au consommateur.



La bière est la **2^e boisson préférée** des français (étude Sowine de 2023), coude à coude avec le vin.

A propos

À propos de l'AGPB

L'Association Générale des Producteurs de Blé et autres céréales, syndicat professionnel agricole, représente les intérêts des producteurs de céréales. L'AGPB est dirigée par des agriculteurs élus représentant les départements, issus du monde syndical et économique. Elle est une association adhérente de la FNSEA.

À propos d'Intercéréales

Intercéréales est l'interprofession de la filière céréalière française. Elle rassemble l'ensemble des acteurs économiques, de la production à la première transformation (meunerie, amidonnerie, malterie, alimentation animale) en passant par la collecte/commercialisation. Elle œuvre activement à la valorisation des savoir-faire, tant dans les territoires qu'à l'international. La filière céréalière représente 23,3 milliards d'euros de création de valeur au travers de ses 569 000 emplois répartis dans les 210 000 exploitations agricoles et les 1 500 entreprises de commerce et de transformation.

À propos de l'UFS

L'Union Française des Semenciers est l'organisation professionnelle qui représente une centaine d'entreprises semencières implantées en France et qui ont pour activités la création de variétés végétales, la production et la mise en marché de semences pour l'agriculture, les jardins et les paysages.

Interlocuteur de référence, l'UFS porte la voix de ses adhérents dans les filières agricoles et plus largement dans la société. Au sein des filières, les semenciers sont à l'origine d'une activité économique responsable et dynamique.

À propos des Malteurs de France

Les malteurs français sont regroupés en un syndicat professionnel - la Chambre Syndicale de la Malterie Française - qui a pour mission de défendre les intérêts de la malterie française, de la représenter auprès des pouvoirs publics, administrations ou groupements professionnels, de promouvoir le développement de l'industrie de la malterie et du malt - produit naturel et ingrédient important de l'industrie alimentaire -, d'élaborer des spécifications techniques et de diffuser les bonnes pratiques au sein de la filière, de la culture des orges au maltage et au commerce du malt.

À propos des Brasseurs de France

Brasseurs de France, fondé en 1878, est le syndicat professionnel de la brasserie française. Il représente plus de 98% de la production française de bière et a parmi ses membres 96% de PME/TPE. Il fédère les brasseries artisanales, historiques, familiales et internationales qui emploient 8500 personnes et contribuent à l'économie locale et nationale à hauteur de 4,5 milliards d'euros par an, et a deux principales missions : la défense des intérêts communs de la brasserie française et de la profession, et la valorisation de la bière, de son patrimoine et du savoir-faire exceptionnel de ses brasseurs.

À propos d'ARVALIS

ARVALIS est le plus grand institut de recherche appliquée agricole en France et le premier référent technique pour les grandes cultures.

Sa mission est de produire des connaissances et d'apporter des innovations utiles aux producteurs de céréales à paille (blé tendre, blé dur, orges, triticale, seigle, avoine, riz...), de maïs (grain, semence, doux), de sorgho, de pommes de terre, de fourrages, de lin fibre, de tabac et aux filières économiques associées.

Créé par les associations spécialisées d'agriculteurs et les filières qui le financent, ARVALIS contribue à développer la production de grain et de matières premières alimentaires et non alimentaires de qualité pour les marchés locaux, nationaux et internationaux. En toute indépendance, ARVALIS mobilise son expertise pour l'émergence de systèmes de production agroécologiques qui combinent performance économique, sociale, environnementale et sanitaire.

Pour la filière orge brassicole, deux instituts travaillent de concert :

ARVALIS et l'Institut Français des Boissons, de la Brasserie et de la Malterie (IFBM). Basé à Vandœuvre-lès-Nancy, l'IFBM est le centre de référence dédié aux filières orge-malt-bière. Quand ARVALIS permet à l'amont de produire des lots conformes aux spécifications des malteurs, l'IFBM intervient sur la transformation du grain : ses travaux garantissent un malt et une bière de qualité aux malteurs et brasseurs. Cette articulation garantit la cohérence de la filière : une orge bien produite mais mal adaptée aux exigences des malteurs ne sert à rien ; un malt bien maîtrisé sans qualité de grain suffisante n'est pas possible.

www.arvalis.fr



CONTACT PRESSE | Marion Wallez
06.76.02.76.11
presse@arvalis.fr

CONTACT TECHNIQUE | Mélanie Franche
06.47.04.97.48
m.franche@arvalis.fr

