

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE de l'association BIÈRE DE PROVENCE

Jeudi 12 mars 2020 – Aix-en-Provence

Rapport d'activités 2019



SOMMAIRE :

I . Présentation de l'association Bière de Provence

II . Composition et fonctionnement de l'association

III . La promotion de la bière artisanale

IV . La structuration d'une filière brassicole

V . Partenariats

I . Présentation de l'association

L'association La bière de Provence est une association de promotion de la bière artisanale, de soutien à l'émergence d'une filière agricole brassicole régionale et d'échange entre artisans brasseurs et consommateurs. Elle a pour vocation de regrouper les brasseurs et brasseuses indépendants, et plus largement tous les acteurs de la filière.

1. Contexte

Le secteur de la microbrasserie connaît un développement sans précédent depuis plusieurs années. Toutes les régions françaises sans exception se redécouvrent productrices de bières et nous comptons aujourd'hui environ 70 brasseries artisanales dans la région PACA. Cet essor important a permis de constater que :

- les brasseries locales ont besoin d'actions de promotion et de diffusion pour se faire (re)connaître sur le marché de la bière, accaparé depuis des décennies par une poignée de groupes industriels et internationaux de production de bière.
- l'absence de filière agricole brassicole en France, et plus particulièrement dans la région PACA, empêche les brasseries de travailler avec des producteurs locaux et de dynamiser, ainsi, une économie locale prometteuse.
- la création d'un espace d'échanges et de rencontres pour monter une filière brassicole en région PACA, promouvoir une agriculture brassicole locale et/ou biologique, valoriser notre territoire et nos savoirs-faire est un besoin urgent.

2. Nos missions

- Faire la promotion des savoirs-faire des microbrasseries française et internationale,
- Garantir l'accès à l'information du grand public sur les enjeux de la fabrication de bières locales distribuées en circuit court,
- Accompagner le grand public dans ses choix de consommation par la transparence des informations diffusées par les fabricants
- Favoriser la création d'emplois locaux durables et de qualité dans le secteur de la fabrication de bières artisanales,
- Soutenir l'émergence d'une filière agricole régionale destinée à couvrir, à terme, les besoins des brasseries implantées sur le territoire,
- Promouvoir la création du lien social entre les acteurs de la filière brassicole régionale et les citoyens du territoire.

3. Nos soutiens

Pour la réalisation de ces missions, l'association Bière de Provence peut compter sur le soutien des partenaires publics et privés suivants : le conseil départemental des Bouches-du-Rhône, la Région Sud PACA, l'Union Européenne, AgriBio04, le Groupement de Recherche en Agriculture Biologique, l'IUT d'Avignon, la Ville d'Avignon.



4. Charte des brasseurs adhérents à l'association Bière de Provence

Indépendance & Qualité

Nous nous reconnaissons comme des brasseries indépendantes et autonomes, fabriquant de manière artisanale et sincère des bières de qualité.

Nos brasseries sont indépendantes juridiquement et économiquement de toutes autres brasseries, nous ne sommes pas membre d'une franchise, nous possédons nos propres outils de production ou les mutualisons pour produire la totalité de nos marques de bières.

Nous sommes fiers de faire partager nos bières, et à notre échelle, avec nos moyens, nous travaillons à l'amélioration constante de la qualité et du suivi de nos bières. Nous nous refusons à proposer en connaissance de cause des produits médiocres, contaminés ou défectueux.

Nous sommes transparents dans notre étiquetage, notamment en ce qui concerne la composition et le lieu de production, tant sur nos productions internes qu'en production de bière à façon.

Localisation

Dans l'optique de tisser un réseau de solidarité concrète et de partage sur un territoire spécifique, l'association porte une dimension régionale. Nos brasseries disposent de leur site de production dans la région Sud Provence-Alpes-Côte-d'Azur ou dans un département limitrophe.

Filière Brassicole & Respect de l'Environnement

L'association s'ancre sur un territoire qu'elle veut préserver. Pour limiter les impacts de l'activité de brassage, les brasseries s'engagent dans une démarche responsable et vertueuse en terme d'approvisionnement, de production et de rejets.

Nous sommes également convaincus de la nécessité de développer une agriculture locale et respectueuse de l'environnement et des personnes.

C'est pourquoi au travers de l'association nous nous engageons à soutenir les producteurs de la filière brassicole locale bio. Nous visons à mettre en place une gestion des rejets de brasserie efficace et durable, et en ce qui concerne les emballages de nos bières, nous privilégions des matériaux réutilisables.

Travail Collectif

Nous travaillons de manière collective à partir de principes de solidarité, d'entraide et de mutualisation des compétences. Nous nous voyons avant tout comme des confrères plutôt que comme des concurrents.

Cette charte est le fruit d'un travail collectif entre les 17 brasseries adhérentes à l'association Bière de Provence, commencé en décembre 2018 et achevé en avril 2019. Elle a été approuvée lors de l'Assemblée Générale Extraordinaire du dimanche 7 avril 2019, à Barret-sur-Méouge.

II. Composition et fonctionnement de l'association Bière de Provence

1. Gouvernance de l'association

En 2019, le Bureau de l'association a changé, sa composition est passée de 3 à 7 personnes. Sylvain PERROT (président) et Loïc PLAZEN sont restés, Bérengère LOISEL (trésorière) est partie.

François PRETRE (vice-président), Hélène LEFEVRE (trésorière), Thomas LE ROUX, Charles DOERR et Florian MONGIN sont venus renforcer l'équipe.

Le Bureau est parvenu à se réunir de façon quasi mensuelle tout au long de l'année pour suivre les différents sujets et prendre les décisions inhérentes à la vie de l'association.

Loïc et Florian ont cessé de participer à la vie du Bureau en cours d'année.

En parallèle du Bureau, les Comités de pilotage définis lors de la précédente AG ont mené des missions sur des thèmes tels que la PBC 2019, la Charte de l'association ou encore le projet houblon.

2. Ressources salariées

Le poste de coordination de l'association occupé par Laura GUITOT depuis le mois de septembre 2018 sous forme de CDD a été renouvelé en septembre 2019, grâce à l'engagement des adhérents. Laura bénéficie maintenant d'un espace de travail dans un bureau partagé à Marseille.

Le poste de coordination à mi-temps du projet Houblon FEADER a été étudié en profondeur, Florian MONGIN était candidat mais faute de trésorerie suffisante et devant la difficulté d'obtention d'une avance de fonds auprès de divers organismes, ce poste n'a pas été créé. Les missions inhérentes à ce poste ont été réparties entre Laura et Mathieu MARGUERIE d'Agribio 04.

3. Système d'adhésion

Afin de financer et pérenniser un poste salarié de chargé de mission à la coordination de la structure, une adhésion mensuelle est en place depuis 2018 pour les brasseries présentes en région Provence-Alpes-Côte-d'Azur souhaitant faire partie du réseau. Son montant voté durant l'Assemblée générale 2017, et revu en 2018, est calculé sur le chiffre d'affaire des brasseries de l'année précédente. Ils se compose de quatre tranches de cotisations allant de 20€ à 120€ par mois, et se décompose comme suit :

- CA inférieur à 50 000€ -> 20€ mensuels
- CA inférieur à 100 000 € → 60 € mensuels
- CA compris entre 100 000 et 200 000 € → 90 € mensuels
- CA supérieur à 200 000 € → 120 € mensuels

À la marge, les professionnels n'étant pas des brasseries (cavistes, distributeurs spécialisés, entreprises agricoles), ainsi que les particuliers, peuvent adhérer à l'association dans l'objectif de la soutenir financièrement. Ils ont pas de droit de vote lors de l'Assemblée Générale annuelle de l'association. Les cotisations professionnelles et particulières sont encadrées comme suit :

- 150 € annuels pour un professionnel, 20 € annuels pour un particulier.

4. Droit de vote

Comme le stipulent les statuts de l'association Bière de Provence, mis à jour lors de l'Assemblée Générale Extraordinaire du 6 avril 2019, le droit de vote lors de l'Assemblée Générale est divisé comme suit :

- Pas de voix pour les adhérents particuliers,
- 1 voix pour les adhérents professionnels hors brasseries (cavistes, distributeurs spécialisés, entreprises agricoles...),
- 10 voix pour les adhérents brasseurs.

5. Ouverture de l'association aux brasseries du Gard et de Drôme

Lors de l'Assemblée Générale Extraordinaire du 6 avril 2019, il a été acté l'ouverture à l'adhésion des brasseries des départements du Gard et de la Drôme.

6 . Les adhérents

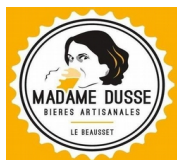
Ce système d'adhésion nous a permis d'asseoir un socle de 19 brasseries solidaires du projet de l'association et de ses actions. Six adhésions de professionnels hors brasseries et cinq adhésions de particuliers ont eu lieu en 2019.

Les brasseries adhérentes à l'association classées par département :



Vaucluse (84)

- La Lub',
- La Comédienne,
- L'imprévue.



Var (83)

- La Brasserie d'à Côté (Madame Dusse),
- la Brasserie des 3 Blasons (L'Esperluette),
- La Brasserie de la Rade,
- Brasserie Carteron (La Trop'),
- Brasserie Gekko.



Bouches-du-Rhône (13)

- la Bière de la Plaine,
- la Brasserie de Puyricard (Bulles de Provence),
- la brasserie Minotte,
- la brasserie Zoumaï,
- la brasserie L'Étang de Bière,
- la Part Faite,



Alpes de Hautes Provence (04)

- brasserie Cordoail,
- la brasserie Brass'Bastelle.

Gard (30)

- Brasserie Barbaude.

7 . Fonctionnement des cotisations

Le système mis en place avec le site HelloAsso en 2018 fonctionne pour recevoir les cotisations des adhérents, cependant il reste perfectible. Afin de permettre à l'association d'augmenter sa trésorerie, des adhérents brasseurs ont aussi versé leurs cotisations de manière annuelle.

III . La promotion de la bière artisanale

1 . Événementiel tourné vers le grand public : les salons

A . Le salon Provence Bière Connexion

Le salon **Provence Bière Connexion** (PBC) a eu lieu du 1 au 5 mai 2019, au 52 rue de la République à Marseille. Cette édition était atypique, par choix de l'association, suite à l'édition 2018 qui s'est soldée par un profond déséquilibre financier. Il était hors de question de prendre des risques cette année. Nous ne voulions cependant pas faire d'année "blanche" pour cet événement qui s'était année après année imposé comme une référence au niveau national.

Nous avons donc fait le choix d'un événement plus intimiste, avec moins de frais engagés, notamment au niveau du lieu d'accueil.

L'évènement s'est déroulé durant 5 jours, avec des thèmes différents chaque jour, jusqu'au final du samedi soir et à la journée détente du dimanche.

La fréquentation sur l'ensemble de la semaine s'est élevée à 1500 personnes. Si ce chiffre peut paraître faible et déroutant par rapport au format des éditions précédentes, le festival n'en a pas pour autant manqué de convivialité et montré la proximité qu'entretiennent les brasseurs et brasseuses entre eux, ainsi que le soutien et l'intérêt marqué de l'équipe de bénévoles qui a répondu présent toute la semaine. La communication a tout de même été insuffisante en amont de l'évènement, et le public insuffisant sur certaines plages horaires de l'évènement.

B . Avignon Bière Connexion

L'association a co-organisé avec la ville d'Avignon et la Brasserie La Comédienne la deuxième édition printanière de l'Avignon Bière Connexion le 8 juin 2019, au square Agricole Perdiguier.

Des Tap-Take Over ont eu lieu dans différents bars de la ville les jours précédant l'évènement, avec certains des brasseurs participants à la journée du samedi.

La fête a accueilli environ 2000 personnes, ce qui est moins que pour l'édition de 2018, mais reste convenable pour la taille de l'évènement.

2 . Soirées de soutien à l'association Bière de Provence

Contrairement à 2018, il n'y a pas eu de soirée de soutien à l'association organisée en 2019, donc pas de rentrées d'argent par ce biais mais aussi moins de moments conviviaux où les membres de l'association se retrouvent de manière informelle pour discuter de sujets brassicoles. La question se pose donc sur

l'organisation ou non de ce type d'évènements pour 2020.

3. Communication envers les acteurs de la filière

A. Rencontres brasseurs et brasseuses du Var à la Bière de la Rade le 5 mars 2019

Charles et Hélène ont organisé une réunion d'information pour présenter l'association et ses projets à tou.te.s les brasseur.se.s du Var en activité. Les différentes brasseries ont répondu présentes, quelques adhérent.e.s également, c'était un moment de partage intéressant et festif mais cela n'a pas débouché sur de nouvelles adhésions.

B. Rencontres avec les brasseurs des Hautes-Alpes à Gap le 9 avril 2019

Ce moment a permis d'échanger sur les enjeux de l'association avec 4 brasseries et deux agriculteurs installés dans les Hautes-Alpes. Le constat est que les brasseries de cette zone sont très éloignées géographiquement de Bière de Provence. Elles échangent beaucoup entre elles, organisent et participent à des événements du 05, de Drôme et d'Isère. La brasserie de Serre Ponçon aura cependant un lien avec l'association par son implication dans le projet houblon.

C. Rencontres avec les brasseurs, agriculteurs et porteurs de projet en malterie à Forcalquier le 27 mars 2019

Cette rencontre a eu lieu dans l'optique de présenter l'association aux nombreux brasseurs des Alpes-de-Haute-Provence, et pour échanger avec des agriculteurs ayant l'envie de mettre en place des cultures d'orge brassicole. M. Serge MASSE, agriculteur céréalier s'est dit très motivé, et a, à la suite de cette rencontre, planté cet orge pour une récolte de 25 tonnes en 2019. Le maltage de cette production est à l'étude avec l'association.

4 . Participation à des événements

A. Le Salon des Agricultures de Provence

Organisé par la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône, les 7, 8 et 9 juin à Salon-de-Provence. Cet événement a permis, cette année encore, de faire connaître la bière artisanale à de nombreux néophytes du fait de la popularité de ce salon. Il a aussi permis à l'association de se rendre visible aux yeux de personnes politiques (Département, Région, Métropole, Chambre d'Agriculture), et de resserrer des liens avec les adhérents. L'association en ressort aussi bénéficiaire au niveau financier. Deux bémols sont à déplorer : la faible implication de certains adhérents pour participer bénévolement à la tenue du stand, et le coût exorbitants de gobelets réutilisables que le public jette à la poubelle car ils ne sont pas consignés.

B. Marseille Provence Gastronomie

L'association a participé à différents temps de l'année Marseille Provence Gastronomie, et tout cela s'est révélé assez décevant. L'événement principal était la Grande Halle, sur le Vieux Port, et cet événement a souffert d'un manque criant d'organisation couplé à des imprévus climatiques majeurs (canicule). L'événement a été partiellement annulé, ou décalé. Le public n'était donc pas au rendez-vous durant les temps décalés de la programmation. La participation durant l'été au Café Littéraire a été elle aussi très

moyenne.

5. Communication au grand public

L'association communique au travers de deux pages Facebook « Bière de Provence » et « Provence Bière Connexion », et via le site www.provencebiereconnexion.com. Le site web www.bieredeprovence.org n'a malheureusement pas encore vu le jour en 2019, et ce du fait, principalement, que son instigateur a quitté ses engagements dans l'association. Il faut lui trouver un nouveau berger.

IV . Structuration de la filière brassicole

L'association Bière de Provence s'attache à promouvoir tous les acteurs de la filière brassicoles en région Provence-Alpes-Côte d'Azur ; le manque criant de matières premières produites localement ne pouvant plus être ignoré. En 2019, le projet d'expérimentation sur les cultures de houblon a pris ses marques, et s'est concrétisé par les premières récoltes et analyses. La troisième édition des Rencontres Brassicoles ont aussi été le cadre de discussion sur l'enjeu de ces matières premières, et a permis d'affirmer des partenariats importants.

1 . Une première année d'expérimentation prometteuse

En 2019, quatre parcelles support (chez des agriculteurs), et une parcelle expérimentale (dans un lycée agricole) ont participé à l'expérimentation variétale et multisite sur les cultures de houblon en climat méditerranéen. Pour bon nombre d'entre elles, les plants de houblon étaient en première année et la récolte a donc été très limitée (maturité à 3 ans). Les récoltes ont eu lieu de manière très échelonnées : certains ont récolté ce qui mûrissait au fur et à mesure, alors que d'autres ont organisé des chantiers collectifs pour la récolte. Les récoltes ont donc eu lieu entre mi-août et début septembre. Certaines récoltes ont été trop tardives.

Les techniques de séchage trop peu efficaces ont donné des résultats de séchage aléatoire, et rendent donc les résultats des 10 analyses réalisées partiellement fausses. Une intervention technique est ensuite venue pallier à ce manque d'informations et de connaissance sur l'importance et les dispositifs de séchage à mettre en place.

Les analyses nous ont tout de même permis de comparer les qualités organoleptiques de nos récoltes.

Des brassins tests ont ensuite été faits dans deux brasseries, cependant ces tests n'ont pas été menés à une période de l'année adéquate, et les brasseurs manquaient de temps pour les réaliser soigneusement. Ils seront améliorés l'an prochain. Les analyses prévues sur ces brassins avec l'IUT d'Avignon ne seront donc pas faits cette année.

Il y a eu deux interventions techniques par Jordi SANCHEZ de la houblonnière Lupulina en 2019, en mars et novembre. Elles ont été l'occasion de très nombreux échanges avec les participants au projet.

En fin d'année, de nouvelles parcelles ont été intégrées au projet. Elles seront plantées au printemps 2020, et viennent étoffer l'expérimentation. Les participants au projet ont des profils divers : agriculteurs souhaitant la diversification de leurs cultures, agriculteurs en lien direct avec une brasserie, personnes souhaitant tenter le houblon sur une terre familiale, ou jeunes agriculteurs souhaitant monter une

houblonnière professionnelle.

Enfin, d'un point de vue administratif, le projet a évolué. Une nouvelle répartition des tâches et surtout des charges de travail a été établie entre Agribio 04 et Bière de Provence. Agribio 04 prend à sa charge une part plus grande de l'aspect administratif et de l'animation du projet, ce qui permet d'absorber une partie des missions qui étaient initialement fléchées sur une création de poste au sein de l'association, mais qui sont finalement basculées sur le poste de Laura GUITOT.

D'une manière globale, cette année 2019 a permis d'asseoir cette expérimentation, tant d'un point de vue administratif entre les partenaires, que d'un point de vue culturel. Nous nous sommes tous rendus compte qu'il n'y avait pas meilleur école que l'expérience, et que les erreurs faites cette année sont des manières d'apprendre indispensables.

2 . Les troisièmes Rencontres Brassicoles le 5 et 6 décembre 2019

Les Rencontres Brassicoles est le rendez-vous des professionnels de la filière brassicole de PACA. En 2019, elles ont eu lieu les 5 et 6 décembre au sein de l'IUT d'Avignon. Ces rencontres regroupent les acteurs de la filière brassicole : brasseurs de bière artisanale, agriculteurs, houblonniers, malteurs, porteurs de projet, structures de recherches et partenaires, pour poursuivre la structuration de cette filière en pleine expansion sur le territoire de la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur.

En 2019, c'est au total 80 personnes qui ont pu participer aux conférences et aux ateliers de discussion menés dans le cadre de ces Rencontres. C'est pour l'association un moment fort de l'année, tant la richesse des échanges et des rencontres est grande lors de ces journées. La participation de partenaires tels que le Laurent DAGAN de l'entreprise Nyséos, Fabien PELLETIER de l'entreprise Sogébul, les participants au projet d'expérimentation sur les cultures de houblon ou encore Agribio 04 nous a permis de rendre ces Rencontres Brassicoles très riches.

Une table-ronde invitant deux cavistes-distributeurs de la région a été l'un des temps forts de cette édition, avec Nicolas HONTAS (La route des Bières) et Thomas POUCE (Victor Bières)L.

Enfin, l'accueil chaleureux que nous a réservé l'IUT d'Avignon a grandement facilité le déroulement de cet événement, et l'implication de Céline BOURGEOIS et Michel JOBIN est à souligner. La visite de la Halle Technologique de l'IUT, lieu d'accueil de la formation DU Technicien de Process Brassicole, a été un temps apprécié par les participants.

3. Participation aux Rencontres de la filière brassicole Occitane le 22 novembre 2019

Laura GUITOT a été sollicitée pour participer à cette journée à Narbonne le vendredi 22 novembre, en tant qu'intervenante. Elle a donc échangé avec les participants durant deux temps : le matin lors d'une table-ronde sur l'avenir de la filière brassicole française, animée par Élisabeth PIERRE, et l'après-midi lors d'un atelier de présentation de l'expérimentation sur les cultures de houblon. Les échanges ont été très constructifs et ont permis de nouvelles rencontres et partenariats avec les porteurs de projet dans la région voisine.

4. Participation aux premières Assises du Houblon Français

Laura a participé aux Assises du Houblon Français, en Alsace, les 22 et 23 août 2019. Le premier jour, plutôt technique, se tenait sur l'exploitation du lycée agricole d'Obernai, le second dans un centre de congrès à Bischoffsheim. Beaucoup de rencontres intéressantes et des débuts de partenariats ont émergés lors de ces

assises.

V . Partenariats

Le développement de partenariats multiples a marqué l'année 2019, et pour l'association en pleine structuration c'est une voie importante qui pourra garantir sa visibilité et sa stabilité.

1 . Partenariats institutionnels

A . Région Sud

L'association est engagée pour une durée de trois ans dans un partenariat avec la Région Sud-Provence-Alpes-Côte-d'Azur dans le cadre du financement FEADER 16.2 pour l'expérimentation sur les cultures de houblon en climat méditerranéen à destination de la brasserie artisanale.

B . Élus des départements PACA

L'association a, en 2019, profité du soutien de la députée des Bouches-du-Rhône Anne Laurence PETEL sur les demandes de financement de l'association.

C . Provence Tourisme

L'association a participé à divers événements de l'année de la gastronomie (MPG 2019) et continue donc ce partenariat avec Provence Tourisme.

D . Ville d'Avignon

La Mairie d'Avignon a été un partenaire privilégié dans l'organisation de l'événement de printemps à Avignon.

E. Métropole Aix-Marseille

Nous avons, en 2019, participé à une rencontre avec Mr MOUSTIER de la Métropole Aix-Marseille, qui est intéressé par les activités de l'association à inclure dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial à l'avenir.

F. IUT d'Avignon

La partenariat avec l'IUT d'Avignon s'est affirmé en 2019 par l'accueil des Rencontres Brassicole, et les échanges accrus entre l'association et cette structure. Ils se renforceront encore à l'avenir via les interventions prévues dans le cadre du projet sur les cultures de houblon.

2 . Partenariats privés et associatifs

Différents partenariats associatifs (GAL de l'Est-Audois, filière brassicole Occitanie,) et privés (liens avec Cyril HUBERT et Élisabeth PIERRE, entreprises Sogébul, Nyséos, etc...) existent. Ils sont à approfondir l'an prochain afin d'intensifier les échanges et les possibilités de « réseautage » de l'association.

Le Syndicat National des Brasseurs Indépendants (SNBI) est aussi l'un des partenaires de l'association cependant peu de liens existent entre l'association et cette structure.