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° 3, novembre 2016

Éditorial

Chers amateurs de bière,
Chères amatrices de bière,

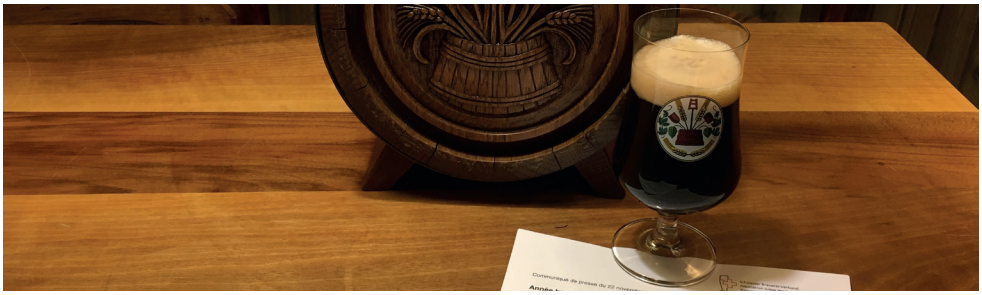
Le 22 novembre 2016, l'Association suisse des brasseries (ASB) a présenté les chiffres de l'année brassicole 2015/2016. L'année brassicole débute respectivement le 1er octobre et prend fin le 30 septembre. L'origine de cette divergence entre année brassicole et année calendaire remonte au Moyen Âge. Étant donné qu'il n'existait alors aucun moyen de réfrigération artificielle, la bière, sensible à la chaleur, ne pouvait être brassée que pendant la période froide de l'année, entre la Saint Michel (29 septembre) et la Saint Georges (23 avril). De nombreuses brasseries clôturent ainsi leur exercice au 30 septembre. On parle aussi de la Saint-Sylvestre brassicole.

Dans cette édition, nous esquisserons une rétrospective de l'année brassicole 2015/2016, nous présenterons LägereBräu AG, nouveau membre de l'ASB, et nous vous expliquerons en quoi consiste la maturité professionnelle pour un brasseur.

Bonne lecture!

M. Kreber

Marcel Kreber
Directeur de l'Association suisse des brasseries



Les spécialités ont le vent en poupe

Le marché suisse de la bière a affiché un léger repli de 0,6 % durant l'année brassicole 2015/2016 par rapport à l'année précédente. La consommation de bière est passée de 4 649 027 à 4 621 928 hectolitres. Cette légère baisse tient principalement à un printemps 2016 froid et humide, qui n'a pas stimulé l'envie d'une bonne bière bien fraîche. L'année sous revue a en outre été marquée par la croissance du segment des spécialités, qui capte désormais plus de 10 % des parts de marché. L'offre de bière continue de se diversifier dans notre pays. Durant l'année brassicole 2015/2016, pas moins de 26 apprentis étaient en formation dans les brasseries de Suisse. Fait réjouissant : on observe un intérêt croissant pour la formation de brasseur. D'une durée de 3 ans, elle est organisée et coordonnée à l'échelle nationale par l'ASB.

Survol statistique

Le marché suisse de la bière a affiché un léger repli de 0,6 % durant l'année brassicole 2015/2016 passant de 4 649 027 à 4 621 928 hectolitres de bière (= 462 192 800 litres). Le résultat reflète une baisse de 0,7 % des ventes totales des brasseries suisses, qui se sont inscrites à 3 435 045 hl, contre 3 458 261 hl l'année précédente, ce qui correspond à une part de marché de 74,3 %, contre 74,4 % pour l'année brassicole 2014/2015. Les importations de bière se sont aussi inscrites à la baisse (-0,3 %), passant de 1 190 766 à 1 186 883 hl, pour une part de marché de 25,7 %. La bière la plus consommée en Suisse est la bière de type lager. Cette bière de fermentation basse représente une part de marché de l'ordre de 80 %. Les bières spéciales, commercialisées sous des appellations comme « Spezli », « Pony » ou « Premium », souvent un peu plus houblonnées et plus corsées, occupent environ 10 % du marché. Enfin, les spécialités, en général de fermentation haute, comme les bières blanches, les IPA ou les Porter dépassent désormais les 10 %. Ces dernières années, on observe une croissance constante des spécialités.

Un printemps pluvieux et des mois d'été moins chauds

L'année brassicole 2015/2016 a été fortement marquée par un printemps pluvieux et des mois de juillet et d'août moins chauds que l'année précédente. Dès le début de l'année brassicole, il est apparu qu'il serait difficile d'égaler les excellents résultats de l'exercice précédent. L'été 2015, très ensoleillé et très chaud, avait été particulièrement favorable à la bière. Vu que la consommation de bière est fortement tributaire des conditions météorologiques, le printemps 2016, froid et pluvieux, a déjà montré qu'il fallait s'attendre à un repli des ventes.

La formation de brasseur, un cursus prisé

Durant l'année brassicole 2015/2016, pas moins de 26 apprentis étaient en formation dans les brasseries de Suisse (10 en 1re année d'apprentissage, 8 en 2e année et 8 en 3e année). Pendant les trois ans que dure l'apprentissage de technologue en denrées alimentaires, option bière, les futurs brasseurs apprennent le métier dans une brasserie et à l'école professionnelle de Strickhof Au à Wädenswil. La formation est complétée par des cours interentreprises. Fait réjouissant, on observe un intérêt croissant pour cette filière. En 2017, pas moins de 14 apprentis entameront leur première année de formation. Les futurs brasseurs ont en outre la possibilité de préparer une maturité professionnelle en parallèle, ce qui

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 95 % des bières produites en Suisse et brassent quelque 270 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.

La bière : faits intéressants

Certaines brasseries employaient par le passé des sourciers pour rechercher des sources appropriées avec leurs baguettes. Autrefois, en l'absence de techniques de traitement, la qualité de l'eau était un aspect déterminant pour le choix du site d'implantation d'une brasserie.

FIND US ON...

Depuis quelques mois, l'Association suisse des brasseries est active sur les réseaux sociaux. Vous y trouverez les actualités du monde de la bière suisse. Nous aurions grand plaisir que vous nous suiviez, sans oublier les « J'aime » et les « Partager ».

@info_bier

@schweizerbiere

@schweizerbier

ouvre un grand nombre de possibilités de perfectionnement. La formation est organisée et coordonnée à l'échelle nationale par l'Association suisse des brasseries, en étroite collaboration avec la Communauté de travail des techniciens en denrées alimentaires.

Scène brassicole suisse

99,2 % de la bière Suisse est brassée par 49 brasseries. Elles ont ceci en commun que le brassage de la bière est leur activité principale et qu'elles écoulent plus de 1000 hl de bière. Elles bénéficient en outre du savoir-faire de maîtres brasseurs et de brasseurs dûment formés. Au 30 septembre 2016, 734 brasseries étaient inscrites au registre des brasseries indigènes soumises à l'impôt, qui est tenu par l'Administration fédérale des douanes. Quelque 570 d'entre elles étaient des microbrasseries produisant entre 0 et 50 hectolitres de bière. En l'occurrence, « 0 hectolitre » doit être pris au pied de la lettre, vu qu'environ 100 brasseries ne produisent pas elles-mêmes de la bière. Est réputée brasserie quiconque brasse plus de 4 hl de bière par année, à titre professionnel ou non, ou met de la bière en circulation sur le marché, indépendamment de la quantité vendue. Mais toutes les brasseries, petites ou grandes, exploitées à titre professionnel ou récréatif, incarnent la diversité de la bière et la créativité et œuvrent à ce que la bière, patrimoine culturel millénaire, gagne en attention et en notoriété. Les résultats les plus récents d'une étude d'image montrent que les brasseries suisses jouissent d'une grande notoriété et d'une grande estime dans la population Suisse.

Précisons en passant que l'impôt sur la bière génère des recettes annuelles se montant à quelque 114 millions de francs pour la Confédération.

LägereBräu AG nouveau membre de l'ASB

Le mercredi 2 novembre 2016, l'assemblée générale extraordinaire de l'Association suisse des brasseries (ASB) a voté à l'unanimité et avec enthousiasme l'intégration de LägereBräu AG, de Wettingen, parmi les membres de l'ASB.

Depuis sa création en 2003, la brasserie LägereBräu AG a connu un véritable succès. D'une production de 35 hl (3 500 litres) de bière dans l'année de sa création, la société est passée au brassage de 72 hectolitres en 2015. Aujourd'hui, avec neuf collaborateurs à temps plein, LägereBräu AG produit près de 3 000 hl de bière dans les locaux de l'ancienne filature de Wettingen. En plus de la variété d'origine (lager), LägereBräu AG brasse également des bières spéciales comme la Weizenbier (bière de froment) à fermentation haute, l'India Pale Ale, la Pale Ale, la Stella Maris (bière ambrée), la Whiskey Porter et la Tequila IPA. Thomas Benz, membre du Conseil d'administration de LägereBräu AG, envisage l'avenir avec optimisme: «Nous sommes une petite entreprise talentueuse dotée d'un excellent pouvoir d'innovation. Nous souhaitons poursuivre notre voyage, continuer de grandir dans ce contexte sain et équilibré, et mettre en œuvre de nouveaux projets passionnants en lien avec l'innovation, le développement et l'optimisation». Dr. Markus Zemp, Président de l'ASB, se réjouit d'accueillir ce nouveau membre: « Nous souhaitons la bienvenue à LägereBräu AG au sein de l'ASB. »

Personnel spécialisé disposant d'excellentes connaissances pratiques

Dans la dernière newsletter, nous avons présenté en détail la formation pour devenir technologue des denrées alimentaires CFC avec spécialisation dans la bière. Il nous a été demandé si les apprentis pouvaient obtenir une maturité professionnelle: c'est tout à fait possible, comme vous allez le découvrir par la suite.

L'école de maturité professionnelle Nature, paysage et alimentation (EMP-NPA) s'adresse aux apprentis qui souhaitent relever un défi scolaire supplémentaire et obtenir des connaissances scientifiques approfondies. Ces apprentis effectuent une formation de base de 3 ans pour devenir technologue en denrées alimentaires CFC et suivent en parallèle le cours de l'école de maturité professionnelle, lui-même intégré dans les cours-blocs de 3 semaines du cours d'enseignement professionnel de l'établissement Strickhof à Au-Wädenswil. La fin de la formation en juin de la troisième année est suivie par un cycle d'études à temps plein jusqu'en décembre de la même année, sur le site Strickhof de Lindau. La réussite de l'examen d'entrée à l'école de maturité professionnelle ou au lycée, ainsi que la présentation d'un contrat d'apprentissage signé sont les deux conditions nécessaires pour pouvoir intégrer l'EMP. L'obtention de la maturité professionnelle ouvre aux technologues diplômés en denrées alimentaires de nombreuses portes vers des formations continues supplémentaires. Plus d'informations directement sur www.strickhof.ch ou www.nbms.ch.

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