



Communiqué de presse du 28 novembre 2023

## **Année brassicole 2022/2023: le climat de consommation morose se répercute sur les ventes de bière**

**D'après les premières estimations, l'ensemble du marché suisse de la bière a enregistré, au cours de l'année brassicole 2022/2023, une baisse de 2,5% par rapport à l'année précédente. Alors que l'année brassicole 2021/2022 s'était distinguée par une forte croissance liée aux effets de rattrapage post-pandémie, la dynamique positive ne s'est pas poursuivie l'année sous revue. En revanche, la production de bière sans alcool a de nouveau augmenté de 5,3%. La peur de l'inflation, la hausse des primes d'assurance maladie, les coûts élevés de l'énergie et la situation géopolitique incertaine pèsent sur le moral des consommateurs.**

### **Statistiques de la bière**

Marché de la bière dans son ensemble – fort recul des importations.

Un élément à prendre en compte: la comparaison avec l'année brassicole 2021/2022 est bancale car celle-ci avait été marquée par un fort effet de rattrapage après la pandémie. Si l'on considère l'évolution de la production moyenne de bière des années 2010 à 2019, les chiffres se situent dans la fourchette des prévisions compte tenu du contexte économique actuel.

D'après de premières estimations, l'ensemble du marché de la bière suisse a enregistré, au cours de l'année brassicole 2022/2023 (du 1<sup>er</sup> octobre 2022 au 30 septembre 2023), une baisse de 2,5% par rapport à la même période l'année dernière, passant à 4 571 465 hectolitres de bière (= 457 146 500 litres).

La production nationale de toutes les brasseries suisses a baissé de 1,2% pour atteindre 3 595 719 hl (année précédente: 3 638 846 hl). Les importations de bière ont baissé encore plus fortement, de 7% pour atteindre 975 746 hl (année précédente: 1 048 698 hl). Les importations de bière représentent désormais 21,3% du marché global suisse. À titre de comparaison, la part la plus élevée des importations a été enregistrée au cours de l'année brassicole 2012/2013, avec 26,1%.

Bière sans alcool:

la production de bière sans alcool a de nouveau augmenté de 5,3% durant l'année brassicole 2022/2023, passant de 265 058 hl à 279 233 hl. Sa part sur le marché de la bière total s'élève aujourd'hui à 6,1% (année précédente: 5,8%).

L'augmentation constante et la popularité croissante de la bière sans alcool peuvent être attribuées à différentes raisons: l'évolution des modes de vie, la bière sans alcool perçue comme une boisson de qualité et naturelle pour les sportifs, mais également la variété. Autrefois, on trouvait surtout de la bière de type lager sans alcool, le choix est plus important aujourd'hui. Froment, IPA, variantes amères ou fruitées – il y en a pour tous les goûts.

### **Une situation économique instable**

«La peur de l'inflation, la hausse des primes d'assurance maladie, les coûts élevés de l'énergie et la situation géopolitique incertaine pèsent sur le moral des consommateurs – avec des répercussions sur la consommation de bière», résume le CN Nicolò Paganini, président de l'Association suisse des brasseries ASB. Vient s'ajouter à cela un euro plus bas que jamais, qui stimule le tourisme d'achat. Le secteur de la restauration souffre lui aussi. La hausse des coûts et la pénurie de main-d'œuvre mènent la vie dure aux restauratrices et restaurateurs. Il est frappant de constater que les ventes de bière via ce canal ont encore reculé par rapport au commerce de détail. Pendant l'année brassicole 2022/2023, la part était de 32% (année précédente: 33%) contre 68% dans le commerce de détail (année précédente: 67%). Le recul de l'année brassicole 2022/2023 n'a pu être compensé par la restauration.

### **Les modes de consommation évoluent**

On constate ces dernières années un recul de la demande en boissons alcoolisées. Dans ce contexte, il n'est pas étonnant que la bière sans alcool gagne en popularité.

Du reste, un changement de génération se profile. Se retrouver autour d'une table des habitués est une tradition qui se perd. Un grand nombre d'amateurs de bière consomment de manière plus sélective, notamment en accompagnement d'un menu (mot-clé: food pairing). La qualité de la bière connaît de ce fait un regain d'attention.

La formation de sommeliers de la bière, l'organisation du Swiss Beer Award et la collaboration avec la ZHAW dans le domaine de la formation en analyse organoleptique de la bière ont permis à la bière de connaître un changement d'image positif cette dernière décennie. À l'instar de la variété des bières, la compétence brassicole de la population a augmenté de manière tangible.

### **La météo peu influente**

La météo d'avril a été très pluvieuse et a offert peu d'occasions de consommer en extérieur. Les ventes de bière ont été en conséquence en demi-teinte. Et l'été indien qui s'est prolongé n'a pas permis d'améliorer sensiblement les statistiques de la bière. Mais si, par le passé, on attribuait à la météo une influence considérable sur la consommation de bière, l'évolution de la dernière année brassicole ne permet plus de tirer cette conclusion.

### **Promotion de la relève – y compris avec le soutien de Coop et de Feldschlösschen**

Une bière de cave était le chef-d'œuvre des futurs brasseurs en deuxième et troisième année d'apprentissage chez Feldschlösschen. La vente de la bière des apprenti-e-s dans les supermarchés Coop a permis de générer 70 000 francs. Ce montant a été reversé par Feldschlösschen et Coop au fonds de formation de l'Association suisse des brasseries.

Les dons collectés jusqu'alors ont permis d'aménager un atelier d'apprentissage où se déroule chaque année le cours d'introduction interentreprises. À partir de 2024, le programme comprendra une visite de plusieurs jours de la Schweizer Mälzerei AG à Möriken-Wildegg pour les apprenti-e-s. Par ailleurs, des mesures publicitaires sont prises dans la presse comme sur les réseaux sociaux.

Actuellement, 35 apprenti-e-s suivent la formation de brasseur / brasseuse d'une durée de trois ans. Aujourd'hui, 40 brasseries proposent des places d'apprentissage. Bien que quelque 1200 brasseries soient officiellement enregistrées auprès de la Confédération, seules 50 à 60 d'entre elles remplissent les normes exigées pour former des apprenti-e-s. Les principales étapes du processus de fabrication de la bière doivent être assurées par l'infrastructure correspondante (installations de brassage). Par ailleurs, les entreprises formatrices doivent compter dans leurs rangs un maître-brasseur ou des brasseur-ses qualifié-e-s au bénéfice de formations complémentaires pour assumer la responsabilité des apprenti-e-s.

Fonctionnant à titre d'activité secondaire ou de loisir, plus de 1100 brasseries n'entrent pas en ligne de compte comme entreprises formatrices.

### **Cinq nouvelles brasseries membres**

Les brasseries suivantes ont rejoint l'ASB en 2023:

- JungfrauBräu AG, Schwanden bei Brienz (BE);
- Brauerei Seebueb, Hombrechtikon (ZH);
- Freiburger Biermanufaktur AG, Fribourg (FR);
- St. Laurentius Craft Beer AG, Bülach (ZH);
- Brasserie Lynx Movement, Martigny-Croix (VS).

Le nombre de brasseries membres n'a jamais cessé d'augmenter ces dernières années. «Cette augmentation des membres dans toutes les régions suisses est pour moi une preuve inestimable de confiance en l'ASB et notre travail», résume Marcel Kreber, directeur de l'ASB. La promotion de la relève, l'assurance d'une qualité élevée, l'amélioration de l'image de la bière et la création de conditions cadres politico-économiques favorables sont les objectifs stratégiques poursuivis avec détermination.

### **Lukas Porro est champion de Suisse des sommeliers de la bière**

Le championnat suisse des sommeliers de la bière s'est tenu le 18 novembre 2023 dans la Bierhübeli de Berne. Les 25 participants/es se disputaient le titre de champion suisse et une place dans l'équipe

nationale qui représentera la Suisse lors du championnat du monde 2025 à Munich. Pour rappel: le champion en titre des sommeliers de la bière, Giuliano Genoni, vient de Suisse! Il ne s'agit donc de rien de moins que de défendre son titre.

Les participants/es ont dû mettre à l'épreuve leurs compétences dans trois disciplines préliminaires pour atteindre les demi-finales, puis la finale. Lors de cette compétition de haut niveau qui se déroule devant des rangées de spectateurs remplies, Lukas Porro de Zurich a su faire la différence et a été sacré champion suisse des sommeliers de la bière.

### Dates importantes

Jeudi 18 avril 2024	Swiss Beer Award 2024 à Baden
Vendredi 26 avril 2024	Journée de la bière suisse

### Pour toutes questions:

Marcel Kreber, directeur  
 Association suisse des brasseries  
 079 650 48 73  
[marcel.kreber@getraenke.ch](mailto:marcel.kreber@getraenke.ch)

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

### Association suisse des brasseries (ASB)

Fondée le 19 avril 1877, l'ASB est l'organisation faîtière du secteur brassicole suisse depuis plus de 146 ans. Les brasseries membres de l'ASB signent plus de 550 bières de qualité différentes. Le secteur brassicole suisse réalise un chiffre d'affaires de plus d'un milliard de francs. Environ 50 000 emplois en dépendent directement ou indirectement. L'ASB est domiciliée à Zurich.

### Brasseries membres de l'ASB:

7Peaks Brasserie Sàrl, Morgins  
 Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG, Berne  
 BierVision Monstein AG, Davos Monstein  
 Brasserie Docteur Gab's SA, Puidoux  
 Brasserie du Jorat SA, Ropraz  
 Brasserie Lynx Movement, Martigny-Croix  
 Brauerei A. Egger AG, Worb  
 Brauerei Aare Bier AG, Bâle  
 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 Aktiengesellschaft, Appenzell  
 Brauerei Luzern AG, Lucerne  
 Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln  
 Brauerei Schützengarten AG, Saint-Gall  
 Brauerei Seebueb, Hombrechtikon

Brauerei Stadtbühl AG, Gossau  
 Brauerei Thun AG, Thoun  
 Brauerei Unser Bier AG, Bâle  
 Brauerei Uster Braukultur AG, Uster  
 Burgdorfer Gasthausbrauerei AG, Berthoud  
 Doppelleu Boxer AG, Winterthur  
 Feldschlösschen Boissons SA, Rheinfelden  
 Freiburger Biermanufaktur AG, Fribourg  
 Heineken Switzerland SA, Lucerne  
 JungfrauBräu AG, Schwanden bei Brienz  
 Kornhausbräu AG, Rorschach  
 LägereBräu AG, Wettingen  
 Liechtensteiner Brauhaus AG, Schaan  
 Martigny Brewing Co. SA, Martigny  
 Officina della Birra SA, Bioggio  
 Öufi Brauerei, Soleure  
 Ramseier Suisse SA, Sursee  
 Rugenbräu AG, Interlaken  
 Sonnenbräu AG, Rebstein  
 St. Laurentius Craft Beer AG, Bülach