



CATALOGUE 2022

HOPEN
TERRE DE HOUBLON

De leur
FERME
à votre
CHOPE



LOCAL



ÉCOLOGIQUE



JUSTE



COLLECTIF

La team HOPEN

LA TEAM À BORDEAUX



Fanny
Co-fondatrice
Responsable marketing

LA TEAM À AGEN



Lucie
Co-fondatrice
Responsable production



Chloé
Communication



Gabriel
E-commerce



Antoine
Conseiller agricole



Perrine
Ingénieure de recherche



Martin
Commercial



Juliette
UX / UI Design

NOS PRESTATAIRES :



Frédéric L'AZOU
Consultant Bière
Chargé de Développement
Commercial chez HOPEN



Marine
Freelance
Commerciale France
& Espagne



Adèle
Freelance
Assistante
administrative



Adam
Freelance
Développeur web



Les houblonnières avec HOPEN



En Charente, Lot-et-Garonne, Eure-et-Loir, Vendée, Vienne et encore Pyrénées-Atlantiques, les houblonnières accompagnées par HOPEN sont de plus en plus nombreuses.

Chez HOPEN, nous pensons qu'amener l'**agroécologie** dans les houblonnières est primordial. Les producteurs que nous accompagnons sont engagés dans une démarche agroécologique. Cette dernière est en accord avec la protection de l'environnement et le respect des ressources naturelles. Nous encourageons notamment la mise en place de bandes fleuries et couverts végétaux dans les houblonnières, nous permettant d'enrichir la biodiversité en augmentant le nombre de pollinisateurs, de prédateurs, etc.

C'est une démarche collective, que nous appliquons en accord avec tous nos producteurs.



Le processus de transformation



TRAÇABILITÉ ET TESTS QUALITÉ

Avant récolte, chaque houblon est identifiable à la parcelle. Nous vérifions l'odeur, la couleur, le taux d'humidité, l'effeuillage, le taux de tiges et de feuilles de chaque lot.



PESAGE DU LOT

Pour vérifier que les lots n'ont pas repris d'humidité depuis la fin de la récolte.



BROYAGE DU LOT

Selon son taux de résine, le houblon est broyé plus ou moins fin.



PELLETISATION

La poudre obtenue est compressée dans la matrice qui lui donne sa forme de pellet. Le pellet prend moins de place que le cône et se dissout mieux.



REFROIDISSEUR ET DÉPOUSSIÉRAGE

Le pellet sort de la filière à 50°C - 55°C. Un système de ventilation se charge de le refroidir et de le dépoussiérer.



ENSACHAGE

Sous vide et sous atmosphère modifiée (par injection d'azote)

Le sachet est plus ou moins gonflé selon le format.

5 kg : aspect sous vide «détendu» pour éviter les frottements.

1 kg : comme un sachet de chips.



CHAMBRE FROIDE ET LIVRAISON





Nos producteurs



Lot-et-Garonne
XAVIER
En BIO

Xavier est un partenaire historique de HOPEN. Il dirige la production de la première parcelle expérimentale de houblon de 2 hectares BIO en Lot-et-Garonne.

Ce ne sont pas moins de 13 variétés qui sont testées sur cette parcelle et autant de techniques en agroécologie. Son exploitation comporte aussi une production de maraîchage BIO sous serre photovoltaïque et de noisettes, filières typiques du département.

Emeric est l'expert du séchage ! Il sèche dans son entreprise tout type de petits fruits : figues, bananes, en passant par la prune, cultivée sur l'exploitation.

Au cœur de la Vallée du Dropt, la houblonnière de Emeric sublime et diversifie le paysage Lot-et-Garonnais.

La houblonnière occupe toute la famille à plein temps, c'est en effet, depuis son implantation, 3 générations qui se hâtent à la tâche !



Lot-et-Garonne
**EMERIC
& MICHAËL**

Adrien a repris l'exploitation familiale. C'est un habitué des cultures techniques, il se perfectionne chaque année sur la production de semences : betterave, maïs...

Ayant la volonté de diversifier son exploitation, Adrien commence la culture du houblon en 2020. L'implantation du houblon permet à **Adeline** de rejoindre la ferme. Une femme dans le houblon, on adore !



Lot-et-Garonne
**ADELINE
& ADRIEN**
En conversion BIO



Charente

JAMES, CÉDRIC & NICOLAS

En conversion BIO

C'est l'histoire d'un projet né du partage de 2 générations : **James**, agriculteur à la retraite (sur le papier uniquement) et des fils amateurs de bières artisanales, dont **Cédric**. Ainsi, le houblon a tout de suite fait écho.

C'est au cœur de la Charente, bercé par les céréales, qu'une houblonnière érige une nouvelle perspective d'avenir.

Aude a repris l'exploitation depuis 5 ans, où des cochons sont élevés sans antibiotiques et nourris grâce aux cultures cultivées sur l'exploitation. Une rencontre peu anodine avec le banquier **Éric** pour l'achat d'une moissonneuse batteuse amorce le tournant de la vie de Aude et de l'exploitation.

Top chrono en 2 ans : un mariage, le passage au zéro labour et 3 hectares de houblon plantés en conversion !



Vendée

AUDE & ÉRIC

En conversion BIO

Son père, producteur de tabac blond sur plus de 20 hectares part à la retraite en 2020 et **Sébastien** raccroche in extremis les wagons.

Les connaissances restent et les parallèles entre le houblon et le tabac sont mis à profit de ce nouvel atelier : deux cultures techniques, irriguées, où le séchage est le point central de la qualité du produit fini !



Pyrénées-Atlantiques

SÉBASTIEN

En conversion BIO



Formé d'un tout autre secteur, c'est lors d'un voyage en Australie dans une houblonnière que le projet commence à émerger.

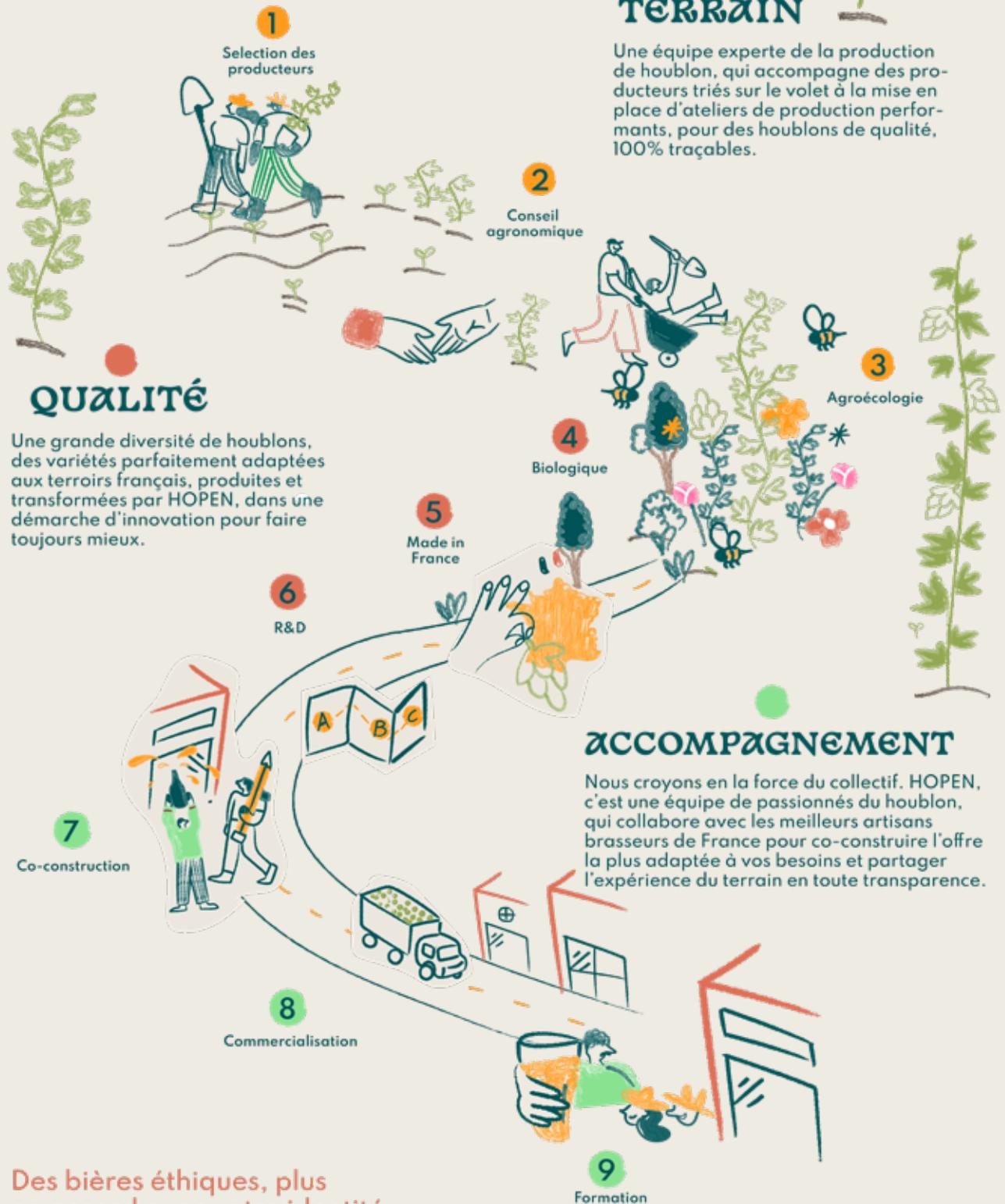
De retour sur l'exploitation céréalière du papa avec un projet précis en tête, **Étienne** engage toute la famille : on dépoussière le hangar, on installe une pico brasserie avec les copains du coin, c'est reparti, l'exploitation prend un nouveau souffle avec le houblon !

Le brin de folie de **Séverine** et **Rodolphe** laisse apercevoir une note nouvelle du paysage Beauceron. Ici, en plus des grandes cultures et des pommes de terre, on cultive la patate douce et des légumes en agriculture biologique, vendus dans un distributeur automatique à casier.

Le houblon s'est installé juste en face du corps de ferme sur 3 hectares à l'automne 2021, en complément des orges BIO pour la brasserie.



POUR UN HOUBLON À L'IMPACT POSITIF POUR TOUS.



TERRAIN

Une équipe experte de la production de houblon, qui accompagne des producteurs triés sur le volet à la mise en place d'ateliers de production performants, pour des houblons de qualité, 100% traçables.

QUALITÉ

Une grande diversité de houblons, des variétés parfaitement adaptées aux terroirs français, produites et transformées par HOPEN, dans une démarche d'innovation pour faire toujours mieux.

ACCOMPAGNEMENT

Nous croyons en la force du collectif. HOPEN, c'est une équipe de passionnés du houblon, qui collabore avec les meilleurs artisans brasseurs de France pour co-construire l'offre la plus adaptée à vos besoins et partager l'expérience du terrain en toute transparence.

Des bières éthiques, plus en accord avec votre identité d'artisan brasseur et qui rémunèrent mieux nos producteurs !

HOUBLONS BIO ET EN CONVERSION - origine France

EURE-ET-LOIR

(Aramis disponible à partir de 2023)

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Aramis |  Cascade |
|  Barbe Rouge |  Nugget |

VIENNE

(Willamette disponible à partir de 2023)

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Golding |  Cascade |
|  Nugget |  Willamette |

VENDÉE

(Houblons disponibles à partir de 2023)

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Chinook |  Galena |
|  Comet | |

CHARENTE

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Chinook |  Cascade |
|  Willamette |  Mount Hood |

LOT-ET-GARONNE

(Nouveautés en **bio** : Cascade, Chinook et Nugget)

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Cascade |  Galena |  Nugget |
|  Centennial |  Chinook |  Willamette |

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

(Récolte à partir de 2023)

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Cascade |  Sorachi Ace |
|  Nugget |  Zeus |





Les variétés disponibles 2021 - 2022

Variétés	Lot-et-Garonne	Charente	Eure-et-Loir	Vendée	Vienne
BARBE ROUGE			X		
CASCADE	X	X	X		X
CENTENNIAL	X				
CHINOOK	X	X		X	
GALENA	X				
GOLDING					X
MOUNT HOOD		X			
NUGGET	X		X		X
WILLAMETTE	X	X			

HOUBLONS BIO - origine Espagne

 Cascade

 Millennium

 Chinook

 Willamette



Conditionnements disponibles pour toutes variétés :

• 100g

• 1kg

• 5kg



Les analyses des houblons

Terroir Producteur(s)	Variété	Acides alpha	Acides bêta	Teneur en HE (mL/100g)	Myrcène (%)	Caryophyllène (%)	Farnésène (%)	Humulène (%)
LOT-ET-GARONNE XAVIER	CASCADE BIO	6,5%	5,8%	1	71	5,30	3,60	13,20
	CHINOOK BIO	10,5%	2,8%	1,10	40,50	11,90	0,70	26,40
	NUGGET BIO	12,3%	3,8%	1,10	52,40	11,90	0	23,90
	CHINOOK	9,3%	2,6%	1,20	37,60	11,30	0,80	25,20
	NUGGET	10%	3,1%	1,10	40,40	14,90	0,20	30,30
LOT-ET-GARONNE ADRIEN ET ADELINE	CASCADE	7,4%	6,7%	1,50	59,80	7,50	5	16,20
	WILLAMETTE	3,3%	2,8%	1	40,70	13,50	5,50	29,10
	GALENA	11,7%	7,2%	1,20	50,10	9,20	0	17,70
	CHINOOK	12,5%	3,8%	1,40	34,40	9,70	0,80	21,10
	CENTENNIAL	10,1%	3,6%	1,90	78,70	5,10	0	10,10
LOT-ET-GARONNE EMERIC ET MICHAËL	CASCADE	4,3%	4,5%	0,90	52,30	7,90	6,20	17,30
	CENTENNIAL	10,1%	2,9%	2,40	77,50	5,10	0	9,70
	NUGGET	11,1%	3,1%	1,20	62,40	9,20	0	18,10
CHARENTE JAMES, CÉDRIC ET NICOLAS	CASCADE	4,7%	6,4%	0,70	58,50	7,30	5,50	19,20
	WILLAMETTE	3,8%	3,3%	1,30	38,40	13,70	6,50	32,30
	CHINOOK	11,3%	3%	2	43,10	10,10	0,60	22
	MOUNT HOOD	3,5%	4%	1,40	53	13,10	0	26,80
VIENNE ÉTIENNE	CASCADE	4,9%	5,4%	0,80	60,80	7,30	7,10	17,40
	WILLAMETTE	3,6%	2,8%	0,50	27,20	14,80	8,90	39,40
	NUGGET	12,5%	3,9%	1,20	56,50	10,10	0	20,90
	GOLDING	5,5%	2,2%	0,60	34,40	14,50	0,40	43
EURE-ET-LOIR SÉVERINE ET RODOLPHE	CASCADE	4,5%	5,8%	1,50	62,60	6,70	5,60	16,40
	NUGGET	11%	3,6%	1,20	54,60	11,20	0	23,90
	BARBE ROUGE	7,7%	3%	2	51,10	9,50	0	28,80



Les houblons

FRANÇAIS

de terroir





XAVIER

Terroir : Lot-et-Garonne (47) Houblons BIO

Houblons disponibles en **BIO** et en **CONVERSION**

Type : Mixte

BIO Acides alpha : 6,5% Acides bêta : 5,8%

Cette variété très polyvalente est idéale pour brasser une IPA, Pale Ale et plus encore...

Ce houblon peut être substitué par Centennial, Columbus, Amarillo.

Type : Mixte

BIO Acides alpha : 10,5% Acides bêta : 2,8%
CONVERSION Acides alpha : 9,3% Acides bêta : 2,6%

Cette variété est idéale pour brasser une IPA, Pale Ale, Porter, Stout et Barley Wines.

Ce houblon peut être substitué par Nugget, Columbus, Northern Brewer, Target et Galena.

Type : Amérisant

BIO Acides alpha : 12,3% Acides bêta : 3,8%
CONVERSION Acides alpha : 10% Acides bêta : 3,1%

Cette variété est idéale pour amériser une IPA, une American Pale Ale, un Bitter...

Ce houblon peut être substitué par Galena, Columbus.

LE GOÛT DU
CASCADE



floral

agrumes

résineux

pamplemousse

LE GOÛT DU
CHINOOK



épicé

agrumes

résineux

pamplemousse

LE GOÛT DU
NUGGET



floral

résineux

herbacé



**ADELINE
& ADRIEN**



Terroir : Lot-et-Garonne (47)

**En conversion
BIO (C2)**

LE GOÛT DU
CASCADE



floral

agrumes

résineux

pamplemousse

Type : Mixte

Acides alpha : 7,4%

Acides bêta : 6,7%

Cette variété très polyvalente est idéale pour brasser une IPA, Pale Ale et plus encore...

Ce houblon peut être substitué par Centennial, Columbus, Amarillo.

LE GOÛT DU
WILLAMETTE



floral

fruité

herbacé

Type : Aromatique

Acides alpha : 3,3%

Acides bêta : 2,8%

Cette variété délicate est idéale pour brasser vos bières de style anglais, et autres recettes équilibrées.

Ce houblon peut être substitué par Fuggle, Styrian Golding, Tettnanger (US).

LE GOÛT DU
GALENA



épicé

cassis

Type : Amérisant à mixte

Acides alpha : 11,7%

Acides bêta : 7,2%

Cette variété est idéale pour brasser un Stout, une English Pale Ale ou un Barley Wine...

Ce houblon peut être substitué par Brewer's Gold, Nugget, Columbus, Zeus, Chinook, Cluster.

ADELINE & ADRIEN

Terroir : Lot-et-Garonne (47)

LE GOÛT DU CHINOOK



épicé agrume résineux
pamplemousse

Type : Mixte

Acides alpha : 12,5%

Acides bêta : 3,8%

Cette variété est idéale pour brasser une IPA, Pale Ale, Porter, Stout, Barley Wines...

Ce houblon peut être substitué par Nugget, Columbus, Northern Brewer, Target et Galena.

LE GOÛT DU CENTENNIAL



agrumé résineux floral

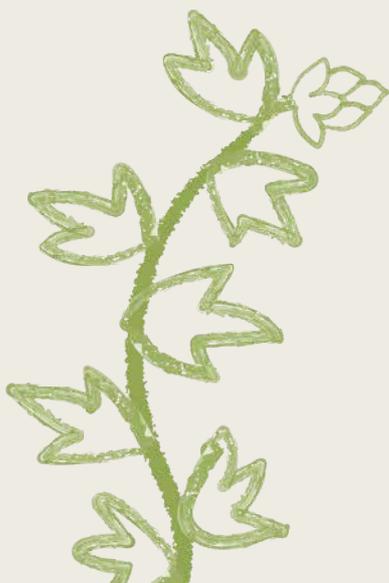
Type : Mixte

Acides alpha : 10,1%

Acides bêta : 3,6%

Cette variété est idéale pour brasser une IPA, American Pale Ale...

Ce houblon peut être substitué par Columbus, Cascade, Chinook.





EMERIC & MICHAËL

Terroir : Lot-et-Garonne (47) Conventuel

LE GOÛT DU CASCADE



floral agrume résineux
pamplemousse

Type : Mixte

Acides alpha : 4,3%

Acides bêta : 4,5%

Cette variété très polyvalente est idéale pour brasser une IPA, Pale Ale et plus encore...

Ce houblon peut être substitué par Centennial, Columbus, Amarillo.

LE GOÛT DU CENTENNIAL



agrumes résineux floral

Type : Mixte

Acides alpha : 10,1%

Acides bêta : 2,9%

Cette variété est idéale pour brasser une IPA, American Pale Ale...

Ce houblon peut être substitué par Columbus, Cascade, Chinook.

LE GOÛT DU NUGGET



floral résineux herbacé

Type : Amérisant

Acides alpha : 11,1%

Acides bêta : 3,1%

Cette variété est idéale pour amériser une IPA, une American Pale Ale, un Bitter...

Ce houblon peut être substitué par Galena, Columbus.



**JAMES, CÉDRIC
& NICOLAS**

Terroir : Charente (16)

**En conversion
BIO (C2)**

LE GOÛT DU
CASCADE



floral agrume résineux

pamplemousse

Type : Mixte

Acides alpha : 4,7%

Acides bêta : 6,4%

Cette variété très polyvalente est idéale pour brasser une IPA, Pale Ale et plus encore...

Ce houblon peut être substitué par Centennial, Columbus, Amarillo.

LE GOÛT DU
WILLAMETTE



floral fruité herbacé

Type : Aromatique

Acides alpha : 3,8%

Acides bêta : 3,3%

Cette variété délicate est idéale pour brasser vos bières de style anglais, et autres recettes équilibrées.

Ce houblon peut être substitué par Fuggle, Styrian Golding, Tettninger (US).

LE GOÛT DU
CHINOOK



épicé agrume résineux

pamplemousse

Type : Mixte

Acides alpha : 11,3%

Acides bêta : 3%

Cette variété est idéale pour brasser une IPA, Pale Ale, Porter, Stout, Barley Wines.

Ce houblon peut être substitué par Nugget, Columbus, Northern Brewer, Target et Galena.

CÉDRIC, JAMES & NICOLAS

Terroir : Charente (16)

LE GOÛT DU
MOUNT HOOD



herbacé



floral



épicé

noble

Type : Aromatique

Acides alpha : 3,5%

Acides bêta : 4%

Cette variété noble est idéale pour brasser un lager, une blonde légère ou une bière de blé...

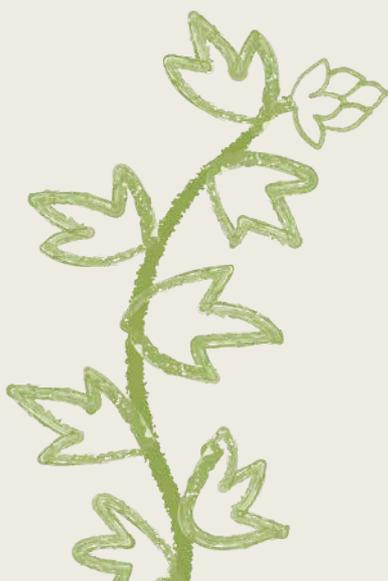
Ce houblon peut être remplacé par Hallertauer Mittelfrüh, Hersbrucker, Liberty, Crystal, Strisselspalt.



La maîtrise
de la filière

JUSTE

de A à Z





ÉTIENNE

Terroir : Vienne (86)

En conversion
BIO (C2)

LE GOÛT DU

CASCADE



floral agrume résineux
pamplemousse

Type : Mixte

Acides alpha : 4,9%

Acides bêta : 5,4%

Cette variété très polyvalente est idéale pour brasser une IPA, Pale Ale et plus encore...

Ce houblon peut être substitué par Centennial, Columbus, Amarillo.

LE GOÛT DU

WILLAMETTE



floral fruité herbacé

Type : Aromatique

Acides alpha : 3,6%

Acides bêta : 2,8%

Cette variété délicate est idéale pour brasser vos bières de style anglais, et autres recettes équilibrées.

Ce houblon peut être substitué par Fuggle, Styrian Golding, Tettnanger (US).

LE GOÛT DU

NUGGET



floral résineux herbacé

Type : Amérisant

Acides alpha : 12,5%

Acides bêta : 3,9%

Cette variété est idéale pour amériser une IPA, une American Pale Ale, un Bitter...

Ce houblon peut être substitué par Galena, Columbus.

LE GOÛT DU

GOLDING



épicé floral terreux
miel

Type : Aromatique

Acides alpha : 5,5%

Acides bêta : 2,2%

La variété emblématique des Ales anglaises.

Ce houblon peut être difficilement substituable mais complémentaire au Fuggle ou au Willamette.



**SÉVERINE
& RODOLPHE**

Terroir : Eure-et-Loir (28)

**En conversion
BIO (C3)**

LE GOÛT DU
CASCADE



floral

agrumes

résineux

pamplemousse

Type : Mixte

Acides alpha : 4,5%

Acides bêta : 5,8%

Cette variété très polyvalente est idéale pour brasser une IPA, Pale Ale et plus encore...

Ce houblon peut être substitué par Centennial, Columbus, Amarillo.

LE GOÛT DU
NUGGET



floral

résineux

herbacé

Type : Amérisant

Acides alpha : 11%

Acides bêta : 3,6%

Cette variété est idéale pour amériser une IPA, une American Pale Ale, un Bitter...

Ce houblon peut être substitué par Galena, Columbus.

LE GOÛT DU
**BARBE
ROUGE**



agrumes

fruits rouges

Type : Aromatique

Acides alpha : 7,7%

Acides bêta : 3%

Cette variété est idéale pour brasser une bière fruitée (Sour aux fruits), une bière de blé, Saison ou encore une IPA...

Ce houblon peut être difficilement substituable.



AUDE
& ÉRIC



Terroir : Vendée (85)

En conversion
BIO (C1)

LE GOÛT DU

CHINOOK



épicé

agrumes

résineux

pamplemousse

Type : Mixte

Acides alpha : 10% à 12% *

Cette variété est idéale pour brasser une IPA, Pale Ale, Porter, Stout et Barley Wines.

Ce houblon peut être substitué par Nugget, Columbus, Northern Brewer, Target et Galena.

* Ceci est une estimation, nous attendons les résultats finaux.



Les meilleurs
houblons français

COLLECTIF

réunis



Les houblons ESPAGNOLS de León



Pourquoi du houblon espagnol ?

Pour l'heure, en France, la plupart de nos producteurs partenaires sont en conversion. Ils assureront le BIO français de demain. Nous y sommes presque !

En 2022, Xavier, producteur en Lot-et-Garonne et partenaire historique de HOPEN, proposera nos premiers houblons BIO de terroir. À partir de 2023, l'offre s'étoffera en variétés et en volumes.

En attendant, et au vue de la demande croissante en BIO, nous collaborons avec des producteurs espagnols, qui s'inscrivent dans nos valeurs afin de proposer une offre alternative. Les houblons BIO produits en Espagne sont néanmoins pelletisés, ensachés et stockés par HOPEN, en France.

LE GOÛT DU **BIO**
CASCADE



floral agrume résineux
pamplemousse

LE GOÛT DU **BIO**
CHINOOK



épice agrume résineux
pamplemousse

LE GOÛT DU **BIO**
WILLAMETTE



floral fruité herbacé

LE GOÛT DU **BIO**
MILLENNIUM



herbacé résineux agrume

Type : Mixte

Acides alpha : 5,9%

Acides bêta : 4,8%

Cette variété très polyvalente est idéale pour brasser une IPA, Pale Ale et plus encore...

Ce houblon peut être substitué par Centennial, Columbus, Amarillo.

Type : Mixte

Acides alpha : 11,2%

Acides bêta : 2,8%

Cette variété est idéale pour brasser une IPA, Pale Ale, Porter, Stout, Barley Wines.

Ce houblon peut être substitué par Nugget, Columbus, Northern Brewer, Target et Galena.

Type : Aromatique

Acides alpha : 4,2%

Acides bêta : 2,9%

Cette variété délicate est idéale pour brasser vos bières de style anglais, et autres recettes équilibrées.

Ce houblon peut être substitué par Fuggle, Styrian Golding, Tettnanger (US).

Type : Amérisant

Acides alpha : 13,3%

Acides bêta : 4,1%

Cette variété est idéale pour amériser une IPA, une American Pale Ale, un Bitter...

Ce houblon peut être remplacé par Summit, Nugget et Columbus.

Nous contacter :

Vous souhaitez acheter du houblon ?

 Contactez Martin : vente@hopenhoublon.fr
07 65 83 97 87

Vous souhaitez établir un contrat d'approvisionnement pluriannuel ?

 Contactez Fanny : fanny@hopenhoublon.fr

Un problème avec le site ou pour passer commande en ligne ?

 Contactez Gabriel : contact@hopenhoublon.fr

Vous connaissez un agriculteur qui souhaite se lancer dans le houblon ?

 Contactez Antoine : production@hopenhoublon.fr

Vous souhaitez faire une collab' ou un partenariat en terme de communication ?

 Contactez Chloé : communication@hopenhoublon.fr

Pour plus d'informations, consultez notre site internet :
hopenhoublon.fr