



## Éditorial

Chers amateurs de bière,  
Chères amatrices de bière,

Au cours de l'année brassicole 2017/2018, le marché de la bière suisse a enregistré une croissance globale de 1,8 %. La production nationale a même progressé de 3,9 %. Des annonces réjouissantes que nous avons communiquées lors de notre conférence de presse annuelle. Le beau temps a bien entendu largement contribué à ce résultat positif. La dynamique du marché se poursuit, comme le montre d'ailleurs le nombre de nouvelles créations de brasseries. Selon une statistique officielle, il existe 1000 brasseries en Suisse. Pourtant, ces derniers temps, on lit encore des communiqués annonçant la fermeture de certaines brasseries pour raisons économiques. Un phénomène qui donne matière à réfléchir.

Autre sujet abordé lors de la conférence de presse: la formation des apprentis. En moyenne 10 apprentis achèvent chaque année leur formation de brasseur en Suisse, un chiffre en parfaite inadéquation avec le besoin important du secteur en professionnels qualifiés. Le soutien de l'ASB, des formateurs, des cantons ainsi que des brasseries est donc sollicité.

Les brasseries ont par ailleurs décidé de mentionner sur les étiquettes les ingrédients entrant dans la composition de leurs bières tout comme la teneur en calories. Le secteur de la bière endosse ainsi un rôle de pionnier en la matière.

Je profite de cette occasion pour féliciter chaleureusement Martin Droeser, qui a remporté le titre de champion suisse des sommeliers de la bière.

Retrouvez toutes ces actualités et bien d'autres encore dans notre newsletter.

Je vous souhaite une lecture pétillante !

**Marcel Kreber**

Directeur de l'Association suisse des brasseries

## Année brassicole 2017/2018 : le marché suisse de la bière progresse de 1,8 %

Le marché suisse de la bière a affiché une croissance de 1,8 % sur l'année brassicole 2017/2018 (1er octobre 2017 au 30 septembre 2018), passant à 4 695 475 hl, contre 4 612 261 hl pour l'exercice précédent. Les ventes indigènes ont gagné 3,9 %. Le résultat d'ensemble est particulièrement remarquable, compte tenu du fait que les importations ont poursuivi leur recul, accusant une baisse de 4,6 %. Le boom des brasseries se poursuit en Suisse, et la diversité de la bière s'accroît constamment. Les températures très élevées du printemps et de l'été 2018 ne sont certainement pas étrangères au résultat positif.

### Survol statistique

Le marché suisse de la bière a affiché une croissance de 1,8 % sur l'année brassicole 2017/2018 (1er octobre 2017 au 30 septembre 2018) pour s'inscrire à 4 695 475 hl (= 469 547 500 l). Le résultat reflète une hausse des ventes des bières indigènes de 3,9 %, à 3 603 485 hl (contre 3 467 365 hl pour l'exercice précédent), soit une part de marché de 76,7 % (contre 75,2 %). Les importations de bière perdent 4,6 % pour s'établir à 1 091 990 hl (contre 1 144 896 hl), pour une part de 23,3 % au marché suisse de la bière (contre 24,8 %).

La croissance tient avant tout aux spécialités, qui représentent une part de 18 % du marché (contre 16 % pour l'exercice précédent). La bière de type lager, de fermentation basse, et la bière spéciale (version suisse de la « pils ») représentent 82 % de la consommation totale. Selon les premiers calculs provisoires, la consommation par habitant devrait être de l'ordre de 55 l par année (contre 54,3 l).

### Les températures très élevées du printemps et de l'été poussent les ventes de bière à la hausse

La météo a été particulièrement chaude et faible en pluie en 2018, multipliant les occasions de profiter d'agréables soirées à l'extérieur. De nombreuses manifestations et activités de plein air ont exploité cette météo favorable pour attirer un nombreux public. Les mois d'avril, de mai et de juillet en particulier affichent une hausse extraordinaire des ventes de bière par rapport à l'année précédente. Le bulletin climatique de Météo-Suisse confirme le constat. Ainsi, le mois de juillet a été le cinquième plus chaud depuis le début des mesures en 1864. Les mois d'avril à juin ont également approché des températures proches des valeurs records.

### Erusbacher & Paul et WhiteFrontier adhèrent à l'Association suisse des brasseries

L'Association suisse des brasseries (ASB) a admis en son sein les brasseries Erusbacher & Paul, de Villmergen, et WhiteFrontier, de Martigny. Les deux brasseries ont affiché une croissance fulgurante dès leur ouverture, en gagnant les faveurs du marché et des consommateurs par la qualité et la diversité de leurs bières.

### 1000 brasseries en Suisse

Au 26 octobre 2018, 995 brasseries étaient inscrites au registre des brasseries indigènes soumises à l'impôt, qui est tenu par l'Administration fédérale des douanes. Elles étaient encore au nombre de 833 en septembre 2017. Le boom des brasseries, loin de s'esouffler, s'accélère. Cela dit, on constate aussi que certaines brasseries ont dû cesser leurs activités, le plus souvent pour des raisons économiques. Est réputée brasserie quiconque brasse plus de 4 hl (400 l) de bière par année, à titre professionnel ou non, ou met de la bière en circulation sur le marché, indépendamment de la quantité vendue.

### Cursus de formation recherche futurs brasseurs

En Suisse, on compte chaque année environ 10 apprentis qui achèvent leur formation de brasseur. Ce fait contraste avec la grande demande de professionnels formés qui émane de la branche. Même si le nombre des brasseries ne cesse de croître, il convient de noter que plus de 99 % de la bière suisse est brassée par 51 brasseries. Celles-ci ont ceci en commun qu'elles écoulent chaque année plus de 1000 hl (100 000 l) de bière et qu'elles brassent à titre professionnel. Elles disposent d'infrastructures permettant d'assurer l'entier de la formation des apprentis intra-muros. Or tel n'est pas toujours le cas des plus petites brasseries, qui n'ont pas forcément une chaîne d'embouteillage, par

exemple. Dans ce cas, l'apprenti ne peut pas acquérir ce savoir-faire dans sa brasserie de formation. Il faut donc trouver une brasserie partenaire qui puisse combler la lacune. L'Association suisse des brasseries, de pair avec les formateurs, les brasseries et les cantons, est appelée à agir pour garantir la coordination dans ce contexte. L'objectif stratégique est clair : il faut encourager un plus grand nombre de jeunes à embrasser et achever la formation de brasseur, désignée officiellement comme la formation de technologue en denrées alimentaires, option bière.

### Transparence et information sur une base volontaire

Aux termes de la loi, les producteurs de boissons qui présentent un degré alcoolique supérieur à 1,2 % ne sont pas tenus de déclarer les ingrédients ou les valeurs nutritionnelles sur leurs produits. Or les membres de l'ASB ont décidé, de leur propre initiative, de mettre ces informations à la disposition du consommateur. Ils feront désormais figurer

les ingrédients brassicoles sur l'étiquette, pratique au demeurant largement établie de longue date sur une base volontaire. Une nouveauté toutefois : la valeur calorique en kcal ou kJ par décilitre (100 ml) sera aussi indiquée. Pour cette dernière, il sera laissé à la discrétion des brasseries de faire figurer l'information sur l'étiquette ou hors étiquette, soit par exemple par le biais de leur site internet. « Ce changement va contribuer à davantage de transparence et d'information pour le client, mais requiert un délai transitoire adapté », précise Markus Zemp, président de l'Association suisse des brasseries.

### 26 avril 2019 : Journée de la bière suisse

La prochaine Journée de la bière suisse déroulera ses fastes vendredi 26 avril 2019. L'événement a pour vocation de créer un événement festif autour de la thématique « culture de la bière et tradition brassicole ». Elle marquera aussi symboliquement le coup d'envoi de la nouvelle saison brassicole. Les célébrations débiteront déjà jeudi 25 avril

2019 à Berne, par un événement haut en couleur autour de la bière au Bierhübeli.

### Swiss Beer Award 2019

Après une première en 2017, le Swiss Beer Award – deuxième du nom – aura lieu en 2019. « C'est le concours national récompensant les bières de différents styles brassées en Suisse ou au Liechtenstein », précise Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries. Comme pour la première édition, toutes les brasseries de Suisse soumises à l'impôt sur la bière sont invitées à soumettre leurs échantillons. Les bières seront ensuite soumises à une analyse en laboratoire et à un examen organoleptique suivant des critères d'appréciation très sévères, en collaboration avec le laboratoire Labor Veritas AG et la Haute École zurichoise pour les sciences appliquées (ZHAW) et avec le concours de sommeliers de la bière et d'experts chevronnés. Vous trouverez davantage d'informations sur [www.swissbeeraward.ch](http://www.swissbeeraward.ch).

## Martin Droeser est champion suisse des sommeliers de la bière

Le troisième championnat suisse des sommeliers de la bière s'est tenu le 10 novembre 2018 au Bierhübeli à Berne. Dans un concours de haut niveau, 40 sommeliers de la bière se sont disputé la couronne nationale, synonyme de qualification dans l'équipe nationale, qui représentera la Suisse au championnat du monde 2019 à Rimini. Martin Droeser, de Gelterkinden, a convoqué avec maestria ses connaissances autour de la bière, emportant la conviction du jury d'experts au terme d'une finale haletante.

Le championnat suisse des sommeliers de la bière, organisé par l'Association suisse des brasseries, a permis aux meilleurs éléments de Suisse de se mesurer. La compétition a débuté par un volet théorique : dans la première épreuve, le savoir brassicole des candidats a été soumis à une exigeante batterie de questions. Le temps de souffler, voilà que s'ouvre ensuite la partie pratique du championnat. Parmi des échantillons de bière, les concurrents devaient reconnaître des arômes typiques de la bière, mais aussi traquer les faux goûts, comme le goût de légumes cuits ou de beurre rance. Les candidats ont ensuite enchaîné avec la troisième épreuve après une brève interruption : confrontés à dix échantillons, les sommeliers de la bière ont dû reconnaître à l'aveugle le style de chacune des bières. Ils ont fait tourner la bière dans le verre, ont soumis le contenu à l'analyse visuelle et olfactive, avant de goûter chaque échantillon. Les dix meilleurs à l'issue des épreuves préliminaires se sont qualifiés pour les demi-finales,

où les attendait l'épreuve reine pour tout sommelier : la présentation d'une bière. Tous les demi-finalistes ont reçu la même bière qu'ils ont dû présenter devant le jury. Le jury était composé de Carmen Wyss, sommelière de la bière et experte en communication, Zita Langenstein, responsable de la formation professionnelle à GastroSuisse, Roger Brügger, premier champion suisse des sommeliers de la bière, Philippe Corbat, passionné de bière et grand connaisseur de la scène brassicole suisse, et Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries. L'épreuve de la présentation de la bière comprenait notamment le rituel impeccable du service, la dégustation commentée, assortie de précisions concernant les qualités organoleptiques du produit et le style de bière, sans oublier les accords parfaits mets-bière. En demi-finale, les sommeliers de la bière ont croisé le fer dans des confrontations directes par paire, les quatre vainqueurs accédant à la finale.

La finale a aussi pris la forme de la présentation



d'une bière : les finalistes ont chacun dû choisir leur favorite dans une sélection de trois bières différentes. Les sommeliers de la bière ont fait le service, dégusté et décrit les qualités de leur échantillon pour emporter la conviction du jury et du public présent dans la salle. L'assistance, constituée d'amoureux de la bière des quatre coins de la Suisse, a soutenu les finalistes à grand renfort d'encouragements. Toutes les présentations furent de haut niveau, ce qui n'a pas facilité la tâche du jury. C'est finalement Martin Droeser (Gelterkinden) qui l'a emporté, peu devant Patrick Thomi (Winterthur) et Lukas Porro (Rheinfelden). Gregor Völkening (Affoltern am Albis) a décroché une belle quatrième place. Martin Droeser peut désormais se targuer du titre de champion suisse des sommeliers de la bière, et représentera le pays avec son dauphin Patrick Thomi ainsi que Lukas Porro et Gregor Völkening au championnat du monde 2019, qui se déroulera à Rimini (Italie).

## 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.