

PORTRAIT de Elsa BRANSIECQ, première houblonnière des Ardennes

Après avoir travaillé dans l'informatique, Elsa BRANSIECQ, a repris l'exploitation de grandes cultures de son père en août dernier. Un peu aventurière, elle s'est rapidement lancée dans une nouvelle production : le houblon.

Quand on pense culture, on pense betterave, blé, colza... Pas Elsa BRANSIECQ.

L'agricultrice de 36 ans a souhaité diversifier la production de sa ferme et a créé Les Houblons de la Retourne, à HOUDILCOURT, dès son installation sur la ferme familiale, cet été. Elle sourit : « *J'aime la bière alors pourquoi pas travailler le houblon* ». Avant de poursuivre plus sérieusement : « *Tout le monde connaît le houblon, mais en réalité, beaucoup ignore à quoi il ressemble. On ne s'imagine pas que les houblonnières mesurent 6m50 de haut. Monter la houblonnière a été un vrai challenge, on l'a fait avec mon père et des proches et on a eu besoin d'une nacelle tellement les plants sont hauts* ». On ignore également qu'il existe des dizaines et dizaines de variétés différentes de houblon. Elsa se félicite d'avoir retrouvé une variété ancienne : le tardif de Bourgogne. « *Notre production est bio et toute l'exploitation est en reconversion, planter une variété ancienne française a du sens* », souligne l'agricultrice qui avoue toutefois ignorer tout de ce plant. « *Je ne sais même pas quel parfum, il a, ça va être la surprise* ». Pour le reste, elle a choisi des plants bien connus des brasseurs comme le Cascade, très utilisé dans les bières IPA mais pas seulement. Elle propose des variétés dite florales, épicés, aux notes d'agrumes ou encore herbacés.

Une vraie demande des brasseurs

« *Je suis partie sur sept variétés, précise-t-elle. Je ferai ensuite faire des analyses pour pouvoir communiquer des données précises aux brasseurs* ». C'est bien tout l'enjeu de sa houblonnière, travailler avec des brasseurs locaux. Certains se sont même déjà montrés intéressés avant même que l'agricultrice leur ait présenté sa production. Ils ne sont pas les seuls. De nombreux passants se sont arrêtés pendant le montage de la houblonnière pour poser des questions.



Le montage de la houblonnière a été particulièrement ardu. Elsa et ses proches ont eu besoin d'utiliser une nacelle pour y parvenir.



Elsa en train de détacher le houblon qui sera ensuite séché.

La Chambre d'Agriculture s'est elle aussi montrée immédiatement intéressée. « *Nous avons participé à l'opération culture à la ferme où j'ai pu présenter mon projet aux gens. Comme je fais également partie des Jeunes Agriculteurs, on m'a aussi proposé d'intervenir dans des forums autour de l'innovation dans les Ardennes et des productions atypiques* ». Être sollicitée avant même d'avoir véritablement commencé, c'est en temps normal suffisamment rare pour être souligné. Mais Elsa nous explique : « *Il y a une vraie demande. Nous ne sommes qu'une dizaine de producteurs à nous être lancés sur toute la France et tous les brasseurs qui mettent en avant le côté local de leur bière ont envie de travailler avec du houblon de chez eux* ».

Trois ans pour parvenir à une production maximale

Pour satisfaire le plus grand nombre, Elsa a déjà prévu de proposer son houblon à la vente de deux manières : en cônes séchés et en pellets (comme des copeaux). Elle réalise ensuite des sacs qui sont stockés au frais. « *Je vais faire plusieurs tailles de sacs, je ne m'adresse pas qu'aux brasseurs pro mais aussi aux amateurs qui brassent leur petite bière dans leur garage* ».

Elle teste d'ailleurs son houblon en sortant une cuvée spéciale dès cette année avec un ami brasseur. « *On a récolté 3kg ce qui représente 1000 l de bière. Mais ce n'est pas beaucoup, dès l'an prochain, on sera à la moitié de nos capacités* », insiste l'exploitante. Il lui faudra encore un an pour que sa récolte soit optimale. « *Peut-être qu'alors, j'investirai dans une cueilleuse. Pour le moment, tout se fait à la main. On détache les cônes, on les sèche. La culture du houblon, ressemble à celle de la vigne. Les plantes ont des points communs, leur cycle, leurs maladies.* »



La première récolte de houblon réalisée à HOUDILCOURT. Elsa BRANSIECQ a récolté 3 kg cette année.

L'exploitante a déjà dû beaucoup investir pour monter sa houblonnière et va devoir maintenant réussir un nouveau challenge : l'agronomie. Elle confirme : « *Il va falloir faire en sorte que les différents rhizomes poussent correctement, éviter les maladies, tout ça en passant en même temps le reste de nos cultures en bio, puisque nous sommes actuellement en conversion pour une partie de l'exploitation* ». Une chose est sûre, Elsa et son père ne vont pas avoir le temps de s'ennuyer dans les années à venir.

Virginie MENVIELLE

Son parcours

Elsa BRANSIECQ était auto-entrepreneuse dans l'informatique. Elle s'est finalement lancée dans un Brevet Professionnel REA (Responsable d'Entreprise Agricole) en 2015. Son diplôme en poche deux ans plus tard, elle s'est installée avec son père sur la ferme familiale. Par la suite, elle a suivi une formation en Agronomie en Alsace et elle compte participer à une nouvelle session de formation sur les traitements BIO.

SCEA BRANSIECQ
Elsa BRANSIECQ
54 RUE PRINCIPALE
08190 HOUDILCOURT