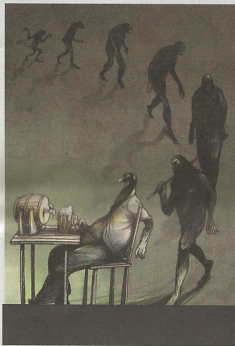


✓ **Dessin de Boligán paru dans El Universal, Mexico.**

Le houblon a la gueule de bois

Matières premières. Aux Etats-Unis, l'engouement pour les bières artisanales provoque une pénurie de houblon et fait grimper son prix de vente.



— **Financial Times** Londres

A Brooklyn comme dans le quartier londonien de Hackney, la bière artisanale fait désormais partie de la panoplie de tout *hipster* qui se respecte. Mais l'engouement pour ces bières produites par de petits brasseurs indépendants s'est traduit par une ruée sur le houblon, l'ingrédient qui donne au breuvage son arôme et son amertume. Aux Etats-Unis, où la tendance est née, le secteur de la bière artisanale représente près de 14 milliards de dollars [10,2 milliards d'euros] et a enregistré une croissance moyenne supérieure à 10 % par an au cours des dernières années. Résultat : le prix des savoureux houblons préférés des brasseurs artisanaux a doublé et oscille entre 7 et 10 dollars [5 et 7,3 euros] la livre depuis ces cinq dernières années, un record inégalé depuis la grande sécheresse de 2007-2008. Les bières artisanales contiennent jusqu'à dix fois plus de houblon qu'une lager ordinaire produite par une multinationale et sont souvent décrites comme des "bombes de houblon".

"J'achète du houblon depuis trente ans et ça n'a jamais été aussi difficile", déclare Steve Dresler, maître brasseur de Sierra Nevada, une société californienne créée par des brasseurs amateurs à la fin des années 1970.

Aux Etats-Unis, la demande de nouvelles bières a fait grimper le nombre de brasseries artisanales à 2 768 l'année dernière, soit 15 % de plus qu'en 2012. Les bières artisanales représentent désormais presque 8 % du marché américain. Elles rencontrent également un fort succès au Royaume-Uni, en Europe continentale, au Japon, ainsi que dans certains pays émergents. La concurrence devient ainsi de plus en plus rude pour mettre la main sur les récoltes de houblon dans le monde entier.

"C'est une sorte d'épidémie qui est en train de gagner toute la planète. Même la Chine compte près d'un millier de brasseurs artisanaux", explique Alex Barth, directeur de Barth-Haas Group, un acteur majeur du marché du houblon, dont le siège est en Allemagne.

Parmi les divers styles de bières artisanales, la India Pale Ale (IPA), réputée pour sa forte teneur en houblon, est la plus demandée. Créée par les Britanniques au XIX^e siècle, l'India Pale Ale a fait des émules aux saveurs plus marquées.

"L'industrie du houblon a du mal à faire face", reconnaît Sean McGree, de BSG CraftBrewing, un fournisseur américain d'ingrédients de fabrication de la bière. Les microbrasseries sont les premières à souffrir de cette situation. La faiblesse des réserves de houblon complique en effet la tâche des petites entreprises qui n'ont pas de contrat à terme avec les cultivateurs. Si l'un de leurs nouveaux produits fait un tabac, ils peuvent difficilement obtenir la matière première nécessaire pour répondre à cette demande inattendue.

Ainsi, quand le produit phare de Sierra Nevada, la Torpedo Extra IPA, a été lancé, en 2009, les ventes annuelles ont grimpé de 50 à 60 % et l'entreprise a eu des problèmes d'approvisionnement, se souvient Steve Dresler. "Je n'ai pu vendre qu'un nombre limité de fûts [de Torpedo Extra] par semaine avant de pouvoir refaire le plein de houblon", explique-t-il.

Concurrence. Pour les brasseries artisanales, le plus dur reste sans doute à venir : dès l'année prochaine, les grandes multinationales reconstitueront leurs stocks et commenceront à négocier avec les producteurs. "Les prochaines années devraient être intéressantes, les brasseurs seront en concurrence autant pour vendre que pour acheter", commente Steve Dresler.

Les Etats-Unis ne comptent que 35 à 40 houblonniers – des exploitations familiales depuis quatre ou cinq générations –, installés pour la plupart dans l'Oregon, l'Idaho et l'Etat de Washington. D'autres agriculteurs ont commencé à cultiver cette plante dans le nord de l'Etat de New York, dans le Michigan et dans le Colorado, mais les volumes sont encore modestes. "Nous partons de zéro", rappelle Steve Miller, un spécialiste du houblon chargé de développer cette production dans l'Etat de New York.

— **Emiko Terazono**
Publié le 12 mai