

Livret du participant



**LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DES ACTEURS
DES FILIÈRES HOUBLON ET BRASSICOLE**

DU 3 AU 4 FÉVRIER 2026 - LILLE

POUR PLUS D'INFORMATIONS,
VOUS POUVEZ ÉCRIRE À
contact@interhoublon.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Bernard INGWILLER

DIRECTEUR DE LA RÉDACTION
Matthieu LUTHIER

COMITÉ RÉDACTIONNEL
Camille BALOURDET, Sylvain LIERRE,
Antoine BIOTEAU, Nathalie DELANNOY,
Gilles GOEMAERE, Aurélien HONORE,
Matthieu LUTHIER, Kristian MAUGDAL,
Elisabeth PIERRE, Pierre PIN, Lise
POFFYN, Myriam ROSSI, Margaux
SIMON, Veronique STANGRET, Corrine
THELLIER, Cedric THYRANT, Thibaut
VERFAILLE,

CRÉDITS PHOTOS
InterHoublon
Rencontres du houblon 2026 - 2ème
édition
Lille - Février 2026
Interhoublon
C/O InterCéréales
23/25 Avenue de Neuilly 75116 PARIS
contact@interhoublon.fr

Conception : Matière Grise
Impression : Ott Imprimeurs

COMITÉ D'ORGANISATION



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE



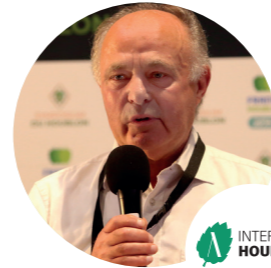
INTERVENANTS/PARTENAIRES



PARTENAIRES GASTRONOMIQUES



MÉDIAS / PRESSE



Chers participants

C'est avec une fierté renouvelée que nous vous accueillons pour ces Rencontres du Houblon 2026 à Lille, un événement qui incarne à la fois gravité recherche de résilience et ambition d'une filière confrontée à des défis sans précédent. Entre aléas climatiques, enjeux économiques et évolutions réglementaires, le contexte est exigeant, mais il est aussi porteur d'une énergie collective et d'une confiance inébranlable dans l'avenir.

Ces deux journées, organisées à Lille les 3 et 4 février, sont bien plus qu'un simple rendez-vous professionnel : elles sont le reflet d'une

filrière unie, engagée à innover, à se réinventer et à tracer la voie d'un houblon français durable, compétitif et créateur de valeur avec la filière brassicole. Grâce à un programme riche – conférences, ateliers et débats sur la recherche, l'économie, la réglementation, les saveurs de demain et le tourisme brassicole –, nous allons penser ensemble les solutions pour relever les défis et saisir les opportunités qui s'offrent à nous.

Un grand merci à la Région Hauts-de-France, sans laquelle cet événement n'aurait pu voir le jour. Son engagement à nos côtés, tant logistique que stratégique, témoigne de l'importance qu'elle accorde à une filière ancrée dans ses territoires et porteuse d'emplois et d'innovation. Merci également à nos partenaires : le Ministère de l'agriculture, l'ITEIPMAI, les Brasseurs des Hauts-de-France, CoopHouNord et la Chambre d'agriculture Nord-Pas-de-Calais – pour leur mobilisation et leur esprit collaboratif. Merci aussi à tous nos partenaires sponsors : Brasseurs de France, Brasseurs de Belgique, Fermentis, Brass'Up, IFBM, AGPH, AFNH, Comptoir agricole, Volaille

de Licques, Saveurs en or, Terroirs des Hauts-de-France ainsi que tous nos intervenants

Ces Rencontres sont aussi l'occasion de célébrer ce qui fait la force de notre filière : des hommes et des femmes passionnés, des savoir-faire uniques, et une capacité à transformer les défis en opportunités. La soirée conviviale du mardi soir sera le moment idéal pour prolonger les échanges, partager nos réussites et renforcer les liens qui nous unissent.

En 2026, plus que jamais, le houblon français a de beaux jours devant lui. Et c'est ensemble, avec audace, courage et détermination, que nous allons les écrire.

Belles Rencontres à toutes et à tous,

BERNARD INGWILLER
Président



MARDI 3 FÉVRIER 2026

8h30 - 9h00	Café d'accueil			
9h - 9h20	Discours introductifs			
9h20 - 10h30	- Marché de la bière et du houblon : perspectives, attentes, tendance consommateurs - Présentation de la filière brassicole des Hauts-de-France			
10h30 - 11h	PAUSE			
11h - 12h00	Présentation de la filière brassicole belge : enjeux et perspectives			
12h00 - 12h30	Etats des lieux de la recherche génétique dans le houblon			
12h30 - 14h30	ASSEMBLÉE GÉNÉRALE INTERHOUBLON / DÉJEUNER			
14h30 - 15h30	PITCH 1	PITCH 2	PITCH 3	PITCH 4
	RAVAST HOP	HOMABRA	TOMORR'HOP	Brass HOP Bio
15h30-16h	Coûts de production et contractualisation : évolutions et perspectives			

16h - 16h30

PAUSE

16h30 - 17h15	ATELIER 1 Les Thiols libres dans la bière: de la théorie à la pratique, l'importance du choix de la levure	ATELIER 2 Protection de la culture du houblon Focus sur la stratégie de lutte contre le mildiou	ATELIER 3 Tourisme brassicole Les routes de la bière en France, atouts et focus sur les Hauts-de-France
	ATELIER 4 Recette de la bière Impact des profils sensoriels des houblons	ATELIER 5 Bières des Hauts de France Attentes des consommateurs et perspectives	ATELIER 6 Houblonnière de rupture Comment produire du houblon en 2050 ?
A partir de 19h30	Départ pour la soirée festive Beer Square, 3 Place Gilleson à Lille		

INTERVENANTS

Lise **POFFYN**
Aurélien **HONORE**



France - Wallonie - Vlaanderen



OBJECTIFS

Face aux défis climatiques croissants, la culture du houblon subit des perturbations majeures, notamment en raison des épisodes de sécheresse et de chaleur. Ces conditions affectent la croissance des plantes, réduisant ainsi les rendements et la qualité de la production. **Le projet Interreg TOMORR'HOP** a pour ambition d'accompagner les producteurs de houblon de la région transfrontalière **France-Wallonie-Flandre** dans l'adoption de **techniques culturales innovantes et durables**. L'objectif principal est double :

- **Renforcer la résilience** de la culture du houblon face aux aléas climatiques.
- **Promouvoir des pratiques durables** pour assurer la pérennité de cette filière.

Pour y parvenir, le projet mise sur l'échange de connaissances et les visites transfrontalières entre les trois régions, afin de mutualiser les savoir-faire et les bonnes pratiques.

ACTIONS PRÉVUES

1. Techniques de culture innovantes

- Recherche et démonstration de méthodes pour **limiter le stress hydrique et thermique du houblon**.
- Évaluation rigoureuse de l'impact des techniques sur la **gestion de la température et de l'approvisionnement en eau des plants**.

2. Pratiques agricoles durables

- Expérimentations en conditions réelles avec des techniques telles que :
 - L'utilisation **d'engrais verts**.
 - L'optimisation **des méthodes de fertilisation**.
- Promotion de la **biodiversité utile** dans les cultures et réduction de l'usage des produits phytosanitaires.

3. Coopération transfrontalière

- Organisation d'**échanges de connaissances et de visites techniques** entre les régions partenaires.
- Partage des **bonnes pratiques** et apprentissage collectif auprès des acteurs engagés dans des démarches durables.

Le projet TOMORR'HOP s'étend sur quatre ans, du 1^{er} juillet 2024 au 30 juin 2028.

TOMORR'HOP RASSEMBLE HUIT PARTENAIRES ISSUS DE FRANCE, WALLONIE ET FLANDRE :

- **Flandre** : Inagro, Ville de Poperinge.
- **Wallonie** : CER-Groupe, HDC.
- **France** : CA NPDC, JUNIA, Université de Lille (ULille), Lycée de Douai.

Ce projet transfrontalier, **financé par le programme européen Interreg**, vise à **renforcer la durabilité et la résilience de** la culture du houblon. À travers des essais concrets en conditions réelles, il explore des solutions innovantes :

- **Irrigation optimisée.**
- **Pratiques agroécologiques.**
- **Innovations techniques.**

L'ambition est de **produire des connaissances actionnables** pour les producteurs et de **favoriser les synergies** entre les acteurs de la filière.

Notes

INTERVENANT

Matthieu LUTHIER



Évolution des coûts de production

En 2024, les coûts de production à l'hectare se stabilisent grâce à une compensation entre la baisse des charges opérationnelles et la hausse des charges de structure. Exprimé à la tonne, le coût diminue même, porté par des rendements exceptionnels. Cependant, 2025 annonce une inversion de tendance, avec une augmentation prévue des coûts, liée à un repli des rendements. Cette fragilité économique, accentuée par des coûts structurels élevés et une sensibilité aux fluctuations du marché, impose aux exploitations de concilier productivité et maîtrise des dépenses. La transition agroécologique, bien que nécessaire pour améliorer la performance, entraînera inévitablement une hausse des coûts, à anticiper dans les contrats futurs.

L'enjeu de la contractualisation

En France, le taux de contractualisation reste insuffisant pour garantir une stabilité optimale à l'ensemble de la filière, des producteurs aux brasseurs, en passant par les négociants. Il est donc primordial d'augmenter ce taux afin d'offrir une visibilité accrue à chaque maillon de la chaîne. Parallèlement, le renforcement du cadre commercial repose sur la création de clauses contractuelles, intégrées dans un document de référence tel que les **INCHOP** (International Commercial Hop Terms).

Ce double levier — contractualisation et INCHOP — permettra non seulement de sécuriser l'approvisionnement et de garantir une qualité constante, mais aussi de renforcer la résilience collective face aux aléas climatiques et économiques. Il offrira aux producteurs une meilleure visibilité pour dégager une marge brute alignée sur la réalité de leurs coûts de production, essentielle pour investir dans leur outil de travail et assurer le renouvellement des générations.

Notes

EXPLOITATIONS SPÉCIALISÉES EN PRODUCTION DE HOUBLON	MOYENNE 2017	MOYENNE 2018	MOYENNE 2019	MOYENNE 2020	MOYENNE 2021	MOYENNE 2022	MOYENNE 2023	MOYENNE 2024
Charges opérationnelles/ha	4 614	4 440	4 452	4 381	5 163	5 531	5 360	5 254
+ Charges de structure/ha	8 322	8 497	8 540	8 712	8 923	9 487	9 647	9 762
= COÛT DE PRODUCTION	12 935	12 937	12 991	13 092	14 085	15 018	15 007	15 016
COÛT DE PRODUCTION / TONNE DE HOUBLON¹	8 120	7 478	7 970	8 546	7 663	10 835	9 389	8 068

Evolution du coût de production de houblon conventionnel entre 2017 et 2024 sur un échantillon de 16 exploitations houblonnières alsaciennes.
Source : Etude CFG Alsace 2025 - InterHoublon

INTERVENANT

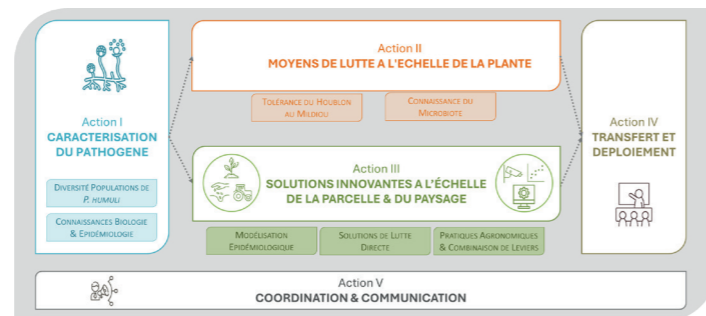
Thibaut **VERFAILLE**
 Chef de projet Houblon

iteipmai

Les enjeux de la protection de la culture du houblon : illustration par la co-conception d'un projet de gestion durable du mildiou.

Dans le cadre du **PARSADA** (Plan d'action stratégique pour l'Anticipation du potentiel Retrait européen des Substances Actives et le Développement de techniques Alternatives de protection des cultures), un projet filière a été déposé à l'automne visant à mettre à disposition des houblonniers une palette d'outils innovants et complémentaires leur permettant de gérer globalement et durablement le mildiou *Pseudoperonospora humuli*, et donc de réduire leur dépendance aux produits phytosanitaires. L'enjeu de la maîtrise de ce pathogène est primordial étant donné que son impact peut remettre en cause la compétitivité des houblonniers et in fine la pérennité de la filière brassicole. Malheureusement, ce dernier a été rejeté dans sa forme actuelle...

L'objectif de cet atelier est donc de réfléchir collectivement à une nouvelle approche et version du projet. **Il s'agira de valider les voies d'exploration telles que la sélection variétale et du microbiote associé, de la modélisation du risque, de l'identification et le criblage de biosolutions ainsi que de l'optimisation et l'évaluation de nouvelles pratiques culturales, et ce individuellement puis via une approche combinatoire de ces différents leviers.** L'implication d'acteurs de terrain dans le projet facilitera et accélèrera l'adoption de ces nouvelles pratiques dans les différents bassins de production afin d'appuyer la transition agroécologique de la filière.



Notes

INTERVENANTElisabeth **PIERRE****MORDU.**
DE LA TERRE À LA TABLE**Les Routes de la Bière en France : L'Exception des Hauts-de-France**

Les **Hauts-de-France** sont bien plus qu'une région brassicole : c'est le berceau vivant de la Bière de Garde, un style historique né dans ses fermes et ses estaminets. Ce patrimoine, à la fois rustique et raffiné, incarne l'âme d'un territoire où la bière se transmet de génération en génération.

Pourquoi les Hauts-de-France ? Ici, la bière est une histoire d'hommes et de terroir. La Bière de Garde, avec ses notes maltées et ses arômes complexes, était autrefois brassée pour traverser les saisons. Aujourd'hui, elle connaît un renouveau, portée par des brasseurs passionnés qui allient tradition et innovation. Des noms comme Jenlain, La Choulette ou Les 3 Brasseurs en sont les ambassadeurs, tandis que des microbrasseries réinventent ce classique avec audace.

Un tourisme qui se déguste Les Routes de la Bière des Hauts-de-France invitent à une expérience immersive :

Brasseries et malteries à visiter, où l'on découvre les secrets de fabrication. Estaminets centenaires, lieux de convivialité où déguster une Bière de Garde dans son cadre d'origine.

Événements dédiés, comme la Fête de la Bière de Garde, qui célèbrent ce savoir-faire unique.

Un avenir en effervescence La région ne se contente pas de préserver son héritage : elle l'enrichit. Entre bières bio, collaborations avec des agriculteurs locaux et circuits touristiques, les Hauts-de-France prouvent que la bière est une culture vivante, ancrée dans le présent tout en honorant son passé.

Notes

INTERVENANTCedric **THYRANT**

Depuis 2009, l'association des Brasseurs des Hauts de France réalise, en partenariat avec Opsio et la Région Hauts de France, **un baromètre de notoriété des bières** de spécialité des Hauts de France.

Trois premières vagues ont eu lieu en 2009, 2013 et 2017, uniquement sur les Hauts de France et Ile de France. En 2022, pour la 4^e vague, le périmètre de l'étude avait été élargi à toute la France.

Cette nouvelle vague, la 5^{ème}, a conservé le périmètre national de l'étude.

L'étude abordera les sujets suivants : l'image des bières des Hauts de France, les comportements de consommation des bières de spécialité sans alcool, les attentes en matière de bières de spécialités régionales.

Notes

INTERVENANT

Véronique **STANGRET**

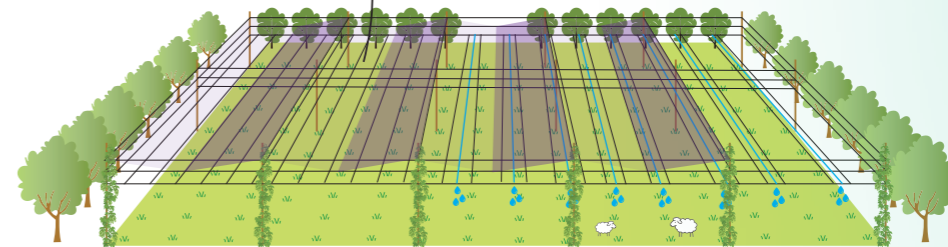
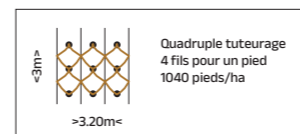
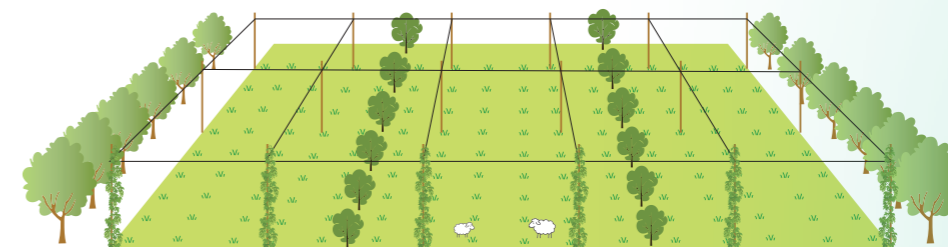
Le programme Hop'50 est une plateforme expérimentale dédiée à la conception et à l'évaluation de systèmes de culture du houblon plus résilients face au changement climatique et aux enjeux de transition agroécologique. Porté par l'EPLEFPA du Bas-Rhin, Hop'50 explore des leviers techniques innovants combinant adaptation du microclimat, réduction des intrants (notamment du cuivre), amélioration de la biodiversité et maintien de la viabilité économique des exploitations.

À travers des systèmes contrastés (approches « high-tech » et « low-tech »), **le programme produit des références agronomiques, environnementales et socio-économiques** destinées à accompagner la filière houblon dans ses évolutions futures.

Aujourd'hui, Hop'50 entre dans une nouvelle phase et souhaite **structurer un comité d'experts** afin de consolider la démarche scientifique et technique du programme. L'atelier proposé lors des Rencontres du Houblon sera l'occasion de :

- Présenter les objectifs et les premiers enseignements du programme Hop'50,
- Ouvrir une réflexion collective sur la définition des indicateurs de suivi et d'évaluation,
- Et solliciter l'appui d'un futur comité d'experts pour co-construire ces indicateurs et accompagner la suite du programme.

Un temps d'échange participatif pour contribuer ensemble à la construction d'outils robustes au service de la filière houblonnière.

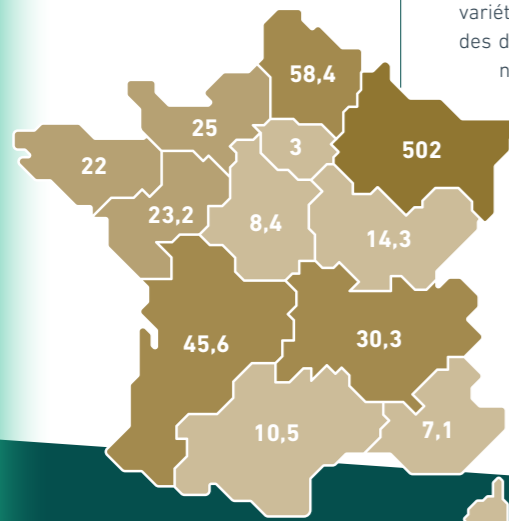


MERCREDI 4 FÉVRIER 2026

8h30 - 9h00	Café d'accueil
9h - 9h30	Perspective filière avec le plan souveraineté filière France Houblon 2035
9h30 - 10h00	Houblons de Terroir : impact du terroir dans la bière
10h00 - 10h30	Agriculture régénératrice bilan RSE pour la filière malt
10h30 - 11h	PAUSE
11h - 12h30	<p>Table ronde : La valorisation du houblon dans la bière</p> <p>Introduction à la table ronde : Tour des régions contexte et enjeux régionaux</p> <p>Thématique d'échange : Valorisation du houblon par les terroirs de production ? Quels leviers ?</p> <p>Quid de l'identité houblonnière régionale et nationale ?</p>
12h30 - 14h	DÉJEUNER
14h - 14h30	Présentation du projet Cité de la bière
14h30 - 15h30	<p>Débat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perspectives de la filière à l'horizon 2035 ? • Quels engagements collectifs pour bâtir une filière résiliente et innovante
15h30 - 16h	Conclusion et clôture de l'évènement

INTERVENANT

Matthieu LUTHIER



Le Plan Filière Souveraineté FranceHoublon 2035 : une ambition de la filière en réponse au plan national voulu par la ministre de l'Agriculture

À la demande de la ministre de l'Agriculture, Annie GENEVARD, le Plan Souveraineté FranceHoublon 2035 vise à renforcer l'autonomie et la compétitivité de la filière houblonnière française sous 10 ans. L'objectif central : porter les surfaces cultivées à 1 500 hectares d'ici 2035, grâce à une dynamique collective et des contreparties structurantes. Ce plan s'appuie sur les avancées déjà réalisées depuis 2020, marquées par la création d'InterHoublon, une meilleure structuration de la filière et une innovation constante.

Pour y parvenir, cinq leviers stratégiques sont mobilisés : protection sanitaire, innovation variétale, transition agroécologique, sécurisation par la contractualisation et diversification des débouchés. Ces actions, portées en première ligne par les producteurs, brasseurs et négociants, nécessitent un soutien renforcé de l'État et des partenaires publics et privés.

Avec 3 millions d'euros investis sur 10 ans pour la recherche, la filière doit accélérer sa transformation pour surmonter les défis climatiques et économiques, tout en assurant sa pérennité et son renouvellement générationnel. Un cap ambitieux, une mobilisation sans faille, un engagement collectif de tous - producteurs, négociants et brasseurs - avec le soutien de l'Etat. 2035 sera l'horizon d'un houblon français plus fort, renouvelé, innovant et conquérant.»

SURFACE DE PRODUCTION DE HOUBLON EN FRANCE EN 2024

Surface totale en 2024 750 ha		
Dont houblon BIO 300 ha	soit 40 % de la surface	Production France (2024) : +1 000 t Production Alsace (2024) : 853 t soit plus de 80 % de la production nationale
Variation 2023/2024 +14 ha	soit +3 % surface supplémentaire	France : 227 exploitations surface moyenne : 3,3 ha Alsace : 44 exploitations avec surface moyenne : 11,4 ha
Aides couplées PAC 2024 : 434€/ha 2026 / 2027 : 567€/ha		Export : 35 % Grand Export : 15 % UE : 20 %

CONSTRUIRE
ENSEMBLE
UNE FILIÈRE
PLUS FORTE



ÊTRE
**UN LIEU
D'ÉCHANGE**

POUR LES

- ▶ PRODUCTEURS
 - ▶ NÉGOCIANTS
 - ▶ BRASSEURS
-

INNOVER,
AGIR,
**GRANDIR
ENSEMBLE**

