



Communiqué de presse du 21 novembre 2024

Année brassicole 2023/2024: les ventes de bière baissent de 1,6%

Au cours de l'année brassicole 2023/2024, l'ensemble du marché suisse de la bière a enregistré une baisse de 1,6% par rapport à l'année précédente. Le secteur n'a pas encore surmonté les bouleversements liés aux mesures de protection radicales prises dans le cadre de la pandémie de coronavirus. Au cours de la période sous revue, la hausse des prix de l'énergie, l'augmentation du coût de la vie pour les consommatrices et consommateurs, la météo maussade et le climat d'insécurité mondiale ont eu des répercussions négatives sur la consommation de bière. De même, les habitudes de consommation changent durablement. Elles sont également influencées par le débat autour du «no safe level», à savoir qu'aucun niveau d'alcool n'est sans danger. Un motif de satisfaction en revanche: la production de bière sans alcool a bondi de 12%.

Statistiques de la bière

Ensemble du marché de la bière:

L'ensemble du marché de la bière suisse a enregistré, au cours de l'année brassicole 2023/2024 (du 1^{er} octobre 2023 au 30 septembre 2024), une baisse de 1,6% par rapport à la même période l'année dernière, passant à 4 499 214 hectolitres de bière (= 449 921 400 litres). La consommation annuelle par habitant tombe ainsi sous le seuil de 50 litres.

La production nationale de toutes les brasseries suisses a baissé de 1,7% pour atteindre 3 536 242 hl (année précédente: 3 595 719 hl). Les importations de bière ont reculé de 1,3% pour tomber à 962 972 hl (année précédente: 975 746 hl). Elles représentent 21,4% du marché global suisse.

Le succès de la bière sans alcool se poursuit

La production de bière sans alcool a augmenté de 12% durant l'année brassicole 2023/2024, passant de 279 233 hl à 312 674 hl. Sa part sur le marché de la bière total s'élève désormais à 7% (année précédente: 6,1%).

La demande pour la bière sans alcool ne faiblit pas. Le choix s'élargit et répond à une demande des consommateurs et consommatrices, comme le montrent clairement les chiffres de l'année brassicole 2023/2024. La tendance à la hausse se poursuit. Il existe différents procédés pour produire une bière sans alcool:

- Arrêt de la fermentation: La fermentation de la bière est stoppée prématurément pour que le sucre ne se transforme pas intégralement en alcool.
- Utilisation de levures spéciales: Ces levures produisent moins d'alcool lors de la fermentation.
- Procédés thermiques: La bière est chauffée et l'alcool est évaporé sous vide.
- Procédé par contact à froid: Grâce au refroidissement de la bière à de basses températures, l'alcool cristallise et est retiré.
- Procédé par filtration membranaire: L'alcool est filtré à travers une membrane et retiré.
- Procédés combinés: Les procédés décrits ci-dessus peuvent être combinés pour optimiser le goût de la bière sans alcool.

Un printemps pluvieux et une chute massive des températures en septembre

Au printemps 2024, la plupart des régions de Suisse ont connu des précipitations supérieures à la moyenne. Les occasions de sortir entre amis pour savourer une bière ont donc été rares. Les bonnes performances de l'équipe suisse de football lors du championnat d'Europe n'ont pas permis d'inverser la tendance. Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries, précise: «Comme chacun sait, un creux qui survient au printemps en raison d'une baisse des ventes de bière ne peut plus être rattrapé au cours du reste de l'année brassicole». Qui plus est, les chiffres du mois de septembre ont également été négatifs. Selon MétéoSuisse, à partir du 9 septembre, de l'air polaire froid en provenance du nord-ouest a mis brutalement fin à l'été au nord des Alpes.

La pandémie de coronavirus n'est toujours pas surmontée

On a beau avoir l'impression que la pandémie remonte à de nombreuses années, les dernières mesures de protection n'ont été levées par la Confédération que fin mars 2022. Malgré le début de la guerre en Ukraine, la consommation de bière avait connu une embellie au printemps et à l'été 2022. Il fallait manifestement rattraper le temps perdu. Les gens avaient de nouveau envie de sortir, de se retrouver, de faire la fête et de trinquer avec une bière. «Avec le recul, cette période n'a été qu'un bref sursaut avant que l'ambiance ne retombe à nouveau», poursuit le conseiller national Nicolò Paganini, président de l'Association suisse des brasseries. Au

cours des mois qui ont suivi, l'augmentation du coût de la vie, notamment les prix de l'énergie et les primes d'assurance maladie, mais aussi le climat d'insécurité mondiale, ont freiné la croissance. Les habitudes de sortie ont également changé. Les consommateurs et consommatrices plus jeunes, qui ont été marqués par les confinements pendant la pandémie de coronavirus, sortent différemment et sont plus sélectifs. La restauration, qui constitue un débouché important pour les bières produites par les brasseries membres de l'ASB, a continué de perdre du terrain par rapport au commerce de détail. Part de la restauration: 31,4% (année précédente: 32,4%), part du commerce de détail: 68,6% (année précédente: 67,6%). Pour l'instant, on ne voit toujours pas le bout du tunnel.

Le débat sur le «No safe level» n'est pas pertinent

La bière s'appuie sur une tradition millénaire et présente la teneur en alcool la plus faible en pourcentage par volume comparé à d'autres boissons alcoolisées. Une bière de type lager présente une teneur en alcool de 4,8% vol. En Suisse, cette sorte de bière est la plus consommée et représente presque 70% du marché. De plus, la consommation de bière sans alcool a fortement augmenté ces dernières années.

La bière est un produit d'agrément traditionnel dont la consommation est solidement ancrée dans de nombreuses cultures. Dans d'innombrables occasions, sa consommation crée des liens de génération en génération. Il existe toutefois des débats à propos de la consommation de boissons alcoolisées et de leurs effets sur la santé.

L'Organisation mondiale de la santé (OMS) publie régulièrement des études qui désignent la consommation de boissons alcoolisées comme un facteur de risque important pour la charge mondiale des maladies et des cancers. Il faut noter que, dans ses publications et ses communiqués de presse concernant les effets de l'alcool sur la santé, l'OMS utilise souvent les chiffres et estimations les plus élevés possibles pour étayer son message et renforcer son programme. Cette méthode crée un sentiment d'inquiétude parmi la population.

Les études par observation ne permettent pas de démontrer l'existence de liens de cause à effet, car les consommateurs et consommatrices qui ont une consommation modérée de boissons alcoolisées se différencient à bien des égards des personnes qui ne boivent pas d'alcool et de celles qui en consomment beaucoup – par exemple au niveau de l'alimentation, de l'exercice physique et du tabagisme. Certes, les études par observation peuvent fournir des informations utiles, mais elles nécessitent que les chercheurs collectent également des données sur la manière dont l'alcool est consommé et le moment auquel il est consommé, car ses effets sur la santé dépendent fortement des habitudes de consommation. Il existe donc aussi, parmi la communauté scientifique, des voix qui s'élèvent contre la position de l'OMS, selon laquelle aucun niveau de consommation d'alcool n'est sans danger.

Position de l'Association suisse des brasseries:

- La position adoptée par l'OMS et par d'autres organisations, selon laquelle aucun niveau de consommation d'alcool n'est sans danger, est beaucoup trop simpliste car elle ne tient pas compte des habitudes de consommation ni d'autres facteurs propres au mode de vie.
- L'Association suisse des brasseries souligne donc ceci: Toutes les mesures des autorités dans le domaine des politiques en matière d'alcool doivent être basées sur des preuves et des faits scientifiques. Les jugements hâtifs et les hypothèses de liens de causalité ne sont pas à la hauteur de cette question complexe.
- De manière générale, l'Association suisse des brasseries constate une baisse de la consommation des boissons alcoolisées depuis des décennies. Cela montre que la perception de la population vis-à-vis des boissons alcoolisées et de leur consommation a changé.
- La bière est un produit d'agrément riche d'une tradition millénaire, qui rassemble les gens et qui favorise les contacts sociaux.
- Dans ce contexte et dans l'esprit de la devise de Paracelse – «[...] Le poison est en toute chose et aucune chose n'est sans poison. C'est la dose qui en fait soit un poison soit un remède», l'Association suisse des brasseries plaide pour une consommation de bière à la fois responsable et synonyme de plaisir.

Une nouvelle profession: technologue du brassage et des boissons

Sous le nom de projet «Foodtura25», les révisions totales des formations professionnelles initiales pour les métiers de technologue en denrées alimentaires CFC et de praticien/ne en denrées alimentaires AFP sont en cours depuis 2021. Jusqu'à présent, les futurs brasseurs et brasseuses effectuaient l'apprentissage de trois ans pour devenir technologues en denrées alimentaires, spécialisation bière. À partir de l'été 2025, les premiers apprenti(e)s suivront leur formation selon la nouvelle ordonnance sur la formation. Ils effectueront désormais la nouvelle formation de technologue du brassage et des boissons CFC. Marcel Kreber explique comme suit la motivation de développer une nouvelle profession: «Nous avons bon espoir que cette formation très diversifiée offrira de meilleures opportunités sur le marché du travail, à la fois dans la spécialisation bière et dans la production de boissons».

Cinq nouvelles brasseries membres

Les brasseries suivantes ont rejoint l'ASB en 2024:

- KITCHEN BREW, Allschwil (BL)
- Euelbräu, Winterthur (ZH)
- Brauerei Engadiner Bier, S-chanf (GR)
- Berner Lohnbrauerei, Berne (BE)
- Bierwerk Zürich, Zurich (ZH)

Nicolò Paganini en est convaincu : la cohésion du secteur brassicole au sein de l'Association suisse des brasseries revêt une grande importance, en particulier dans un climat économique, mais aussi politique, de plus en plus rude actuellement. «Les changements sociétaux, la disparition de la culture du Stammtisch et les nouvelles habitudes de consommation ne sont que quelques-uns des défis que nos brasseries ont à relever», résume-t-il.

Oui à l'arrêté fédéral sur l'étape d'aménagement 2023 des routes nationales

Pour l'Association suisse des brasseries, il est essentiel que les brasseries puissent livrer sans encombre et dans les délais impartis de la bière et des boissons aux entreprises de restauration, aux détaillants, aux festivals, aux clients, etc. sur un réseau routier bien aménagé, avec le moins d'heures d'embouteillage possible. La logistique doit être efficace, planifiable, bon marché et sûre.

Dans la mesure du possible, les brasseries de l'Association suisse des brasseries utilisent le rail et la route de manière combinée. Les économies d'énergie et donc la réduction de l'empreinte écologique sont des objectifs constants dans la logistique. L'étape d'aménagement aux points névralgiques contribue à la réalisation de ces objectifs.

Un autre élément est important pour l'Association suisse des brasseries: le financement des projets autoroutiers est indépendant du budget ordinaire de la Confédération et du trafic ferroviaire. Les moyens pour l'entretien et l'aménagement des routes nationales proviennent du fonds pour les routes nationales et le trafic d'agglomération (NAF). Ce fonds est alimenté directement par les usagers de l'infrastructure routière – notamment par le produit de la vignette autoroutière ou lors du passage à la pompe. Ces fonds sont affectés à un usage précis, de sorte que les contribuables ne subissent pas de charge supplémentaire.

Dates importantes

Jeuudi 24 avril 2025	Début des Journées de la bière à Soleure
Vendredi 25 avril 2025	Journée de la bière suisse

Pour toutes questions:

Marcel Kreber, directeur
Association suisse des brasseries
079 650 48 73
marcel.kreber@getraenke.ch

www.biere.swiss
[X @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 faitière du secteur brassicole suisse depuis 147 ans. Les brasseries membres de l'ASB signent plus de 600 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, Bern
Berner Lohnbrauerei AG, Bern
BierVision Monstein AG, Davos Monstein
Bierwerk Zürich AG, Zürich
Brasserie Docteur Gab's SA, Puidoux
Brasserie du Jorat SA, Ropraz
Brauerei A. Egger AG, Worb
Brauerei Aare Bier AG, Bargaen

Brauerei Stadtbühl AG, Gossau
Brauerei Thun AG, Thun
Brauerei Unser Bier AG, Basel
Brauerei Uster Braukultur AG, Uster
Burgdorfer Gasthausbrauerei AG, Burgdorf
Euelbräu GmbH, Winterthur
Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden
Freiburger Biermanufaktur AG, Fribourg
HEINEKEN Switzerland AG, Luzern

*Brauerei Adler AG, Schwanden
Brauerei Baar AG, Baar
Brauerei Engadiner Bier AG, S-chanf
Brauerei Erusbacher & Paul AG, Villmergen
Brauerei Falken AG, Schaffhausen
Brauerei Felsenau AG, Bern
Brauerei Fischerstube AG, Basel
Brauerei Locher AG, Appenzell
Brauerei Luzern AG, Luzern
Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln
Brauerei Schützengarten AG, St. Gallen
Brauerei Seebueb, Hombrechtikon*

*JungfrauBräu AG, Schwanden bei Brienz
KITCHEN BREW, Allschwil
Kornhausbräu AG, Rorschach
LägereBräu AG, Wettingen
Liechtensteiner Brauhaus AG, Schaan
Lynx Movement, Martigny-Croix
Martigny Brewing Co. SA, Martigny
Officina della Birra SA, Bioggio
Öufi Brauerei, Solothurn
Ramseier Suisse AG, Sursee
Rugenbräu AG, Interlaken
Sonnenbräu AG, Rebstein*