



carbone
farmers



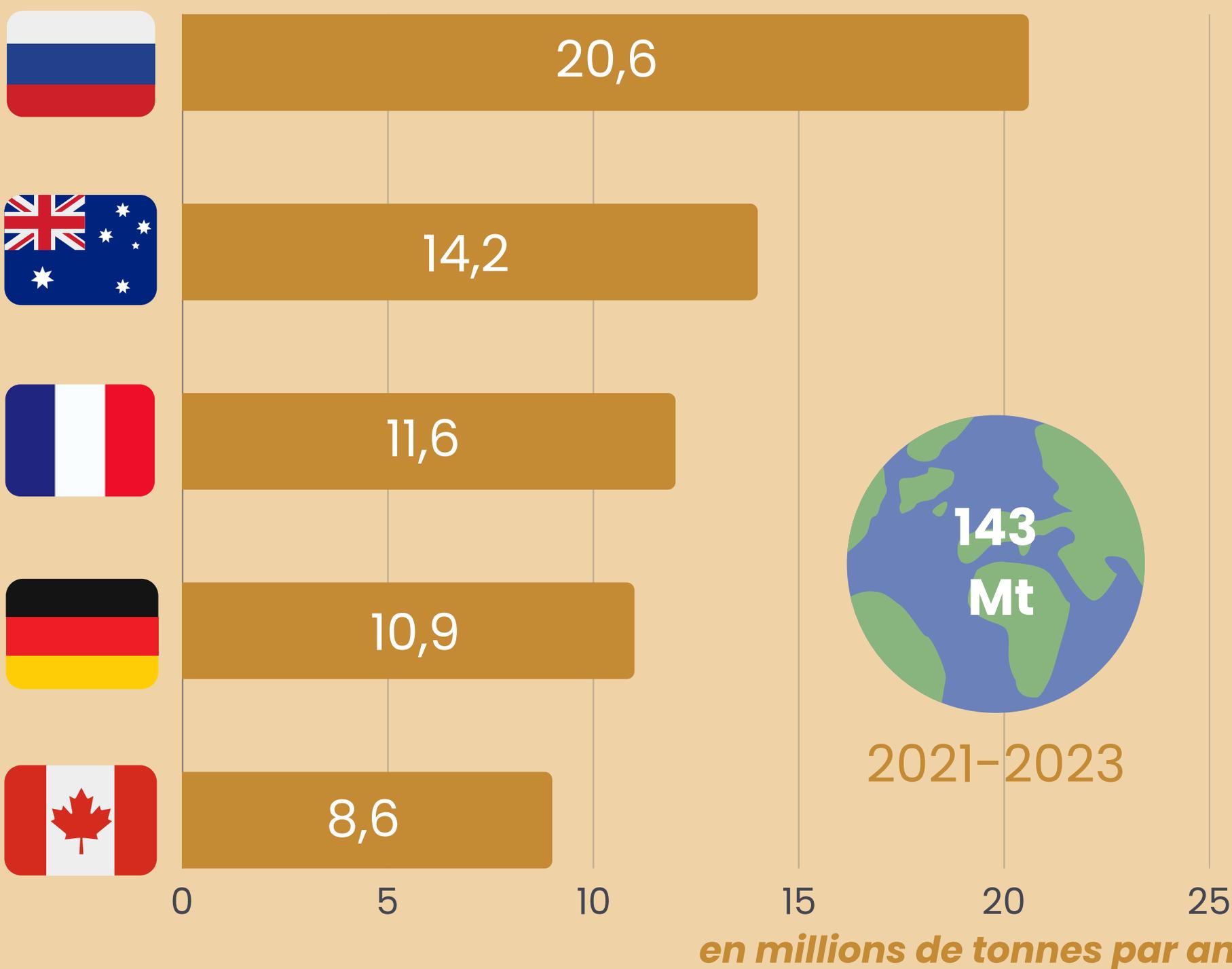
FOCUS COMMODITÉ N°7

L'orge



LA PRODUCTION MONDIALE D'ORGE

Principaux producteurs mondiaux d'orge

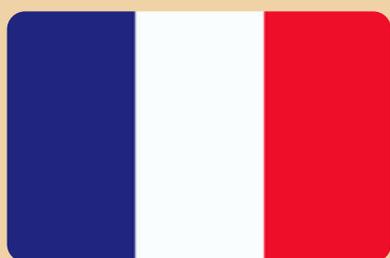


Source : FAO - Moyenne 2021-2023

LES RENDEMENTS EN ORGE



80 q/ha



64 q/ha



31 q/ha

FRANCE

N°9

BELGIQUE

N°1

MONDE

➤ Avec un rendement moyen important, la France est le 3ème pays producteur d'orge et le premier pays européen.

Source : FAO - Moyenne 2021-2023

EXEMPLE D'ITINÉRAIRE TECHNIQUE* (ITK)

Orge de printemps



➤ **L'ITK** se définit comme les **étapes clés** d'une culture. Cependant, il est important de préciser qu'ici sont présentées les étapes générales de la culture d'orge, chaque agriculteur ayant une technique qui lui est propre.

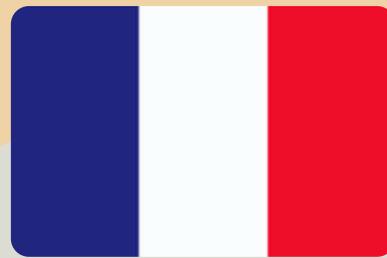
ÉMISSION DE CO₂ D'UN HECTARE D'ORGE



1,6 tCO₂*



1 hectare



2,83 tCO₂*



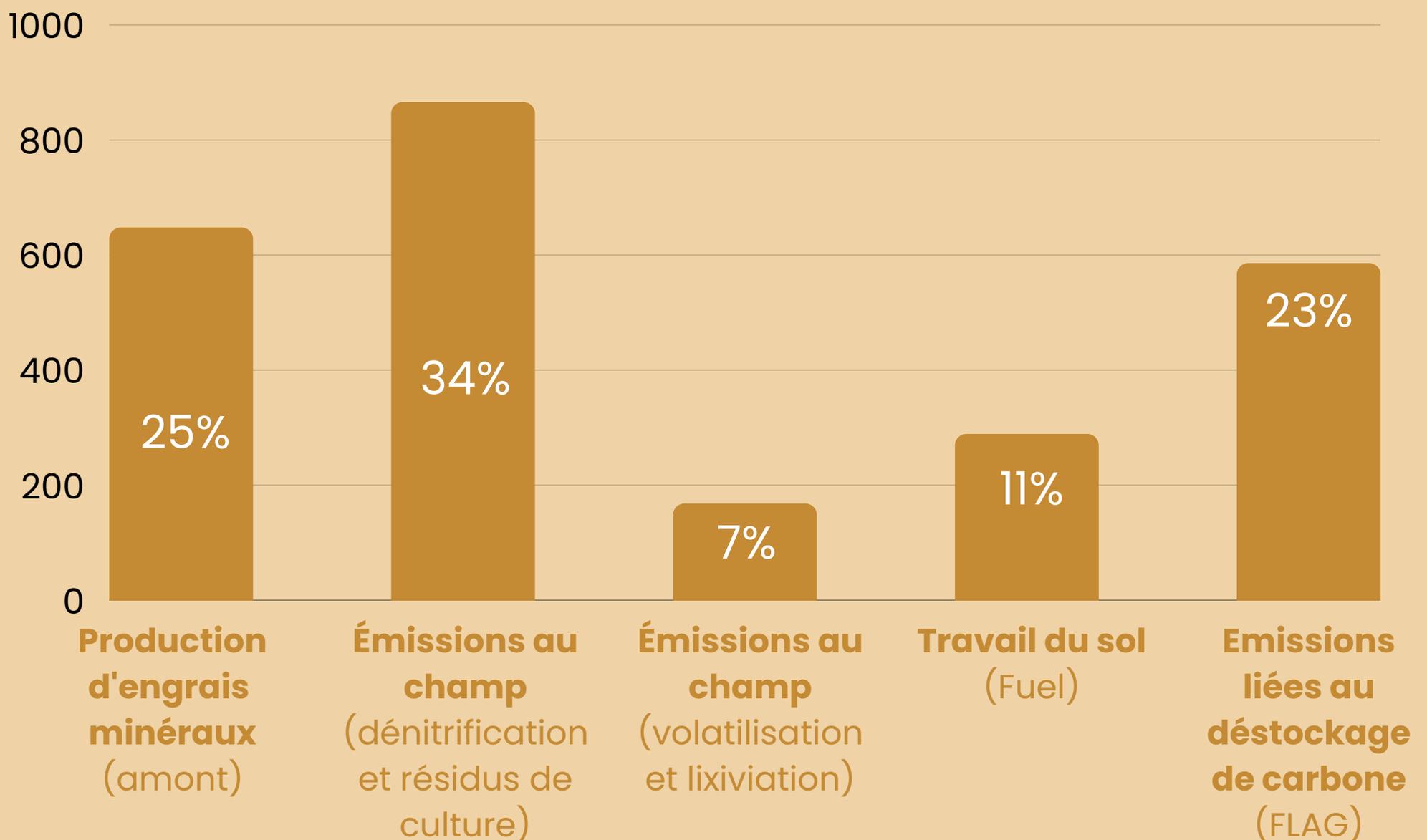
1 hectare

**moyenne des émissions en tonnes de CO₂ pour un hectare d'orge*

RÉPARTITION DES ÉMISSIONS SUR UN HECTARE D'ORGE DE PRINTEMPS

Répartition des émissions par poste

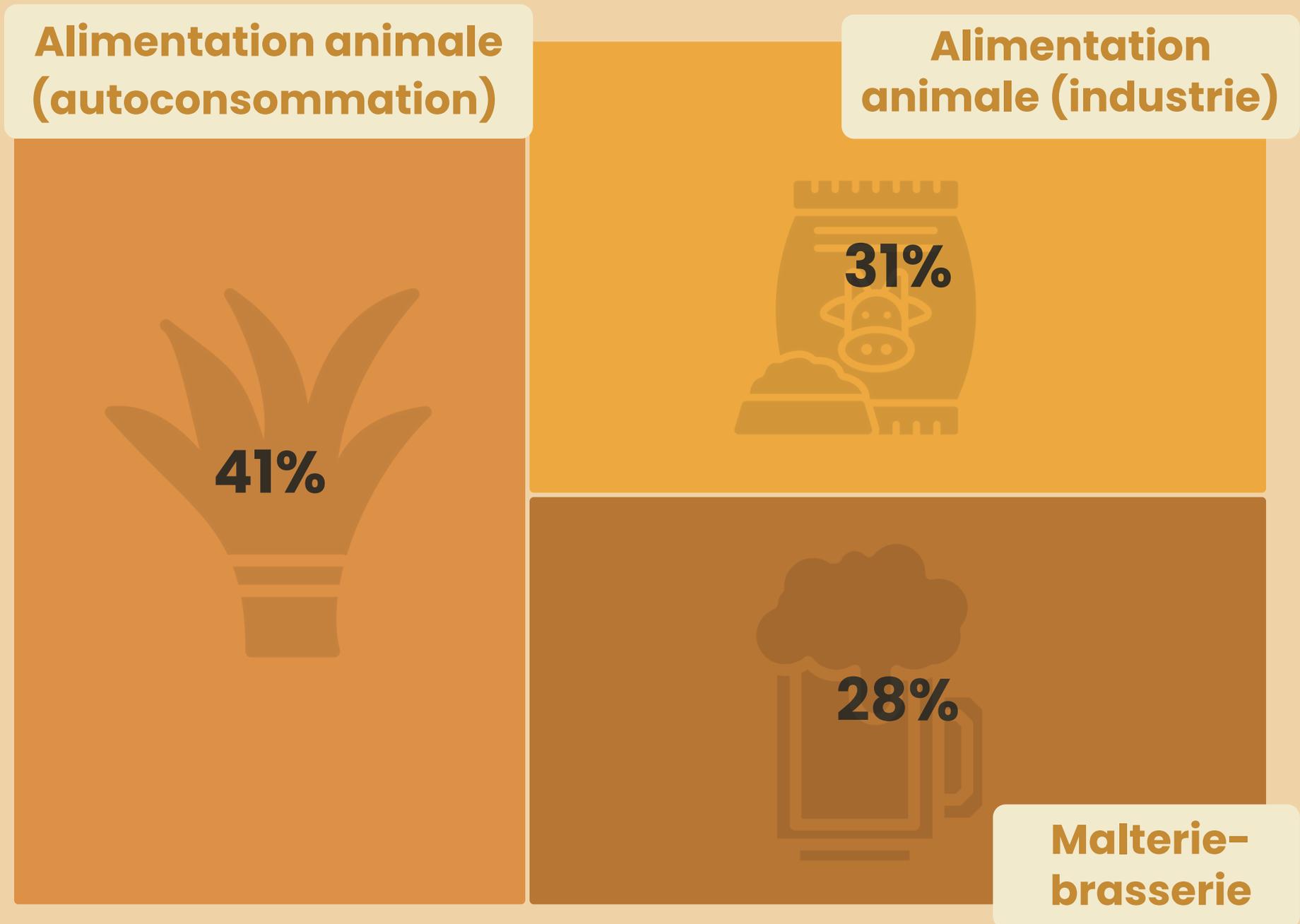
kgCO₂e/ha



Source : Données Carbone Farmers

LES DÉBOUCHÉS DE LA PRODUCTION D'ORGE EN FRANCE

Illustration de la répartition des volumes d'orge produits
en 2023 en France (hors exportations).



Sources : FranceAgriMer, Chambres d'agriculture France, Intercéréales

1 HECTARE D'ORGE BRASSICOLE EN FRANCE C'EST...



6,4 t

d'orge brassicole



5 250 kg
de malt



31 500 L
de bière blonde

DE L'ORGE BRASSICOLE À LA BIÈRE



1. STOCKAGE

L'orge est nettoyée et séchée pour atteindre un taux d'humidité de 12 à 14 %. Elle est ensuite stockée dans des silos.



2. MALTAGE

Le grain d'orge est humidifié (**trempe**) pour déclencher la **germination**. Puis il est séché dans un four (**touraillage**), afin de développer ses arômes.



3. BRASSAGE

Le malt est réduit en farine (**concassage**), puis mélangé à de l'eau chaude pour transformer l'amidon en sucres (**empâtage**). Après filtration des drêches, le moût est **bouilli** avec du houblon. Il est ensuite **clarifié** et **refroidi**.



4. FERMENTATION

Les sucres sont transformés en alcool et CO₂ par ajout de levures (**bières à haute et basse fermentation**) ou par **fermentation spontanée**. On peut ensuite effectuer une 2ème fermentation.



4. FILTRATION

La bière est éventuellement **filtrée** afin d'éliminer les levures, résidus de houblons et autres particules solides.



LA BIÈRE EST PRÊTE

5. CONDITIONNEMENT ET COMMERCIALISATION

La bière est soutirée puis mise en bouteilles, canettes ou fûts. Elle est ensuite pasteurisée avant d'être commercialisée.



À ÊTRE BUE !

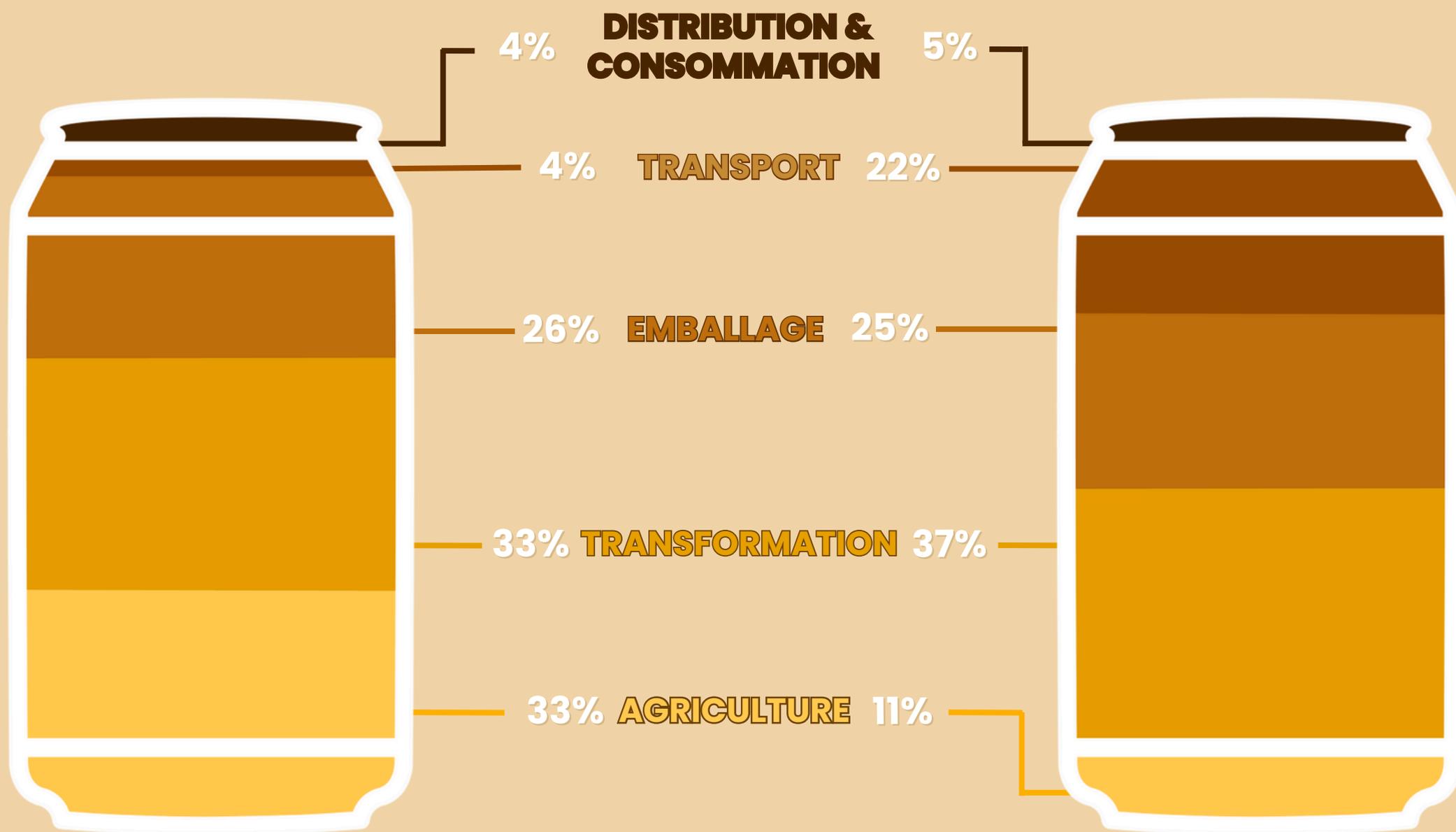
INTENSITÉ CARBONE D'UNE CANETTE DE BIÈRE 33 CL

388 gCO₂

soit 1,16 kg CO₂ eq/kg

248 gCO₂

soit 0,744 kg CO₂ eq/kg





carbone farmers

Carbone Farmers accompagne les acteurs des chaînes de valeur alimentaires dans la mise en place de filières bas carbone et agroécologiques.

Une démarche qui contribue à produire de l'orge **issue de pratiques durables** pouvant être transformée en bière **bas carbone**.