

Devenir des résidus de pesticides pour le traitement insecticide de l'orge de brasserie au cours des procédés de malterie et brasserie

Patrick Boivin

IFBM – 7, rue du Bois de la Champelle - BP 267 - 54512 Vandoeuvre-lès-Nancy

- mèl : patrick.boivin@ifbm-qualtech.com

Résumé

La filière bière est très vigilante à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sur orge de brasserie.

Il a été démontré que l'utilisation de certains produits pouvait altérer la qualité de l'orge, les procédés de maltage et brassage, et la qualité du produit fini. Pour garantir la qualité de la bière, une méthode d'expérimentation pour l'étude des effets non intentionnels sur la qualité de la bière a été établie en France en 1996 et révisée en 2000. Cette méthode a été élaborée par l'ensemble des partenaires de la filière bière. A cette méthode, a été ajouté le suivi des résidus du champ à la bière, provenant de l'expérimentation CEB. Il a été montré que si des résidus étaient encore présents sur l'orge, ils étaient éliminés lors du calibrage, nettoyage de l'orge, dans les effluents issus de la trempe et dans les drêches au cours du brassage. Aucun résidu d'insecticide de stockage n'a été détecté dans la bière.

Cette évaluation de toutes les spécialités phytopharmaceutiques permet de retenir sur la liste des produits phytopharmaceutiques recommandés sur orge de brasserie uniquement celles qui n'ont aucun impact sur la qualité finale de la bière et qui ont une bonne protection de l'orge au champ et au stockage.