

# **1. Histoire de la bière en Suisse**

## **Les premiers pas**

Même si toute trace historique a disparu, il est fort probable que de la bière était brassée dans la Suisse celtique et gallo-romaine. Après les invasions barbares, le savoir brassicole fut réimporté en Europe par les moines bénédictins irlandais qui fondèrent l'abbaye de Saint-Gall. Les premiers témoignages écrits de l'existence de centres brassicoles remontent au 8<sup>e</sup> siècle. Pendant tout le Moyen Âge, la fabrication de la bière demeura confinée dans cette région. Ce n'est qu'au 17<sup>ème</sup> siècle que le phénomène s'amplifia, particulièrement dans les cantons de Berne et Zurich. La première autorisation pour la production professionnelle de bière fut délivrée en 1635 dans le canton de Berne.

Jusqu'au milieu du 19<sup>ème</sup> siècle, la consommation de bière resta marginale en Suisse. A cette époque, il était très difficile de brasser en été et la qualité était fréquemment douteuse. La bière ne pouvant être transportée sur de longues distances, ceci limita les débouchés et contribua à une fragmentation du marché. De plus, les prix pouvaient passer du simple au quadruple en une année, suivant les résultats des récoltes d'orge. Le vin était meilleur marché, la bière demeurant une boisson de luxe.

## **Un développement fulgurant**

Dans la deuxième moitié du 19<sup>ème</sup> siècle l'univers brassicole suisse connu une expansion sans précédent et ceci grâce à deux facteurs. Tout d'abord, les épidémies de phylloxéra ainsi que la découverte de pratiques frauduleuses de certains vignerons, entraînèrent une hausse de la demande en bière. En parallèle, une série d'innovations techniques révolutionnèrent la fabrication de la bière. Les découvertes de Pasteur dans le domaine de la conservation des levures, l'avènement du chemin de fer et l'invention des machines frigorifiques transformèrent alors ce qui était une fabrication modeste en une véritable industrie. C'est à cette époque que les brasseurs suisses se mirent d'accord pour adopter la nouvelle méthode de brassage à basse fermentation ainsi que le respect de la loi de pureté allemande, la (trop) fameuse Reinheitsgebot.

Tout ceci déboucha sur une véritable explosion de la consommation de bière annuelle par tête qui passa de 4,8 l en 1850 à 36 l en 1885. Le nombre de brasseries passa pendant la même période de 150 à 530 et la production de 120'000 à 1 million d'hectolitres.

Face à la concurrence étrangère qui se faisait de plus en plus vive (les importations passant de 14'000 hl en 1867 à 69'000 hl en 1874), les brasseries suisses se réunirent et fondèrent en 1877 la Société suisse des brasseurs.

## **La chasse à l'hectolitre**

En 1885, la majorité des brasseries écoulaient leurs produits dans les restaurants. Mais ceux-ci étant en nombre limité, la concurrence pour les fournir fut extrêmement vive: c'est ce qu'on appela alors "la chasse à l'hectolitre". Pour s'attacher les restaurateurs, les brasseurs les placèrent dans une relation de dépendance en leur accordant des prêts ou des cautionnements. Cette compétition féroce entraîna une hécatombe de brasseries. Alors qu'on en comptait 530 en 1885, 60 durent fermer boutique entre 1885 et 1890, puis 210 autres succombèrent jusqu'à l'aube du 20<sup>ème</sup> siècle.

En 1895, la Société suisse des brasseurs obtint une augmentation de la taxe douanière sur les importations de bières étrangères. Ces dernières, qui avaient augmenté de manière importante durant les 25 dernières années, représentaient à l'époque 8% de la consommation totale.

En 1907 les brasseurs enterrèrent la hache de guerre et signèrent des contrats réglant la concurrence entre les brasseries.

## **Le verrouillage du marché**

La 1<sup>ère</sup> guerre mondiale frappa l'industrie brassicole suisse de plein fouet. Le manque de matière première entraîna un contingentement de la production. Les taux d'alcool furent abaissés de moitié et une quarantaine de brasseries durent déposer leur bilan. En 1920 la Suisse ne comptait alors plus que 93 brasseries.

En 1935, les brasseurs se regroupèrent en cartel, régissant le territoire de diffusion des différentes bières, réduisant le produit à un type dominant et limitant considérablement l'importation de la bière étrangère. Ces accords cartellaires garantissaient qu'un client reste acquis à son fournisseur, même en cas de transfert de patente ou de fermeture suivie d'une réouverture.

Cette pratique gela le marché et limita fortement la possibilité de nouveaux débouchés. Dès lors, la seule possibilité d'expansion consista à racheter des concurrents, non pas pour reprendre leurs installations mais plutôt leur portefeuille de clients. Le champion en la matière est la brasserie Feldschlösschen qui a repris au total 35 brasseries dans sa longue carrière. La protection du marché s'est donc finalement retournée contre les petites brasseries...

Entre temps, la 2ème guerre mondiale apporta son lot de problèmes avec, entre autres, une diminution de moitié de la production et un abaissement forcé du taux en alcool.

L'après guerre ne permit qu'une lente augmentation de la production et il fallut attendre 1956 pour que celle-ci atteigne enfin celle de 1931.

Les années 50 se caractérisèrent par un déplacement marqué en direction de la consommation en bouteilles, ceci en partie à cause de la tendance grandissante de boire à son domicile. L'industrie brassicole se trouva alors en pleine mutation, les centres de production devant être modernisés et la capacité d'embouteillage augmentée.

### **La fin du cartel**

Suite aux rachats incessants opérés par les grandes brasseries, le nombre de membres de la Société des brasseurs chuta de 58 en 1966 à 21 en 2000, puis à 16 en 2008.

En 1990, Sibra Holding (Cardinal) va précipiter la chute du cartel. Elle s'en retire pour pouvoir mieux faire face à la concurrence des producteurs étrangers non soumis aux accords. Le cartel éclate donc officiellement en 1991.

Toutefois, la situation actuelle n'a pas vraiment évolué. En effet les grands acteurs du marché suisse (Feldschlösschen, Heineken, Kronenbourg) prêtent de l'argent au restaurateur qui veut ouvrir son commerce ou mettent du matériel à sa disposition. L'installation pour la bière pression, par exemple. En contrepartie, le restaurateur s'engage à ne vendre que leurs produits. Cette pratique a été dénoncée aux autorités de la concurrence en 2004 par certains petits brasseurs et une enquête a été ouverte. Le résultat est tombé en 2005 : la commission de la concurrence a donné raison aux grandes brasseries...

### **La mutation du marché**

Dans les années 60 et 70, le rachat des petites entreprises régionales par les grandes brasseries a atteint son apogée au niveau mondial. Le marché de la bière s'est transformé en un océan de lager blonde uniformisé, le nombre de brasseries est tombé au plus bas et plusieurs types de bières ont quasi disparu. En Grande-Bretagne, ces grandes brasseries ont abandonné les fûts de bois traditionnels au profit de bières filtrées, pasteurisées et sans goût, ceci afin de faire baisser les coûts de production. Un petit groupe de consommateurs s'est constitué en 1971 sous le nom de CAMRA (Campaign for Real Ale) afin de défendre la tradition et de protéger les petites brasseries. Cette campagne anglaise est à l'origine d'une véritable renaissance mondiale de la bière.

Tel un tsunami, ce renouveau brassicole a fini par atteindre la Suisse vers le milieu des années 90. En 1994, on ne comptait dans notre pays plus qu'une trentaine de brasseries. Depuis, plus de 200 nouvelles brasseries ont été ouvertes et on en compte 240 début 2008 ! Dans le même temps, la consommation annuelle par personne n'a cessé de chuter et les importations de bières étrangères augmentent sans cesse, représentant aujourd'hui 19,2% du marché (contre 13,6% en 1991). Plus de brasseries, plus de bières étrangères, moins de consommation : pas besoin d'être un as en statistique pour comprendre que quelqu'un doit bien perdre des parts de marché dans ce jeu-là. Un petit calcul rapide permet de constater qu'en 1992 les brasseries Feldschlösschen, Cardinal et Valaisanne produisaient 64% des bières dans notre pays. Seize années plus tard, et bien qu'ayant absorbé entre-temps la clientèle de Gurten et Hürlimann dont les installations ont été fermées, ces trois centres de production ne contrôlent plus que 40% du marché. Quant à savoir si Carlsberg (propriétaire de Feldschlösschen) se satisfera longtemps de cette situation ...

Ceci n'a pas grand-chose d'étonnant. Les consommateurs, lassés par des décennies passées à boire des produits insipides qui se ressemblent tous, se dirigent maintenant de plus en plus vers des bières de caractères que les grands groupes brassicoles suisses sont étonnamment incapables d'offrir, eux qui tentent désespérément de vendre leurs bières au taux d'alcool réduit ou autres pseudo-premium à coups de grandes campagnes publicitaires. La sensibilité aux produits régionaux joue également un rôle prépondérant.

Tout ceci est bien entendu une chance pour les microbrasseries et l'avenir proche nous dira si elles sauront et pourront la saisir. Pour cela, il faudra d'une part un déverrouillage du marché de la restauration et un accès aux canaux de distribution des grandes surfaces et d'autre part que la léthargie des grands brasseurs se poursuive.

## 2. Les styles de bières dans notre pays

Les dispositions de l'ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires définissent le cadre des sortes de bière brassées par les membres de la Société suisse des brasseurs. Les 17 membres de cette Société (bientôt 16 si le rachat d'Eichhof par Heineken est entériné) sont pour la grande majorité ce que j'appellerais les brasseries historiques, c'est-à-dire celles qui ont été fondées avant 1900.

### Assortiment de base

Celui-ci est constitué d'une Lager blonde ou brune (dont la teneur en alcool doit se situer entre 4,2% et 5,3% et souvent appelée, à tort, Export) et d'une spéciale, blonde ou brune (entre 4,8% et 5,7%). De manière générale, la Lager est blonde avec 4,8% d'alcool, plutôt douce et très faiblement houblonnée. La spéciale, elle, titre souvent à 5,2%, est bien entendu également une Lager (bière de basse fermentation) et peut, si vous avez de la chance, ressembler à une Pilsener. Il faut noter que pour les fêtes de Pâques et de Noël, certaines brasseries offrent des bières Bock ou des bières de type Vienna/Oktobertfest-Märzen qui, selon la loi sont considérées comme des bières spéciales. Ce qui m'a permis enfin de comprendre pourquoi certaines bières Bock suisses contenaient si peu d'alcool ... Il est spécifié en outre que les bières Lager et spéciale d'une même brasserie doivent se différencier quant à la teneur en moût d'origine. Pour mémoire, une bière ayant une teneur en moût d'origine de 12% a été fabriquée à partir d'un moût qui contenait 12 g d'extrait dans 100 g avant la fermentation. A ne pas confondre donc avec la teneur en alcool.

### Les spécialités

Il y a tout d'abord les **bières fortes**. Elles doivent avoir au moins 5,4% d'alcool et être de basse fermentation, blonde ou brune. Peu précis tout cela ... et un créneau franchement peu utilisé.

Les **bières légères** à la teneur en alcool d'un maximum de 3%. Alors là, voici une catégorie qui a le vent en poupe ! Et ceci grâce au changement de la loi routière fixant le taux limite d'alcoolémie à 0,5‰ depuis le 1er janvier 2005. Brasser des bières moins fortes pour que les gens en boivent plus semble une idée logique, mais est-ce aussi simple que cela ? En tous les cas vous avez le choix: Schützengarten Edelspez 2,8%, Cardinal 2.4, Falken ZwoAcht, Locher Légère, Eichhof Das Leichte, Calanda Mezza, Stadtbühl Minimal, Feldschlösschen 2.4, Felsenau Schümli, Müller Leicht, et ainsi de suite ... Vive le nivellement par le bas !

Puis, les **bières diététiques**, donc pauvres en hydrates de carbone. Elles doivent avoir une teneur en moût d'origine située entre 8 et 9% et un taux d'alcool de maximum 4,5%. Ces bières visent principalement les diabétiques.

Catégorie suivante : les **bières « hautes »**. Il faut comprendre par là les bières de fermentation haute (mises à part les bières de froments). Une étiquette incroyablement réductrice si l'on considère la richesse des types de bières de fermentation haute ! D'un autre côté, le nombre de bières tombant dans cette catégorie et brassées par les membres de la Société suisse des brasseurs peut se compter sur les doigts d'une seule main... Ce style est l'apanage des microbrasseries, surtout dans la partie francophone du pays. Et c'est également le style d'une partie importantes des bières étrangères importées dans notre pays.

Les **bières de froment** ou Weizenbier/Weissbier ou aussi bières blanches sont brassées avec addition de malt de froment et généralement fortement saturée en gaz carbonique. Ces bières fermentent avec des levures à fermentation haute. Ce style actuellement très populaire, surtout en

Suisse allemande, a été réintroduit en Suisse en 1976 par l'Actienbrauerei Frauenfeld et sa Weizentrumpf. Les grandes brasseries restent toutefois très prudentes avec les Weissbier, seuls Locher et Falken en brassant actuellement.

Les **bières multicéréales** (maïs, riz, avoine, triticale, etc.) constituent aussi une catégorie. Alors que beaucoup de brasseries dans le monde cachent honteusement l'utilisation de la plupart de ces céréales, bon marché et de qualité inférieure, certaines brasseries suisses (tels Sonnenbräu, Locher, Karbacher et Rosengarten) ont pris l'option d'en faire un argument publicitaire.

Les **bières non filtrées**. A nouveau une catégorie très vague, mais dans laquelle se situent principalement la Zwickelbier (appelée parfois Kellerbier, Landbier ou bière de cave). Cette bière est tirée directement après la deuxième fermentation et ne subit donc pas le conditionnement à froid. La Zwickelbier est non filtrée, contient moins d'acide carbonique et se conserve moins longtemps. Il arrive que cette sorte de bière soit plus houblonnée de manière à réduire les risques d'infections. La grande majorité des brasseries historiques offrent une bière de ce type.

La catégorie **bière de luxe ou premium** est définie comme suit: « La bière de luxe, présentée dans des bouteilles spéciales, est brassée avec des matières premières sélectionnées avec soin. Son taux de moût d'origine doit être d'au moins 10% et son taux d'alcool de 4,1% » Le budget publicitaire minimum qui devra permettre aux consommateurs d'avaler ce produit n'est pas précisé ...

Les **bières sans alcool** doivent contenir au maximum 0,5% d'alcool et s'obtiennent par des procédés très complexes dont les brasseurs suisses sont depuis longtemps parmi les meilleures spécialistes au monde. Le marché d'exportation est d'ailleurs constitué en majorité de bières sans alcool à destination des pays musulmans.

Les **mélanges** de bière avec d'autres boissons est une maladie arrivée d'Allemagne et qui a également le vent en poupe. L'ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires ne définit pas (encore) cette catégorie, mais permet malheureusement la fabrication de mélanges de toutes les denrées alimentaires qu'elle a définies. Afin de récupérer dans leur clientèle la génération sucre et alcopops, certains brasseurs y vont de bon coeur: bière mélangée au jus de citron, litchi, pomme, cola, fruit de la passion, etc.