

CONTEXTE DES ESSAIS

Depuis 2022, Initiatives Paysannes mène des essais de transformations avec les orges paysannes afin d'étudier leur comportement et démontrer que les malts issus d'orges paysannes peuvent apporter des saveurs intéressantes aux bières. En 2024, ces essais ont eu lieu lors d'une journée de brassage collective, 3 bières ont été brassées en petites quantités avec 3 malts issus de 3 variétés d'orges paysannes.

Cette année, le brassage de la bière s'est fait sous forme de brassin à façon pendant 2 jours dont une journée une journée de brassage collective. Il a permis d'expérimenter la transformation en plus grande quantité d'une variété d'orge "Ile de ré", avec un projet de lancement de filière avec cette variété.

PRÉPARATION EN AMONT

Choix de la variété: 600kg Ile de ré cultivée dans les Ardennes

Recherche du diagramme de maltage : Par l'IFBM, bilan sur notre site

Maltage à façon : 450kg par le lycée Biotech de Douai/Wagnonville (59)

Recette : Elaborée à partir de la recette d'une bière type pils (bilan de 2024)



ORGANISATION DE LA JOURNÉE

Objectifs :

- Réaliser un brassin à façon avec du malt issu de l'orge Paysanne "Ile de ré"
- Brasser l'orge paysanne dans des conditions proches de la réalité du brassage
- Eveiller la curiosité et l'intérêt des acteur.ices de la filière pour la développer
- Créer un espace d'échanges entre les membres de la filière
- Obtenir et pouvoir distribuer une bière dont le goût de céréale ressort.

Modalités de la journée :

Date : 26 juin. 2025 – **Horaires :** 9h–17h

Lieu : Le Lycée Biotech de Douai/wagnonville (59)

Participant.es : 11 (paysan.nes, brasseur.euses, étudiante, grafiste, boulanger.es) + 2 animatrices

Brassin à façon - journée collective

INGRÉDIENTS

Pour 25L	Malt	Houblons	Levures
Nom	Malt Pilsen Ile de ré, 2 EBC	Brewer's gold, forme Pellets	Nottingham Yeast
Provenance	Cultivée par Marc Pottier (08)	Cultivés par le lycée Biotech de Douai	
Quantité	7,8g	82g	11,5g
Addition	Empâtage	10g pendant l'ébullition 62g hors flammes	

BILAN DE LA JOURNÉE

- 450 kg de malt utilisés pour le brassage
- 1200 L de bière brassé
 - 1554 bouteilles
 - 2 fûts de 20L
- Bière type PILS, avec un goût de malt prononcé, légère (5,5%).

Par la diversité des participant.es, cette journée a été riche en échanges. Ils ont discuté de l'intérêt de réintroduire de la diversité dans les malts. Un temps de réflexion en fin de journée a permis de définir les prochaines étapes du projet. L'étiquette a été présentée par la graphiste.

Pour susciter l'intérêt des brasseur.euses, l'une des idées évoquées est de promouvoir ce type de malt afin de créer des bières éphémères. Des groupes de travail poursuivent actuellement leurs réflexions sur le sujet. N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez vous impliquer dans le projet !



ET POUR LA SUITE ?

Emblavement chez des paysan.nes de la variété Ile de Ré, emblavement de la variété comte de serre sur la plateforme IP

Envoi d'échantillons de malts aux brasseur.euses

Tests de maltage Pour la variété comte de serre



BIBLIOGRAPHIE

Bilan des essais maltage de 2025 : et tous nos bilans d'essais disponibles sur notre site internet <https://www.agriculturepaysanne.org/Les-essais>.

La recette de la bière : Elaborée en 2022, disponible dans le bilan des essais de brassage

CONTACTS

Initiatives Paysannes

+33 6 44 91 93 91

semences@initiatives-paysannes.fr

<https://www.agriculturepaysanne.org/initiativespaysannes>

23-25 rue du Dépôt 62 000 Arras

Un grand merci à Marc Pottier, Catherine Colin, Audrey Bonhomme, David Lutun et à nos adhérent.e.s pour leur implication dans ce projet !