



Éditorial

Chers amateurs de bière,
Chères amatrices de bière,

Cette édition est dédiée à la bière sans alcool, qui suscite un engouement croissant. Saviez-vous que la Suisse a toujours été pionnière dans la production de bière sans alcool ? En 1908 déjà, la brasserie Haldengut proposait sa bière sans alcool « Perplex ». Nous nous demandons par ailleurs pourquoi les bières sans alcool peuvent présenter une teneur résiduelle en alcool de max. 0,5 % vol. et ce qu'en pense l'Office fédéral de la santé publique.

Tandis que le championnat suisse des sommeliers de la bière approche à grands pas, nous avons trouvé en Kronen AG un formidable sponsor principal. Je m'en réjouis énormément et vous invite à faire plus ample connaissance avec cette entreprise dans l'interview que nous lui avons consacrée.

Cette année, la demi-finale et la finale du championnat suisse seront accessibles au public. L'entrée est gratuite mais le nombre de places est limité. Si vous êtes intéressé(e), veuillez vous inscrire sur le site web officiel de l'événement : www.sm.bier-sommelier.ch

Je vous souhaite une lecture pétillante !



M. Kreber

Marcel Kreber

Directeur de l'Association suisse des brasseries



La bière sans alcool a le vent en poupe

La bière sans alcool est de plus en plus prisée en Suisse. Aujourd'hui près de 3 % des bières consommées en Suisse sont sans alcool, et la tendance est à la hausse. Avec un choix de plus en plus varié, les bières sans alcool ne séduisent plus uniquement les automobilistes.

La bière sans alcool peut être brassée de différentes manières, mais il existe deux procédés très courants : l'un d'eux consiste à arrêter la fermentation prématurément. Pour cela, la levure est retirée du moût pendant la fermentation, dès que la teneur en alcool atteint 0,5 % vol. On peut aussi utiliser une levure qui ne transforme pas le maltose, si bien que la fermentation s'arrête d'elle-même dès que les quelques autres sucres fermentescibles ont été transformés. L'autre technique de brassage consiste à retirer l'alcool de la bière finie, soit par distillation sous vide thermique, soit par filtration. Dans le cadre de la filtration, la bière passe à travers une membrane spéciale qui ne retient quasiment que l'alcool. Théoriquement on peut produire pour chaque style de bière une variante sans alcool. À l'heure actuelle, les Lager et Weizen sans alcool sont les plus appréciées. Mais d'autres versions, comme des ales saturées en houblon ou des boissons à base de bière sans alcool, connaissent également un engouement croissant.

Le sans alcool, une tendance ?

En Allemagne, la consommation de bière sans alcool est passée de 2,3 millions d'hectolitres en 2007 à plus de 6,2 millions en 2017, soit 6 % de la production allemande totale de bière. La Suisse a

toujours été pionnière dans le domaine des bières sans alcool : ainsi la brasserie Haldengut brassait-elle déjà en 1908 sa bière sans alcool « Perplex ». Dans les années 1960, plusieurs brasseries suisses ont commercialisé des variantes sans alcool, qu'elles ont réussi à exporter avec brio. En 2017, les bières sans alcool représentaient environ 3 % de la production totale de bière. Or le choix de plus en plus varié de bières sans alcool, ainsi que la bonne réputation dont elles jouissent auprès des consommateurs ne devraient faire qu'augmenter ce chiffre. En Allemagne, la bière sans alcool est tout particulièrement appréciée des sportifs car elle contient proportionnellement moins de calories et apporte à l'organisme des nutriments précieux et essentiels comme les minéraux, les vitamines et les oligoéléments. En outre les bières sans alcool sont souvent isotoniques et sont donc faciles à assimiler pour le corps humain.

Sans alcool, pas vraiment ?!

Bien que certaines bières sans alcool titrent réellement à 0,0 % vol., d'autres peuvent contenir des résidus d'alcool à hauteur de max. 0,5 % vol. en raison des procédés décrits précédemment. La législation suisse l'autorise en vertu de l'article 2 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcoolisées : « La teneur en

ASSOCIATION SUISSE DES BRASSERIES

L'Association suisse des brasseries (ASB), fondée le 19 avril 1877, est l'organisation faitière de l'industrie brassicole suisse. Les brasseries affiliées à l'ASB couvrent plus de 95 % des bières produites en Suisse et brassent plus de 300 bières de qualité. L'industrie brassicole suisse réalise un chiffre d'affaires de plus d'un milliard de francs. Environ 48 000 emplois dépendent directement ou indirectement de la branche.

alcool éthylique des boissons sans alcool ne doit pas dépasser 0,5 % vol. » Le seuil de tolérance de 0,5 % vol. valable pour l'étiquetage des boissons alcoolisées ne s'applique pas ici, si bien que des bières dites « sans alcool » peuvent en effet contenir jusqu'à max. 0,5 % vol. Mais c'est aussi le cas de certains jus, des bananes et du pain de mie. La teneur en alcool résiduel dans les bières sans alcool représente cependant un volume si restreint qu'il n'a aucune répercussion physiologique sur le corps humain. Daniel Dauwalder, porte-parole de l'Office fédéral de la santé publique, l'a d'ailleurs confirmé dans un entretien

avec nau.ch : « La bière sans alcool contient un volume si réduit d'alcool que l'OFSP juge très faible le risque qu'elle entraîne des dommages pour la santé liés à l'alcool. » En 2012, une étude de l'Université de Fribourg (D) a montré que la consommation soutenue de bière sans alcool n'entraînait aucune modification du taux d'alcool dans le sang. L'étude a également confirmé que la consommation de bière sans alcool ne donnait pas lieu « d'envisager une quelconque dépendance physiologique à l'alcool. »



KRONES



CHAMPIONNAT SUISSE
DES SOMMELIERS DE LA BIÈRE
2018

Krones, sponsor principal du championnat suisse des sommeliers de la bière

Avec Krones en tant que sponsor principal du championnat suisse des sommeliers de la bière, nous avons gagné comme partenaire un leader mondial de l'ingénierie des systèmes et de la construction de machines pour l'industrie des boissons. C'est en partie grâce aux installations de brassage, de remplissage et de conditionnement de Krones que les sommeliers peuvent déguster des bières de grande qualité dans des emballages attractifs.

Monsieur Nöst, vous êtes responsable de la filiale suisse de KRONES AG depuis 2015. Qu'est-ce qui caractérise votre entreprise ?

René Nöst : La gamme de produits connus de Krones permet de répondre à presque tous les besoins des brasseries de toutes tailles et des fabricants de boissons. Pour les clients suisses, je pense que notre présence sur place est un autre avantage décisif. Avec 30 collaborateurs dans le domaine de la vente et du service client, nous leur offrons une proximité unique en Suisse.

Florian Galler : Les expériences professionnelles de notre équipe sont également un véritable plus. Nous couvrons non

seulement les secteurs de la construction de machines, de la mécanique, de l'électrique et de l'automatisation, mais aussi ceux de l'ingénierie des procédés et de la microbiologie. Avant de rejoindre Krones, nous avons quasiment tous travaillé dans des sites de production, que ce soit en tant que chef de la production, que chef de projet ou au niveau de la maintenance.

Quelle valeur ajoutée KRONES peut-elle offrir aux petites brasseries ?

Galler : Notre petit système de brassage MicroCube garantit une technique professionnelle à partir d'un volume de brassage de 5 hl seulement. Notre technique de remplissage et d'étiquetage KOSME est elle aussi très performante. Nous

proposons des machines pouvant traiter à partir de 1500 bouteilles par heure, et nous assurons là aussi le service client sur place.

Quelles sont les raisons qui ont incité KRONES à s'engager en tant que sponsor principal du championnat suisse des sommeliers de la bière ?

Nöst : Nous souhaitons mettre en avant notre lien avec les brasseries et la culture de la bière, car nous partageons l'enthousiasme et la passion des sommeliers pour le bien culturel qu'est la bière.

L'interview a été menée par Christoph Lienert auprès de Florian Galler (Ventes Suisse) et René Nöst (Directeur Suisse).

FIND US ON...

L'Association suisse des brasseries est active sur les réseaux sociaux. Vous y trouverez les actualités du monde de la bière suisse. Nous aurions grand plaisir que vous nous suiviez, sans oublier les « J'aime » et les « Partager ».



@info_bier



@schweizerbiere



@schweizerbier