

Malt Ile de Ré

Marc Pottier - Paysan, cultivateur de l'orge

Le malt est issu de l'orge paysanne de la variété Île de Ré. Elle est cultivée par Marc Pottier, paysan dans les Ardennes et installé depuis 2019 à la ferme de Lucquy en Agriculture Biologique. Initialement ramenée de Charente, cette variété est cultivée sur 2 ha et ressemée chaque année sur la ferme depuis six ans. La variété s'est adaptée au terroir ardennais, Marc Pottier l'a donc renommé fin 2025 orge "Sainte-Olive", en référence à la source située à proximité de la parcelle.



Caractéristiques agronomiques

Variété : Ile de Ré

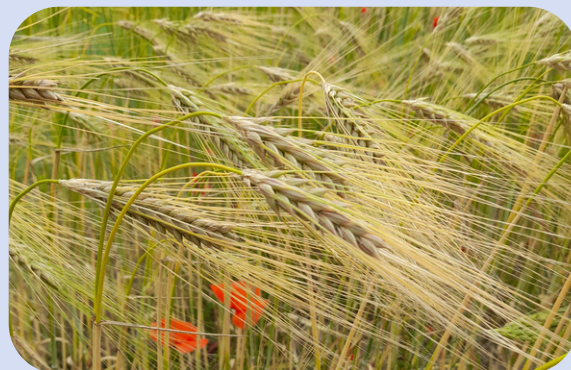
Orge d'hiver 6 rangs

Rendement moyen : 34,1 q/ha

Taux de protéines moyen : 9,4%

PS : 68,6 kg/hl

Données issues de 5 années d'essais sur la plateforme d'essais d'Initiatives Paysannes*



Caractéristiques de maltage

Année de récolte : 2025

Type de malt : Pilsen

EBC : 2-3

Par Normandie Malt en janvier 2026

Conditionnement : par 25kg.

Friabilité et pouvoir diastasique plus faibles en moyenne que pour un malt issu d'orge moderne. Les rendements peuvent être plus faible. A prendre en compte lors du brassage, augmenter la quantité de malt dans la recette.

Données moyennes issues d'essais de maltage menés avec l'IFBM, le lycée Biotech de Douai entre 2024 et 2026.*

Paramètres	Résultats
Humidité (%)	3,5
Extrait fine mouture (%)	78,3
Protéines totales (%)	8,8
Indice de Kolback (%)	44
Viscosité (mPa.s)	1,8
Pouvoir diastasique (WK)	145
Friabilité (%)	70

Ressources

*Bilans agronomiques orges, Initiatives paysannes. Disponibles en ligne : <https://www.agriculturepaysanne.org/Les-essais>.

Bilans des essais de maltage 2024 et 2025, Disponibles en ligne <https://www.agriculturepaysanne.org/Les-essais>.

Les ressources sont aussi disponibles à la demande auprès de l'animateur.ice Initiatives Paysannes.

Contacts

Anne ROUGANE - Initiatives Paysannes

+33 6 44 91 93 91

a.rougane@initiatives-paysannes.fr