



C'est en Suisse que l'on trouve le plus grand nombre de brasseries par habitant. DR

Confinés, les Suisses boivent plus de bières

ALCOOL Le confinement a provoqué des changements dans les habitudes de consommation. Les gens achètent des mousses plus chères et plus diversifiées.

JOCELYN ROCHAT

jocelyn.rochat@lematin dimanche.ch

La célébration aura un goût bien plus amer que d'habitude. Normalement, les brasseurs du pays devaient lancer très officiellement la saison de la bière vendredi 24 avril. Mais, coronavirus oblige, ils doivent renoncer à plusieurs manifestations qui avaient été prévues. «C'est triste, mais cela ne nous a pas empêchés de réfléchir à des manières de célébrer quand même cette Journée de la bière suisse», explique Christoph Lienert, directeur adjoint de l'Association suisse des brasseries.

Heureusement, le Covid-19 n'interdit pas d'avaler une mousse sur son balcon, et les Suisses ne s'en sont pas privés. Car le confinement s'est traduit par une très forte hausse de la consommation des boissons alcoolisées ces dernières semaines: «Dans nos supermarchés de toute la Suisse, nous avons constaté une augmentation sensible de la demande de bière, mais aussi de vin et de spiritueux», précise Fabia Langendorf, porte-parole de Coop.

Du jamais-vu!

«Je confirme: c'est du jamais-vu», dit Yan Amstein, grossiste en bières à Saint-Légier (VD). «Nous l'avons aussi remarqué dans les grandes surfaces, comme nous avons observé une forte hausse des ventes en ligne, abonde Reto Engler, cofondateur de la Brasserie Dr Gab's. Mais ça ne compense pas les pertes enregistrées dans tous les bars, restaurants, et tout le secteur événementiel. Au final, chez nous, la production a baissé de 50%, ce qui n'est pas trop mal, vu le contexte.»

Mieux lotis que d'autres secteurs industriels, les brasseurs suisses ont vu débarquer le coronavirus après une belle année 2019, marquée par la sécheresse et par une augmentation de la soif des Suisses (le marché de la bière a crû de 1% à 4,7 millions d'hectolitres). Par habitant et par année, cela se traduit par une consommation moyenne de quelque 55 litres de bière. L'affaire est d'autant plus intéressante

que, sur dix achats, les consommateurs ont choisi une mousse d'origine suisse à huit reprises, un pourcentage qui fait pâlir d'envie tous les vignerons du pays.

L'industrie brassicole, c'est encore un chiffre d'affaires qui dépasse le milliard de francs, et un secteur qui propose plus de 20 000 emplois, et qui fait le bonheur de la Confédération, puisque les consommateurs ont payé environ 320 millions de francs en impôt sur la bière et en TVA l'an dernier.

Le boom de la bière sans alcool

Parmi les tendances, on observe que «la variété est en constante augmentation: les IPA, pour Indian Pale Ale (des bières blondes de haute fermentation), restent très populaires. Les bières blanches, mais aussi les bières acides (*sour beers*), dont le goût ressemble à celui du vin, semblent également recherchées. Il faut encore relever que le segment de la bière sans alcool est en pleine croissance (+7,4% l'an dernier)», détaille Christoph Lienert. Pour Yan Amstein, il y a deux explications à cette progression des bières light. «Il y a de nombreux adeptes des boissons sans alcool parmi les nouvelles générations. Les producteurs l'ont compris, et ils ont commencé à produire des bières sans alcool qui ont du goût.»

«Ces chiffres sont encourageants, apprécie Reto Engler, chez Dr Gab's. La consommation est plutôt stable depuis une vingtaine d'années, mais il y a eu une légère hausse l'an dernier. En comparaison internationale, nous sommes proches des Français et des Italiens, mais en retrait par rapport à d'autres pays à forte tradition brassicole, comme les Tchèques, les Autrichiens et les Allemands, qui en boivent plus de 100 l par année en moyenne.»

Un autre indice témoigne de la vitalité des milieux brassicoles en Suisse. C'est dans nos contrées qu'on trouve le plus grand nombre de brasseries par habitant. «Alors qu'en l'an 2000 on ne comptait que 81 producteurs sur le sol helvétique, il y a aujourd'hui 1080 brasseries enregistrées, précise Christoph Lienert. Mais,



«Les industriels ont vu évoluer le marché. Ils ont eux aussi multiplié les propositions de spécialités»

Yan Amstein, grossiste en bières
à Saint-Légier (VD)

parmi elles, 57 brassent plus de 98% de la bière en Suisse.»

Malgré ces beaux résultats d'ensemble, le Covid-19 n'a pas éclaté comme un coup de tonnerre dans un ciel turquoise. Même sans coronavirus, «on approchait de la surchauffe, estime Yan Amstein. De bonnes brasseries comme celle du Chauve à Fribourg ont fermé l'an dernier, et d'autres se sont restructurées.»

Les spécialités ont la cote

Dans ce marché désormais sous pression, où tout est devenu très concurrentiel, l'offre a passablement évolué. En effet, si «les volumes consommés ont peu évolué ces dernières années, on a assisté à un net recul des bières de masse et de soif au profit des spécialités», détaille Yan Amstein. À côté du tout-venant, soit «des bières blondes à basse fermentation de type lager ou pils», appelées aussi «bière de soif», on a vu se multiplier les offres alternatives. Ces spécialités sont proposées par des microbrasseries, mais pas seulement. «Les industriels ont vu évoluer le marché et ils se sont adaptés. Ils ont eux aussi multiplié les propositions de spécialités», relève Yan Amstein.

Cette grande variété de l'offre trouve visiblement son public, et la tendance s'est encore accentuée depuis le confinement. «Nous l'observons sur notre site de vente en ligne, poursuit le grossiste de Saint-Légier. Les gens achètent des bières un peu plus chères, et ils diversifient leurs achats.» Les amateurs suisses panachent, ce qui est assez logique pour des fans de mousses, et ils montrent que, dans ce secteur alimentaire comme dans d'autres, le Covid-19 a détourné les habitants de leurs habitudes en les incitant à découvrir des spécialités de proximité.