



Communiqué de presse du 27 novembre 2018

## **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 (1<sup>er</sup> 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.**

### **Survол statistique**

Le marché suisse de la bière a affiché une croissance de 1,8 % sur l'année brassicole 2017/2018 (1<sup>er</sup> 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 MétéoSuisse 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'essouffler, 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 qui conque 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.

## **Hop Suisse ! – Martin Droeser est champion suisse des sommeliers de la bière**

Le succès de la formation de sommelier suisse de la bière ne se dément pas. Depuis 2011, plus de 400 personnes ont achevé avec succès le cursus proposé par GastroSuisse en collaboration avec l'Association suisse des brasseries. Le 10 novembre 2018, Berne a accueilli la troisième édition du championnat suisse des sommeliers de la bière. À l'issue d'une procédure de sélection impitoyable, Martin Droeser, de Gelterkinden, a été couronné champion suisse des sommeliers de la bière. Les quatre premiers du concours se sont en outre qualifiés pour le sixième championnat du monde des sommeliers de la bière, qui se tiendra le 27 septembre 2019 à Rimini. D'ores et déjà : « Hop Suisse ! »

## **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).

### **Renseignements :**

Marcel Kreber

Directeur

Association suisse des brasseries

++41 44 221 26 28 (centrale)

++41 79 650 48 73 (mobile)

[marcel.kreber@getraenke.ch](mailto:marcel.kreber@getraenke.ch)

[www.bier.swiss](http://www.bier.swiss)

[twitter @info\\_bier](https://twitter.com/info_bier)

[www.facebook.com/schweizerbiere](https://www.facebook.com/schweizerbiere)

[www.instagram.com/schweizerbier](https://www.instagram.com/schweizerbier)

## **L'Association suisse des brasseries (ASB)**

*Fondée le 19 avril 1877, l'ASB est l'organisation faitière du secteur brassicole suisse depuis plus de 140 ans. Les brasseries affiliées brassent plus de 300 bières de qualité. L'industrie brassicole suisse réalise un chiffre d'affaires annuel de plus d'un milliard de francs. Quelque 48 000 emplois dépendent directement ou indirectement de la branche. L'ASB a son siège à Zurich.*

### **Brasseries membres de l'ASB :**

*Brauerei A. Egger AG, Worb*

*Brauerei Adler AG, Schwanden*

*Brauerei Baar AG, Baar*

*Brauerei Erusbacher & Paul AG, Villmergen*

*Brauerei Falken AG, Schaffhouse*

*Brauerei Felsenau AG, Berne*

*Brauerei Fischerstube AG, Bâle*

*Brauerei H. Müller AG, Baden*

*Brauerei Locher AG, Appenzell*

*Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln*

*Brauerei Schützengarten AG, St-Gall*

*Brauerei Stadtbühl AG, Gossau*

*Brauerei Uster Braukultur AG, Uster*

*Doppelleu Boxer AG, Winterthour*

*Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden*

*HEINEKEN Switzerland AG, Lucerne*

*LägereBräu AG, Wettingen*

*Ramseier Suisse AG, Sursee*

*Rugenbräu AG, Interlaken*

*Sonnenbräu AG, Rebstein*

*WhiteFrontier Ltd., Martigny*