

Depuis 2016, la culture de la bière en Belgique est inscrite sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO. Cependant, force est de constater que certaines matières premières qui constituent nos bières comme le malt d'orge et le houblon sont rarement d'origine belge.

Ce projet de recherche s'inscrit dans une dynamique de **valorisation locale** de l'orge brassicole en étudiant l'influence de la variété d'**orge** et de ses conditions de culture (localisation géographique, pratiques culturelles...) sur la **flaveur** de la **bière**. Deux voies sont envisagées, la première consiste à choisir une même variété, semée dans différents lieux de culture en Wallonie (effet pédoclimatique) tandis que la seconde vise à suivre plusieurs variétés sur une même parcelle (effet variétal). Dans les deux cas, les orges sont récoltées, stockées, maltées dans les mêmes conditions standardisées et sont ensuite utilisées dans une recette de bière identique qui sera caractérisée de manière analytique et sensorielle afin de mettre en évidence un impact « **terroir** » sur le produit fini.

