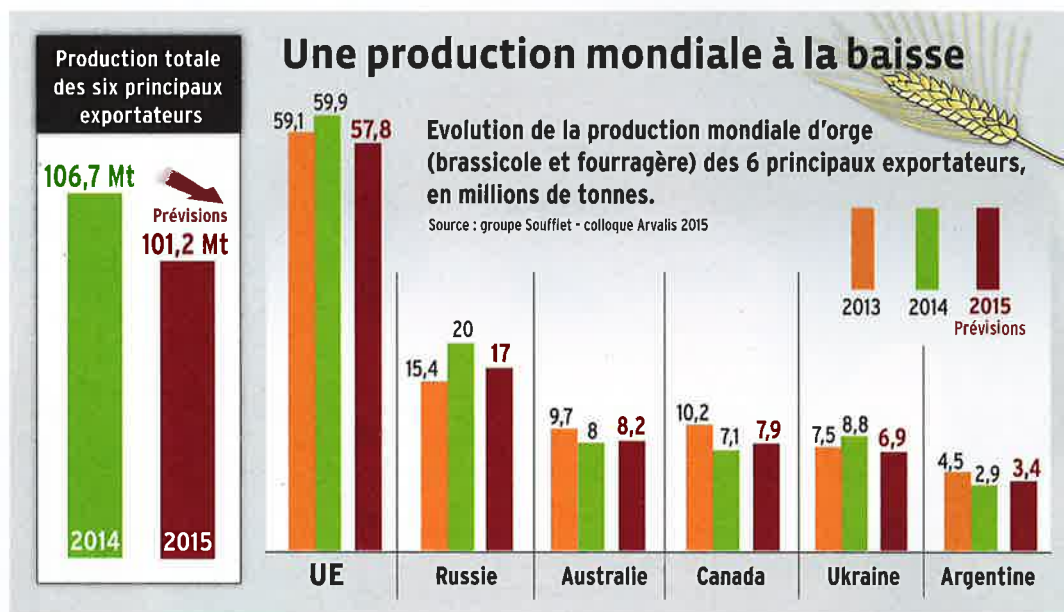


Orge de brasserie: vers moins de disponibilités?

Les marges de manœuvre risquent d'être plus étroites sur les marchés de l'orge.

La consommation mondiale en orge de brasserie se monte à environ 27 Mt pour une production totale d'orge (brassicole et fourragère) estimée à 138,2 Mt pour la récolte 2015 contre 140,2 Mt en 2014. Les productions européennes, russe et ukrainienne devraient reculer après avoir connu une forte récolte en 2014. Les hausses dans les autres régions du monde ne suffiraient pas à compenser cette baisse. Les chiffres communiqués incluent orge de brasserie et orge fourragère car « la part de ces orges est variable d'une année sur l'autre selon le contexte climatique et les qualités qui en découlent », explique Aubry Lhéritier du négoce Soufflet, lors du colloque Orge brassicoles organisé par Arvalis, le 16 avril. Toutefois, la part de l'orge de brasserie peut être estimée en moyenne à 45 % en Argentine, 40 % en Australie (grade orge de brasserie + grade FAQ, Fair average quality), 25 %



au Canada, 20 % en UE, 6 % en Ukraine et 5 % en Russie.

● Cette tendance, accompagnée d'une demande mondiale en orge (brasserie + fourragère) légère-

ment supérieure à la production, va amener à un bilan plutôt serré en 2015-2016. Au niveau mondial, le stock est évalué à 900 000 t en orge de brasserie. Le ratio stock/utilisation est à 15,3 %. « Ce ratio

est très faible, il n'y a pas de place pour les pépins climatiques et en culture », note Aubry Lhéritier. Sur le plan européen, la situation est aussi tendue pour le bilan orge de printemps avec un stock évalué de deux à trois semaines de consommation. En revanche, sur l'orge d'hiver, la marge de manœuvre est plus large avec un ratio stock/consommation de 30 %. Une partie de cette orge pourra donc être orientée en débouché fourrager, d'autant plus si la prime en orge de brasserie n'est pas suffisamment incitative pour les producteurs et les OS. Etant donné le travail de calibrage et d'allotement exigé en débouché brassicole, ces derniers peuvent opter pour le fourrager si l'écart de prix est faible.

● Le marché mondial de la bière est toujours dans une dynamique de croissance, certes moins importante qu'avant 2008. Le marché chinois continue à se déve-

La fraction GI, source de réfections ou de lots refusés

La récolte d'orge 2014 en France se caractérise par une présence de grains de catégorie GI dans certains lots, à l'origine de réfections sur les prix voire de lots refusés. Ces grains, dits avariés, sont contaminés par des moisissures (photo) qui génèrent des risques sanitaires (mycotoxines) et/ou technologiques. Ainsi, ils peuvent entraîner le phénomène de giclage avec sur-moussage à l'ouverture de la bouteille de bière et perte de la moitié du contenu. Les brasseurs refusent tout malt touché par ces grains contaminés.



Leur quantification est sujette à discussion. « C'est un examen visuel des grains réalisé selon un logigramme d'aide à la décision élaboré par le Bipea », explique Marc Schmitt, directeur scientifique adjoint de l'IFBM. L'idéal serait de repérer le problème en amont. Mais, les opérateurs de silos ne savent pas toujours identifier ces grains, d'autant plus que ce souci est peu récurrent et, à la collecte, le manque de temps et d'allotement rend cela plus difficile. « Un thésard travaille sur la mise au point d'un test de type Elisa à la demande des brasseurs et maltteurs. Avec Arvalis, nous tâchons de comprendre ce qui se passe au champ pour anticiper ce problème et permettre une communication précoce auprès des OS. » Le syndicat Incograin souhaite instaurer une réunion annuelle des opérateurs pour faire le point sur ce risque après la collecte.



LE POINT DE VUE DE...

LUC PELCÉ, animateur filière orges de brasserie, chez Arvalis-Institut du végétal

« Surfaces de printemps en recul mais une récolte bien partie »

« Malgré un recul de 12 % des surfaces en orge de printemps en France, la récolte se présente bien en avril. Les surfaces pour 2015 sont estimées à environ 400 000 ha en orge d'hiver, issues de la liste des variétés préférées, sur 1,3 Mha total d'orge d'hiver, et à 464 000 ha en orge de brasserie de printemps. A ce jour, pour les cultures d'hiver, les peuplements sont dans la fourchette haute et le début de la montaison s'est réalisé, une fois n'est pas coutume, à une date médiane. Nous avons alors un

potentiel d'épis non limitant. La pluie qui a suivi le second apport azoté permet d'aller vers une bonne assimilation de la protéine et un rendement optimiste. Quant aux semis de printemps, ils se sont déroulés dans de bonnes conditions, ainsi que la levée. Les bases sont bonnes, pour ne pas dire très bonnes, notamment en orge d'hiver. Il reste à franchir une période sensible : la mise en place du nombre d'épis au m², qui se déroule en avril pour la culture d'hiver et en mai, pour celle de printemps. »

opper avec une hausse de 7 % par an, mais pourrait ralentir. Des marchés sont à observer tels l'Afrique, le Brésil, l'Inde, le Mexique et le Vietnam. Les poids lourds de la production de bière sont à ce jour l'Asie (38 % de la production mondiale), le continent américain (28 %) et l'Europe (26 %). L'année 2014 a connu un sursaut de consommation dans un pays comme la France (+ 2,8 %) avec la Coupe du monde et une climatologie favorable, auxquelles se joint une diversification accrue du marché.

Le potentiel exportable des principaux producteurs d'orge va donc être plus limité pour l'Europe qui sera toutefois en capacité d'exporter de l'orge en débouché fourrager, contrairement au Canada, l'Argentine et l'Australie. La Chine, qui a fortement augmenté ses importations depuis trois campagnes, est le principal débouché de la France. Toutefois, sur la prochaine campagne, elle devrait stabiliser sa demande autour de 7 à 7,5 Mt d'orges brassicole et fourragère comprises, comme en 2014. Avec une demande en orge de brasserie appelée à progresser en raison de la hausse continue de la consommation de bière

et de la baisse de la production intérieure d'orge, au profit du blé. Hors UE, le Canada, l'Australie, l'Ukraine et l'Argentine peuvent aussi alimenter la Chine. Par contre, le Royaume-Uni n'a pas le certificat sanitaire nécessaire pour accéder au marché chinois, mais pourrait devenir un concurrent sérieux, avec un prix inférieur de 12 € au Fob de Rouen, si la Chine se décidait à lui en distribuer, tout comme elle peut en distribuer à d'autres.

C'est donc grâce au débouché chinois que la France maintient ses prix en orge. La France produit en moyenne 4 Mt d'orge brassicole, dont 70 % en variétés de printemps et 30 % en variétés d'hiver. Elle exporte au total 2,5 Mt d'orge vers la Chine (80 % de ses exports pays tiers toutes orges confondues) dont 1 Mt en orge de brasserie. La France est un des rares pays de l'Union européenne, avec la Finlande et le Danemark, à avoir le certificat sanitaire pour pouvoir exporter sur ce pays. En outre, comme précise le représentant de Soufflet, « si la Chine s'ouvre à d'autres produits comme le maïs ou le blé, la configuration des marchés pourrait bouger ». ■

Hélène Laurandé

Rendement et rentabilité



passent par une fertilisation parfaitement calibrée !

Faites des analyses de sol complètes

- Prélèvement de **qualité certifié** (1)
- Laboratoire **agréé et performant** (délais < 15 jours) (2)
- **Interprétation et conseil** de fumure calculés selon la méthode **COMIFER** (3)

(1) Service de prélèvement certifié ISO 9001.
 (2) SAS Laboratoire agréé par le Ministère de l'Agriculture et accrédité par le COFRAC.
 (3) Nouvelles normes COMIFER version 2009.

AGRO
 Systèmes
 L'agronomie sûre et simple

SAS
 LABORATOIRE
 L'EXPERTISE AGRONOMIQUE ET ENVIRONNEMENTALE



Retrouvez notre gamme complète d'analyses sur :
www.agro-systemes.com www.saslaboratoire.com