LE BRASSIN

Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associaziun svizra da bierarias

Newsletter de l'Association suisse des brasseries

N° 1, juillet 2016

Éditorial

Chers amateurs de bière,
Chères amatrices de bière,

C'est pour moi un plaisir tout particulier de vous présenter la première livraison de notre newsletter « Le brassin » . Nous allons désormais vous informer régulièrement des nouveautés et de la richesse du secteur brassicole suisse. Nous aborderons aussi les événements politiques, sociaux et économiques sous l'angle de la bière, avec nos commentaires à la clé.

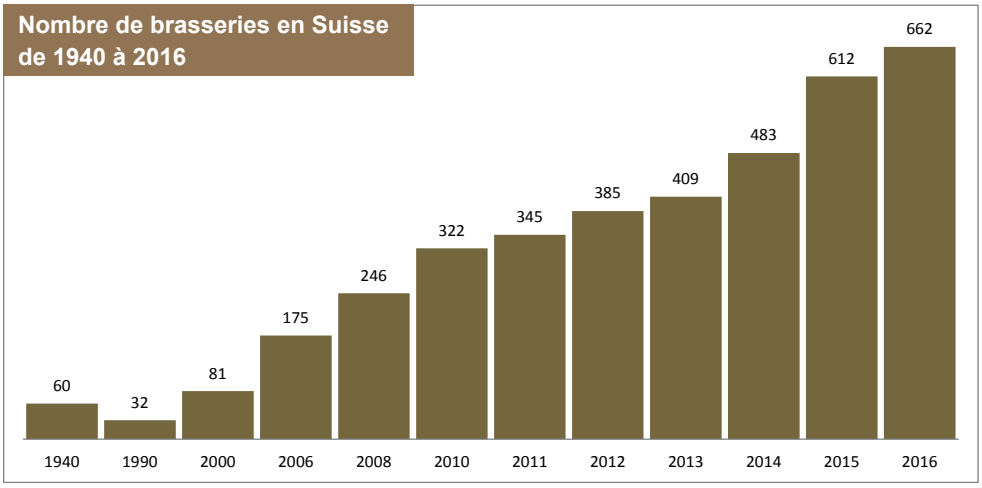
Dans la présente livraison, nous nous arrêterons notamment sur la multiplication des brasseries, les styles de bières et l'influence d'un méga-événement comme le championnat d'Europe de football sur la consommation de bière.

Je vous invite à partir avec nous à la découverte du monde de la bière suisse et vous souhaite des moments partagés autour d'une bonne bière, sous le signe de l'amitié et de la convivialité.

M. Kreber

Marcel Kreber
Directeur de l'Association suisse des brasseries

Nombre de brasseries en Suisse de 1940 à 2016



Un boom de brasseries sans fin?

En 1990, l'Administration fédérale des douanes comptait 32 brasseries soumises à l'impôt sur la bière dans ses registres. Un quart de siècle plus tard, elles étaient déjà 612. Et aujourd'hui, tout indique que la Suisse comptera plus de 700 brasseries officielles à la fin de 2016. Quels sont les ressorts de cette explosion et quelles sont les perspectives ? Notre avis sur la question.

Ce boom tient assurément en grande partie au caractère libéral de la législation. En Suisse, quiconque brasse de la bière est en principe soumis à l'impôt. Fait exception le brassage pour la consommation personnelle, avec un plafond annuel fixé à 400 l. Dès que l'on brasse davantage ou que l'on vend la bière, on est automatiquement assujetti, et la brasserie, aussi petite soit-elle, est inscrite dans le registre des brasseries indigènes soumises à l'impôt. La loi n'exige pas de diplôme professionnel de brasseur pour fonder une brasserie. Bien entendu, au-delà du cadre juridique favorable, la vague de la bière artisanale venue des États-Unis a aussi contribué à l'enthousiasme pour l'art brassicole. Brasser de la bière est « in ». La bière est de plus en plus perçue comme une boisson tendance qu'il s'agit de découvrir. On brasse tous azimuts. La diversité brassicole est énorme, et l'intérêt de la population croît de manière constante, ce qui n'est pas pour nous déplaire !

Quand on pose la question des perspectives pour demain, les réponses sont à l'image du paysage brassicole suisse actuel : d'une extraordinaire diversité. Reste que les 50 plus grandes brasseries de Suisse couvrent plus de 99 % de la consommation nationale. Chacune d'entre elles brasse plus de 100'000 l de bière par année. Elles ont ceci en commun qu'elles disposent de structures professionnelles et de brasseurs dûment formés (apprentissage de 3 ans de technologue en denrées alimentaires, option bière) et de maîtres brasseurs. Un grand nombre d'entre elles brassent depuis des générations, et sont toujours en mains familiales. Ces brasseries ressentent la pression qui s'accroît sur les marges, et les prix sont exposés de plein fouet à la faiblesse de l'euro et aux incertitudes économiques. La stagnation de la consommation de bière qui perdure depuis des années est aussi source de préoccupation.

Pour survivre et payer les salaires, les brasseries doivent impérativement mettre en place des procédures rationnelles et professionnelles et proposer un large éventail de bières de haute qualité. On comprend tout de suite que les microbrasseries exploitées dans le cadre d'une activité accessoire ou par hobby n'ont pas les mêmes défis à relever.

Nous estimons que le boom des nouvelles brasseries va perdurer ces prochaines années. Une phase de consolidation viendra. Il est dans l'ordre des choses que certains brasseurs occasionnels cessent leur activité, et que de nouveaux se lancent. Une chose est sûre : la population suisse va au-devant d'années roses côté bière. La diversité de la bière va s'accroître, et avec elle l'intérêt pour ce bien culturel millénaire à redécouvrir sans cesse.

ASSOCIATION SUISSE DES BRASSERIES

L'Association suisse des brasseries (ASB), fondée le 19 avril 1877, est l'organisation faîtière de l'industrie brassicole suisse. Les brasseries affiliées à l'ASB couvrent plus de 96 % des bières produites en Suisse et brassent quelque 260 bières de qualité. L'industrie brassicole suisse réalise un chiffre d'affaires de plus d'un milliard de francs. Environ 48 000 emplois dépendent directement ou indirectement de la branche.

L'ordre d'or de la bière suisse pour Baschi

La traditionnelle fête de l'ordre « ad gloriam cerevisiae » (à la gloire de la bière) s'est déroulée vendredi soir 29 avril 2016 à Zurich à l'occasion de la Journée de la bière suisse. Devant un parterre constitué de nombreux récipiendaires de l'ordre et d'invités de marque du monde politique, des milieux économiques et de la scène culturelle, l'ordre d'or a été remis au célèbre chanteur Baschi par l'Association suisse des brasseries.

Hop Suisse ! L'Eurofoot a-t-il une incidence sur la consommation de bière ?

Effectivement. Lorsque l'équipe nationale suisse de football joue et qu'elle prolonge sa route dans le tournoi, les occasions d'apprécier une bière bien fraîche en regardant le match se multiplient. Et lorsque la météo est au rendez-vous, il faut clairement s'attendre à une augmentation de la demande. En revanche, à l'échelle de l'année brassicole, des mois de printemps et d'été chauds et ensoleillés avec des températures allant jusqu'à 28° ont un impact bien plus fort que ces grands événements.

Quelques styles de bières brassées en Suisse

Bière Lager:	la bière la plus courante; légèrement houblonnée, de fermentation basse
Bière spéciale ("Pils"):	souvent un peu plus houblonnée; brassée de façon plus corsée, généralement de fermentation basse
Bière Lager/ spéciale brune:	brassée avec du malt sombre, aromatique, avec une touche de sucre résiduel ou en variante plutôt amère
Bière non filtrée:	bière naturellement trouble
Bière de froment (bière blanche):	brassée avec addition de froment ou de malt de froment, de fermentation haute, claire ou non filtrée, fortement saturée en gaz carbonique, arôme fruité
Bière forte:	onctueuse, aromatique, forte teneur en alcool, de fermentation basse ou haute
Bière de saison:	spécialité de bière traditionnellement brassée pour Noël ou pour Pâques, corsée; sous-catégorie de la bière spéciale ou de la bière forte, de fermentation basse ou haute
Ambrée:	Style de bière bien établi en Suisse, La dénomination vient de l'ambre jaune. Douce ou amère, marquée par le malt, avec des notes de caramel
Schwarzbier (bière noire):	bière sèche, arôme torréfié fort
Pale Ale (India Pale Ale etc.):	bière à teneur de moût élevée et intense, amère et plus houblonnée, de fermentation haute
Porter/stout:	Spécialité de bière anglaise de fermentation haute avec des arômes de caramel et de torréfaction. Riche et charnue, la stout présente des arômes de torréfaction encore plus intenses
Bière d'avoine, d'épeautre, etc.:	bières qui portent le nom d'une des matières premières utilisées ou ajoutées au cours du brassage
Bière de maïs, bière de riz:	fabriquée avec adjonction de maïs ou de riz, de fermentation basse, légère et pétillante
Bière multicéréales:	bière brassée avec addition de différentes sortes de céréales (maltées ou non maltées)
Bière mûrie dans des barriques:	avec l'affinage dans des barriques, la bière reçoit des arômes en bois
Bière légère:	faible teneur en alcool (max. 3 % vol.), moins de calories
Cocktails de bière:	mélange de bière et d'autres boissons (limonade, spiritueux, cidre, etc.), dont la teneur en bière et en alcool, ainsi que la nature et le nombre des autres composants est variable; exemple bien connu: la «panachée»
Bière sans alcool:	bière pratiquement exempte d'alcool (max. 0,5 % vol.), obtenue soit après soustraction de l'alcool d'une bière, soit par un procédé de fabrication spécial au stade de la fermentation

FIND US ON...

Depuis quelques mois, l'Association suisse des brasseries est active par différents canaux des médias sociaux. Nous aurions grand plaisir que vous nous suiviez, sans oublier les « J'aime » et les « Partager ».

@info_bier

@schweizerbiere

@schweizerbier

Impressum: Association suisse des brasseries, Engimattstrasse 11, Case postale 2124, CH-8027 Zurich
T 044 221 26 28, F 044 211 62 06, info@bier.ch, www.bier.ch, www.twitter.com/info_bier, www.facebook.com/schweizerbiere, www.instagram.com/schweizerbier