

MINI-GUIDE DE CULTURE DU HOUBLON



Retrouvez toutes les étapes pour planter, entretenir et récolter votre plant de houblon !

SOMMAIRE

1. Choix du terrain	2
2. Choix de la variété	2
3. Préparation du sol	2
4. Préparation du plant	3
5. Mise au fil	3
6. Entretien	3
7. Récolte	4
8. Séchage	4



1.

Choix du terrain

Il convient d'abord d'identifier les bonnes conditions pédo-climatiques

- Un sol profond, idéalement limoneux argileux et bien drainé.
- Une légère pente favorisera l'écoulement d'eau
- Un PH entre 6 et 8, l'idéal se situe entre 6 et 6,5, soit légèrement acide.
- Une exposition des rangs dans le sens du vent dominant pour favoriser une aération/un assèchement, ce qui préviendra des maladies fongiques.
- Une altitude inférieure à 1000m : il existe peu de résultats fiables sur la culture du houblon en altitude, des expérimentations sont nécessaires pour prouver de l'intérêt de la culture du houblon <1000m
- Les plantations en pot sont possibles mais uniquement si nécessaire (sol pollué, sol peu profond, espace très restreint)

2.

Choix de la variété

Vous devrez choisir selon plusieurs critères

- RDV sur le tableau récapitulatif des cultivars ici : listehoublon.fr
- Prenez en compte la vigueur de la variété, mais aussi sa résistance aux maladies et aux insectes.
- Si vous brassez de la bière en amateur ou en pro, vous aurez déjà vos préférences
- Si vous n'avez pas d'expériences dans le brassage, parlez-en à un brasseur de votre entourage, demandez lui ce qui l'intéresse dans un houblon : l'amertume ? les arômes ? lesquels ?
- Privilégiez au départ une population de variétés hétérogène pour observer le comportement, vous pourrez déplanter les moins intéressantes et replanter les plus intéressantes au fur et à mesure des récoltes et de vos observations.
- La plupart des plants vendus sur HOPSTOCK.FR sont en racines nues, CAD que le système racinaire est complet, dépourvu de terre afin de faciliter le stockage et l'envoi. ils ont déjà un an de développement, ce qui signifie que, plantés dans les bonnes conditions, ils ont des chances de donner du houblon dès la première année.

3.

Préparation du sol

- Le houblon appréciera une poignée de compost dans le sillon ou le trou prévu (mélanger le compost à la terre)
- Si vous faites un sillon ou un trou, prévoyez une profondeur de 20-30cm

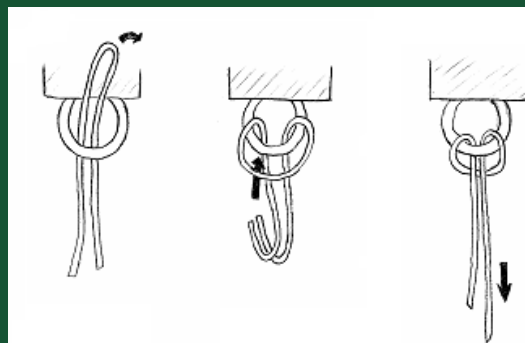


4. Préparation du plant

- A la réception : stockez les plants au frais (entre 1 et 4°C) maximum 2 semaines dans le sac.
- Sortez les plants du sac, veillez à ne pas mélanger les variétés si vous en avez commandé plusieurs
- Si vous observez des moisissures de surfaces sur les plants, cela est sûrement dû au stockage à une température trop élevée pendant plusieurs jours, il n'y a aucune inquiétude à avoir, il existe des solutions pour diminuer les risques pour le houblon, pour éliminer ces moisissures, préparez deux seaux, l'un avec 5% de vinaigre, l'autre avec de l'eau claire, trempez les racines dans le premier seau et plongez-le plusieurs fois dans le second seau pour éliminer les résidus de vinaigre qui pourraient dommager la racine, frottez si nécessaire.
- Préparez un pralin : 1/3 de bouse, 1/3 d'eau, 1/3 de terre ou substrat, trempez-y les plants de houblon.
- Plantez le plant dans le sillon ou le trou prévu (20cm de prof. minimum), tenez le plant pour que le collet soit au niveau du sol, recouvrez de terre fine et arrosez de 2 à 3 litres par plant.

5. Mise au fil

- Posez les fils en haut de l'échafaudage en faisant un noeud «d'alouette» ou de cabestan avec votre fil coco
- Plantez le fil dans le sol, d'une vingtaine de centimètre à l'aide d'une perche fine et encochée pour y mettre le fil de coco
- Prenez les 3 pousses les plus vigoureuses lorsqu'elles atteignent 30 cm, et enroulez-les dans le sens des aiguilles d'une montre autour du fil tuteur, veillez surtout à ne pas casser la tête ou à trop presser la liane, vous devrez alors recommencer avec une liane en parfaite forme.
- Coupez avec un couteau à légumes ou arrachez à la main les pousses inutiles autour du fil tuteur.



Copyright © Wikimedia Commons

6. Entretien

- Arrachez régulièrement les pousses et les mauvaises herbes autour du plant, celles ci captent les nutriments qui n'iront pas au houblon et favorisent le stockage de l'eau libre, et donc favorisera l'apparition de maladies fongiques en cas de température douces (18-25° pour le mildiou)
- Arrosez tous les deux à trois jours avec 1 litre par plant, tous les jours en période très sèche en mai ou juin.



- Lorsque la liane atteint les 2,5 à 3m, prenez un gant et arrachez toutes les feuilles du premier mètre, ces feuilles favorisent l'environnement humide qu'apprécient le mildiou et les insectes ravageurs. Le premier mètre est souvent improductif.
- Traitez avec un pulvérisateur à main ou un atomiseur arboricole régulièrement et en préventif à la poudre de roche (mildiou, oïdium, pucerons), au savon noir (mouillant pour la poudre de roche, pucerons, araignées rouges), au petit lait (pucerons, araignées rouges). ne traitez pas par temps chaud (>25°C), faites vos traitements le matin tôt, évitez les traitements dans les heures ou la veille d'une pluie importante, ils n'auront aucun effet.
- Lorsque le vent est important ou que les variétés sont très vigoureuses, elles peuvent perdre le fil, il est parfois nécessaire de les remettre au fil, cela se fait à la main, avec une nacelle si elles sont inaccessible à pied.

7. Récolte

Le houblon est mûr entre fin août et début octobre selon les variétés, il doit faire 20-25% de matière sèche (calculer la matière sèche), il ne doit pas sentir trop «vert» (trop tôt) ni sentir l'ail/l'oignon (trop tard). Sans trieuse-cueilleuse professionnelle, vous pouvez cueillir chaque cône à la main, une liane prendra entre 30 et 45 minutes de cueillette par personne. (calculez bien la quantité de plants en fonction du temps que vous pouvez y consacrer !)

8. Séchage

- Vous pouvez utiliser le houblon frais, non séché dans la bière directement, de préférence au moment de l'ébullition. (en dry hopping, il risque d'infecter le moût)
- Le houblon doit descendre à 10%-12% d'humidité afin de le conserver, on obtient ce pourcentage en soufflant de l'air chaud et sec à travers une couche de houblon de 20 à 30 centimètres pendant plusieurs heures.



Partagez et découvrez les expériences d'autres micro-houblonniers sur le groupe Facebook <<**Houblonniers Amateurs**>>

Lien : facebook.com/groups/1233090330164288

