



LA FILIÈRE

HOUBLON DE TERROIR

Lot et Garonne



Financée par **La Nouvelle-Aquitaine et L'Europe**
agissent ensemble pour votre territoire

Suite à la réponse avec succès à un programme européen pour l'Innovation remportée en 2018, les partenaires impliqués ont démarré cette filière :

- **HOPEN** : Accompagnement technique, commercialisation.
- **Agro Campus 47** : Pilote du projet, support de formation avec la parcelle implantée au Lycée de Sainte-Livrade-sur-Lot.
- **La Chambre d'agriculture 47** : Diffusion, information des agriculteurs, appui aux développements techniques : Bio, couverts végétaux...
- **Bordeaux Sciences Agro** : Recherche et développement, élaboration de références.
- **Les pépinières Martailac** : Fournitures des plants,
- **La FDCUMA 47** : mise en commun de matériel via la CUMA houblon à Bourlens.



Les parcelles implantées ou en cours d'implantation

En 2019, 3 parcelles de 1 ha ont été plantées dont 1 ha au Lycée agricole de Sainte-Livrade-sur-Lot, les 2 autres parcelles sont en Dordogne et dans les Landes.

Fin 2020, ce sont 11 ha qui sont implantés chez 7 producteurs, en Lot et Garonne, Tarn et Garonne et Charentes.

En 2021 : 4 projets de plantations supplémentaires à ce jour

Le type de sol

Sol drainant / accès à l'irrigation / topographie plane

Investissements

Les poteaux, câbles, montage, irrigation, plants pour un montant de 35 à 40 000 €/ha, avec un amortissement de 10 à 20 ans pour la structure fixe.

Le matériel spécifique représente 30 à 50 000 € pour l'atelier en occasion (travail du sol, matériel de récolte et séchoir).



Les principales étapes de l'itinéraire technique

- Plantation :

- Printemps ou automne en sol drainant avec irrigation nécessaire (prévoir 1500 m³/an).
- 2500 pieds/ha.
- Taille de la souche à partir de la 2^e année.

- Mise au fil :

- Relier la liane au câble de la structure.
- Choisir les 6 meilleurs jets et taille des autres.

- Buttage :

- Après la mise au fil.
- Permet la gestion des adventices.
- Débutage après récolte.

- Traitements à prévoir :

- Essentiellement mildiou, pucerons, araignées rouges.

- Récolte entre fin août et fin octobre :

- Selon les variétés.
- Mécanisée.
- Séchage dans les 6 heures après récolte pour ramener les cônes à 11 % d'humidité.

- Main-d'oeuvre :

- 280 heures/ha en conventionnel, rajouter 70 heures en bio.
- 2 pics de main-d'oeuvre : mise au fil et récolte (mai et septembre).

Les premiers résultats

- 300 kg en 1^{re} année sur la parcelle de Sainte-Livrade-sur-Lot et 530 kg en 2^e année,
- Des qualités aromatiques de bon niveau pour les 2 récoltes,
- La vente a été un franc succès auprès des 30 brasseries avec une demande forte en 2020,
- Les rendements objectifs à partir de la 3^e année sont de 1 400 kg en bio à 1800 kg en conventionnel,
- Prix de vente de 20 à 35 €/kg pour un produit brut par ha de 30 à 40 000 €.

=> L'équilibre économique de cette activité suppose de parvenir à une surface de 3 à 5 ha par exploitation.

Cette filière en développement avec des débuts prometteurs cherche donc de nouveaux porteurs de projets pour satisfaire la demande forte des brasseries artisanales locales à la recherche de houblon de terroir, particulièrement en bio.



**HOPEN offre à l'agriculture française une filière équitable et locale.
Rendez-vous sur hopenhoublon.fr**