



STRATÉGIE DE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE FRANCE HOUBLON 2035



**** SOMMAIRE ****

STRATEGIE DE SOUVERAINTE ALIMENTAIRE FRANCE HOUBLON 2035

Introduction	3
1. Diagnostic France Houblon : Contexte mondial et positionnement de la France	4
1.1. Production de houblon dans le monde, dynamiques et part de marché	4
1.2. Organisation et structuration de la filière française	5
1.2.1. Structuration de la filière	5
1.2.2. La chaîne de valeur du houblon dans la filière brassicole française	5
1.2.3. La mise en place d'InterHoublon, un tournant majeur pour la filière	6
1.3. Production en France	7
1.3.1. L'évolution de la production du houblon en France	7
1.3.2. Les aides PAC	9
1.3.3. Les composantes du coût de production du houblon	9
1.3.4. Évolution du coût de production	12
1.4. Comparaison Allemagne / USA / France	14
2. Perspectives de marché & scénarios 2035	15
2.1 Évolutions des débouchés	15
2.1.1 Évolution des tendances de consommation et débouchés	15
2.1.2. Évolution des débouchés : diversification et innovations récentes	15
2.1.3. L'alimentation animale, un potentiel marché émergent	16
2.2 Perspectives marché bière	16
2.2.1. La valorisation du houblon dans la bière	16
2.2.2. Bilan marché de la bière au niveau mondial en 2024	17
2.2.3. Évolution du marché de l'alpha	18
2.2.4. Offre variétale et compétitivité alpha	19
2.3 Scénarios prospectifs souveraineté 2035	20
2.3.1. Constat stratégique sur le déficit commercial français	20
2.3.2. Perspectives de la consommation de la bière en France	20
2.3.3. Scénarios de souveraineté France Houblon 2035	21
3. Enjeux stratégiques France Houblon	22
3.1 Défis environnementaux et climatiques	22
3.1.1. Déterminants environnementaux et climatiques	22
3.1.2. Impact carbone de la culture du houblon : entre séquestration et émissions	23
3.1.3. Impact du réchauffement climatique sur la culture du houblon à l'horizon 2050	24
3.2 Défis sanitaires	25
4. Leviers pour atteindre les objectifs 2035	26
4.1. La recherche variétale	27
4.1.1. Constat : un nécessaire choc variétal indispensable pour la filière	27
4.1.2. Les enjeux de la recherche génétique du houblon français	27
4.1.3. Enjeux et perspectives	28
4.2. Hop 50 : des innovations de rupture pour 2050	29
4.2.1. Origine du projet	29
4.2.2. Les défis du projet Hop 50 : accompagner la production	29
4.2.3. Une rupture systémique innovante unique au monde	30
4.2.4. Perspectives : vers une filière houblonnière décarbonée et compétitive	32
4.3. La contractualisation	32
4.3.1. La contractualisation : un outil clé pour brasseurs et producteurs	32
4.3.2. INCHOP : une initiative française pour harmoniser les pratiques internationales	33
4.3.3. État de la contractualisation dans le monde	33
Conclusion	34

Introduction

La production de houblon en France se trouve aujourd'hui à un carrefour stratégique de son histoire, où se jouent non seulement l'avenir d'une filière agricole emblématique, mais aussi la souveraineté d'un secteur brassicole en pleine mutation. Dans un marché mondial saturé, la France se distingue comme l'un des rares pays à accroître sa surface cultivée, qui a été portée par l'essor fulgurant des microbrasseries et une demande croissante pour des produits locaux, durables et de qualité. Bien que sa part dans la production mondiale reste modeste (à peine plus de 1 %), elle dispose d'atouts uniques : des terroirs variés, un savoir-faire historique, et surtout, des innovations de rupture en cours de développement qui pourraient redéfinir les standards de production et de regagner des points de compétitivité.

Grâce à la création de l'interprofession InterHoublon, une structuration inédite de la filière a permis de réamorcer un dialogue indispensable entre producteurs, négociants et brasseurs. Cette avancée majeure a créé les conditions d'un renouveau, mais la filière demeure fragile. Les investissements collectifs engagés doivent désormais se traduire par des résultats concrets pour pérenniser cette dynamique et éviter que l'histoire ne se répète.

Pourtant, les défis sont colossaux : baisse et évolution des modes de consommation de la bière, impact du réchauffement climatique sur les cultures. Les conditions économiques toujours difficiles pour les brasseurs, exacerbées par les dernières crises sanitaires et inflation ont conduit à l'explosion des coûts de production couplée à la pression insoutenable de la grande distribution sur les marges. Cette situation inédite vient fragiliser la filière brassicole dans son ensemble.

Dans ce contexte, la thèse de Jean Masson, rédigée en 1916, résonne avec une actualité frappante : déficit commercial, compétitivité en repli, distorsion de concurrence, offre variétale à réinventer, manque de vision à court, moyen et long terme, et problème criant de partage de la valeur. Le houblon, ingrédient clé de la bière, est plus que jamais au cœur d'une problématique de souveraineté qui dépasse le simple cadre agricole pour toucher à l'identité même de notre patrimoine brassicole.

Face à ces enjeux, le Plan Souveraineté 2035 se positionne comme une réponse ambitieuse et structurante. En s'appuyant sur un diagnostic partagé et rigoureux de la filière, ce plan explore des scénarios prospectifs à horizon 2035 et identifie des leviers d'action concrets pour construire une vision stratégique cohérente. L'objectif est clair : assurer l'avenir du houblon français en approfondissant la compréhension des nouveaux débouchés et des marchés porteurs, afin de créer une valeur durable pour l'ensemble des acteurs de la filière tout en renforçant sa résilience.

Cette démarche vise à réinventer la compétitivité du houblon français, en capitalisant sur ses atouts uniques et en anticipant les évolutions du secteur brassicole et agricole. Comme le soulignait déjà Jean Masson en 1916, et qui pourrait servir de devise à notre ambition collective :

« Que les planteurs s'efforcent d'améliorer la qualité de leurs houblons ; qu'ils étendent leurs plantations ; que les brasseurs, de leur côté, y mettent leur meilleure volonté ; la cause sera gagnée ! »

1. Diagnostic France Houblon : Contexte mondial et positionnement de la France

Le houblon (*Humulus lupulus*) est principalement connu pour son rôle clé dans la fabrication de la bière, une pratique qui remonte à plusieurs millénaires. Dès le Moyen Âge en Europe, le houblon a progressivement remplacé d'autres plantes amères pour devenir un ingrédient incontournable de la bière, grâce à ses propriétés conservatrices et aromatiques. Son utilisation s'est standardisée avec la Reinheitsgebot (loi allemande sur la pureté de la bière, 1516), qui a ancré son importance dans la culture brassicole. Le houblon est présent en France depuis le VIII^{ème} siècle comme en témoignent les ordonnances de Pépin-le-Bref sur la culture. Dans le monde entier, la culture est très présente en Europe puis par extension aux États-Unis et d'autres pays.

1.1. Production de houblon dans le monde, dynamiques et part de marché

Au niveau mondial, d'après le rapport BarthHaas 24/25, la production mondiale de houblon a connu des évolutions contrastées entre 2023 et 2024. Dans le détail par pays producteur, on constate :

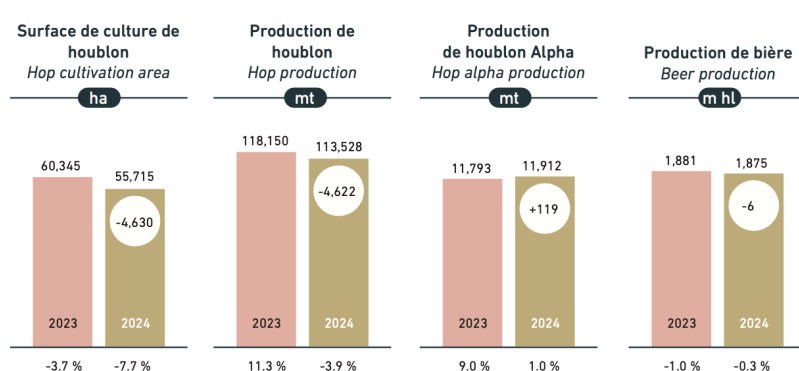
		Surface / Acreage (ha)	Variation % 2024 vs 2023	Production (mt)	Variation % 2024 vs 2023
1	Allemagne / Germany	20 289	-1,6 %	46 536	12,9 %
2	USA	18 513	-17,9 %	39 995	-16,0 %
3	R. Tchèque / Czech Republic	4 845	-0,3 %	6 494	-7,7 %
4	Chine / China	2 720	4,6 %	6 325	-3,9 %
5	Slovenie / Slovenia	1 644	-1,9 %	2 273	0 %
6	Pologne / Poland	1 571	-4,9 %	2 953	-15,7 %
7	Nouvelle Zeland / New Zealand	1 135	-4,1 %	1 760	-4,1 %
8	Australie / Australia	758	-20,3 %	1 508	-23,3 %
9	France	750	3,7 %	1 058	12,6 %
	Autres pays / Others countries	3 490	-1,0 %	4 626	-2,8 %
	Monde entier / World	55 715	-7,7 %	113 528	-3,9 %

En 2024, l'Allemagne devient le premier pays producteur de houblon suite à l'arrachage de plus de 4000 ha aux USA.

Les deux pays représentent 70 % des surfaces et 76 % de la production mondiale.

La France représente 1,3 % de la surface mondiale et 0,9 % de la production mondiale de houblon. Elle devient le 9^{ème} pays producteur après la baisse de production constatée en Angleterre. A noter qu'hormis la Chine elle est le seul pays à augmenter sa production.

Tableau n°1 : Surface de production de houblon dans le monde. Source : Rapport BarthHaas 2025



- Surfaces cultivées : -8 % (113 528 ha vs 118 150 ha en 2023),
- Rendements : +4 % (2,04 t/ha vs 1,96 t/ha), limitant l'impact de la baisse des surfaces.
- Volume total : -4 % (-4 622 t), malgré la hausse de productivité.
- Acides alpha : +0,5 point (10,5 % vs 10,0 %), soit +1 % de rendement (+119 t).

Graphique n°1 : Données de production du marché mondial. Source : Rapport BarthHaas 2025

En 2024, les surfaces mondiales de houblon ont diminué de 4 630 hectares, soit un recul de 7,7 %. Cette contraction est particulièrement importante aux États-Unis, où la surface cultivée a diminué de 18% (- 4 032 ha).

En Allemagne, la réduction a été beaucoup plus mesurée, avec un repli de 340 hectares (-2 %), permettant ainsi au pays de devenir premier producteur mondial aussi bien en termes de superficie que de volume de récolte (situation inédite depuis 2015).

Le volume total de houblon récolté dans le monde s'est établi à 113 528 tonnes, marquant une baisse de 3,9 % par rapport à 2023. Malgré cette diminution, la production d'acides alpha a progressé de 119 tonnes, grâce à une teneur en acides alpha plus élevée, pour atteindre un total de 11 912 tonnes.

Perspectives de production 2025 :

En 2025, la production du houblon devrait connaître une contraction significative, avec une estimation de réduction de 5 % des surfaces cultivées, passant à 52 900 hectares. Selon Deutscher Hopfenwirtschaftsverband (Association allemande de l'économie du houblon), la surface allemande de production a réduit de 6,5 % (- 1 326 ha) conduisant à l'arrêt de 44 exploitations. Cette tendance s'inscrit dans un mouvement de baisse continue, marqué par une diminution de 10 000 hectares en quatre ans (dont 6 500ha aux USA sur les trois dernières années).

1.2. Organisation et structuration de la filière française

1.2.1. Structuration de la filière

En 2019, en plein développement de la culture de houblon en France à la faveur du développement des microbrasseries, ce sont tenus, les premières Assises du Houblon, qui ont marqué un tournant décisif pour la filière houblon française. Cet événement fondateur a rassemblé l'ensemble des acteurs – producteurs, négociants, brasseurs – autour d'un objectif commun : construire une vision stratégique partagée pour le renouveau du houblon français.

Une ambition collective : FranceHoublon 2022

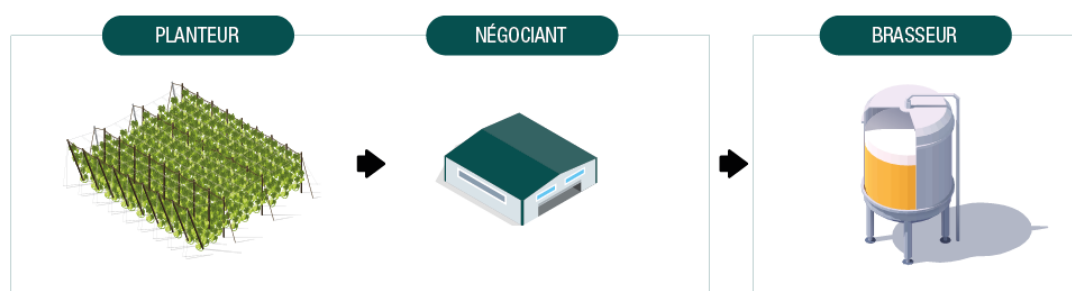
Ces assises ont permis de définir le plan stratégique FranceHoublon 2022, porteur d'une ambition claire : fédérer la filière autour d'une interprofession forte, structurer les échanges entre les maillons, et impulser une nouvelle dynamique agronomique. L'objectif était de repositionner le houblon français comme un acteur incontournable, capable de répondre aux attentes des brasseurs tout en garantissant une production durable et de qualité.

La création d'InterHoublon : un pilier pour la filière

L'un des aboutissements majeurs de ce plan a été la création d'InterHoublon, officiellement reconnue en février 2020. Cette interprofession est devenue le socle de la coordination entre producteurs, négociants et brasseurs. Suivra derrière la création de l'institut technique du houblon, mission qui sera confiée et effective à l'ITEIPMAI en 2023.

1.2.2. La chaîne de valeur du houblon dans la filière brassicole française

La filière houblon française s'articule autour d'une chaîne de valeur organisée et collaborative, autour de trois métiers historiques où chaque maillon joue un rôle clé dans la production, la commercialisation et la transformation. Cette structuration, formalisée au sein d'InterHoublon, repose sur trois collèges représentatifs des métiers historiques de la filière : les producteurs, les négociants et les brasseurs.



1. Le collège producteur : une tradition syndicale ancrée dans l'histoire

Historiquement, la production de houblon en France s'est toujours organisée autour de syndicats de producteurs, garants de la défense des intérêts des houblonniers et de la qualité des récoltes. Depuis 1935, l'AGPH (Association Générale des Producteurs de Houblon de France) incarne cette tradition. Elle accompagne les producteurs dans leurs enjeux techniques, économiques et réglementaires, tout en assurant leur représentation au sein du collège producteur d'InterHoublon. Certains producteurs indépendants ne sont pas représentés par l'AGPH, et peuvent être représentés par d'autres structures.

2. Le collège négoce : un acteur historique de la filière

Les négociants de houblon ont toujours occupé une place stratégique dans la filière, en assurant le lien entre la production et la transformation. Leur expertise en matière de mise en marché, de logistique et de commercialisation a permis de valoriser le houblon français, tant sur le marché intérieur qu'à l'international. En 2019, la création de l'AFNH (Association Française de Négoce de Houblon) a renforcé cette dynamique, en fédérant les acteurs du négoce et en leur offrant une représentation unifiée au sein d'InterHoublon. L'AFNH contribue à sécuriser les débouchés, à optimiser les circuits de distribution et à promouvoir la qualité du houblon français auprès des brasseurs, en France et à l'export. A noter qu'en 2024, les négociants de houblons sont représentés en majorité par deux coopératives : Comptoir agricole (Grand Est) et CoopHouNord (Hauts-de-France) qui traitent de 90 % de la production française.

3. Le collège transformateur : les brasseurs, maillon final de la chaîne

Les brasseurs représentent le dernier maillon de la chaîne de valeur, transformant le houblon en bière. Leur rôle est essentiel pour valoriser la qualité et la diversité des houblons français, tout en répondant aux attentes des consommateurs en matière de saveurs et de traçabilité. Au sein d'InterHoublon, les brasseurs sont représentés par deux syndicats majeurs : Brasseurs de France et le SNBI (Syndicat National des Brasseries Indépendantes). Ces organisations défendent les intérêts des brasseurs, qu'ils soient industriels ou artisanaux, et participent activement à la construction de cahiers des charges, à la promotion des circuits courts et à l'innovation dans l'utilisation du houblon. On compte aujourd'hui 2 500 brasseries en France, la France est le premier pays en termes de nombre de brasserie.

1.2.3. La mise en place d'InterHoublon, un tournant majeur pour la filière

InterHoublon, interprofession nationale du houblon français reconnue officiellement en février 2020, incarne la volonté collective des producteurs, négociants et brasseurs de construire une filière unie, compétitive et durable. Sa mission centrale : fédérer les acteurs, structurer la filière, défendre et promouvoir le houblon, tout en investissant pour son avenir.

InterHoublon repose sur trois collèges – production, mise en marché et transformation – qui représentent l'ensemble des maillons de la filière, du houblonnier au brasseur. Cette organisation permet un dialogue permanent entre les professionnels, essentiel pour adapter les productions aux attentes du marché et construire l'avenir de la filière.

La Cotisation Volontaire Étendue (CVE) : un levier d'investissement collectif

Pour financer ses actions, InterHoublon a mis en place un système de Cotisation Volontaire Étendue (CVE), répartie entre les trois collèges. Chaque acteur contribue proportionnellement à son activité :

- Producteurs : 0,04 €/kg de houblon produit.
- Négociants : 0,04 €/kg de houblon vendu.
- Brasseurs : 0,015 €/hl de bière mise à la consommation (0,01 €/hl pour les bières importées).

La collecte CVE 24/25 aura permis de collecter plus de 330 000€ qui permettent d'animer la filière sur les quatre grands champs interprofessionnels :

- Marchés : Améliorer la connaissance du marché du houblon français et des attentes des brasseurs, via des études et des indicateurs filière.
- Promotion : Moderniser la communication d'InterHoublon vis-à-vis de ces contributeurs et parties prenantes, organiser des événements professionnels
- Coordination : Développer des outils interprofessionnels, accompagner la transition agroécologique des professionnels, et préparer un nouveau cadre juridique plan filière post-EGALIM.
- Recherche et Développement : Soutenir des projets innovants : recherche génétique sur le houblon, surveillance et lutte contre les bioagresseurs, agroécologie, impact du terroir...

Depuis la création d'InterHoublon avec quatre campagnes CVE, + de 700 000€ ont été investis dans la recherche et développement. Sur la dernière campagne, près de 80 % des cotisations professionnelles sont supportés par les brasseurs, ce qui traduit leurs engagements dans la filière. Depuis la création d'InterHoublon, la brasserie française aura apporté un plus d'un million d'euros pour soutenir et développer la filière française de houblon.

Grâce à cette structuration, InterHoublon permet à la filière houblon française de se moderniser, d'innover et de se positionner comme un acteur clé sur le marché national et international. En fédérant les énergies et en mutualisant les moyens, l'interprofession garantit une production de qualité, adaptée aux enjeux économiques et environnementaux, tout en renforçant la compétitivité des brasseurs. On notera que sur les principaux pays producteurs (Allemagne et USA) il n'y a pas d'interprofession et que le dynamisme de la filière est porté par des groupes privés.

1.3. Production en France

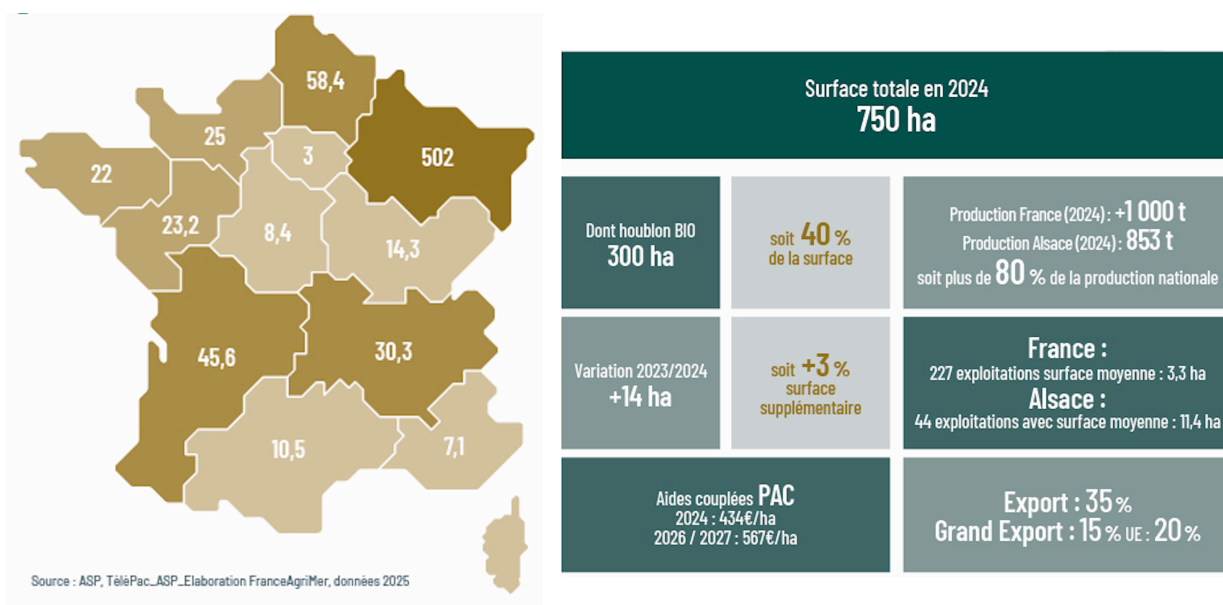
1.3.1. L'évolution de la production du houblon en France

La production de houblon en France a connu une transformation majeure depuis le début du XX^{ème} siècle. En 1910, le pays comptait près de 7 000 hectares de houblonnières, une surface divisée par près de dix pour atteindre 800 ha en 2008 avant la crise alsacienne avec le départ de leur principal client. Depuis, la surface nationale est descendue au plus bas à 390 ha en 2013. Depuis 2013, la filière renoue cependant avec la croissance : en 2024, la surface cultivée atteint 750 hectares, soit une augmentation de 92 % en dix ans, pour une production totale d'environ 1 000 tonnes.

- Les régions historiques : Grand Est et Hauts-de-France

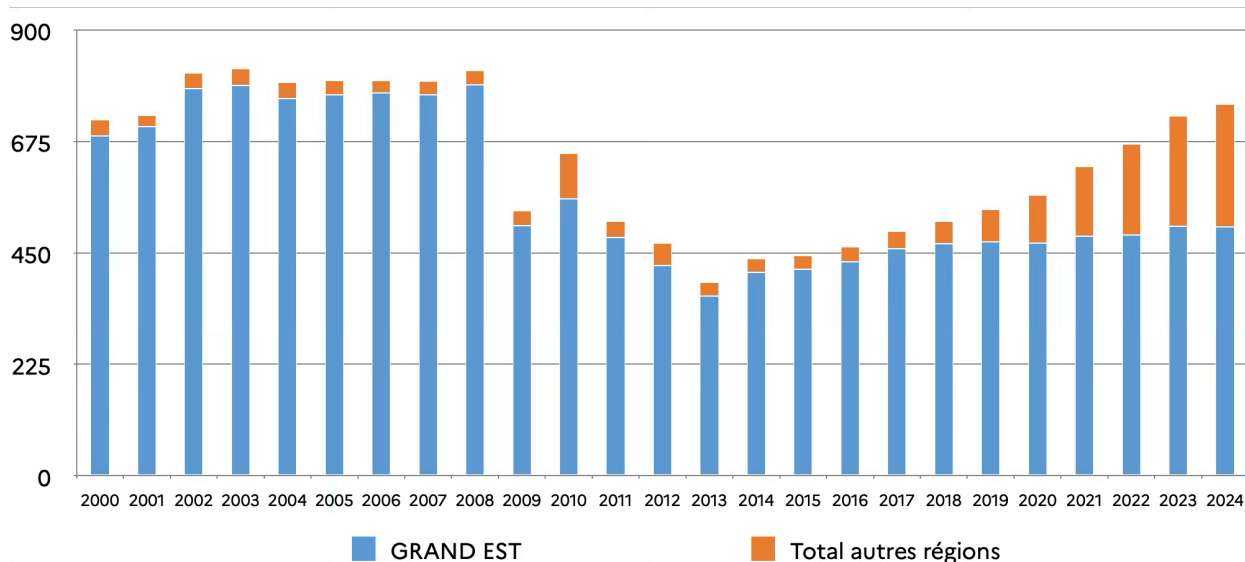
Les deux régions Grand Est et Hauts-de-France qui sont les deux bassins de productions historiques concentre les 3/4 de la production française dont près de 67 % des surfaces cultivées en 2024 (502 hectares) pour le Grand Est, et plus particulièrement le Bas-Rhin. Au-delà des surfaces, les deux régions valorisent + de 90 % de production via leurs coopératives Comptoir agricole et CoophouNord. Ces régions, bien que stables en surface, ont vu leur part relative diminuer au profit d'autres territoires, passant de 99 % en 2013 à 75 % en 2024.

- Le développement du houblon dans les autres régions



Infographie n°2 : Carte de production en France et Tableau n°2 : Surface de production en France.
Source : ASP, TéléPac_ASP_Elaboration FranceAgriMer, données 2025

Depuis 2015, la culture du houblon s'étend progressivement hors des bassins historiques, portée par l'essor des brasseries artisanales et la demande en circuits courts. En 2024, 25 % des surfaces françaises sont désormais situées dans d'autres régions, comme la Nouvelle-Aquitaine, l'Auvergne-Rhône-Alpes, la Bretagne ou les Pays de la Loire. Ces nouvelles exploitations, souvent de petite taille, sont majoritairement engagées en agriculture biologique, répondant à une demande croissante des brasseurs locaux qui sont mieux valorisés économiquement en circuit court.



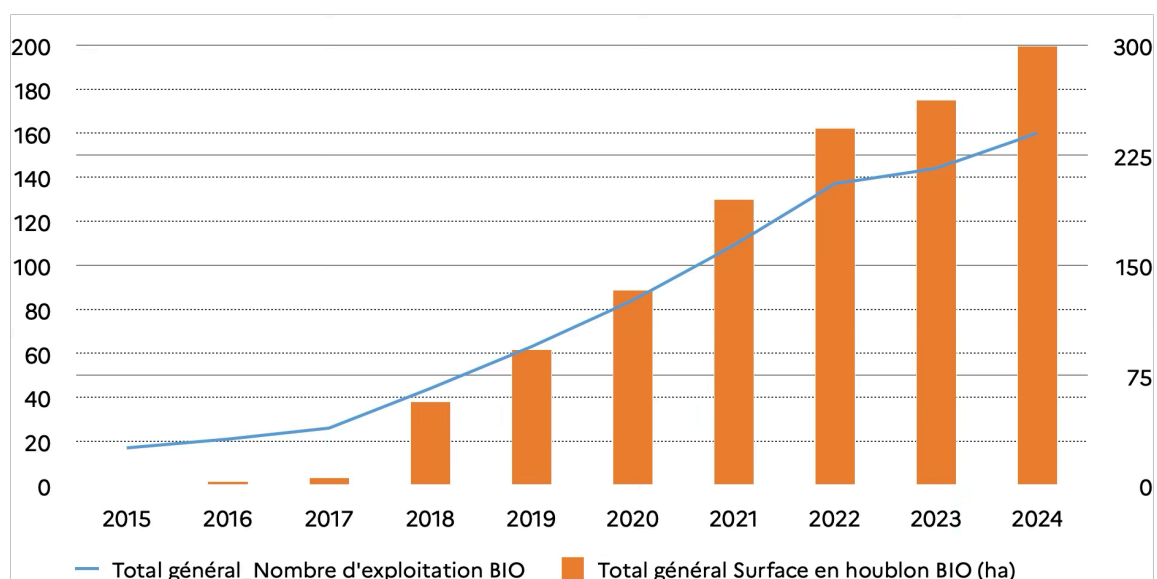
Graphique n°2 : Evolution de la surface de production en France entre 2000 et 2024.
 Source : ASP, TelePac_ASP_Elaboration FranceAgriMer, données 2025

- Focus sur le houblon biologique

Le houblon biologique représente 300 hectares en 2024, soit 40 % de la surface totale cultivée en France. Cette progression remarquable s'explique par l'engouement des brasseurs artisanaux (30 % d'entre eux sont certifiés bio) et la volonté de diversifier leur offre. Les projets de développement en cours représentent une surface additionnelle de 24 hectares (+28 %), avec une forte implication des nouvelles régions productrices où les surfaces augmentent. La région Grand Est demeure la première région de production de houblon bio avec 120 ha (38 % de la surface nationale). En dehors du Grand Est, les surfaces bio représentent 79 % des surfaces cultivées contre 24 % en Grand Est.

Face à l'inflation, les bières bio et par conséquent le houblon bio, ont beaucoup souffert de la baisse du pouvoir d'achat des ménages. Les brasseurs qui ont été très impactés ont quant à eux à choisir des origines étrangères plus compétitives.

Pour autant, bien que confronté à des défis techniques et économiques, le houblon bio demeure une réponse aux attentes de durabilité et de qualité de la filière brassicole française et des consommateurs.

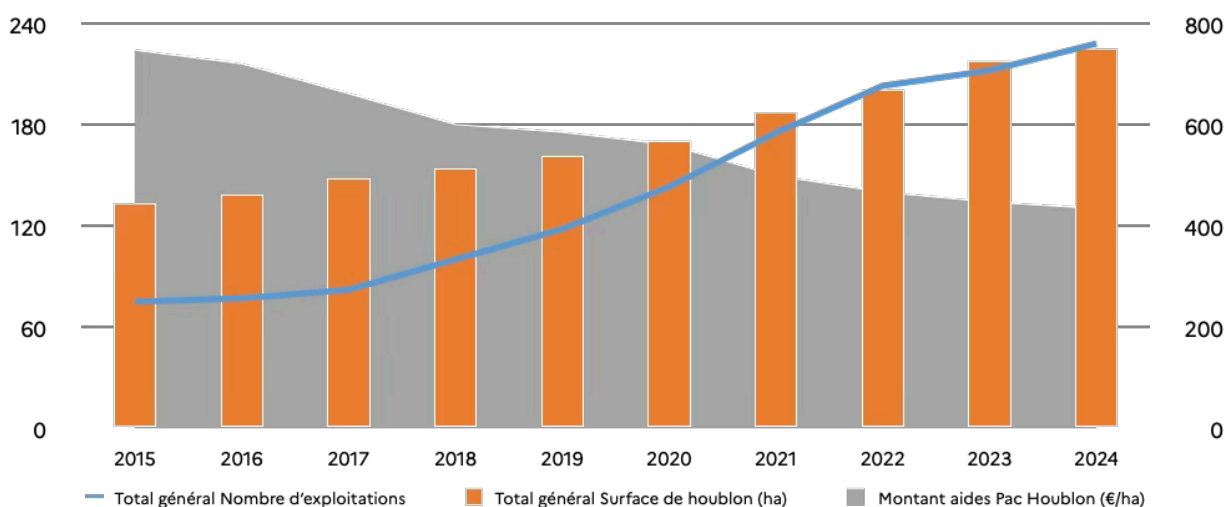


Graphique n°3 : Evolution de la surface de production houblon biologique et producteurs en France entre 2015 et 2024
 Source : ASP, TelePac_ASP / Agence bio_Elaboration FranceAgriMer, données 2025

1.3.2 Les aides PAC

Depuis 2015, la filière houblon en France a connu une expansion significative de ses surfaces cultivées, passant de 440 hectares à 750 hectares en 2024. Cette croissance s'est accompagnée d'une diminution des aides PAC par hectare, passant de 747 €/ha en 2015 à 434 €/ha en 2024. Cette réduction des aides, alors même que les surfaces augmentaient, a contribué à aggraver les difficultés financières des producteurs, déjà confrontés à une hausse des coûts de production et à une baisse de la consommation de bière.

Dans ce contexte, un crédit de redéploiement de 200 000 € a été obtenu pour les années 2026 et 2027. Ce montant, calculé sur la base de la surface cultivée en 2024 (750 ha), permettrait de revaloriser l'aide à 567 €/ha, soit un retour au niveau de 2020. Cette augmentation vise à soutenir la compétitivité et la pérennité d'une filière en pleine mutation, tout en compensant partiellement les pressions économiques subies par les producteurs.



Graphique n°4 : Evolution de la surface de production, du nombre d'exploitations et aides PAC en France entre 2015 et 2024
Source : ASP, TelePac_ASP /FranceAgriMer, Elaboration InterHoublon 2025

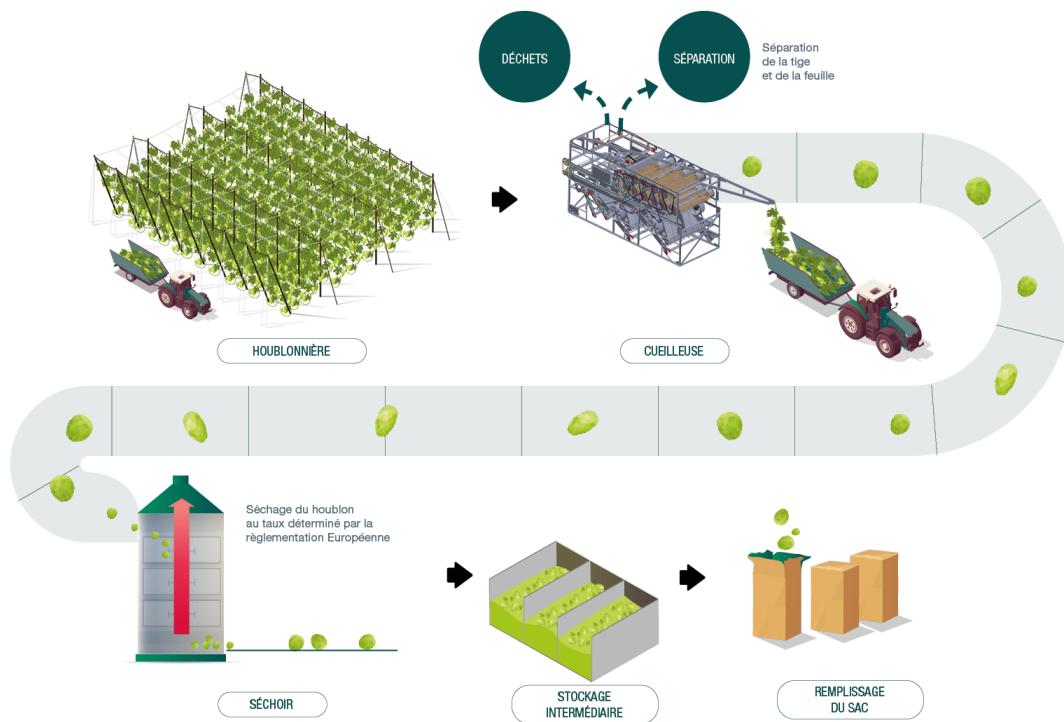
1.3.3. Les composantes du coût de production du houblon

Les spécificités de la culture du houblon et la justification des investissements élevés à l'hectare
La culture du houblon est l'une des cultures des plus exigeantes en termes de main-d'œuvre, de matériel spécialisé et d'investissements. Ces particularités expliquent pourquoi les coûts d'installation et de production à l'hectare peuvent facilement dépasser 100 000 €, un seuil rarement atteint dans d'autres cultures.

1. Une culture pérenne et complexe

Le houblon est une plante pérenne, cultivée sur des cycles de 15 à 20 ans. Contrairement aux cultures annuelles comme le blé ou le maïs, il nécessite un investissement initial lourd pour la mise en place des houblonnières (échafaudages, installation de séchage, irrigation, etc.), qui ne peut être amorti que sur le long terme.

- Infrastructures spécifiques : Les houblonnières doivent être équipées de poteaux en bois ou béton, de fils métalliques pour guider la croissance des plants, et de systèmes de tutorage pour soutenir les lianes, qui peuvent atteindre plusieurs mètres de hauteur (entre 6 et 8m)



Infographie n° 3 : Parcours du houblon de la houblonnière et les différentes étapes à l'exploitation. Source : InterHoublon

2. Des équipements spécialisés et coûteux

La mécanisation de la culture du houblon est indispensable pour garantir une production rentable, mais elle représente un investissement majeur : si on prend l'hypothèse d'une exploitation de 20 ha qui n'aurait qu'un atelier houblon, il faudrait envisager ces coûts d'équipement sur une base de prix 2025 hors charges opérationnelles :

Installation 20ha avec plants, cables, poteaux	500 000
Système d'irrigation	150 000
Traction (2) 100/120 cvx	250 000
3 outils Travail du sol	50 000
Outils Ebroussage (2)	75 000
Pulvérisateur	45 000
Défannage	25 000
Remorque récolte / arracheuse	60 000
Cueilleuse	600 000
Séchage	700 000
Conditionnement	150 000
Presse	30 000
Bâtiment monté (120€/m2)	250 000
TOTAL exploitation (20 ha)	2 885 000
Investissement moyen / ha	144 250

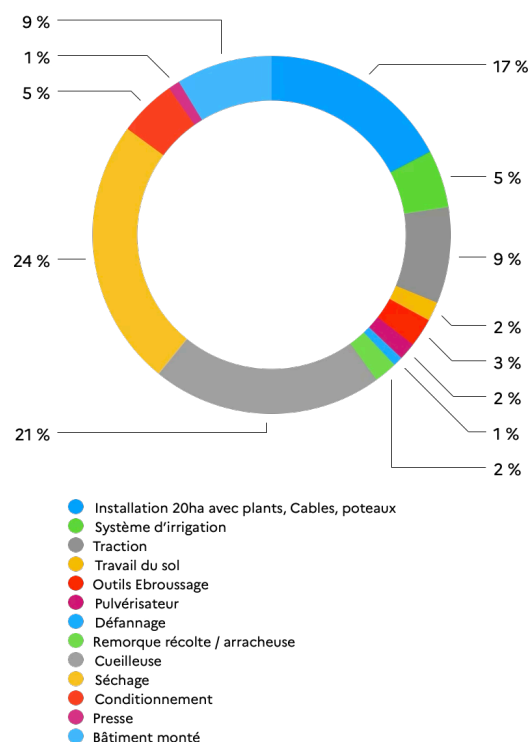
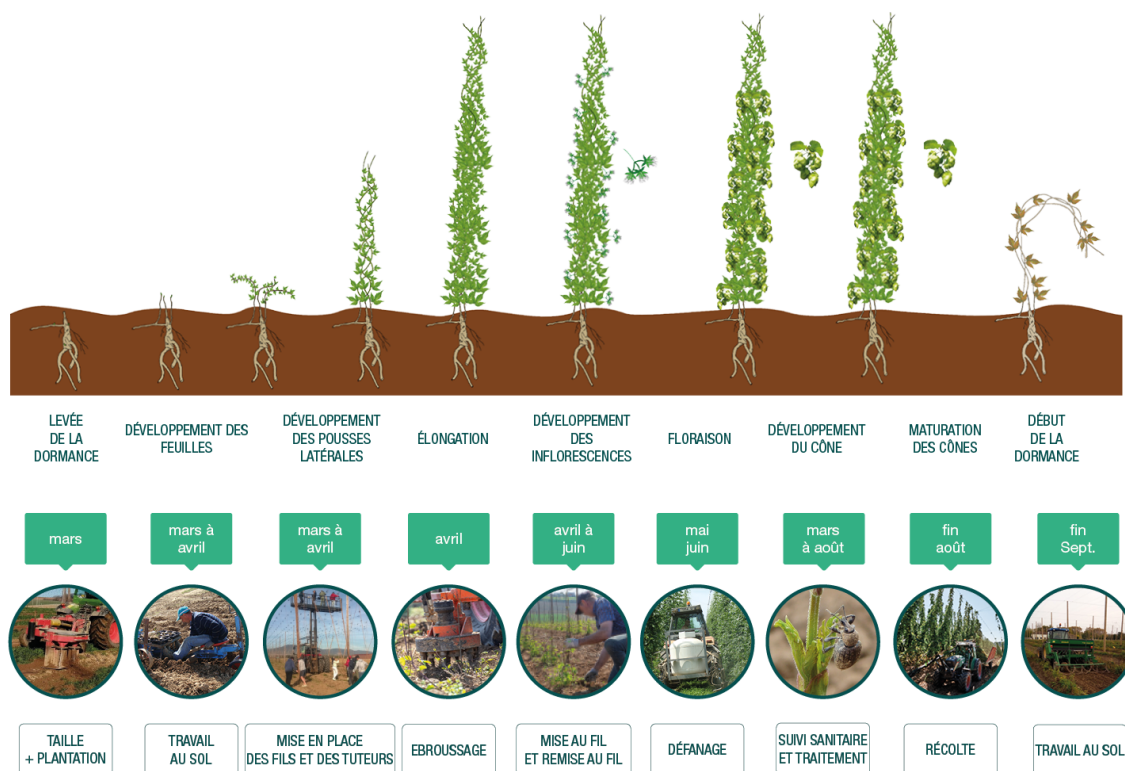


Tableau n°3 et graphique n°5 Simulation installation nouvelle houblonnière de 20 ha en Alsace. Source : APHA 2025

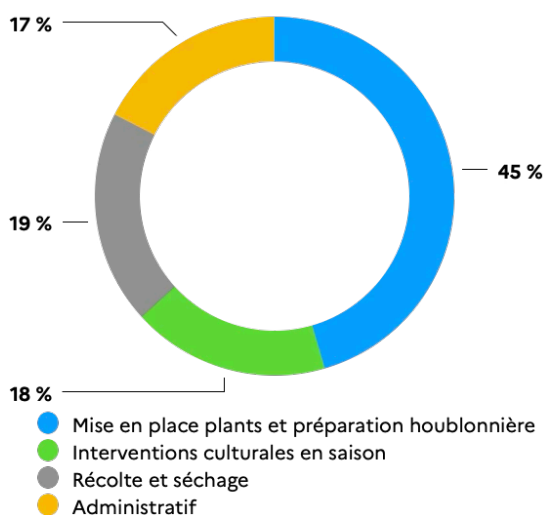
Il faut noter que dans une optique d'augmentation des surfaces de production, il est possible d'augmenter et d'améliorer les outils de production en fonction du parc et installations existantes. Au-delà d'un seuil, il faudra réinvestir pour un nouveau plafond de production. Par ailleurs, il faudra de nouvelles exploitations actuelles, avec une taille critique pour viser la rentabilité.

3. Une main-d'œuvre qualifiée et saisonnière

En plus de la problématique d'équipement, la culture du houblon nécessite un grand nombre d'heures dans la houblonnière 230h/ha (contre 6 h/ha pour le blé), en conduite conventionnelle et davantage en conduite biologique. La culture du houblon demande une présence constante, notamment pour la taille, la mise au fil, le défanage et la récolte.



Infographie n°4 : Cycle culturel du houblon en conduite conventionnelle. Source : InterHoublon, Conception : Institut technique du Houblon/ITEIPMAI



Graphique n°6 : Répartition du temps de travail par hectare de production de houblon conventionnel - Source : Etude coût de production 2022/2023, InterHoublon 2025

≥ Mise en place plants et préparation houblonnière :

Elles intègrent les opérations suivantes : le déchaussage, le nettoyage, l'échafaudage, la réparation des échafaudages, la révision du matériel, la taille, l'ébroussage, la mise en place des piquets, le montage des fils, l'accrochage des fils, la mise au fil et la plantation de nouveaux plants.

Interventions culturales en saison : La fertilisation, les traitements de protection des cultures, le défanage, le buttage, le travail du sol et les engrais verts et le remontage des pieds.

Récolte et séchage : La récolte intègre les opérations de cueillette des lianes à la houblonnière, le transport à la ferme, le travail avec la cueilleuse, le séchage, la mise en sac et la livraison au négociant ou coopérative

1.3.4. Évolution du coût de production

1. Comparaison coût de production conventionnel vs biologique

Depuis 2022, InterHoublon travaille avec le centre de gestion CFG Alsace pour établir les coûts de production du houblon sur la principale région de production. Sur l'échantillon de 12 exploitations spécialisées en conventionnel (avec 15,4 ha en moyenne) et 4 exploitations spécialisées (14,73 ha en moyenne) en production biologique, il en ressort les éléments suivants sur les chiffres de production de 2022 :

Critère d'évaluation économique	Conventionnel	Bio
Rendement moyen (t/ha)	1,386	1,045
Prix de vente moyen (€/t)	10 724	20 558
Produit brut (€/ha)	15 329	21 949
Charges opérationnelles (€/ha)	5 531	5 525
Charges de structure (€/ha)	9 487	9 812
Coût total de production (€/ha)	15 018	15 337
Coût de production (€/t)	10 835	14 676

Tableau n° 4 : Evolution des performances économiques entre 2020 et 2022 sur des exploitations houblonnières biologiques et conventionnelles en Alsace. Source : Etude CFG Alsace 2024

- Rendement : Le houblon conventionnel offre un rendement supérieur (+33 %), mais le houblon bio bénéficie d'un prix de vente bien plus élevé (+92 %), ce qui compense partiellement le moindre rendement.

- Coûts de production : Les coûts par hectare sont comparables, mais le coût par tonne est plus élevé en bio (14 676 €/t contre 10 835 €/t en conventionnel), en raison du rendement plus faible.

- Main-d'œuvre : La filière bio est plus exigeante en main-d'œuvre (+12 heures/ha), notamment pour les travaux manuels et le suivi cultural.

- Perspective économique : Malgré des coûts de production plus élevés par tonne, la filière bio est plus rentable par hectare grâce au prix de vente premium.

A noter qu'à partir de la campagne 2023, les ventes de houblon biologiques se sont effondrées suite à la hausse de l'inflation et de la demande réduite en bière bio. Cette tendance est toujours d'actualité. Beaucoup de brasseries dans un contexte difficile ont substitué du houblon bio français par d'autres origines avec des prix plus compétitifs. Les chiffres présentés ne sont donc plus représentatifs en 2025.

Les charges opérationnelles ont connu une hausse significative ces dernières années, avant de se stabiliser à un niveau élevé. Cette tendance s'explique par des investissements conséquents, liés aux particularités de la culture du houblon. En effet, celle-ci exige un matériel spécifique, des infrastructures complexes en plein champ et des machines peu mutualisables avec d'autres productions agricoles. De plus, les charges salariales, élevées et difficiles à mutualiser, pèsent lourdement sur la structure des coûts.

2. Bilan de campagne 2024 en production conventionnelle et perspectives 2025

a) Évolution du Produit Brut (2020-2024)

- Rendement moyen : Stable autour de 1,657 t/ha (moyenne olympique sur 5 ans).

- Prix de vente moyen : Forte variabilité (ex. : 10 724 €/t en 2022 vs 6 975 €/t en 2024).

- Produit brut/ha : En baisse en 2024 (13 416 €/ha) par rapport à 2022 (15 329 €/ha), principalement due à la chute des prix.

Année	Rendement (t/ha)	Prix (€/t)	Produit brut (€/ha)
2024	1,861	6 975	13 416
2023	1,600	7 843	12 992
2022	1,386	10 724	15 329

Tableau n° 5 : Evolution des performances économiques entre 2022 et 2024 sur des exploitations houblonnières et conventionnelles en Alsace. Source : Etude CFG Alsace 2025

b) Évolution du coût de production 2024 et perspectives 2025

En 2024, le coût de production se répartit comme suit :

- Charges opérationnelles : 5 254 €/ha (engrais, traitements, main-d'œuvre occasionnelle, etc.).
- Charges de structure : 9 762 €/ha (mécanisation, bâtiments, rémunération de l'exploitant).
- Coût total : 15 016 €/ha (soit 8 068 €/tonne).

En 2025, selon les estimations simulées avec les indices IPAMPA le coût de production serait en légère baisse sur les charges opérationnelles :

- Charges opérationnelles (5 109 €/ha), notamment grâce à la réduction des coûts de séchage (-17%) et de GNR (-11%).
- Charges de structure stables (9 799 €/ha).
- Coût total : 14 908 €/ha (soit 9 000 €/tonne en base olympique, 8 611 €/tonne en base annuelle).

La baisse des coûts de séchage et de GNR en 2025 compense partiellement la hausse des autres postes (ex. : main-d'œuvre +2%). Le coût à la tonne reste élevé, reflétant la dépendance aux intrants et à la mécanisation. Les postes majeurs demeurent :

- Main-d'œuvre : 234 h/ha/an (dont 139 h de main-d'œuvre occasionnelle).
- Mécanisation : 2 705 €/ha (amortissement des équipements lourds ex : cueilleuse ou séchoir).
- Frais financiers et assurances : Stables mais non négligeables.

Variabilité : Les coûts des produits phytosanitaires et des engrais fluctuent selon les indices IPAMPA.







La question de la rentabilité est juste : Le produit brut (13 416 €/ha en 2024) couvre à peine le coût de production (15 016 €/ha), soulignant une marge très serrée. Les aides couplées (434 €/ha en 2024) restent marginales face aux coûts. Les leviers de compétitivité qui permettraient d'améliorer la rentabilité seraient :

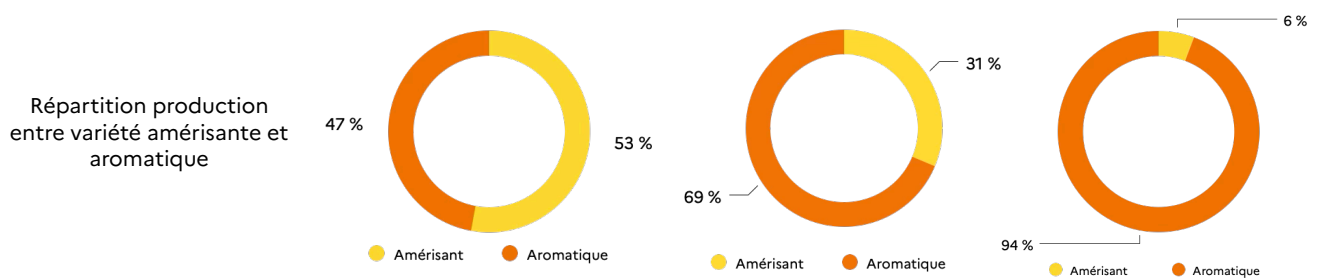
- Optimisation de la mécanisation et des temps de travail;
- Réduction des coûts énergétiques (GNR, séchage);
- Valorisation des rendements et des prix de vente qui demeure compliquée avec l'état du marché actuellement.

En 2024, le coût de production à l'hectare reste globalement stable, la diminution des charges opérationnelles compensant la hausse des charges de structure. Exprimé à la tonne, ce coût enregistre une baisse en 2024, grâce à un rendement particulièrement favorable. En revanche, pour 2025, une augmentation du coût de production est à prévoir, en raison d'un rendement en repli.

L'étude met en lumière une fragilité économique de la filière houblonnière, avec des coûts de production élevés et une forte sensibilité aux prix du marché. Les exploitations doivent concilier productivité (rendement) et maîtrise des charges pour assurer leur pérennité, notamment face à la volatilité des prix et à la hausse des coûts structurels. La transition agroécologique qui permettra aussi d'améliorer la performance des exploitations conduira inexorablement à une hausse des coûts de production qui pourra être valorisée dans les contrats de vente et devra être prise en compte dans les années à venir.

1.4. Comparaison Allemagne / USA / France

			
Surface totale par pays (ha)	20 289	18 513	750
Part surface monde	36,4 %	33,2 %	1,3 %
Tendance			
Production (t)	46 536	39 995	1 058
Nombre de producteurs	1 009	67	226
Surface moyenne par exploitation	20,1	276,3	3,3
Rendement moyen (t/ha)	2,29	2,16	1,41



Pourcentage de surface occupé par Top 5 variétés

77 %

50 %

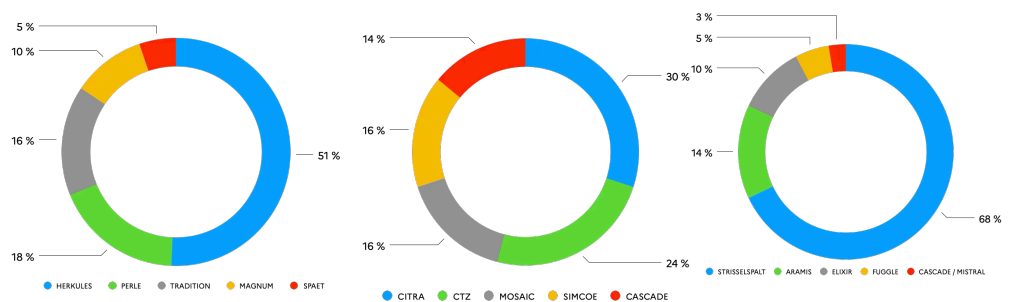
-

Pourcentage du volume récolté par Top 5 variétés

83 %

50 %

8 variétés > 82 %



Infographie n°5 : Evolution des paramètres de production pour les principaux pays producteurs de houblon. Source : Rapport BarthHaas 2025 et Rapport certification du houblon_FranceAgriMer 2025, Conception InterHoublon 2025

La comparaison entre la production française de houblon et celle de ses deux principaux concurrents, l'Allemagne et les États-Unis, révèle des écarts significatifs. D'abord, la taille moyenne des houblonnières françaises — environ 3 hectares — interroge la viabilité / rentabilité des modèles d'exploitation actuels des néohoublonniers français. Dans le Grand Est, la superficie moyenne est de 11ha pour un rendement à 1,6 Cette faible superficie, comparée à celle des exploitations allemandes ou américaines, qui se traduit par des coûts de production élevés, limitant la compétitivité sur les marchés internationaux.

Le rendement moyen par hectare, inférieur à celui de l'Allemagne (- 38 %) et des États-Unis (-34 %), confirme un déficit de productivité. Ce constat soulève des questions sur la performance des variétés françaises.

Par ailleurs, l'hyperspécialisation variétale de l'Allemagne (houblons amérisants) et des États-Unis (houblons aromatiques) met en lumière un enjeu stratégique pour la France : trouver un équilibre entre ces deux segments. Aujourd'hui, l'absence de variétés amérisantes françaises prive le pays d'un accès à des marchés très compétitifs, où la demande reste forte.

2. Perspectives de marché & scénarios 2035

2.1 Évolutions des débouchés

2.1.1 Évolution des tendances de consommation et débouchés

Au cours de la dernière décennie, le marché de la bière a connu une métamorphose majeure, marquée par un déclin des habitudes traditionnelles et l'émergence de nouvelles tendances. En Europe et en Amérique du Nord, la consommation de bière alcoolisée a reculé, notamment en France où elle a baissé de 3 % en 2024, en raison des préoccupations sanitaires (PNNS), de la baisse du pouvoir d'achat et des effets du changement climatique (la bière étant une boisson climato-dépendante).

À l'inverse, les bières sans alcool ont connu un essor fulgurant, avec une croissance annuelle de plus de 20 % en France depuis 2018, répondant à une demande croissante pour des alternatives festives et responsables, notamment parmi les jeunes et les femmes.

Les bières artisanales ont également explosé avec le fort développement des microbrasseries, avec plus de 10 000 références disponibles en France, portées par l'engouement pour des produits locaux, variés et authentiques, au détriment des bières industrielles standardisées. La demande en houblons aromatiques et amers a fortement augmenté, avec une recherche de profils gustatifs variés (houblons fruités, floraux, résineux). L'innovation a été un moteur clé du secteur, avec le développement de bières aromatisées, de boissons gazeuses alcoolisées, d'eaux houblonnées.

Enfin, les comportements des consommateurs ont profondément changé, avec une préférence marquée pour la qualité, l'authenticité et la modération, reflétant une consommation plus responsable et diversifiée. Jusqu'au XX^{ème} siècle, plus de 95 % de la production mondiale de houblon était dédiée à la brasserie, avec une demande stable et peu diversifiée. Au-delà de l'usage brassicole, le houblon a aussi été utilisé de manière plus marginale dans d'autres domaines :

- Infusions et tisanes : pour ses propriétés sédatives et digestives, notamment grâce aux composés comme le 2-méthyl-3-butén-2-ol et les flavonoïdes.
- Cuisine traditionnelle : jeunes pousses de houblon consommées comme légume (asperges sauvages) dans certaines régions d'Europe.
- Médecine : utilisé pour ses effets calmants et antibactériens.

2.1.2. Évolution des débouchés : diversification et innovations récentes

Depuis les années 2000, plusieurs facteurs ont conduit à une diversification des usages du houblon :

- Intérêt pour les compléments alimentaires : Le houblon est étudié pour ses propriétés antioxydantes, anti-inflammatoires et son potentiel à améliorer le sommeil (grâce à la xanthohumol et aux phytoestrogènes);
- Alimentation fonctionnelle : Incorporation dans des boissons non alcoolisées (eaux aromatisées, sodas, cidres), des snacks, et même des produits de boulangerie pour ses arômes;
- Cosmétiques et phytothérapie : Utilisation dans des crèmes, huiles essentielles, et produits de relaxation;
- Autres pistes de recherche : des recherches sont en cours sur l'utilisation de la liane de houblon pour des usages textiles et dans le domaine biomédical sur la valorisation de la propriété bactériostatique du houblon.

Les perspectives de développement de marché hors brassicoles sont nombreuses bien qu'elles ne supposent pas pour le moment être importantes au regard du volume de houblon qui pourrait-être consommé.

2.1.3. L'alimentation animale, un potentiel marché émergent

L'utilisation du houblon dans l'alimentation animale, encore peu exploitée, offre des perspectives prometteuses grâce à ses composés bioactifs (polyphénols, xanthohumol, acides amers). Ses résidus (drêches, feuilles) améliorent la digestion et la santé intestinale, stimulent l'appétit des ruminants et monogastriques, et réduisent la production de méthane. Ses propriétés antibactériennes en font une alternative naturelle aux antibiotiques, notamment pour limiter les pathogènes comme E. coli ou Salmonella.

Sur le plan environnemental, le houblon diminue l'empreinte écologique de l'élevage, tandis que la valorisation des co-produits réduit les coûts d'alimentation. Cependant, son utilisation nécessite une maîtrise des dosages pour éviter toute toxicité, et des recherches supplémentaires pour standardiser ses applications selon les espèces animales.

À terme, le houblon pourrait transformer la santé animale, la qualité des produits (viande, lait, œufs) et la durabilité des filières. Son intégration dans le marché du petfood pourrait aussi en optimiser la valorisation économique.

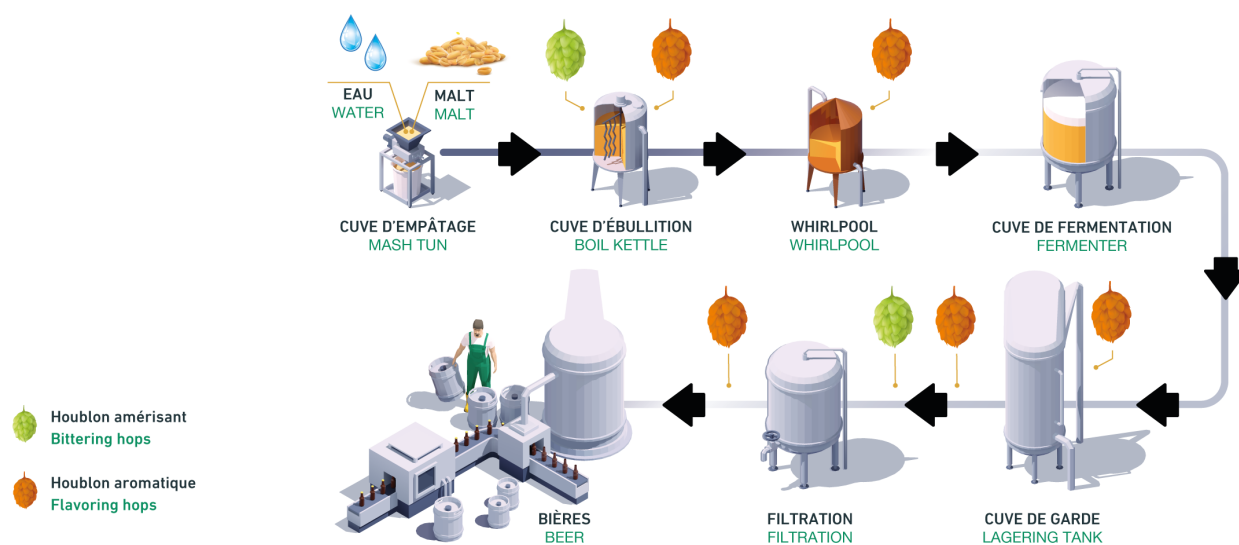
2.2 Perspectives marché bière

2.2.1. La valorisation du houblon dans la bière

Le houblon est bien plus qu'un simple ingrédient qui compose la bière : c'est l'élément stratégique qui définit l'équilibre, l'arôme et le caractère d'une bière. Son rôle est triple : amérisant, il apporte la structure et contrebalance la douceur du malt ; aromatique, il libère des notes florales, fruitées ou épicées, selon les variétés et le moment de son ajout en brassage. Ses propriétés bactériostatiques vont assurer la bonne conservation de la bière et la tenue de la mousse.

Son intégration à différentes étapes du cycle de fabrication — en début d'ébullition pour l'amertume, en fin de cuisson ou en dry hopping pour les arômes — permet aux brasseurs de moduler à l'infini les profils gustatifs. Un houblon comme le Cascade apportera des agrumes, tandis qu'un Hallertau Blanc évoquera le raisin et la fleur d'orange.

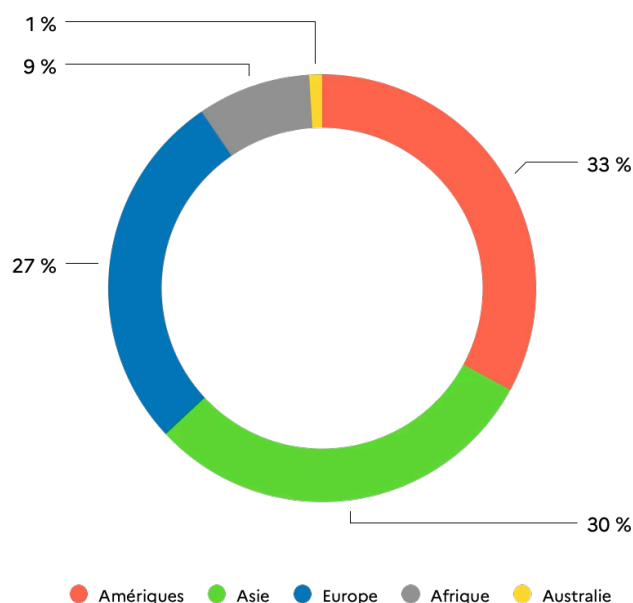
Cette polyvalence en fait un levier de créativité sans limites : des IPAs explosives aux lagers subtiles, chaque recette devient unique. Les houblons aromatiques, ajoutés à froid ou en fermentation, révèlent des nuances complexes, tandis que les variétés amérisantes assurent la colonne vertébrale du goût. Enfin, le houblon est un marqueur d'innovation : son évolution constante, avec de nouvelles variétés chaque année, pousse les brasseurs à réinventer leurs recettes.



Infographie n°6 : Utilisation du houblon dans la bière. Source : InterHoublon

2.2.2. Bilan marché de la bière au niveau mondial en 2024

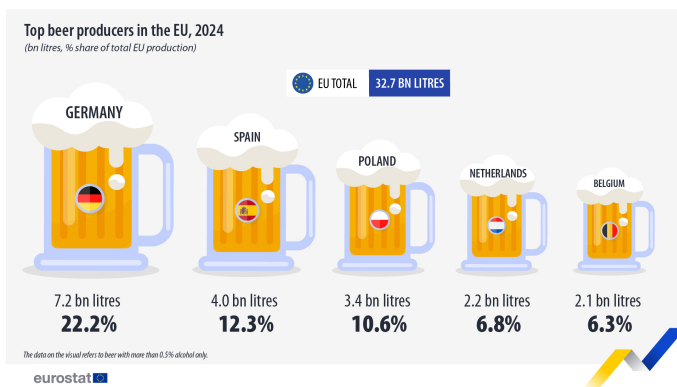
En 2024, la production mondiale de bière a légèrement reculé (-0,3 %), avec des dynamiques contrastées selon les régions.



- Amériques : Production en baisse de - 1,3 %, Mexique progresse de +2,6 Mhl alors que les USA baisse de - 9,2Mhl ainsi que le Brésil avec - 1,5 Mhl
- En Asie : Production en baisse de - 2,3 %, principalement en raison des baisses enregistrées en Chine (-18 Mhl), au Vietnam (-1,3 Mhl) et au Japon (-1,1 Mhl). À l'inverse, l'Inde (+3,4 Mhl) et la Thaïlande (+1,8 Mhl) ont connu une croissance.
- Europe : Production en légère croissance (+1,1 %) portée par la Russie (+7,4 millions d'hectolitres) et le Royaume-Uni (+1,9 million d'hectolitres), malgré un recul dans plusieurs pays de l'Union européenne;
- Afrique : Production en hausse de + 6,7 %, tirée par l'Angola (+4,2 Mhl), l'Afrique du Sud (+1,9 Mhl), le Nigeria (+1,4 Mhl) et l'Éthiopie (+1 Mhl).

Graphique n°7 : Répartition de la production de bière en 2024 par continent - Source : Rapport BarthHaas 2025

En 2024, selon Eurostat, la production de bières s'est élevée à 347 milliards hectolitres (bnhl) répartis avec 327 bnhl pour une bière avec taux d'alcool supérieur à 0,5 % et 20 bnhl avec un taux inférieur à 0,5% ou sans alcool. Après deux années de baisse entre 2022 et 2024 (-5%), la production de bières alcoolisées se stabilise avec la production en hausse de + 0,6%. Les bières sans alcool continuent sa croissance importante avec +11,1 %.



L'Allemagne domine la production européenne avec 22 % de la production. Les Pays-bas 4ème producteur est le premier exportateur européen avec 15 bnhl soit presque 70 % de sa production. L'Allemagne et la Belgique exporte également 14 bnhl.

La France 6ème pays producteur reçoit 8 bnhl d'importation soit 36 % de sa consommation.

Infographie n°7 : Répartition de la production de bière en Europe 2024 - Source : Eurostat 2025

Dans ce contexte de marché en légère baisse, avec un marché de houblon déjà excédentaire, la demande en houblon diminue en raison de trois tendances de consommation majeures :

- Baisse de la consommation de bière classique et de l'utilisation réduite de houblon dans les nouvelles recettes de brasserie;
- Croissance des bières légères (sans alcool ou à faible teneur) moins houblonnées;
- Évolution des bières artisanales : utilisation de produits houblonnés avec meilleur rendement alpha et retour aux styles traditionnels, nécessitant moins de houblon;
- Changement des habitudes de consommation à l'échelle mondiale, avec une préférence pour des saveurs moins amères.

En Allemagne, la consommation a chuté de 6 % entre janvier et octobre 2025, avec un cumul de 4,4 Mhl en moins du fait de conditions météorologiques défavorables durant l'été et d'autres facteurs. Les consommateurs optent de plus en plus pour des bières sans alcool, notamment les 30-49 ans (-15 % de consommation d'alcool depuis 2022) et la génération Z (40 % d'abstinents).

2.2.3. Évolution du marché de l'alpha

Le houblon occupe une place centrale dans l'élaboration de la bière, en lui conférant à la fois ses propriétés aromatiques et son caractère amérisant.

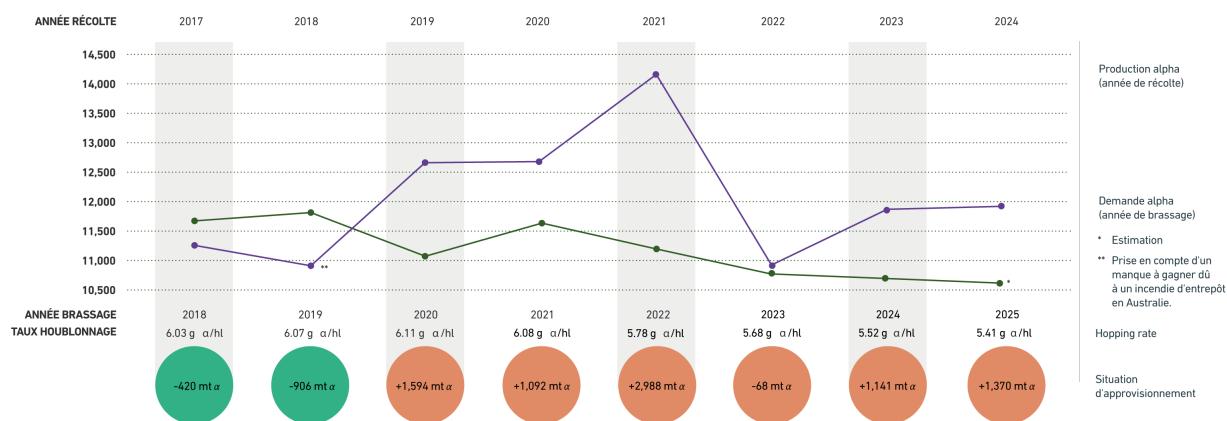
Sur le plan commercial, les variétés de houblon sont réparties en deux grandes catégories, selon leurs caractéristiques principales :

Variétés amérisantes : Leur valeur est principalement déterminée par leur taux d'acide alpha, qui définit leur capacité à apporter de l'amertume à la bière.

Variétés aromatiques : Sélectionnées pour leurs profils olfactifs et gustatifs uniques, elles enrichissent la complexité aromatique des bières. Bien que leur choix soit guidé par leurs arômes, leur taux d'acide alpha reste un critère d'évaluation clé sur le marché, influençant leur valorisation commerciale.

À l'échelle internationale, l'analyse du marché repose sur deux indicateurs clés :

- Le volume d'acide alpha produit, comparé aux besoins des brasseries.
- Le taux d'houblonnage moyen, qui mesure la quantité d'acide alpha incorporée par hectolitre de bière produit.



Graphique n°8 : Offre et demande internationale d'acide alpha entre 2017 et 2024, Source : Rapport BarthHaas 2022 & 2025, Conception InterHoublon 2025

Jusqu'en 2018, le marché était déficitaire, ce qui a stimulé une augmentation significative de la production mondiale. Entre 2018 et 2019, la production a dépassé la consommation, conduisant à un marché excédentaire, situation qui persiste depuis.

Par ailleurs, le taux d'houblonnage est en baisse depuis 2020, ce qui influence directement la demande en houblon. Plusieurs facteurs expliquent cette tendance :

- L'évolution des préférences des consommateurs vers des bières moins houblonnées.
- L'optimisation des recettes par les brasseurs, notamment grâce à des produits houblonnés plus efficaces (pellets, extraits,...)

Perspectives pour 2024 et 2025

Le marché reste structurellement en surapprovisionnement, avec des excédents de houblon souvent déjà engagés dans des contrats à terme, mais non utilisés. Pour rétablir l'équilibre, une réduction supplémentaire des surfaces cultivées s'impose, afin d'ajuster l'offre à une demande en déclin.

2.2.4. Offre variétale et compétitivité alpha

L'analyse de la répartition entre les variétés amérisantes et aromatiques révèle les tendances de production du marché pour les années à venir. Elle souligne également l'importance d'assurer une compétitivité optimale en acides alpha, tout en produisant un houblon à des coûts compétitifs et en garantissant un bon rendement alpha.



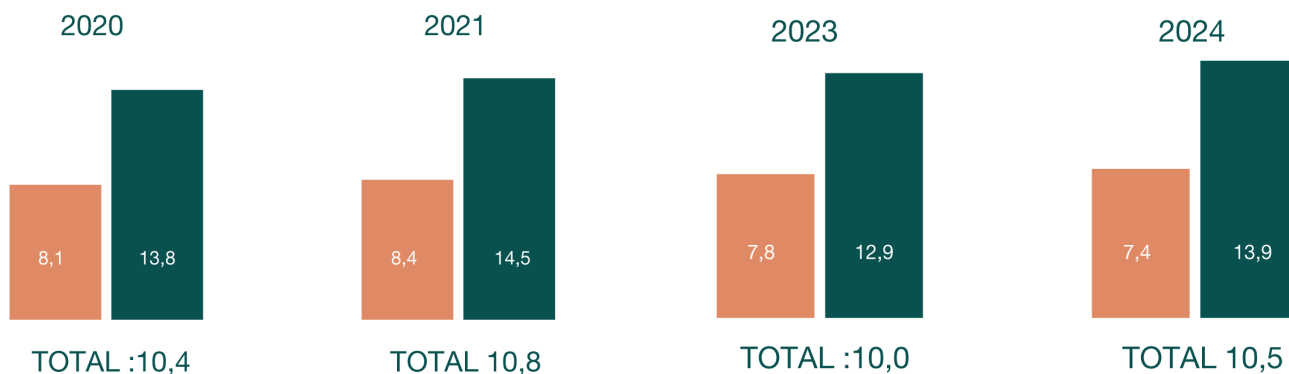
Graphique n°9 : Evolution de la répartition de la surface en % de production en fonction du type amérisant ou aromatique entre 2020 et 2024, Source : Rapport BarthHaas 2022 & 2025

Au niveau mondial sur les 5 dernières campagnes, on note que la répartition de la surface entre variété aromatique et amérisante tend à se rééquilibrer en faveur des variétés aromatiques.



Graphique n°10 : Evolution de la répartition en % d'acide alpha moyen en fonction du type amérisant ou aromatique entre 2020 et 2024, Source : Rapport BarthHaas 2022 & 2025

Au niveau mondial sur les 5 dernières campagnes, on note que l'apport en acide alpha provient de plus en plus des variétés amérisantes et leur importance dans l'offre variétale vendue aux brasseurs.



Graphique n°11 : Evolution de la répartition en % d'acide alpha moyen en fonction du type amérisant ou aromatique entre 2020 et 2024, Source : Rapport BarthHaas 2022 & 2025

HOUBLON AMERISANT

HOUBLON ARÔMATIQUE

Entre 2023 et 2024, la teneur moyenne en acides alpha est passée de 10,0 % à 10,5 %, entraînant une hausse de 1 % du rendement alpha (+119 tonnes). Cependant, par rapport à 2021, cette teneur reste en baisse. Le rendement par hectare a augmenté de 4 %, passant de 1,96 tonne/ha en 2023 à 2,04 tonne/ha en 2024. Le volume total de la récolte a diminué de 4 %, soit une baisse de 4 622 tonnes par rapport à l'année précédente. Enfin, la proportion de houblons aromatiques baisse tant en volume de récolte qu'en rendement alpha.

2.3 Scénarios prospectifs souveraineté 2035

2.3.1. Constat stratégique sur le déficit commercial français

En 2025, on estime que la part des importations du houblon par les brasseries françaises est de l'ordre de 70 %. Comment expliquer ce taux ? Plusieurs raisons expliquent la réticence des brasseries françaises à utiliser du houblon français, malgré une demande croissante pour des produits locaux :

- Taille limitée de la filière française : La production reste très modeste comparée aux grands pays producteurs (Allemagne, États-Unis, République tchèque). Cela limite les volumes disponibles pour des brasseries de taille importante en recherche de volume important et dont les caractéristiques du houblon sont stables dans le temps;

- Gamme variétale restreinte : Le choix de variétés françaises est moins large que celui des houblons étrangers, avec notamment l'absence de variétés super amérisantes (comme celles disponibles en Allemagne).

- Compétitivité en acides alpha insuffisante : Certaines variétés aromatiques françaises présentent un taux d'acides alpha plus faible, ce qui peut limiter leur utilisation dans des recettes nécessitant une amertume marquée. Un houblon avec un taux d'acide alpha plus faible nécessite davantage de houblon qu'un houblon avec un pouvoir amérisant supérieur.

- Risque commercial : Modifier une recette déjà appréciée par les consommateurs est un risque commercial pour les brasseurs, qui préfèrent souvent conserver des variétés étrangères éprouvées que chercher une substitution avec des variétés françaises.

- Positionnement tarifaire : Le houblon français est souvent plus cher que ses équivalents étrangers, en raison de coûts de production élevés et de volumes moins importants.

- Habitudes d'approvisionnement : Les brasseries ont l'habitude de s'approvisionner en houblon étranger (allemand, américain, tchèque) qui a investi dans des campagnes marketing, avec des contrats à long terme et des relations commerciales établies.

- Non-substituabilité de certaines variétés : Certaines recettes reposent sur des variétés étrangères uniques en leur genre (ex. : Citra, Mosaic, Hallertau Mittelfrüh), difficiles à remplacer par des équivalents français.

- Rythme d'innovation plus lent : Les variétés étrangères bénéficient d'un renouvellement plus rapide et d'une offre plus diversifiée, répondant mieux aux attentes des consommateurs en quête de nouveautés.

- Déficit de valorisation / promotion des variétés françaises : Beaucoup de brasseurs ignorent les qualités spécifiques des houblons français, faute de promotion ou de références établies.

Concernant les exportations, le principal acteur qui exporte du houblon français est la coopérative Comptoir agricole représentant les producteurs alsaciens. Le comptoir agricole exporte 35 % de sa production (20 % en Europe et 15% en grand export (Amérique, Asie). Le houblon français est donc reconnu dans le monde entier pour ses propriétés aromatiques fin.

2.3.2. Perspectives de la consommation de la bière en France

En France, la consommation de bière reste modeste comparée aux autres pays européens, avec seulement 33 litres par an et par personne, ce qui place les Français parmi les derniers consommateurs de bière en Europe. Malgré cela, le marché évolue rapidement, marqué par des tendances contrastées :

- Essor des bières artisanales et locales : Les consommateurs se tournent de plus en plus vers des produits authentiques, locaux et durables, portés par l'essor des microbrasseries.

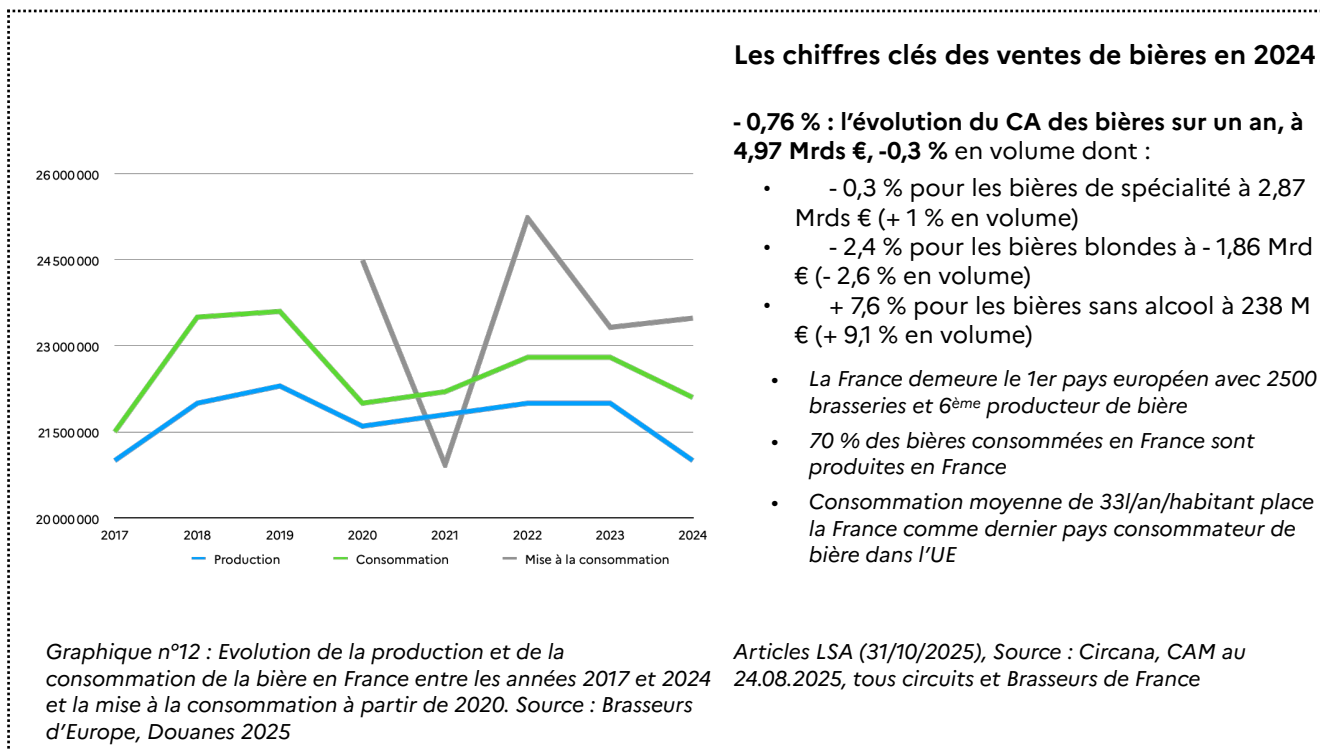
- Demande croissante pour les bières légères et sans alcool : Les bières sans alcool ou à faible teneur gagnent en popularité, reflétant une recherche de modération et de bien-être.

- Diversification des goûts : Les bières aromatiques, fruitées ou expérimentales (comme les IPA) séduisent un public en quête de nouveauté, tandis que les bières traditionnelles (lagers, blondes) conservent leur place.

- Impact du pouvoir d'achat : Dans un contexte inflationniste, les consommateurs arbitrent entre qualité et prix, favorisant parfois les marques grand public ou les promotions.

En France, l'analyse des données de consommation et de production de bière révèle un équilibre complexe entre offre et demande. Pour appréhender ce marché, il est crucial de considérer la mise à la consommation, qui reflète la quantité totale de bière disponible sur le territoire. Cette quantité intègre à la fois la production locale et les importations, ces dernières jouant un rôle déterminant pour combler le déficit entre l'offre nationale et la demande des consommateurs.

En effet, la production française ne couvre pas l'intégralité de la consommation nationale, rendant les importations indispensables pour satisfaire les besoins du marché. Simultanément, les brasseurs français exportent une partie de leur production, en particulier des bières artisanales et de spécialité, qui gagnent en notoriété à l'international.



2.3.3. Scénarios de souveraineté France Houblon 2035

Pour construire un scénario réaliste au regard de la situation du marché du houblon en France, il est essentiel d'intégrer plusieurs paramètres clés : les tendances variétales (répartition entre houblons amérissants et aromatiques), les performances agronomiques attendues, ainsi que la compétitivité en acides alpha, afin de répondre aux attentes des brasseurs en termes de positionnement prix.

Dans cette optique, il convient de calibrer la production française en fonction des besoins réels des brasseries, tout en tenant compte de l'enjeu de souveraineté alimentaire. Le scénario de base repose sur une hypothèse de stabilité de la consommation française de bière dans les années à venir.

Scénarios d'expansion de la production

En partant d'une consommation annuelle de 22 millions d'hectolitres de bière et d'un taux moyen d'utilisation de 200 g de houblon par hectolitre, la demande théorique en houblon s'élève à 4 420 tonnes par an. Pour couvrir 100 % de cette demande avec une production locale, et en considérant un rendement moyen de 1,8 t/ha, il faudrait cultiver 2 390 hectares de houblon. Une fois le calcul de besoin théorique, il convient d'évaluer quel est le meilleur scénario.

1. Scénario théorique maximal

- Surface nécessaire : 2 390 hectares.
- Multiplication par 3,2 de la surface actuelle, soit +1 640 hectares supplémentaires.
- Rythme d'expansion : +164 hectares par an sur 10 ans.

- Impact organisationnel : Cela équivaldrait à la création de 82 nouvelles exploitations de 20 hectares, nécessitant un investissement estimé à 230 millions d'euros sur 10 ans.

Ce scénario est irréaliste dans le contexte actuel de surproduction mondiale, où la productivité en acides alpha s'améliore constamment, réduisant ainsi le besoin en volume de houblon. De plus toutes les brasseries ne peuvent pas s'approvisionner exclusivement en houblon français, en raison des coûts, des volumes nécessaires et de la diversité variétale requise. Donc viser un sourcing 100 % français n'est pas réaliste.

2. Scénario réaliste et ambitieux

- Objectif 2035 : Doublement de la surface cultivée, passant à 1 500 hectares.

- Objectif intermédiaire 2030 : 1 000 hectares cultivés.

Pour mettre en œuvre ce scénario, il pourrait être envisagé une augmentation des surfaces existantes : +150 hectares sur les exploitations actuelles et la création de nouvelles exploitations : 600 hectares supplémentaires, soit 30 exploitations de 20 hectares. Ces nouvelles installations nécessiteraient un investissement de 84 millions d'euros sur 10 ans.

Ce scénario ne vise pas à couvrir l'intégralité des besoins théoriques des brasseries françaises, car celles-ci recherchent non seulement un pouvoir amérissant, mais aussi des spécificités aromatiques variées. Il permet de renforcer la souveraineté française tout en restant aligné sur les réalités économiques et agronomiques du secteur. Il convient par la suite de définir les moyens à mettre en place pour répondre à cet enjeu de souveraineté qui nécessite une transformation du modèle de production pour faire face aux enjeux de la filière.

3. Enjeux stratégiques France Houblon

Pour atteindre l'objectif d'augmentation des surfaces d'ici 2035 et assurer la souveraineté de la filière, le houblon doit d'urgence surmonter deux obstacles majeurs : l'impasse sanitaire, qui menace sa viabilité à court terme, et l'adaptation au réchauffement climatique, qui érode déjà ses rendements et sa qualité. Sans solutions immédiates pour élargir l'arsenal phytosanitaire et renforcer la résilience des cultures, l'ambition de doubler les surfaces risque de s'effondrer, laissant place à une dépendance accrue aux importations.

3.1 Défis environnementaux et climatiques

La culture du houblon est fortement influencée par des facteurs pédoclimatiques, qui déterminent non seulement sa croissance et sa productivité, mais aussi la qualité de ses composés aromatiques et amérissants, ainsi que sa capacité à stocker du carbone. Voici les principaux déterminants et leurs impacts :

3.1.1. Déterminants environnementaux et climatiques

La culture du houblon exige un climat maîtrisé : des températures modérées (somme de 2 500 à 3 000 °C d'avril à septembre) évitent les retards de croissance et préservent la qualité des cônes. Les excès de chaleur (> 23 °C la nuit) ou les gels tardifs endommagent les pousses et réduisent les acides alpha (jusqu'à 30 %), tandis que les huiles essentielles, essentielles aux arômes, sont altérées par les fortes chaleurs. Plante de jour court, sa floraison dépend du raccourcissement des jours à partir de juillet.

Un ensoleillement généreux stimule la photosynthèse, la formation des cônes et la production d'huiles essentielles (myrcène, humulène), tout en renforçant la teneur en acides alpha. Les fortes chaleurs prolongées diminuent la teneur en acides alpha (responsables de l'amertume), en perturbant la synthèse de ces composés. Une étude a montré que des températures élevées pendant la phase de maturation peuvent réduire la concentration en acides alpha de 10 à 30 %.

Les températures élevées altèrent également les huiles essentielles et les composés aromatiques, réduisant la complexité des arômes et la qualité des houblons.

Le houblon privilégie des sols profonds (> 1 m), drainants et au pH neutre (6–7) pour un enracinement optimal et une meilleure résistance à la sécheresse. Un apport en eau régulier (250–300 mm par cycle) est crucial, surtout pendant la maturation des cônes, pour éviter une baisse des acides alpha (jusqu'à 20 %) et des arômes. L'irrigation localisée (goutte-à-goutte) est recommandée en zones sèches.

Enfin, la protection contre le vent limite les dommages aux lianes et aux cônes, préservant ainsi leur qualité et leur concentration en composés aromatiques.

3.1.2. Impact carbone de la culture du houblon : entre séquestration et émissions

La culture du houblon, bien que moins étudiée que d'autres cultures agricoles en termes d'empreinte carbone, présente un bilan complexe où se mêlent séquestration de carbone et émissions de gaz à effet de serre (GES). Ce potentiel dépend fortement des pratiques culturales (irrigation, fertilisation, travail du sol) et de l'amélioration de la consommation énergétique (séchage et transport).

1. Séquestration du carbone par le houblon

a. Stockage dans la biomasse et les sols

Biomasse aérienne et racinaire : Le houblon, en tant que plante pérenne, fixe du CO₂ via la photosynthèse et stocke du carbone dans ses tiges, feuilles et racines. Son système racinaire profond (jusqu'à plusieurs mètres) favorise également la stabilisation du carbone dans le sol.

Sols riches en matière organique : Les sols profonds et bien drainés, idéaux pour le houblon, peuvent accumuler du carbone organique sur le long terme, surtout si des pratiques culturales durables (comme le paillage, la couverture du sol, pâturage par des animaux) sont appliquées.

b. Potentiel de séquestration

Une houblonnière bien gérée peut contribuer à la séquestration de carbone, notamment grâce à la pérennité de la culture (les plants vivent 10 à 20 ans) et l'apport de matière organique (résidus de récolte, compost).

2. Émissions de gaz à effet de serre (GES)

a. Émissions directes et indirectes

- **Fertilisation azotée :** La fabrication d'engrais azoté de synthèse engendre une forte consommation de gaz et émet, indirectement, une quantité importante de GES. Ces émissions peuvent être significatives, surtout dans les sols mal drainés.

- **Énergie et irrigation :** La culture du houblon est énergivore :

- Irrigation (surtout en zones sèches) consomme de l'électricité ou du diesel.

- Séchage des cônes après récolte, souvent réalisé dans des fours à carburant diesel, gaz, est la source majeure d'émissions de CO₂ de la culture.

- **Machinisme agricole :** Les tracteurs et autres équipements émettent du CO₂ via la combustion de carburants fossiles.

b. Transport et transformation

Logistique : Le houblon, souvent transformé et exporté (ex. : Allemagne, États-Unis), génère des émissions liées au transport (camions, bateaux).

Transformation : La pelletisation ou l'extraction des acides alpha consomme de l'énergie, ajoutant à l'empreinte carbone globale.

3. Pistes pour réduire l'empreinte carbone et améliorer la biodiversité

Pour améliorer le bilan carbone de la culture du houblon, plusieurs leviers existent :

- Réduire les intrants chimiques : Privilégier les engrais organiques, la couverture des sols et les pratiques agroécologiques.
 - Optimiser l'irrigation : Utiliser des systèmes goutte à goutte ou des capteurs d'humidité pour réduire la consommation d'eau et d'énergie.
- Énergies renouvelables : Alimenter les séchoirs et les pompes d'irrigation avec une énergie verte (solaire, biogaz).
- Circuits courts : Limiter les émissions liées au transport en développant des filières locales (ex. : brasseries régionales).
 - Agroforesterie : Associer le houblon à des arbres pour augmenter la séquestration de carbone et réduire l'érosion des sols et développer la biodiversité en développant une faune auxiliaire.
 - Agriculture biologique permettra avec l'usage de biocontrôle si ils sont jugés efficaces de baisser l'empreinte carbone tout en améliorant la biodiversité.
 - Défanage thermique qui est moins utilisé pourrait avoir aussi une amélioration du bilan carbone par la substitution de l'utilisation d'un défoliant tout en améliorant la biodiversité.
 - Conservatoire nationale pour la sauvegarde des ressources génétiques et l'étude sur le houblon sauvage qui est conduit dans différentes régions françaises contribuent au maintien d'une diversité génétique de l'espèce.
 - Recherche variétale sera bien évidemment un facteur global qui permettra d'améliorer les performances de la culture vis-à-vis des stratégies SNBC et SNB tout en permettant une meilleure adaptation et résilience face au changement climatique.

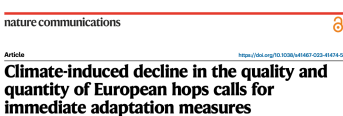
3.1.3. Impact du réchauffement climatique sur la culture du houblon à l'horizon 2050

Une étude récente, parue en novembre 2023 dans la revue Nature Communications, analyse les effets du changement climatique sur les rendements et la qualité du houblon entre 1970 et 2050.

L'étude se concentre sur cinq régions clés de production en Allemagne, en République tchèque et en Slovaquie, où la demande en houblon aromatique est en forte hausse, notamment en raison de l'essor des bières artisanales.

Les résultats révèlent une détérioration marquée des conditions de culture entre les périodes 1971–1994 et 1995–2018 :

Baisse des rendements : Les rendements annuels moyens ont diminué de 9,5 % à 19,4 % dans quatre des cinq régions étudiées.



Climate-induced decline in the quality and quantity of European hops calls for immediate adaptation measures

Received 29 April 2023
Accepted 6 September 2023
Published online 19 October 2023

Check for updates

Martin Mrazek^{1,2,3,4}, Mirjana Trnka^{5,6}, Vojtěch Váňa^{7,8}, Zdeněk Žalud⁹, Tomáš Opatrný¹⁰, Lenka Hladíková¹¹, Vera Hlavinková¹², Miroslav A. Štěpánek¹³, Daniela Semerádová¹⁴ & Ilija Babićević¹⁵*

A recent rise in the global brewery sector has increased the demand for high-quality, late summer hops. The effects of ongoing and predicted climate change on the yield and aroma of hops, however, remain largely unknown. Here, we combine meteorological measurements and model projections to assess the climate sensitivity of the yield, alpha content and cone development of European hops between 1970 and 2050 CE, when temperature increases by 1.4 °C and precipitation decreases by 24 mm. Accounting for almost 90% of all hop-growing regions, our results from Germany, the Czech Republic and Slovenia show that hop ripening started approximately 20 days earlier, production declined by almost 0.2 t/ha year and the alpha content decreased by circa 0.6% when comparing data before and after 1994 CE. A predicted decline in hop yield and alpha content of 4–18% and 20–35% by 2050 CE, respectively, calls for immediate adaptation measures to stabilize an ever-growing global sector.

Diminution de la qualité : La teneur en acides alpha composés essentiels pour l'arôme et l'amertume de la bière a chuté de 10 % à 34 %, selon les régions.

Avancement du cycle de croissance : Sous l'effet de la hausse des températures, le début de la saison de croissance du houblon a été avancé de 13 à 31 jours entre 1995 et 2018.

Projections inquiétantes pour 2021–2050

Les chercheurs anticipent une aggravation de cette tendance au cours des prochaines décennies :

Rendements en déclin : Une baisse de 4,1 % à 18,4 % est attendue selon les régions, par rapport à la période de référence 1989–2018.

Qualité en chute libre : La teneur en acides alpha pourrait diminuer de 20 % à 30,8 %, compromettant la saveur et la valeur marchande du houblon.

Régions les plus touchées : Le sud de l'Allemagne et la Slovaquie seraient les plus vulnérables à ces changements, en raison de conditions climatiques de plus en plus extrêmes.

Les chercheurs en appellent à un investissement urgent dans le développement : de variétés plus résistantes à la chaleur et à la sécheresse, l'optimisation des techniques d'irrigation et de gestion des sols.

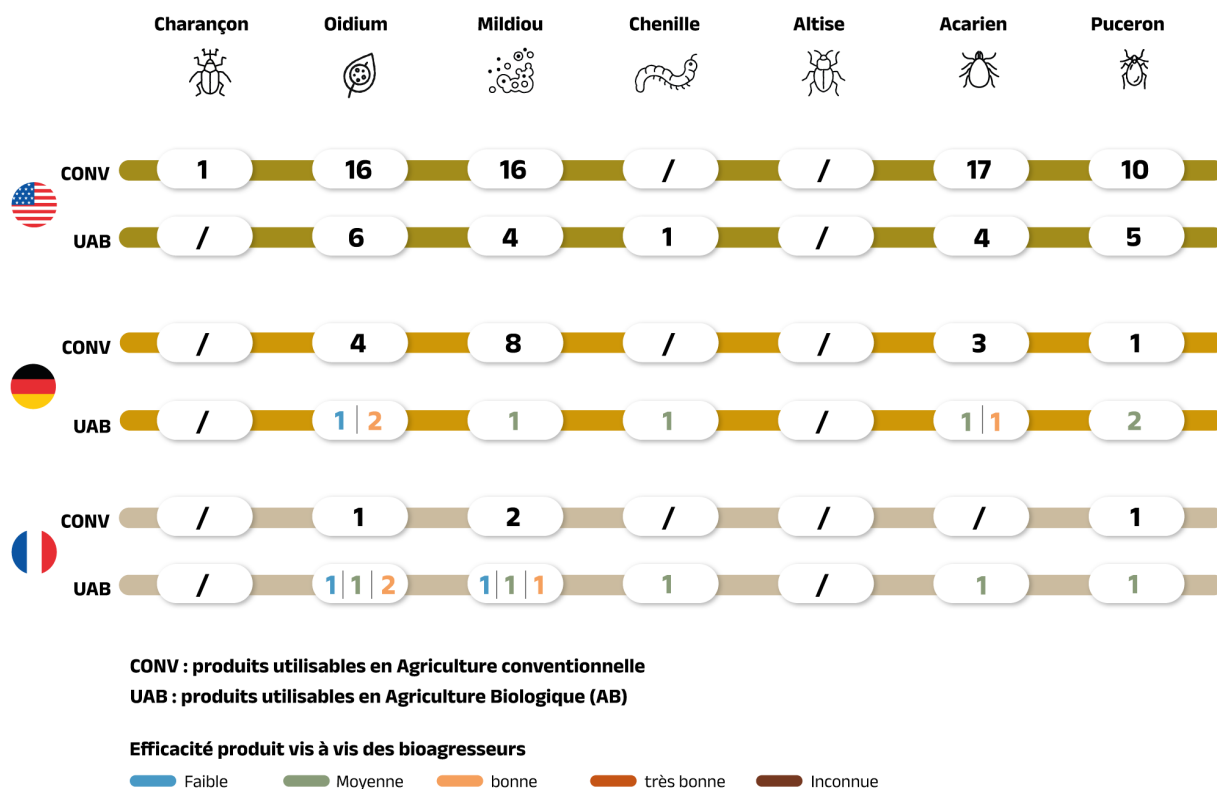
3.2 Défis sanitaires

La souveraineté sanitaire de la filière houblon en France est menacée par une double contrainte : des normes européennes surtransposées, qui limitent drastiquement les outils de protection disponibles, et une concurrence déloyale intra et extracommunautaire des importations, moins soumises à ces restrictions.

1. Un déséquilibre réglementaire préjudiciable

La France, en appliquant des règles plus strictes que ses voisins européens, réduit considérablement les solutions de protection contre les maladies fongiques :

- Lutte contre l'oïdium : 1 produit homologué en France contre 16 aux USA et 4 en Allemagne.
- Lutte contre le mildiou : 2 produits homologués en France contre 16 aux USA et 8 en Allemagne.



Infographie n°7 : Offre de solution en produit de soin conventionnel ou biologique homologué en fonction des bioagresseurs du houblon aux USA, en Allemagne et en France. Source : CEG Minor uses 2023, Comptoir agricole et ITEIPMAI 2025, Conception InterHoublon 2025

Cette surtransposition des normes européennes place les producteurs français dans une situation de vulnérabilité, avec une instabilité réglementaire permanente (dérogations successives) et une incertitude croissante sur la pérennité de leurs exploitations. En 2026, l'oxychlorure de cuivre commercialisé sous le nom de Sodiciivre 50 qui est utilisé en UAB et en conventionnel est autorisé pour la campagne en cours, mais sera interdit sur la campagne 2026/2027. Si on ne trouve pas de solution pérenne pour la filière, elle sera condamnée à disparaître à très court terme faute de produit de protection.

2. Une concurrence déloyale des importations

Les houblons importés bénéficient d'un accès à des solutions phytosanitaires plus larges et de coûts de production réduits, grâce à des normes moins strictes. Résultat : les producteurs français, déjà pénalisés par un cadre réglementaire restrictif, subissent une concurrence inégale, menaçant la souveraineté et la viabilité économique de la filière. Selon le comptoir agricole,

3. Vers des solutions pour une filière résiliente

Pour préserver la production locale, il est urgent de :

- Harmoniser les règles avec les standards européens pour élargir les outils de protection disponibles pour la France sur la base des homologations autorisées en Allemagne.

- Renforcer les contrôles sur les houblons importés pour garantir une équité concurrentielle.
- Soutenir l'innovation (variétés résistantes, biocontrôle) pour réduire la dépendance aux intrants chimiques.

Sans ces ajustements critiques à très court terme, la filière française risque de disparaître et perdre en compétitivité, compromettant à terme sa souveraineté alimentaire et sa capacité à répondre aux exigences des brasseurs et consommateurs.

4. Leviers pour atteindre les objectifs 2035

Dans le cadre du Plan Souveraineté 2035, la filière houblon française se doit de mobiliser cinq leviers stratégiques pour garantir notre indépendance agricole et brassicole. Ces axes, alignés sur les objectifs nationaux de résilience, d'innovation et de durabilité, structureront une filière capable de répondre aux défis climatiques, sanitaires et économiques qui se posent à elle.

1. Le levier sanitaire : une urgence absolue pour sauver la culture du houblon

La résolution de l'impasse sanitaire est le préalable indispensable à toute autre avancée pour la filière. Face aux menaces immédiates que représentent les restrictions phytosanitaires et l'absence de solutions homologuées, il est vital d'obtenir, sans délai, une reconnaissance mutuelle des outils de protection avec nos voisins européens. Sans cet accès aux produits de soin essentiels pour le houblon, c'est l'ensemble de la production française qui risque de s'effondrer à très court terme, compromettant ainsi tout le Plan Souveraineté FranceHoublon 2035.

2. Recherche variétale : Un choc de l'offre pour une souveraineté génétique

Développer des variétés résistantes aux aléas climatiques et aux maladies, tout en répondant aux exigences des brasseurs en termes de teneur en alpha et de profil aromatique. Ce levier, au cœur de l'objectif de souveraineté génétique du Plan 2035, permettra de réduire la dépendance aux importations et de renforcer l'autonomie de la filière grâce à une offre variétale adaptée, performante et compétitive.

3. Modes de production innovants : S'adapter pour durer

Accélérer la transition vers des pratiques agroécologiques (agroforesterie, biocontrôle, irrigation intelligente) afin de concilier adaptation au réchauffement climatique, compétitivité économique et préservation des ressources. Ce volet est une priorité pour répondre aux exigences du pilier résilience du Plan, tout en assurant la pérennité des exploitations.

4. Contractualisation renforcée : Sécuriser la filière de la fourche à la chope

Instaurer un cadre de confiance durable entre producteurs, brasseurs et négociants pour stabiliser les revenus, maîtriser les coûts et sécuriser les approvisionnements des brasseurs. Cette mesure est essentielle pour renforcer la souveraineté économique de la filière, en garantissant une production stable, traçable et de haute qualité.

5. Nouveaux débouchés : Élargir l'horizon économique du houblon

Explorer et conquérir des marchés non brassicoles afin de diversifier les sources de revenus et maximiser la valorisation de la production française. Ce levier permettra d'affirmer notre souveraineté commerciale et d'élargir notre empreinte économique au-delà du secteur brassicole.

4.1. La recherche variétale

4.1.1. Constat : un nécessaire choc variétal indispensable pour la filière

La filière houblonnière française traverse une crise multidimensionnelle :

- pression sanitaire accrue des bioagresseurs (mildiou, oïdium, verticillioses, pucerons, acariens) exacerbée par le changement climatique avec très peu de solutions de protection;
- adaptabilité des variétés aux conséquences du réchauffement climatique;
- insuffisance de l'offre variétale adaptée aux besoins des brasseurs;
- compétitivité alpha/rendement réduite sur un marché très concurrentiel;
- non-accessibilité aux variétés étrangères protégées.

Avec une balance commerciale déjà très déficitaire, cette situation vient aggraver la souveraineté de la filière brassicole nationale, aujourd'hui dépendante des importations.

Face à ces défis, l'innovation génétique émerge comme une solution clé. Portée par SECOBRA et l'interprofession, une stratégie de sélection 2.0 a été déployée depuis quatre ans, intégrant des outils de génomique prédictive pour accélérer et optimiser la création de variétés plus résilientes, résistantes aux maladies et tolérantes aux stress climatiques. La mise au point de la première puce de génotypage dédiée au houblon permet désormais de sélectionner, dès les premiers stades, les génotypes les plus prometteurs parmi des milliers de descendants issus de croisements annuels. Cette approche s'appuie sur une collaboration étroite entre houblonniers, brasseurs et chercheurs, combinant évaluation agronomique, caractérisation chimique et tests organoleptiques.

4.1.2. Les enjeux de la recherche génétique du houblon français

Une approche intégrée pour une sélection accélérée et performante, qui doit permettre de répondre aux enjeux suivants :

- Adaptation aux spécificités du houblon :

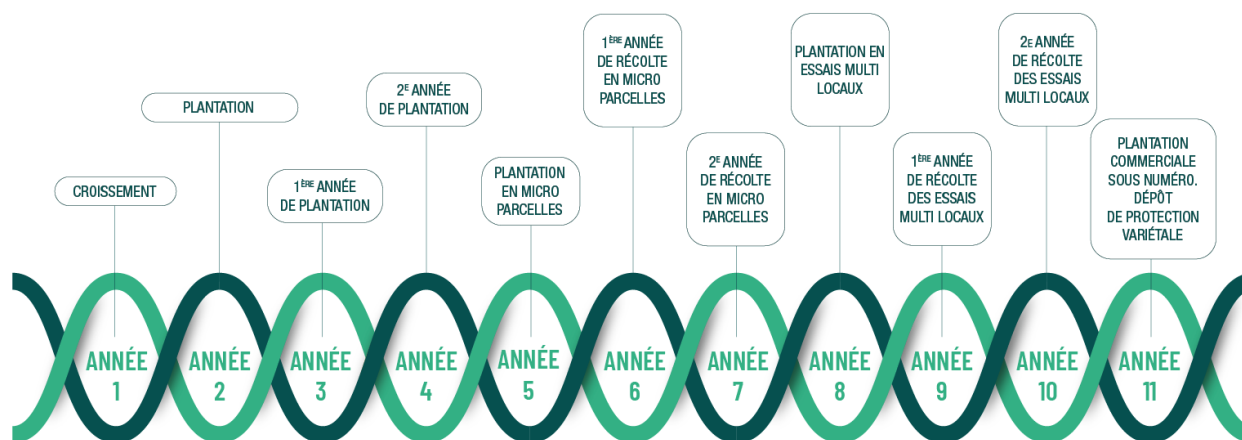
Espèce dioïque, le houblon bénéficie particulièrement de la sélection génomique pour estimer le potentiel des plants mâles, dont les caractères d'intérêt (qualité des cônes) s'expriment uniquement chez les femelles. Les profils génétiques permettent d'anticiper les performances et de concentrer les efforts sur les lignées les plus adaptées.

- Élargissement de la diversité génétique :

L'accès à des ressources génétiques variées, y compris des variétés libres de droits, est essentiel pour renforcer la résilience et la qualité des futures variétés. Les outils de simulation et de prédiction génomique guident le choix des croisements, en ciblant des caractères clés comme la résistance aux maladies, la tolérance à la sécheresse ou aux fortes chaleurs, et la teneur en composés amérisants et aromatiques.

4.1.3. Enjeux et perspectives

Grâce au génotypage précoce, les individus les plus performants sont identifiés rapidement. Après une phase de multiplication, ils sont évalués en pépinière puis en houblonnière. Les meilleures lignées subissent des tests de microbrassage avant leur inscription variétale, prévue à l'horizon 2032. Actuellement la création d'une variété de houblon prend entre 11 et 15 ans.



Infographie n°8 : Temps de création d'une variété de houblon. Source : InterHoublon

Ce projet majeur porté par la France via l'expertise de l'entreprise SECOBRA spécialisée dans la création de variétés d'orges brassicoles permettrait d'écrire le futur de FranceHoublon. En effet, au temps très long de création variétal habituel, cette méthode pourrait diviser par plus de deux la durée du cycle de sélection (5 ans : croisement + 1 an en pépinière + 3 ans en houblonnière), en réduisant les étapes d'évaluation grâce à la prédiction génomique.

Le programme de sélection devra aussi permettre de développer des variétés qui seront adaptées aux terroirs de production et aux besoins des brasseurs territoriaux. Un travail de structuration est donc aussi à prévoir pour concevoir le programme de création variétal français.

A l'horizon 2032, la filière devrait pouvoir proposer différentes variétés qui permettront de répondre aux critères suivants :

- Renforcement des sensibilités vis-à-vis des bioagresseurs;
- Tolérance au stress hydrique;
- Pouvoir amérissant avec un taux d'acide alpha supérieur à 13 %
- Variété amérissante de types super riche comme la variété Herkules;
- Création de nouvelles variétés aromatiques un meilleur rendement en alpha;
- Rendement cible de 2t/ha.

Au regard des premiers résultats et du partage de ces premiers travaux qui ont été présentés à la communauté scientifique internationale du houblon à Spalt (Bavière) en août 2025, les perspectives semblent très prometteuses et placent de facto la France en tête dans l'innovation variétale grâce à cette révolution technologique. Ce projet essentiel pour la filière permettra de répondre aux défis stratégiques de la filière à condition de parvenir à trouver les financements nécessaires sur 10 ans qui s'élèvent à 2 millions € et sur une mobilisation totale des acteurs de la filière.

4.2. Hop 50 : des innovations de rupture pour 2050

L'EPLEFPA du Bas-Rhin à Obernai a toujours joué un rôle stratégique au service de la filière. Pôle historique et unique au monde, il incarne l'excellence de la filière houblonnière française. Berceau des premières formations spécialisées et lieu d'ingénierie pédagogique, il allie tradition et innovation pour accompagner le transfert des savoir-faire. En tant que conservatoire génétique national, lieu de la création variétale française et première exploitation bio de France, il préserve et enrichit la diversité des variétés tout en explorant des pratiques durables.

A ce titre, la Fondation Brasseries Kronenbourg a financé pendant plusieurs années un programme d'acquisition de référence et d'accompagnement de producteurs alsaciens pour construire un itinéraire technique agroécologique de production du houblon. Le fruit de ce travail a permis de mettre à disposition pour tous un recueil des bonnes pratiques pour une conduite agroécologique du houblon. Ce partenariat public/privé s'est également concrétisé dans la mise en place de la houblonnière de rupture via le financement de l'ingénierie de projet avec une dotation de 100 000€. La région Grand Est consciente de la place centrale que joue l'Alsace dans la production de houblon, elle a toujours été un des premiers soutiens financiers de tous ces projets de développement.

Fort de ces expertises acquises depuis près de 30 ans, c'est très naturellement que l'EPLEFPA du Bas-Rhin à Obernai a lancé le projet Hop'50, une initiative visionnaire pour réinventer la production de houblon à l'horizon 2050 et relever les défis du changement climatique. Ce site, où se sont tenues les Assises de la filière, reste le fer de lance de la recherche, de la formation et de l'innovation pour construire l'avenir de la filière en explorant toutes les voies qui devront permettre d'avoir une filière résiliente.

4.2.1. Origine du projet

Le projet Hop'50, porté par l'EPLEFPA du Bas-Rhin à Obernai, en plein cœur du premier bassin houblonnier français, incarne une révolution agroécologique et technologique face aux défis climatiques, agronomiques et économiques qui menacent la pérennité de la culture du houblon. En s'inspirant des écosystèmes naturels de ripisylve et en intégrant des solutions LowTech et HighTech, ce projet se positionne comme une référence mondiale pour développer des stratégies d'adaptation du houblon au changement climatique.

Contexte et enjeux : une filière sous pression

Depuis de nombreuses années, on relève :

- Stress climatique accru : 4 des 5 dernières années ont été marquées par des excès de chaleur estivale et des déficits hydriques (jusqu'à -30 % de précipitations par rapport à la normale), réduisant drastiquement les rendements et la qualité des cônes (baisse des acides alpha, composés clés pour l'amertume des bières).
- Pression sanitaire : mildiou, oïdium, et verticillioses prospèrent dans un climat plus chaud, tandis que les solutions phytosanitaires se raréfient.
- Enjeux socio-économiques : pénibilité du travail, renouvellement des générations, et rentabilité économique menacée par la baisse de qualité et les aléas climatiques.

Les projections climatiques (modèle CANARI) confirment une aggravation de ces tendances d'ici 2050-2100 :

- +3°C en température moyenne estivale,
- multiplication par 4 du nombre de jours à +30°C,
- déficit hydrique accru (jusqu'à -164 mm en médiane d'ici 2050).

Face à ces défis, Hop'50 propose une double approche innovante pour repenser la culture du houblon, en combinant agroécologie radicale et technologies de pointe.

4.2.2. Les défis du projet Hop 50 : accompagner la production

Hop 50 de part sa conception est un projet de recherche disruptive unique au monde conçu sur l'étude de deux approches systémiques différentes pour trouver les réponses aux défis des 25 prochaines années en combinant différentes solutions pour répondre à de multiples problématiques.

- Une approche hybride unique :

Hop'50 est le premier projet au monde à combiner agroécologie radicale (inspirée des écosystèmes naturels) et technologies de précision (brumisation, ombrières) pour une culture pérenne comme le houblon. Cette dualité permet de répondre à la fois aux enjeux long terme (biodiversité, santé des sols) et court terme (adaptation climatique immédiate).

- Un Living Lab ouvert :

Intégré aux projets Climaterra (adaptation au changement climatique) et HoMaBra'30 (réseau de Living Labs pour la filière brassicole), Hop'50 devient une plateforme collaborative pour les houblonniers, brasseurs, et chercheurs. Les données recueillies (microclimat, biodiversité, rendements) seront partagées pour accélérer l'innovation à l'échelle mondiale.

- Un modèle reproductible :

Les solutions testées à Obernai (brumisation, agroforesterie, variétés adaptées) sont transposables à d'autres régions houblonnières confrontées aux mêmes défis (Allemagne, États-Unis, Nouvelle-Zélande). Le projet pourrait inspirer une transition globale vers des systèmes plus résilients.

- Une réponse aux attentes des brasseurs :

En préservant la qualité des acides alpha et des arômes, Hop'50 sécurise l'approvisionnement des brasseries, permet de travailler à l'enjeu de production de houblon 2050. À terme, ce mode d'innovation dans la production de houblon permettra d'améliorer l'empreinte carbone, tout en valorisant un houblon français durable et premium.

- Un levier pour la souveraineté alimentaire :

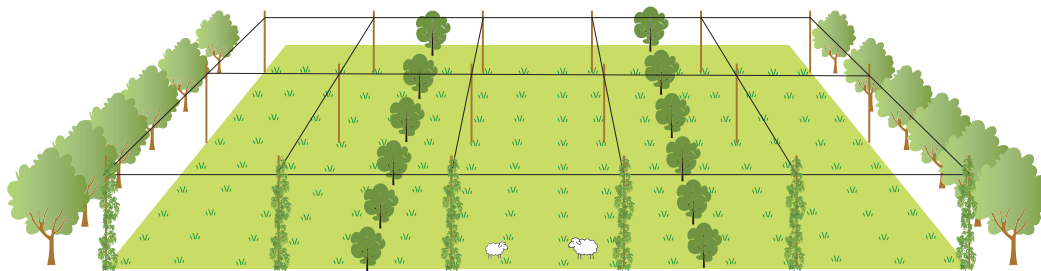
En relocalisant une partie de la production et en formant une nouvelle génération de houblonniers, le projet contribue à pérenniser une filière stratégique pour l'économie locale et nationale et d'améliorer la balance commerciale en développant un intérêt pour les variétés françaises et un savoir-faire de production français unique.

4.2.3. Une rupture systémique innovante unique au monde

La houblonnière pilote Hop50 a été conçue avec deux approches systémiques opposées afin de mesurer ou de caractériser la production de houblon dans deux systèmes de houblonnière radicalement opposés.

1. Système LowTech : réinventer l'agroécosystème houblonnier

Inspiré des ripisylves (écosystèmes de berges boisées), ce système vise à recréer un milieu naturel résilient avec pour objectif : la création d'un système autonome, durable et peu énergivore.



Infographie n°9 : Système d'innovation de rupture Hop 50 LowTech. Source : Hop 50 - Conception InterHoublon 2025

Les caractéristiques de ce premier système sont :

- Biodiversité fonctionnelle : introduction d'arbres intraparcéllaires et de couverts végétaux pour favoriser les auxiliaires de culture (prédateurs naturels des bioagresseurs) et réguler le microclimat.

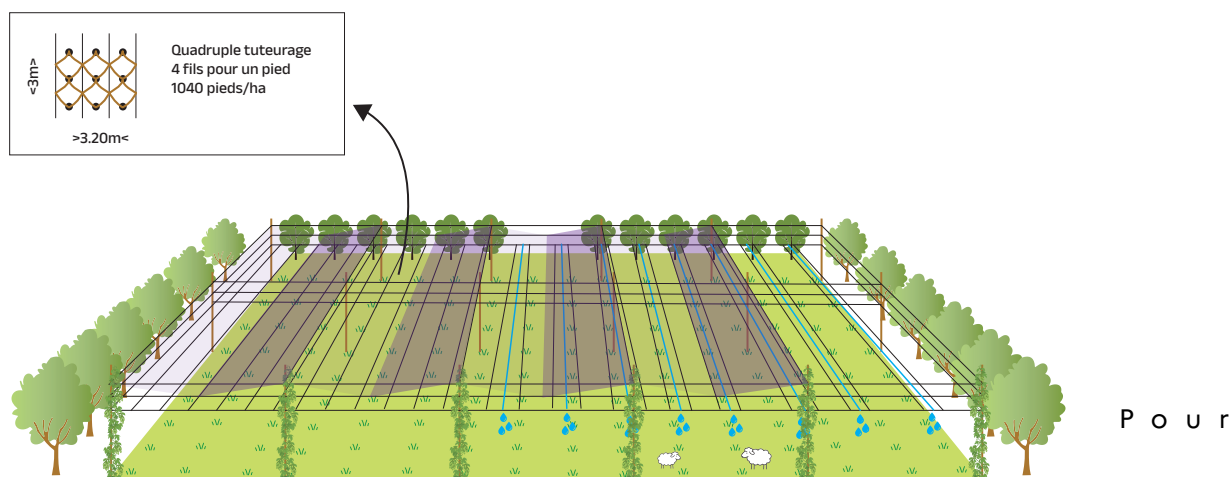
- Pâturage ovin pour gérer l'enherbement et les repousses de houblon, réduisant le travail du sol et la dépendance aux intrants.

- Préservation des sols et de l'eau : la parcelle expérimentale, bordée de haies trentenaires et traversée par une résurgence de nappe phréatique, reproduit les conditions humides et ombragées idéales pour le houblon.

- Réduction des intrants : limitation du cuivre (toxique pour les sols) et des pesticides, en misant sur les régulations naturelles.

Les effets ne seront pleinement mesurables qu'à partir de 2027, le temps que les arbres jouent leur rôle écologique.

2. Système HighTech : maîtriser le microclimat



Infographie n°10 : Système d'innovation de rupture Hop 50 HighTech. Source : Hop 50 - Conception InterHoublon 2025

répondre aux urgences climatiques immédiates, Hop'50 teste des solutions artificialisées :

- Ombrières et filets paragrêles pour limiter l'exposition aux canicules et aux orages violents.

- Système de brumisation en hauteur : des goutteurs placés à 6 mètres diffusent de fines particules d'eau (5 à 8 mm par irrigation), exploitant l'évaporation pour rafraîchir l'air sans irriguer directement la plante. Cette technique, économe en eau, permet de baisser la température de 3 à 5°C pendant les pics de chaleur.

- Échafaudage abaissé à 6 mètres (contre 8 m traditionnellement) pour réduire la prise au vent et les risques de chute lors d'orages, avec une densité de plantation optimisée (4 fils par pied au lieu d'1) pour compenser la perte de biomasse.

Résultats attendus dès 2025 : une réponse rapide aux aléas climatiques, avec un gain immédiat en résilience et en qualité de récoltes.

3. Un essai variétal pour anticiper l'avenir

La houblonnière expérimentale teste également 5 variétés (dont des américaines comme Nugget et allemandes comme Tradition) dans ce nouveau système. L'enjeu ? Évaluer leur comportement dans un échafaudage plus bas et plus dense, une première mondiale qui pourrait redéfinir les standards de culture.

Critère	Système traditionnel	Hop'50
Hauteur de l'échafaudage	8 m	6 m
Nombre de fils par pied	1	4
Densité de plantation	2 750 plants/ha	1 040 plants/ha
Mètres de biomasse/ha	22 000 m	24 960 m (+13 %)

Tableau n°6 : Comparaison conduite culturale traditionnelle vs projet Hop 50. Source : Hop50

La modification du nombre de fils par pied vient s'intéresser à la productivité du pied et de mieux le valoriser en réduisant par ailleurs la mise au fil et donc la pénibilité à la parcelle.

4.2.4. Perspectives : vers une filière houblonnière décarbonée et compétitive

À l'horizon 2030, les fruits de la recherche sur le Hop'50 pourraient permettre de :

- Réduire de 30 % l'usage d'eau et de produit de protection grâce aux systèmes LowTech et HighTech.
- Diviser par deux les pertes de rendement liées aux aléas climatiques.
- Exporter son modèle via des partenariats internationaux, positionnant la France comme leader de l'innovation houblonnière.

Conclusion : un projet emblématique de la transition agricole

Hop'50 ne se contente pas d'adapter le houblon au changement climatique : il réinvente son écosystème pour en faire une culture d'avenir, performante, écologique et socialement viable. En associant science, tradition et technologie, ce projet alsacien trace la voie d'une agriculture régénérative, où productivité rime avec préservation des ressources. Ce projet de recherche unique au monde nécessite un coût d'exploitation scientifique sur lequel la filière devra s'engager et qui est de l'ordre de 700 000 € sur 10 ans afin de valoriser au maximum tous les apports de connaissance que permet cette plateforme.

4.3. La contractualisation

La contractualisation dans la filière houblon : un levier de stabilité, de maîtrise des coûts et de visibilité
Un contexte de coûts et de défis croissants pour la filière brassicole

La filière houblon, essentielle à l'industrie brassicole, évolue dans un environnement marqué par une volatilité accrue des coûts de production, tant pour les brasseurs que pour les producteurs. Les brasseurs doivent notamment faire face à :

- L'envolée des coûts des matières premières industrielles (papier, carton, etc.) et de l'énergie,
- L'augmentation des redevances (eau, réglementations environnementales),
- Des négociations commerciales de plus en plus tendues avec la grande distribution, réduisant les marges nécessaires aux investissements futurs.

Pourtant, les ingrédients de la bière (eau, levure, malt, houblon) ne représentent qu'un tiers du coût total de fabrication. La production de houblon, qui exige des investissements lourds, nécessite une visibilité à moyen et long terme pour sécuriser les emprunts bancaires et garantir la rentabilité des producteurs. Les études économiques de l'interprofession soulignent d'ailleurs des coûts de production élevés, dans un contexte de surproduction et de prix de marché bas.

4.3.1. La contractualisation : un outil clé pour brasseurs et producteurs

Face à la volatilité des prix — influencée par les rendements, la qualité des récoltes, les tendances de marché et la situation économique — la contractualisation s'impose comme une solution pour :

- Sécuriser les approvisionnements des brasseurs (quantité, qualité, conformité réglementaire), éviter les ruptures de stock et maîtriser les coûts d'achat
- Stabiliser les revenus des producteurs, exposés aux aléas climatiques et économiques
- Favoriser l'investissement et l'innovation grâce à une prévisibilité accrue.

Elle crée un cadre de confiance entre les parties, atténuant les déséquilibres du marché et répartissant équitablement les risques sur toute la chaîne de valeur.

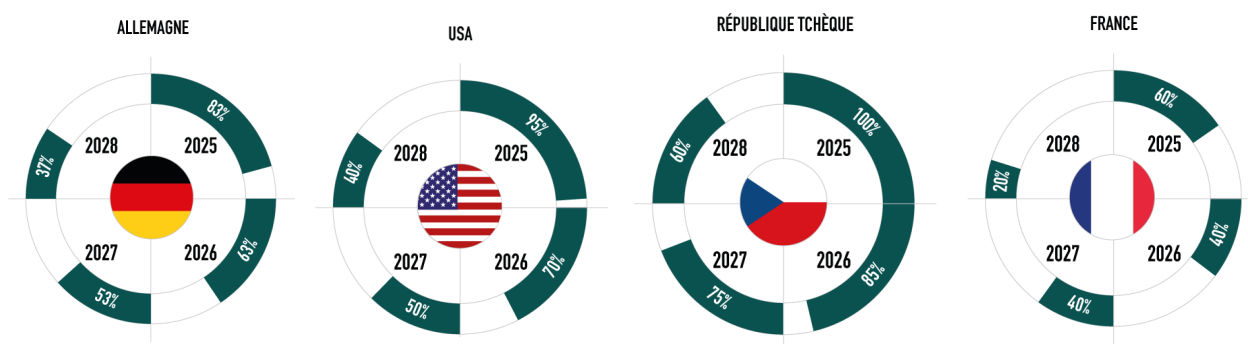
4.3.2. INCHOP : une initiative française pour harmoniser les pratiques internationales

Au-delà de la contractualisation, les négociants français (représentés par l'AFNH) ont lancé INCHOP (International Commercial Hop Terms), un cadre réglementaire inspiré des INCOGRAINS (utilisés pour les céréales). Cette initiative répond à des enjeux majeurs :

- Stabilité juridique et commerciale, dans un contexte de :
 - Volatilité de la demande et des prix (cycles courts, instabilité géopolitique, coûts logistiques),
 - Adaptation aux réglementations européennes (durabilité, traçabilité, Green Deal, Farm to Fork),
 - Exigences croissantes de transparence de la part des brasseurs et consommateurs.
- Harmonisation internationale des clauses contractuelles, réduisant les litiges et les distorsions de concurrence.
- Sécurisation des échanges via des mécanismes de révision (ex. : teneur en acides alpha, conformité variétale).

4.3.3. État de la contractualisation dans le monde

La contractualisation est une pratique historique dans la filière houblon, en raison de sa volatilité intrinsèque. Selon le rapport BarthHaas 2024/2025, les taux de contractualisation varient fortement selon les pays :



Infographie n°11 : Taux de contractualisation en Allemagne, USA, République Tchèque et France entre 2025 et 2028. Source : Rapport BarthHaas 2024/2025, Conception : InterHoublon 2025

La France affiche un taux inférieur à celui de la République tchèque, de l'Allemagne ou des États-Unis. Ces pays ajustent leurs plans de production en fonction des perspectives de marché et des tendances de consommation à moyen terme, renforçant ainsi le rôle essentiel de la contractualisation. Il y a donc un enjeu essentiel d'augmenter le taux de contractualisation en France pour renforcer la souveraineté et la pérennité de la filière.

La contractualisation, renforcée par les INCHOP, dépasse le cadre commercial : elle est un levier de stabilité pour toute la chaîne de valeur brassicole en apportant les bénéfices certains

- Approvisionnement sécurisé et qualité constante des bières,
- Résilience collective face aux aléas climatiques et économiques,
- Planification long terme, essentielle pour les investissements, l'innovation et la pérennité de la filière française.

Conclusion

Le Plan Souveraineté FranceHoublon 2035 : une ambition collective pour l'avenir du houblon français

Une dynamique engagée, des résultats prometteurs

Le Plan Souveraineté FranceHoublon 2035 s'inscrit dans la continuité de la transformation initiée dès 2020 par l'ensemble de la filière houblon. Les premiers résultats, déjà encourageants, témoignent d'une mobilisation sans précédent des acteurs, portée par la création d'InterHoublon, la structuration des professionnels et l'instauration d'un dialogue constructif. Ces avancées, fruits d'une organisation renforcée, d'une innovation constante et d'une action coordonnée, marquent une première victoire collective. Elles démontrent que la filière a bel et bien entamé sa mutation, avec détermination et vision.

Un cap ambitieux dans un contexte exigeant

Pourtant, l'urgence persiste. L'impasse sanitaire constitue la première menace à lever à très court terme pour espérer pouvoir mettre en œuvre ce plan filière FranceHoublon 2035. Dans un environnement marqué par des défis sanitaires et climatiques persistants, le Plan Souveraineté 2035 fixe un cap ambitieux : doublement des surfaces, renouvellement des générations et renforcement de la compétitivité. Pour concrétiser ces objectifs, l'État, les partenaires publics et les acteurs bancaires doivent amplifier leur soutien, afin de transformer l'objectif de doublement des surfaces d'ici 2035 en une réalité tangible.

Les 3 millions d'euros d'investissement prévus sur 10 ans pour la recherche constituent une première étape, mais il est crucial d'aller plus loin et plus vite. Dans un marché exigeant, la filière devra maintenir son élan tout en faisant preuve d'une grande capacité d'adaptation pour surmonter les obstacles et saisir les opportunités émergentes.

Quatre leviers pour concrétiser l'ambition

Pour réussir cette transition, cinq priorités stratégiques s'imposent :

- Protéger : Donner des solutions de protection du houblon aux producteurs via la reconnaissance mutuelle et bâtir un cadre réglementaire solide
- Innover : Développer des variétés résistantes, productives, résilientes et différenciées, grâce à un financement accru de la recherche.
- Moderniser : Accompagner la transition agroécologique par des pratiques culturelles adaptées.
- Sécuriser : Renforcer la contractualisation pour instaurer un cadre de confiance et d'engagement.
- Diversifier : Explorer de nouveaux débouchés hors brassicoles afin de pérenniser les revenus et l'avenir de la filière.

Un engagement porté d'abord par les acteurs de la filière

Les progrès accomplis démontrent une vérité simple : la filière houblon avance lorsqu'elle unit ses forces. Ce sont les brasseurs, négociants et producteurs qui, en première ligne, portent cette ambition et en font le socle de son succès. Leur engagement concret et leur détermination constituent la base indispensable sur laquelle l'État et les partenaires publics/privés doivent s'appuyer pour amplifier leur soutien.

Dans ce contexte, le choc variétal, le choc financier et l'ouverture de nouveaux marchés ne sont pas de simples options, mais bien des impératifs partagés pour assurer la pérennité du houblon français. L'horizon 2035 ne saurait se limiter à une projection lointaine : il doit devenir le résultat tangible d'une action collective, immédiate et résiliente au service de la filière.



ÊTRE **UN LIEU D'ÉCHANGE**
POUR LES
▶ PRODUCTEURS
▶ NÉGOCIANTS
▶ BRASSEURS



CONSTRUIRE **ENSEMBLE**
UNE FILIÈRE **PLUS FORTE**



INNOVER, AGIR,
GRANDIR ENSEMBLE



interhoublon.fr

InterHoublon est l'interprofession qui rassemble les acteurs de la filière houblon, de la production jusqu'à la transformation en passant par le négoce.

C/O INTERCÉRÉALES
23-25 AVENUE DE NEUILLY · 75116 PARIS
CONTACT@INTERHOUBLON.FR

