



Communiqué de presse du 22 novembre 2022

Année brassicole 2021/22 : tendance favorable, mais inquiétudes liées à une situation d'approvisionnement tendue

D'après les premières estimations, l'ensemble du marché suisse de la bière a enregistré, au cours de l'année brassicole 2021/22, une hausse de 6,2% par rapport à l'année précédente. Ce résultat réjouissant s'explique par un printemps et un été 2022 extrêmement ensoleillés et peu pluvieux, et par la fin des restrictions liées au Covid-19.

En revanche, la situation très tendue sur les marchés des matières premières, de l'énergie et de l'emballage/des conteneurs, ainsi que les délais de livraison imprévisibles sont des motifs d'inquiétude pour les brasseries suisses. Viennent s'ajouter à cela la forte augmentation des coûts d'approvisionnement et leur volatilité.

La bière sans alcool est de plus en plus appréciée : au cours de l'année sous revue, les ventes ont augmenté de plus de 20%. Actuellement, 37 apprenti-e-s suivent la formation de brasseur / brasseuse d'une durée de trois ans.

Vue d'ensemble statistique

Ensemble du marché de la bière :

D'après de premières estimations, l'ensemble du marché de la bière suisse a enregistré, au cours de l'année brassicole 2021/22 (1^{er} octobre 2021 au 30 septembre 2022), une hausse de 6,2% par rapport à la même période l'année dernière. La production est passée à 4 687 544 hectolitres (= 468 754 400 litres). Si l'on englobe toutes les brasseries suisses, le résultat est marqué par une augmentation de la production nationale de 9,0% pour atteindre 3 638 846 hl (année précédente : 3 339 902 hl).

Les importations de bière ont connu une nouvelle baisse de 2,2% et atteignent 1 048 698 hl (année précédente : 1 071 934 hl). Les importations de bière représentent désormais 22,4% du marché global suisse. À titre de comparaison, la part la plus élevée des importations a été enregistrée au cours de l'année brassicole 2013/13, avec 26,1%.

Restauration et commerce de détail :

On observe avec satisfaction une reprise des ventes de bière dans la restauration. « Au cours de l'année sous revue, la part des ventes de bière dans la restauration est passée à près de 33% contre 24% l'année précédente en raison des mesures de protection liées au Covid-19. Le commerce de détail représente quant à lui 67% des ventes. Les occasions de savourer une bière à la terrasse d'un restaurant ou au bord du lac ont été nombreuses ces derniers mois. Le besoin de profiter sans restriction de la liberté retrouvée après les mesures de protection radicales liées au Covid-19 a également contribué à ce résultat positif », explique le conseiller national Nicolo Paganini, président de l'Association suisse des brasseries (ASB).

Cependant, la crainte de nouvelles mesures d'endiguement du Covid-19 continue de peser comme une épée de Damoclès au-dessus des bars, des restaurants et des événements culturels et sportifs et donc sur les ventes de bière par ces institutions et événements si importants pour la cohésion sociale.

Bière sans alcool :

La reprise des ventes de bière sans alcool se poursuit. Au cours de l'année brassicole 2021/22, les ventes de bière sans alcool ont augmenté de 20,6% grâce à la diversité accrue de l'offre, à des mesures de marketing renforcées et au fait que ces bières sont de plus en plus appréciées. Avec 265 058 hl, la part des bières sans alcool sur le marché global atteint désormais 5,7% (année précédente : 219 700 hl). On s'attend à une forte croissance de ce segment à l'avenir.

Situation tendue sur les marchés de l'énergie et de l'approvisionnement

Malgré toutes les valeurs statistiques positives en termes de production en hectolitres, la situation économique des brasseries est extrêmement tendue. Le processus de production consomme beaucoup d'énergie car le brassin est chauffé et le moût est bouilli lors du brassage. Selon le type, la bière doit ensuite être refroidie et fermentée à différentes températures puis stockée. Le processus de mise en bouteille ainsi que la logistique en aval consomment aussi de l'énergie. Même si les brasseries, dans leur propre intérêt, mettent en œuvre toutes les mesures possibles pour économiser et optimiser leur consommation énergétique, les prix de l'énergie, en forte hausse et extrêmement volatils, se répercutent sur la rentabilité.

La pénurie que connaissent les marchés des matières premières, des emballages et des conteneurs, à laquelle s'ajoutent des délais de livraison imprévisibles, sont source d'inquiétude pour les brasseries suisses. Pour le moment, aucune amélioration de la situation en matière d'approvisionnement et de prix n'est encore en vue.

De plus en plus de futurs brasseurs et brasseuses

Actuellement, dans toute la Suisse, 37 jeunes gens (année précédente : 35) suivent la formation de « technologue en denrées alimentaires CFC », conformément à la désignation officielle, avec spécialisation dans la bière. 14 d'entre eux sont en première année d'apprentissage.

Ces chiffres peuvent sembler faibles à première vue, mais avec un total de 36 entreprises formatrices agréées en Suisse, ils sont logiques.

Seules les brasseries professionnelles qui se consacrent principalement à cette activité et qui disposent de formatrices et formateurs qualifiés peuvent former des apprenti-e-s. Les futurs brasseurs et brasseuses doivent profiter au maximum de leur période d'apprentissage afin d'être préparés pour leur future vie professionnelle.

Il arrive aussi que des brasseries souhaitant former des apprenti-e-s ne possèdent pas tous les équipements, processus et étapes de production prescrits. Par exemple, si les étapes de filtration et de stabilisation de la bière n'existent pas dans une brasserie, les aptitudes correspondantes doivent être transmises pendant l'apprentissage dans le cadre d'une coopération dans une brasserie partenaire. Avantage de cette solution pour les futurs brasseurs et brasseuses : ils peuvent acquérir de l'expérience dans d'autres entreprises.

Pour Marcel Kreber, directeur de l'ASB et responsable de la formation, les apprenti-e-s représentent l'avenir de la branche brassicole : « L'objectif doit être de conserver les jeunes brasseurs et brasseuses dans l'environnement professionnel. Un jour, ils devront eux aussi former d'autres jeunes et faire connaître le métier de brasseur/brasseuse dans le pays ». Un objectif stratégique de l'ASB est aussi de montrer aux élèves, mais aussi à leurs parents et aux conseillers et conseillères d'orientation professionnelle, que l'apprentissage de brasseur-brasseuse offre de nombreuses opportunités professionnelles. Cet objectif doit également permettre de remédier à la pénurie de main-d'œuvre que connaît le secteur de la bière.

Cinq nouvelles brasseries membres

En 2022, les brasseries membres de l'ASB ont accueilli les brasseries suivantes :

- Öufi Brauerei, Soleure (SO) ;
- Brauerei Thun AG, Thune (BE) ;
- Brauerei Unser Bier AG, Bâle (BS) ;
- Officina della Birra SA, Bioggio (TI) ;
- 7Peaks Brasserie Sàrl, Morgins (VS).

Nicolo Paganini, conseiller national et président de l'ASB, est ravi de voir le nombre de membres augmenter chaque année : « Le fait que nous ayons pu accueillir cinq nouvelles brasseries membres en 2022 est la preuve de l'importance de l'ASB. Depuis sa fondation en 1877, l'association représente ses membres et le secteur de la bière et défend leurs intérêts. Une association forte est particulièrement importante en ces temps marqués par l'incertitude. »

Un Suisse champion du monde des sommeliers de la bière

Un autre temps fort de l'année sous revue a été la victoire du champion suisse en titre, Giuliano Genoni, lors du championnat du monde des sommeliers de la bière qui s'est tenu à Munich le 11 septembre 2022. Quelque 81 participantes et participants venus de 18 pays se sont affrontés lors de cette

compétition de haut niveau. Le 24 octobre 2022, l'ASB réserva au nouveau champion du monde un accueil festif au Tessin.

Dates importantes

Jeudi 27 avril 2023	Ouverture de la saison de la bière 2023 à Zurich
Vendredi 28 avril 2023	Journée de la bière suisse
Samedi 18 novembre 2023	Championnat suisse des sommeliers de la bière

Pour toutes questions :

Christoph Lienert, directeur adjoint
Association suisse des brasseries
079 407 02 88
christoph.lienert@getraenke.ch

www.biere.swiss
[Twitter @info_bier](https://twitter.com/info_bier)
www.facebook.com/schweizerbiere
www.instagram.com/schweizerbier

Association Suisse des brasseries (ASB)

Fondée le 19 avril 1877, l'ASB est l'organisation faîtière du secteur brassicole suisse depuis plus de 145 ans. Les brasseries affiliées brassent plus de 450 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.

Brasseries affiliées à l'ASB :

7Peaks Brasserie Sàrl, Morgins	Brauerei Stadtbühl AG, Gossau
Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG, Berne	Brauerei Thun AG, Thun
BierVision Monstein AG, Davos Monstein	Brauerei Unser Bier AG, Bâle
Brasserie Docteur Gab's SA, Puidoux	Brauerei Uster Braukultur AG, Uster
Brasserie du Jorat SA, Ropraz	Burgdorfer Gasthausbrauerei AG, Burgdorf
Brauerei A. Egger AG, Worb	Doppelleu Boxer AG, Winterthur
Brauerei Aare Bier AG, Bâle	Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden
Brauerei Adler AG, Schwanden	HEINEKEN Switzerland AG, Lucerne
Brauerei Baar AG, Baar	Kornhausbräu AG, Rorschach
Brauerei Erusbacher & Paul AG, Villmergen	LägereBräu AG, Wettingen
Brauerei Falken AG, Schaffhouse	Liechtensteiner Brauhaus AG, Schaan
Brauerei Felsenau AG, Berne	Officina della Birra SA, Bioggio
Brauerei Fischerstube AG, Bâle	Öufi Brauerei, Soleure
Brauerei H. Müller AG, Baden	Ramseier Suisse AG, Sursee
Brauerei Locher AG, Appenzell	Rugenbräu AG, Interlaken
Brauerei Luzern AG, Lucerne	Sonnenbräu AG, Rebstein
Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln	WhiteFrontier Ltd., Martigny
Brauerei Schützengarten AG, St-Gall	