



Se diversifier avec

LE HOUBLON



L'ESSENTIEL À SAVOIR AVANT D'ALLER + LOIN

Rédaction : février 2026

La filière se développe en PACA avec plusieurs associations et des essais dans la région. L'essor des brasseries artisanales locales en recherche de houblons français (et bio) est une opportunité, mais le marché reste instable. La marge des brasseurs étant faible, ils se fournissent souvent préférentiellement à l'étranger où les prix sont plus avantageux.

SPÉCIFICITÉS

- ☐ Préférer des sols profonds, riches et drainants. Attention aux sols argileux asphyxiants
- ☐ Besoins en eau et minéraux importants
- ☐ Quelques maladies et ravageurs contraignants, gestion plus technique en bio
- ☐ Importance du choix variétal et des dimensions de la houblonnière
- ☐ Beaucoup d'opérations post-récolte (séchage, conservation, vente)
- ☐ Coûts et investissements importants (surtout sur grande superficie)
- ☐ Nécessité d'un débouché sécurisé.

Aujourd'hui on compte **118 producteurs** en France, sur **563 ha** avec une production de **800t/an**.

Le Vaucluse possède 6 houblonnières.



Caractéristiques techniques

- ✓ **Sols profonds, drainants et riches.** Eviter les sols argileux asphyxiants ou trop chauds.
- ✓ Attention aux parcelles trop exposées au **vent**
- ✓ **Les besoins en eau sont très importants** pendant la croissance du houblon (entre 10 à 12L/pied/jour)
- ✓ **Fertilisation recommandée** : 110-170 UN, 20-30UP, 90-170 UK. Nécessite également un taux de matière organique élevé à gérer avec un apport d'amendement de fond annuel (compost ou fumier) et un apport d'engrais
- ✓ **Maladies et ravageurs** :
 - Mildiou, à gérer avec la taille du printemps, le choix variétal et les traitements
 - Le puceron au printemps et l'araignée rouge en plein été



Marchés & filières

- Obligation réglementaire : **agrément FranceAgriMer** pour vendre du houblon
- Importance de **sécuriser des débouchés avant implantation** : contrats, partenariats brasseurs-producteurs
- **Filière en structuration** :
 - Interhoublon (interprofession)
 - AGPH (association générale des producteurs de houblon)
 - France Houblon (marque collective)
 - ITH (institut technique du houblon)
 - Réseau régional (Bière de Provence, GIEE, Agribio04)

Consommation / transformation

- Le houblon est utilisé **exclusivement pour la bière**. La valorisation dépendant fortement de la **variété** (amérisante, aromatique, duale) et de la **constance** des profils aromatiques
- Le houblon est transformé et commercialisable sous différentes formes : cônes secs, pellets, parfois extraits (rare en France, transformation industrielle)

✓ Conception de la houblonnière :

Culture de plants femelles : préférer la plantation racines nues ou en pots

Structure : échafaudage en treillis avec mise au fil des lianes pour grimper verticalement jusqu'en haut de la structure de 5 à 7 m

✓ Récolte de mi-août à mi-septembre

Importance de la date pour la qualité des acides alpha et l'huile

✓ **Rendement** : 0,8 à 1,5 t/ha de houblon sec en bio et plus de 2t/ha en conventionnel

✓ Opérations post-récoltes importantes :

- **Tri des cônes** = inflorescences (manuel si <50 plants ou cueilleuse-trieuse) **et séchage**
- **Pressage** en balle pour conservation et **pelletisation** en **chambre froide**, à l'abri de la lumière et de l'oxygène

Coûts & investissements

❖ **Coût de plantation important** : entre 30 000€ à 40 000€/ha

❖ **Coûts d'entretien** : irrigation et fertilisation en gros volume, protection sanitaire régulière

❖ **Main d'œuvre** : 600 à 1 500 h/ha/an avec pic d'activité pour l'installation, la mise au fil et la récolte

❖ **Investissement de matériel** : 70 000€ à 100 000€

- Echafaudage
- Nacelle (gestion des câblages et structure)
- Atomiseur, outils de taille
- Cueilleuse-trieuse, séchoir, presse à balle
- Chambre froide pour stockage
- Pelletisation

La **prestation et la mutualisation** sont envisageables

ALLER + LOIN ?

pad@vaucluse.chambagri.fr



#agriculture84

chambre-agriculture84.fr



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
VAUCLUSE

Fiche non exhaustive réalisée à partir de données issues de plusieurs régions et recueils d'expériences.
De nouvelles informations sont peut être disponibles.

Réf. : Victor Frichot (Agribio04) ; Guide technique « La culture du houblon biologique en PACA » (agribio04, GRAB, la bière de provence) ; étude sur le potentiel d'achat par les brasseurs de la région ; étude nationale de la filière du houblon biologique