



La bière, ce n'est pas que de l'alcool, c'est aussi du goût *image: shutterstock / montage watson*

Quatre raisons pour lesquelles la bière sans alcool cartonne en Suisse

Avec 4,4% de parts du marché total de la bière en 2020, contre 2,3% en 2010, la bière sans alcool a le vent en poupe en Suisse. Cette tendance pourrait bien s'expliquer par quatre facteurs.



Jonas Follonier

Suivez-moi

Parlons de bière, mais pas d'alcool. Depuis 2002, chaque habitant de Suisse et du Liechtenstein boit aux alentours de 56 litres de bière par année. Si ce chiffre reste relativement stable, tout comme celui de la consommation d'alcool en général (7,9 litres d'alcool pur en 2019), les ventes de bières sans alcool, elles, sont en hausse constante. En 2020, on a même enregistré une hausse de 15%. Nous avons retenu quatre facteurs pouvant expliquer cette tendance.

1 La bière est aussi appréciée pour son goût

La bière, c'est du malt, du houblon, des levures et de l'eau. Dans une bière sans alcool, la seule différence est que le malt n'a pas été fermenté. **Une bière sans alcool reste amèrement aromatisée par le houblon et caractérisée au niveau de la couleur comme du goût par le type de céréale (blé, orge...), étant à la base du malt.** Le processus de fabrication constitue la dernière signature du brasseur.

Du coup, si on aime la bière, ce qui est de plus en plus le cas en Suisse (en 20 ans, les bières représentent 19% de plus du total des ventes d'alcool), alors déguster des bières sans alcool n'a rien de bizarre. Cela permet de varier les boissons lors de repas et de boire de la bière dans des situations où l'on ne veut pas ou ne peut pas boire de l'alcool.

2 La mode du sans alcool pour des raisons de santé

La hausse de la «sensibilisation de la population à la santé» est également un facteur déterminant selon Christoph Lienert, directeur adjoint de l'Association suisse des brasseries, contacté par *watson*. Un constat partagé par Markus Meury, porte-parole d'Addiction Suisse, qui voit par exemple dans le relatif succès du Dry January un indice comme quoi les gens veulent faire de plus en plus attention à leur santé.

Il n'est pas difficile d'imaginer que les personnes qui attachent de l'importance à leur santé, au bien-être, à l'activité physique, (etc.) pourraient privilégier dans certains cas les boissons sans alcool. L'apparition de projets tels que Ivre de plaisir, ayant pour but de proposer en Suisse des boissons sans alcool, mais «fun», témoignent de ce phénomène.

3 Un intérêt croissant pour les bières artisanales

Les microbrasseries et autres brasseries artisanales, qu'elles soient amatrices ou professionnelles, sont de plus en plus prisées. Il est loin le temps où l'on ne buvait que des blondes industrielles en pression. D'ailleurs, la Suisse est le pays au monde qui compte le plus de brasseries par habitant!

De plus en plus de marques proposent ainsi leur mousse sans alcool, telles que la placébo chez les Vaudois de Docteur Gabs ou les micro IPA chez les Valaisans de WhiteFontier.

L'offre est donc plus diversifiée qu'avant. Et la demande avec. Une bonne nouvelle pour nos papilles! (La Feld, ça va un moment.)

4 Une production facilitée par des progrès technologiques

«Il existe aujourd'hui différents procédés techniques permettant de produire de la bière sans alcool», explique Christoph Lienert. Arrêt du brassage juste avant la fermentation, filtrage de l'alcool après coup par une méthode de distillation, combinaison des deux...

«Mais on a également découvert des levures capables de "produire" des bières à moins de 0,5% vol». Et une bière avec moins de 0,5% de volume, soit l'équivalent d'une banane trop mûre, c'est une bière sans alcool. Celle-ci n'est qu'au début de sa mise en lumière. Avec une tendance actuellement toujours à la hausse, il faut s'attendre à une diversification des méthodes et des produits. Plutôt une bonne nouvelle, non?

Pour aller plus loin

La première bière suisse sans alcool date de 1908!

La Suisse a «toujours été pionnière dans la production de bière sans alcool», [selon l'Association suisses des brasseries](#). La preuve, en 1908 déjà, une bibine avec moins de 0,5% d'alcool était proposée par la brasserie Haldengut, de Winterthour (ZH) (rachetée depuis par Heineken). Son nom? La «Perplex». Et vous, êtes-vous perplexe à l'égard de la bière sans alcool après la lecture de cet article? Dites-le-nous ici ↪

Ça vous dit de boire une bière sans alcool avec moi?

Oui, à tous égards.	55%
Oui, pour la bière.	17%
Oui, pour vous.	5%
Non, je n'aime pas vos articles.	5%
Non, je n'aime pas la bière.	4%
Non, j'aime seulement l'alcool.	11%

Une petite femelle hippopotame est née au zoo de Bâle

