



Communiqué de presse du 16 novembre 2015

Année brassicole 2014/15: marché suisse stable, diversité croissante

L'année brassicole 2014/2015 s'inscrit dans la stabilité: le marché suisse de la bière s'établit à 4 649 027 hectolitres, en légère progression (+0,1%) par rapport à l'exercice précédent (4 642 944 hl). Ce résultat est satisfaisant, compte tenu du fait que la consommation de bière est en baisse à l'échelle européenne et que le contexte économique et politique s'est une nouvelle fois dégradé durant l'année sous revue. Le secteur brassicole est au défi: il doit impérativement accroître sa capacité d'innovation et son efficacité, et proposer des produits de qualité pour faire face à la concurrence. L'offre continue de se diversifier dans notre pays. Les 17 membres de l'Association suisse des brasseries (ASB) représentent 96 % de la production de bière en Suisse et proposent quelque 250 qualités de bière différentes.

Durant l'année brassicole 2014/2015 (1^{er} octobre 2014 au 30 septembre 2015), le marché suisse de la bière a progressé de 0,1% pour s'établir à 4 649 027 hl (464 902 700 l). Ce résultat est marqué par la croissance de la production des brasseries suisses, qui a gagné 1,8 % pour s'inscrire à 3 458 261 hl (contre 3 397 640 hl l'année précédente), ce qui correspond à une part de marché de 74,4 % (73,2 % l'année précédente). La part des importations au marché suisse de la bière a affiché un recul de 4,4 %, pour s'inscrire à 1 190 766 hl (1 245 304 hl l'année précédente).

Bilan équilibré malgré la chaleur des mois d'été

Ce n'est un secret pour personne: un temps chaud et ensoleillé a une incidence positive sur la consommation de bière. Toutefois, il ne faut pas qu'il fasse trop chaud, selon une vieille sagesse de brasseur. Or, durant les mois de juillet et d'août, un record de chaleur chassait l'autre. «L'expérience montre que l'amateur de bière tend à donner la préférence à l'eau minérale naturelle à partir d'une température de 28°C», précise Markus Zemp, président de l'Association suisse des brasseries. «Il n'est dès lors pas étonnant que le bilan des ventes de bière soit équilibré par rapport à l'année précédente.»

Swissness : le projet LARGO prend le relais

La discussion autour de la «suissitude» continue de tenir en haleine le secteur des denrées alimentaires. Pour les brasseurs, l'alerte peut être levée dans l'immédiat. Le Conseil fédéral a approuvé le train d'ordonnances du projet «swissness», en précisant clairement que l'eau représente une composante essentielle de la bière et qu'elle doit donc entrer dans le calcul pour déterminer la valeur ajoutée indigène. Les efforts déployés par l'ASB ont donc porté leurs fruits.

Cependant, la pause n'aura pas été longue: en juin 2015, la Confédération a ouvert la procédure d'audition relative au projet LARGO, qui vise à adapter au droit européen les ordonnances fédérales dans le domaine des denrées alimentaires. Plus de 2000 pages et 27 ordonnances doivent être analysées et comparées. Après une première estimation, il apparaît que de nouvelles chicanes menacent le secteur suisse des denrées alimentaires et, du même coup, les brasseurs de bière: mises en garde dans les trois langues dans tout le pays, complication considérable de la déclaration d'origine des matières premières et délais transitoires raccourcis à l'extrême. Il nous faut ici empêcher une réglementation excessive. Le but n'est-il pas de lever les obstacles techniques au commerce, au lieu d'en créer de nouveaux?

Enfin, après sept ans de discussions et de débats, la révision de la loi sur l'alcool risque d'échouer. Les Chambres fédérales n'ayant pu trouver un accord sur la promotion de la production des spiritueux indigènes, et la loi sur l'imposition des spiritueux et la loi sur le commerce de l'alcool sont compromises. L'espoir d'une issue positive demeure, si le Conseil des Etats découple les deux objets à la session d'hiver, afin d'essayer de sauver au moins la loi sur le commerce de l'alcool.

Contexte économique

Par rapport à l'année brassicole précédente, le contexte économique s'est une nouvelle fois durci pour les brasseries de l'ASB. De fait, la consommation de bière est à la baisse dans toute l'Europe. Le franc fort et l'augmentation du tourisme d'achat qui l'accompagne obligent les brasseries non seulement à innover, mais encore à travailler de manière hautement efficace pour pouvoir survivre. Cela sans compter la pression sur les marges exercées par le commerce de détail, la baisse de la consommation de bière dans les restaurants et la défection des touristes européens du fait de la fermeté du franc.

Miser sur la tradition, la qualité et la diversité

L'Association suisse des brasseries, fondée en 1877, regroupe 17 brasseries exploitant 19 sites de production, qui couvrent 96 % de la production de bière en Suisse et proposent quelque 250 qualités de bière différentes, tendance à la hausse.

La diversité de la bière s'accroît depuis des années dans notre pays. On ne peut que s'en réjouir, d'autant que rien ne présage un renversement prochain de tendance. «C'est une mission à la fois belle et exigeante pour nos maîtres brasseurs et leurs équipes de développer sans cesse de nouvelles créations ou de redécouvrir d'anciennes recettes, tout en satisfaisant aux plus hauts critères de qualité», estime Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries. Une liste à jour des quelque 250 bières différentes peut être consultée sur le site www.bier.ch. Elle renseigne sur le moût d'origine, le titre alcoométrique volumique, la couleur, l'amertume et le type de levure (fermentation haute ou basse).

La majorité des brasseries de l'ASB peuvent s'appuyer sur une tradition centenaire. Ce qui témoigne clairement de la capacité d'adaptation toujours renouvelée dont ont fait preuve les responsables du brassage au fil des générations, en s'ajustant aux tendances et aux nouvelles réalités du marché par l'innovation, la créativité et une qualité irréprochable.

L'essor des microbrasseries

Actuellement, 574 brasseries actives sont enregistrées auprès de l'Administration fédérale des douanes, alors qu'elles n'étaient que 35 en 1985. La majeure partie de ces brasseries sont exploitées à titre accessoire: les 50 plus grosses d'entre elles produisent plus de 99% de la bière en Suisse. Ces entreprises professionnelles emploient des maîtres brasseurs et les brasseurs dûment formés (technologue en denrées alimentaires avec domaine de spécialisation Bière). Mais toutes les brasseries, petites ou grandes, ont ceci de commun qu'elles incarnent la diversité de la bière et la créativité et œuvrent à que la bière, patrimoine culturel millénaire, gagne en attention et en notoriété.

5^e rang pour la Suisse au championnat du monde des sommeliers de la bière

Depuis 2011, GastroSuisse propose chaque année deux séminaires de formation de sommelier suisse de la bière en étroite collaboration avec l'ASB. La première édition du championnat suisse des sommeliers de la bière a lieu le 7 février 2015 à Zurich. Roger Brügger a décroché le titre face aux 21 autres participants. Du même coup, il s'est qualifié pour le championnat du monde des sommeliers de la bière à Sao Paulo (Brésil). Roger Brügger a décroché une remarquable 5^e place à l'issue d'une finale des plus serrée.

29 avril 2016: Journée de la bière suisse

La 5^e Journée de la bière suisse aura lieu le 29 avril 2016. L'événement a pour vocation de créer un événement festif autour de la thématique «culture de la bière et tradition brassicole». Elle marquera aussi symboliquement le coup d'envoi de la saison de la bière. En sus des nombreuses activités proposées par les brasseries de l'ASB, l'ordre de la bière «ad gloriam cerevisiae» sera attribué dans la soirée à une personnalité en vue. Qui succédera à l'actrice Kiki Maeder? Pour en savoir plus: www.bier.ch

Renseignements:

Marcel Kreber

Directeur

Association suisse des brasseries

044 221 26 28 ou 079 650 48 73

marcel.kreber@getraenke.ch

www.bier.ch

twitter @info_bier

L'Association suisse des brasseries (ASB)

L'ASB, fondée le 19 avril 1877, est l'organisation faîtière du secteur brassicole suisse. Elle compte 17 entreprises et 19 brasseries, qui couvrent 96 % de la production de bière indigène et brassent quelque 250 bières de qualité. Le secteur brassicole suisse réalise un chiffre d'affaires de plus d'un milliard de francs. Environ 37 500 emplois y sont directement ou indirectement associés.

Brasseries membres de l'ASB

Brauerei A. Egger AG, Worb

Brauerei Adler AG, Schwanden

Brauerei Baar AG, Baar

Brauerei Falken AG, Schaffhouse

Brauerei Felsenau AG, Berne

Brauerei Fischerstube AG, Bâle

Brauerei H. Müller AG, Baden

Brauerei Locher AG, Appenzell

Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln

Brauerei Schützengarten AG, St-Gall

Brauerei Stadtbühl AG, Gossau

Doppelleu Brauwerkstatt AG, Winterthour

Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden

Heineken Switzerland AG, Lucerne

Ramseier Suisse AG, Sursee

Rugenbräu AG, Interlaken

Sonnenbräu AG, Rebstein