



## Éditorial

Chers amateurs de bière,  
Chères amatrices de bière,

La Saint-Sylvestre brassicole a été célébrée le 30 septembre dernier, suivie le lendemain par l'inauguration de la nouvelle année brassicole. L'origine de cette tradition remonte à l'ère où, avant l'invention des installations frigorifiques à la fin du XIXe siècle, il fallait attendre la saison froide pour pouvoir brasser la bière à fermentation basse. Autrement dit, l'ouverture de la nouvelle année brassicole signait la reprise du brassage des bières à fermentation basse, très populaires.

Une fois de plus, l'année brassicole 2018/2019 a été favorable au secteur brassicole suisse. La production intérieure a enregistré une croissance de 2,3% et les importations de bière ont reculé de 3,5%, ce qui représente une croissance globale du marché suisse de 1,0%. L'évolution permanente de l'image de la bière a certainement contribué à l'obtention de ce résultat positif, en plus de la météo clémente durant l'année écoulée.

Il s'agit maintenant de surfer sur ce bon climat général, y compris dans le domaine de la formation des jeunes. C'est pourquoi l'ASB s'est fixé pour objectif stratégique de promouvoir la formation au métier de brasseur. D'une part en créant suffisamment de places de formation, d'autre part en communiquant plus largement et plus souvent autour de la formation.

Plus d'informations à ces sujets dans la newsletter actuelle de l'ASB.

Je vous souhaite une lecture pétillante !

**Marcel Kreber**

Directeur de l'Association suisse des brasseries

## Année brassicole 2018/2019 : croissance de 1 % pour le marché suisse de la bière

Le marché suisse de la bière a affiché une croissance de 1,0 % par rapport à l'exercice précédent durant l'année brassicole 2018/2019 (1er octobre 2018 au 30 septembre 2019). La consommation totale de bière est passée de 4 695 475 à 4 740 092 hectolitres. Les brasseries suisses ont encore augmenté leur part de marché, en gagnant 2,3 %. De leur côté, les bières importées ont de nouveau perdu du terrain, en baisse de 3,5 %. Au-delà des conditions météorologiques favorables durant l'exercice sous revue, la croissance globale est due à un changement d'image de la bière. Au-delà de la défense des intérêts du secteur brassicole et des mesures prises pour soigner l'image du produit, la formation des apprentis pour garantir un haut niveau de qualité des bières suisses est un des objectifs stratégiques de l'Association suisse des brasseries (ASB).

### Survol statistique

Le marché suisse de la bière a affiché une croissance de 1,0 % durant l'année brassicole 2018/2019 (1er octobre 2018 au 30 septembre 2019), pour s'inscrire à 4 740 092 hectolitres de bière (= 474 009 200 litres). Ce résultat est le fruit d'un double mouvement : d'une part un accroissement de 2,3 % des ventes des brasseries suisses à 3 686 184 hl (contre 3 603 485 hl l'année précédente), ce qui correspond à une part de marché de 77,8 % (contre 76,7 %) ; et, d'autre part, une baisse de 3,5 % des importations de bière à 1 053 908 hl, contre 1 091 990 hl, pour une part de marché 22,2 %, contre 23,3 % l'année brassicole 2017/2018. D'après les premiers calculs provisoires, la consommation par habitant devrait rester stable au-tour de 55 litres. Les ventes de bière sans alcool des membres de l'ASB ont pris l'ascenseur : les Suisses ont bu 7,4 % plus de bière sans alcool durant l'année brassicole 2018/2019 que durant l'exercice précédent.

### La météo, un facteur important

Un temps beau et chaud a une incidence positive sur les ventes de bière. La comparaison des statistiques mensuelles des ventes de bière avec les conditions météorologiques confirme cette corrélation. Quoi de plus agréable que de déguster une bonne bière bien fraîche sur une terrasse ou au jardin par une douce soirée d'été ! En 2019, la Suisse a connu son troisième été le plus chaud depuis le début des mesures. Seul l'été caniculaire de 2003 a proposé des températures sensiblement plus chaudes.

### L'Altes Tramdepot et la Liechtensteiner Brauhaus rejoignent l'ASB

L'institution qu'est l'Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG à Berne et la Liechtensteiner Brauhaus AG ont rejoint l'ASB durant l'année

sous revue. Markus Zemp, président de l'ASB, se félicite particulièrement de pouvoir accueillir ces deux nouveaux membres, car elles travaillaient déjà en étroite collaboration avec l'ASB depuis plusieurs années comme établissement de formation pour les brasseurs en herbe. « Les compter parmi nous au sein de l'ASB est donc la suite logique et heureuse de notre fructueuse collaboration. »

### La formation de brasseur comme objectif stratégique

L'ASB a inscrit l'encouragement de la formation de brasseur en bonne place dans ses objectifs stratégiques. Actuellement, seuls 35 jeunes suivent la formation de trois ans de technologue en denrées alimentaires, domaine de spécialisation bière (brasseur). En Suisse, 25 brasseries sont reconnues comme entreprises formatrices. Un chiffre bien modeste, si l'on songe que, à fin octobre 2019, 1115 brasseries soumises à l'impôt sur la bière étaient enregistrées auprès de la Direction générale des douanes.

Ces chiffres illustrent bien une des problématiques qui se posent dans le domaine de la formation : pour former des apprentis, une brasserie doit disposer d'une infrastructure qui garantit la formation de A à Z dans l'entreprise. Or la chose n'est possible que dans les brasseries exploitées à titre professionnel et pour qui la production de bière est l'activité principale. Il est dès lors de la mission de l'ASB de donner de la visibilité à la profession de brasseur et de toucher les jeunes, d'une part, et de proposer un nombre suffisant de places de formation, d'autre part.

Dans ce contexte, une initiative prometteuse a été lancée en partenariat par Feldschlösschen et Coop au printemps 2019. À fin de faire mieux connaître l'apprentissage de technologue en denrées alimentaires, domaine de spécialisation bière, les deux entreprises ont

## ASSOCIATION SUISSE DES BRASSERIES

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 50 000 emplois dépendent directement ou indirectement de la branche. L'ASB a son siège à Zurich.

## STYLES DES BIÈRES



### Amber :

L'ambre s'est imposée comme un style de bière en Suisse. Le nom fait référence à la couleur ambrée de la bière. Une note de malt légèrement sucrée domine sur l'amertume pure du houblon. L'odeur et le goût montrent un caractère de pain léger ou de gâteau à l'éponge.

## 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

uni leurs forces et fait un don de 70 '000 CHF à l'ASB. Ce montant correspond aux recettes générées par la vente de la « Feldschlösschen Kristallweizen », une bière blanche créée et brassée par quatre apprentis de l'enseigne de Rheinfelden et commercialisée dans un certain nombre de grands centres Coop. Comme Feldschlösschen, le grand détaillant renonce à son bénéfice pour soutenir la formation. Ce don permet notamment d'investir dans la mise en place d'un atelier propre à offrir aux futurs brasseurs un apprentissage axé sur la pratique.

### Changement d'image de la bière

Au cours des dix dernières années, l'image de la bière a complètement changé. Naguère considérée plutôt comme une boisson d'hommes et de travailleurs, elle est aujourd'hui appréciée par un cercle toujours plus large d'amateurs, femmes et hommes confondus, qui apprécient la diversité de la bière et du paysage brassicole suisses.

Séminaires sur la bière, visites de brasseries, itinéraires brassicoles sont autant d'occasions de déguster des bières dans toute leur diversité. Le fait que les ventes de bière sont en croissance pour la deuxième année consécutive en Suisse n'est ainsi que la suite logique de cet engouement.

### De sommelier suisse de la bière à vice-champion du monde

On ne s'étonnera donc pas du succès sans démenti de la formation de sommelier suisse de la bière, proposée par GastroSuisse en collaboration avec l'Association suisse des brasseries. Depuis 2011, plus de 450 sommeliers suisses de la bière ont été formés, et ont à cœur d'assumer activement leur rôle d'ambassadeur de la bière.

Tous les deux ans, l'Association suisse des brasseries organise par ailleurs le championnat suisse des sommeliers de la bière, et désigne à cette occasion le champion ou la championne de Suisse ainsi que les membres de l'équipe nationale appelée à participer au championnat du monde des sommeliers de la bière.

Le 27 septembre 2019, la station balnéaire italienne de Rimini a accueilli ces joutes mondiales. 78 participants de 19 nations se sont disputé la couronne. Le Suisse Patrick Thomi s'est hissé en finale pour décrocher l'argent, et le titre de vice-champion du monde des sommeliers de la bière. Félicitations !

### Swiss Beer Award 2019

La cérémonie de remise du Swiss Beer Award 2019 s'est déroulée le 19 septembre à Berne. Le Swiss Beer Award a pour vocation de faire mieux connaître au grand public le paysage brassicole suisse ainsi que l'immense diversité et qualité des bières indigènes.

De la simple Lager à l'Imperial stout, en passant par la bière forte affinée en fût, pas moins de 389 bières de 71 brasseries étaient sur les rangs. En collaboration avec le laboratoire

Labor Veritas AG et la Haute École zurichoise pour les sciences appliquées (ZHAW) et avec le concours de grands spécialistes et sommeliers de la bière, l'organisation a passé les échantillons au crible en appliquant de sévères critères de sélection, tant à l'analyse en laboratoire qu'à l'analyse organoleptique.

Le nombre de distinctions était plafonné à 30 % des échantillons : finalement, 117 bières dans 31 catégories ont été primées par le jury trié sur le volet.

### Plaisir, qualité et transparence

La bière est la fierté de tout brasseur. Que la brasserie soit grande ou petite, tous ont en commun de viser l'excellence et le plaisir maximal pour le consommateur. Mais il est aussi clair que les exigences imposées au brasseur par le législateur deviennent toujours plus sévères. C'est un grand défi pour les producteurs de denrées alimentaires que sont les brasseries. Ainsi, tout producteur de denrées alimentaires est contraint d'appliquer un système sophistiqué d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (hazard analysis and critical control points, méthode HACCP). Mais qu'est-ce que cela représente concrètement au niveau de la production pour les brasseries, leurs responsables, l'infrastructure, les procédures de travail et les aspects de sécurité ?

La Commission technique de l'ASB s'est penchée sur la thématique et a élaboré un guide de bonnes pratiques sous forme de recommandation à l'intention des brasseries. Le document peut être téléchargé gratuitement sur le site [www.biere.swiss](http://www.biere.swiss) (disponible uniquement en allemand dans sa version actuelle : il est prévu de l'adapter en fonction des premiers retours d'information des brasseries avant de le faire traduire en français et en italien).

Ce document de travail est conçu comme une aide pratique pour toutes les brasseries de Suisse afin de leur permettre de satisfaire au mieux aux exigences légales. Indirectement, il vise aussi à promouvoir un haut niveau de qualité de la bière suisse et à répondre ainsi aux attentes des consommateurs.

C'est aussi exactement dans ce sens que va l'initiative de transparence librement consentie des brasseries de l'ASB : aux termes de la loi, les producteurs de boissons alcooliques présentant un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 1,2 % vol ne sont pas tenus de déclarer les ingrédients ou les valeurs nutritionnelles. Les membres de l'ASB ont décidé de leur propre chef de mettre ces informations à la disposition du consommateur, en indiquant les ingrédients sur l'étiquette. Nouveauté dans ce contexte : la valeur calorique en kilocalories ou kilojoules par décilitre (kcal/kJ / 100 ml). Sur ce point, les brasseries peuvent choisir si elles souhaitent faire figurer cette information sur l'étiquette ou « hors label », sur un site internet par exemple.