

Rue89Lyon

## Un nouveau syndicat de brasseurs ou l'alternative aux géants de la bière

Ces dernières années, le syndicat historique de la bière, Brasseurs de France, a attiré les critiques d'une bonne partie de ses petits adhérents.

Par Damien Renoulet  
publié le 03/04/2017 à 00h08

1 201 VISITES 0 RÉACTION

actualisé le 03/04/2017 à 12h22

### Vendredi 7 avril

15H30

à l'Institut Lumière

19H15

au cinéma Terreaux

20H

à l'Inst

**Certains ont donc lancé, en juin dernier, un Syndicat National des Brasseurs Indépendant (SNBI) qui se voudrait plus en phase avec l'identité et les intérêts des petits et micro-brasseurs. Révolution ou évolution naturelle dans le milieu de la bière française ?**

Manque de représentativité du monde brassicole français, soupçon de lobbying politique privilégiant les brasseurs industriels et géants de la bière... L'association [Brasseurs de France](#) n'a pas fini de se défendre face aux critiques.

Une chose est sûre : l'idée de lancer un syndicat par et pour les petits brasseurs était dans les tuyaux depuis déjà un bout de temps, jusqu'à son officialisation en juin dernier.

Depuis sa création en 1880, Brasseurs de France était la seule association

représentative de l'ensemble de la profession brassicole. Avec une double mission affichée [sur son site internet](#) :

- la défense des intérêts communs de la Brasserie
- la valorisation collective de la bière et de la profession gérée par un groupement d'intérêt économique, la Société de Promotion de la Bière française

Aujourd'hui, elle compte 88 membres (dont 17 adhérents en Auvergne Rhône-Alpes) qui livrent environ 95% de la production annuelle française de bière.

Dans ses rangs, on retrouve notamment les deux majors du marché français, Heineken (marques Heineken, Pelforth, Desperados et Fischer) et Kronenbourg (marques Kronenbourg, 1664, Grimbergen).

## Les petites brasseries, un secteur en effervescence

Mais ces dernières années, le paysage brassicole français a énormément évolué. Le nombre de petites brasseries artisanales s'est multiplié à la vitesse de l'éclair. Dans un article publié par [Les Echos](#), Elisabeth Pierre, spécialiste du secteur depuis près de trente ans, parle d'environ 5000 marques en France.

Le marché se sent pousser des ailes. Rien que 180 ouvertures, environ, en 2016 (pour vingt fermetures d'après Emmanuel Gillard, biéologue belge spécialisé dans la dégustation et créateur du site web [projet Amertume](#)). Soit quasiment une tous les deux jours.

Selon Pascal Chèvremont, délégué général de l'association Brasseurs de France :

« Les petites brasseries artisanales augmentent leur production annuelle de l'ordre de 15% à 25%. Les grandes brasseries, elles, récupèrent une croissance de + 2%, + 3%, depuis trois ou quatre ans. »

Aujourd'hui, si on fait les comptes, quelque 1050 unités de production (dont 900 micro

### Le Lyon Bière Festival, premier événement français pour les brasseurs

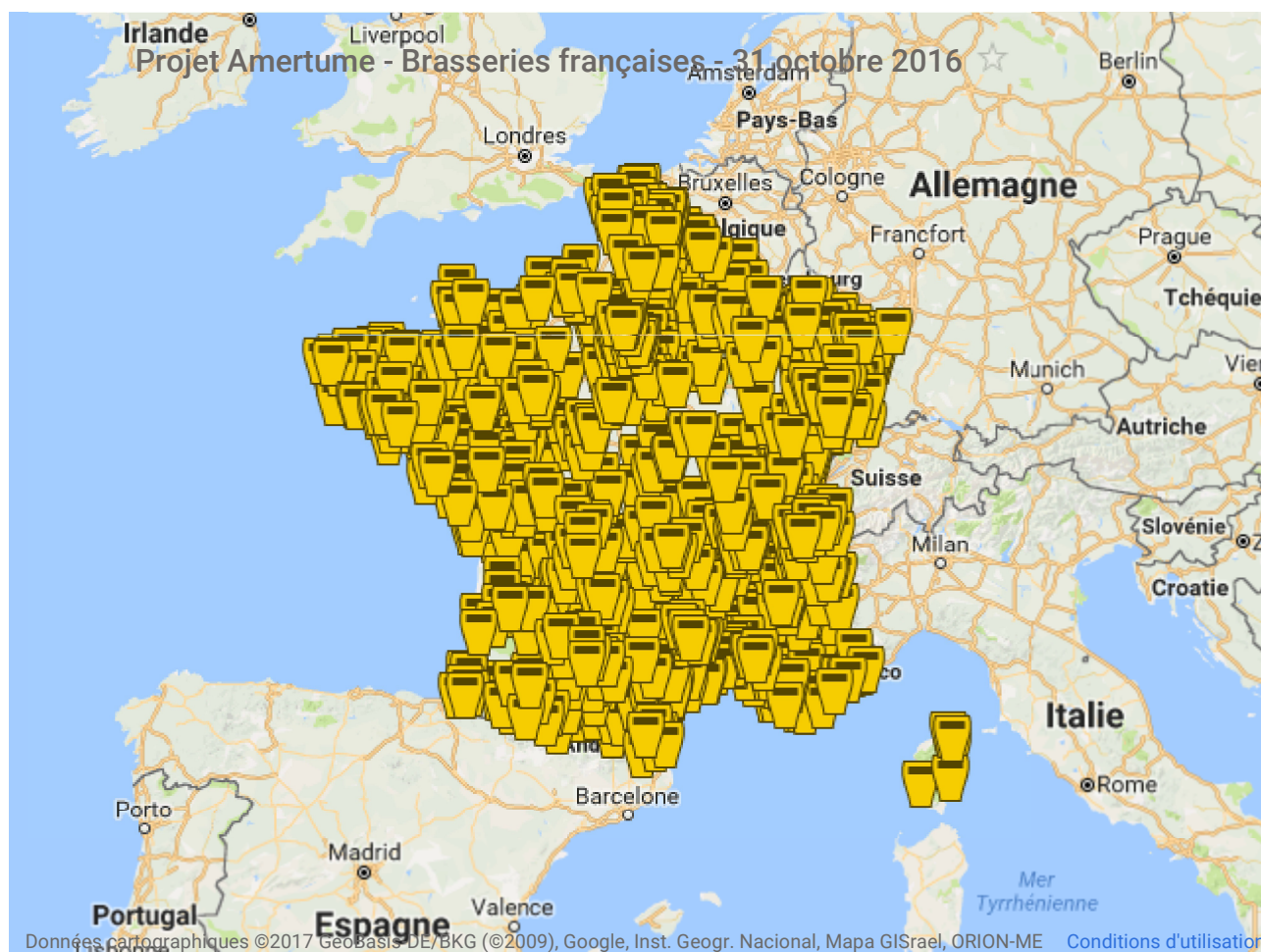
Se fédérer, se retrouver et échanger : c'est aussi ce que permet le Lyon Bière Festival aux artisans brasseurs, souvent isolés dans leur travail. La deuxième édition aura lieu à la Sucrière (Lyon 2è) les 15 et 16 avril 2017. Retrouvez toute la programmation sur [le site de l'événement](#) ; la [billetterie par ici](#).  
**Rue89Lyon**

brasseries, un nombre qui a doublé en cinq ans) sont disséminées dans tout l'hexagone (voir ci-après la carte conçue par Emmanuel Gillard).

« Même dans des départements qui n'ont aucune culture brassicole », glisse-t-il.

### Quel pays produit le plus de bières par an?

En termes de production mondiale de bière, selon le site [Worldatlas](#), la Chine arrive en tête suivie par les Etats-Unis et le Brésil. Selon l'association Brasseurs de France, la France est le 8ème pays producteur en Europe.



Nicolas Dumortier, co-fondateur de [Bieronomy](#) (une cave à bière installée en Haute-Savoie qui se donne pour but de faire la promotion de la « vraie bonne bière artisanale » et co-conceptrice du [Lyon Bière Festival](#)), précise :

« On compte très peu de brasseries dont la production annuelle dépasse les 6 000 hectolitres. En moyenne, la grande majorité se situe entre 400 et 1 000 hectolitres. On est encore sur un marché avec de très jeunes brasseries qui ne demandent qu'à grandir. »

L'association Brasseurs de France s'est-elle adaptée aux évolutions ? A-t-elle pris le bon virage ? Pas sûr, d'après plusieurs petits adhérents. À les entendre, les brasseries industrielles feraient la pluie et le beau temps au sein du gros paquebot, défendant leurs intérêts spécifiques.

### Les Français aiment-ils la bière ?

30 litres, c'est le nombre de litres consommés par an et par habitant en France, très très loin de ses voisins européens. Selon le [Figaro](#), elle occupe le vingt-sixième rang dans l'Europe des vingt-huit. La République Tchèque arrive en tête avec 144 litres de bières consommés par an et par habitant. Le podium est complété par les Allemands (107 litres) et les Autrichiens (104 litres).



Ninkasi, c'est dix variétés de bières vendues à l'année, dont une qui change chaque mois. 12 400 hectolitres produits en 2016. 15 000 hectolitres prévus cette année. © DR.

## Un fonctionnement jugé obsolète et trop « capitalistique »

David Hubert, directeur général de la [brasserie Ninkasi Fabriques](#) et secrétaire de l'association Biera (Brasseurs Indépendants en Rhône-Alpes) connaît plutôt bien la maison pour y avoir adhéré durant une quinzaine d'années.

Mais début 2017, le divorce est consommé. Il quitte le syndicat historique pour venir gonfler les rangs du SNBI et apporter son expérience. Il dénonce une véritable « oligarchie » chez Brasseurs de France, avec un « fonctionnement capitalistique », qui avantagerait, selon lui, les brasseries industrielles.

« Chez Brasseurs de France, plus on va donner d'argent pour l'adhésion, plus on va obtenir de voix. »

Depuis décembre 2015, les gros brasseurs (plus de 200 000 hectolitres produits à l'année) – surnommés les « capitalistes de la mousse » par certains – disposent de 65% de droit de vote à l'association. Les 35% restants sont donc réservés aux brasseurs – surnommés « les loulous », « les loustics », « les brasseurs de salles de bain », selon Jean-François Drouin – produisant moins de 200 000 hectolitres de bières.

Avant décembre 2015, « chaque brasseur disposait d'une voix, plus une voix par tranche de 200 000 hectolitres supplémentaires de production », rappelle Pascal Chèvremont.

Le délégué général ne comprend pas vraiment les critiques formulées. Il se dit même « surpris ». Car, d'après lui, la modification des statuts – qui est intervenue en décembre 2015 – a fait l'objet de longues discussions et a été adoptée à l'« unanimité par l'ensemble des adhérents ».

Au passage, il rappelle que les poids lourds de la bière financent pas loin de 95% du budget de Brasseurs de France (celui-ci s'élève à 2,7 millions d'euros, un chiffre stable depuis dix ans). Avec (seulement) 65% du droit de vote, il y perçoit même « une forme implicite de solidarité » de la part des brasseries industrielles.

## Étiqueter la vérité



Jean-François Drouin a co-fondé avec Régis Bouillon, en 2003, la brasserie [Les Brasseurs de Lorraine](#). Il a été adhérent de Brasseurs de France durant dix ans où il a rapidement occupé le poste de représentant des brasseurs artisanaux du directoire.

Et il en sort très déçu :

« Les industriels veulent uniquement faire avancer les sujets qui leur sont spécifiques : la défense de la fiscalité, la communication vis-à-vis de la loi Evin... Dans les directoires, on passait une grande partie de notre temps sur ces questions là. »

Jean-François Drouin est le président du SNBI. © DR.

David Hubert abonde dans ce sens :

« Il est difficile de faire bouger les choses sur des revendications venant des petites

brasseries. »

Ce dernier cite par exemple la question l'étiquetage mensonger. Comme l'explique le site [happybeertime](#), dans un article d'avril 2014, il s'agit d'une « bière qui s'auto-proclame d'une localité géographique (ville, département, région...) sans être brassée dans la zone géographique en question. »

D'après les estimations de Jean-François Drouin, une centaine de bières seraient trompeuses sur le territoire national. Pascal Chèvremont répond :

« La DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) nous a annoncé un plan de contrôle national qui se penchera sur ce point et a indiqué que les contrôles habituels intégraient également désormais cette problématique. »

Du côté du SNBI, Jean-François Drouin veut pousser du côté des pouvoirs publics « pour plus de transparence ». À compter du 1er janvier 2018, tous les adhérents du syndicat se sont engagés à indiquer clairement sur leurs étiquettes de bouteilles le nom et l'adresse de leur brasserie.

Pascal Chèvremont admet que sur certains sujets, les choses ont parfois pris du temps chez Brasseurs de France :

« Notre façon de fonctionner, c'est le consensus. Chez nous, il y a une délibération permanente. Après, il y a des problématiques sur lesquelles on ne souhaite pas se diriger. À un moment donné, cela a pu générer une certaine frustration. Mais ici, on fait avancer les choses en douceur pour pouvoir les négocier auprès de l'administration. »





Des bouteilles en rang. © Bieronomy.

## Les pubs de Leffe et Heineken ont été « la goutte d'eau »

L'idée de créer un syndicat pour les brasseries artisanales et indépendantes était dans l'air du temps. Mais il a fallu un élément déclencheur pour lancer la machine. Deux gouttes d'amertume ont fait débordé la pinte poussant Jean-François Drouin, le 18 février 2016, à claquer la porte de Brasseurs de France.

D'abord, une publicité Leffe « qui se prétendait artisan de l'apéritif », se souvient-il. Et puis le jour où Heineken a racheté Mort Subite, une brasserie belge.

« Ils se sont vantés de faire de l'artisanal. À ce moment, j'ai dit, ça suffit. On a envie de défendre notre métier, d'être fier de nos brasseries indépendantes.»

Le 8 avril 2016, à Saint-Nicolas-de-Port (Lorraine), 200 brasseurs ont adopté à main levée et à l'unanimité, lors d'une réunion, la création de cette fédération syndicale représentative.

Ces votes viennent compléter une adoption déjà amorcée par quelque 400 brasseurs qui s'étaient exprimés via un sondage en ligne. Le 6 juin 2016, les statuts du SNBI sont déposés.

## « On prend notre destin en main »

Anne-Laure Molle, fondatrice de la [Brasserie de la Loire](#) en 2003, vice-présidente de l'association BierA, et adhérente aux deux structures (oui, c'est possible), juge le « moment intéressant » auprès de Rue89Lyon.

« On prend notre destin en main », indique-t-elle.

Avant de résumer sa vision, avec un sourire :

« Nous, les petits brasseurs, on est des adolescents en pleine puberté. Notre passion pour la bière, ce sont nos hormones. On a besoin de s'identifier. »

Pascal Chèvremont, délégué général à Brasseurs de France, regrette un peu la manière dont les choses se sont déroulées :

« La création du SNBI nous a surpris. En décembre 2015, après dix huit mois de discussions pour essayer d'améliorer les choses et répondre aux besoins des uns et des autres, on réussi à faire adopter à l'unanimité une modification de nos statuts. Deux mois plus tard, certains nous ont quitté en disant ne pas être satisfaits... »



Les cuves de la brasserie de l'Étre. DR

## Des brasseurs à la tête du SNBI

Sur la forme, le SNBI prend le contrepied de Brasseurs de France. Au sein du directoire, les membres -nommés par le conseil d'administration- sont tous brasseurs. Contrairement au syndicat historique où [François Loos, président depuis le 12](#)



décembre 2014, est polytechnicien, ingénieur des Mines, directeur d'usine et a été plusieurs fois ministre... Mais pas brasseur. Pas plus que Pascal Chèvremont, énarque et délégué général de Brasseurs de France.

Sur ce (faux ?) procès, il préfère en sourire.

« Je ne pense pas qu'il faille absolument être brasseur pour comprendre les problèmes de la brasserie. Pour diriger une association professionnelle, il faut plutôt être un professionnel des associations professionnelles. »

Au SNBI, on veut établir un système fédérateur en s'appuyant sur des représentants territoriaux (David Hubert a été nommé délégué régional Auvergne Rhône-Alpes, pour exemple). L'idée est d'étendre au maximum la toile, au plus près des territoires, des adhérents. Et éviter de se voir reprocher, un jour, un quelconque manque de relais. Ou une quelconque forme de centralisme.

Quatorze délégués régionaux ont donc été nommés début mars pour trois ans. Ils composent le conseil d'administration du SNBI. Ce n'est pas tout. Dans chaque région, Jean-François Drouin souhaite trouver un délégué par département. En février, trente-sept délégués départementaux ont déjà été élus (également nommés pour trois ans).

Début mars, six commissions ont été créées. Celles-ci vont plancher sur des sujets fondamentaux (la question du label, technique et juridique, formation, partenariats fournisseurs, éthique et communication).

David Hubert nous rappelle que « chaque brasserie adhérente, quelle que soit sa production et sa taille, dispose d'une voix. »

## « Chacun doit clairement afficher son périmètre »

« Le SNBI veut simplement construire un modèle qui n'existait pas auparavant. »

### Combien d'adhérents au SNBI ?

Aujourd'hui, le SNBI compte 187 adhérents, dont 34 brasseries implantées en Auvergne Rhône-Alpes. Jean-François Drouin espère atteindre les 400 adhérents. Question budget, « il est trop tôt pour communiquer, car nous avons que neuf mois d'existence. Un nouveau budget sera voté le 21 avril lors de notre assemblée générale », précise à Rue89Lyon Garlonn Kergourlay, déléguée générale du SNBI et seule salariée pour l'instant du syndicat.

Une « évolution naturelle » pour Jean-François Drouin.

Nicolas Dumortier, co-fondateur de la cave Bieronomy, parle plutôt d'une « bonne surprise ». On l'aura bien compris, le SNBI a pour vocation d'être le syndicat représentatif des brasseries artisanales et indépendantes.

D'après le biéologue Emmanuel Gillard :

« Chacun doit afficher clairement son périmètre pour éviter de se marcher dessus. Il faudrait éviter une guerre entre les deux syndicats, ce qui serait nuisible à l'image de la bière. »

Pour cela, il aurait fallu que les responsables du syndicat historique « avalent la pilule », en comprenant que celui-ci « n'est plus représentatif du milieu brassicole français ».

Mais pas question pour Brasseurs de France de modifier ses missions. L'association brassicole historique continuera à « défendre l'ensemble de la profession ». Pascal Chèvremont, délégué général, l'assure à Rue89Lyon :

« Il n'y a aucune demande de la part de nos adhérents de se spécialiser sur une taille spécifique de brasseries. »

A moins que l'on observe à terme, une défection des petits adhérents pour rejoindre les rangs du SNBI. Ce qui pourrait arriver. Nombre d'entre eux adhèrent à Brasseurs de France pour son assistance juridique « spécifiquement adaptée, et de grande qualité d'après les brasseries que Rue89Lyon a contactées (la [Brasserie du Galibier](#) 1 400 hectolitres en 2016, la Brasserie [la Germanoise](#), 400 hectolitres en 2016 et la [Brasserie de la Loire](#), 1 500 hectolitres en 2016).

Mais le SNBI a instauré un service quasi similaire. « Cela a été la priorité du syndicat », note Jean-François Drouin. Deux professionnels répondent aux questions sous cinq jours. Foi du président. Qui promet, au passage, la mise en place d'autres services.

## **« Une partie du marché est en train d'être grignotée »**

Le SNBI compte bien défendre son pré carré, tout en gardant un œil sur les agissements de Brasseurs de France. Car, au fond, les petits craignent que les industriels poussent pour que l'accès à la profession soit restreint « à coups de référentiel de formation », de « normes sanitaires » ou de contrôle des « bonnes pratiques ».

Ce qui se passe aux Etats-Unis les inquiète, c'est à dire le rachat systématique de brasseries artisanales par des gros groupes industriels ([Ab InBev s'attaque aux micro-brasseries en terre sainte!](#), [Ab InBev rachète aussi Breckenridge, Camden Town \(UK\) et Four Peaks \(Arizona, USA\) dans les griffes d'AB InBev](#) et [Ab-InBev achète Golden Road](#)).

Selon Emmanuel Gillard :

« Cette multiplication de micro brasseries gêne les gros brasseurs. Une partie du marché est en train d'être grignotée. Maintenant, ils n'ont plus envie de rire. Ils se posent des questions et accélèrent le rythme sur toute une série de dossiers pour fermer la porte aux petits brasseurs. »

Au contraire, le SNBI veut libéraliser la profession, encourageant la créativité tout en défendant la notion d'artisanat.

Pascal Chèvremont réfute cette position. Pour lui :

« Les petits brasseurs ne viennent pas grignoter ou marcher sur les plates bandes de brasseries industrielles. Il existe aujourd'hui beaucoup de circuits de distribution propres aux bières de terroirs et qui ne sont pas communs avec ceux des distributeurs de marques nationales. L'intérêt des grands brasseurs n'est pas d'opérer une scission. »

Il va plus loin :

« Pour être franc, la naissance des brasseries régionales a dé-standardisé le produit (avec les bières aromatisées, les boissons aromatisées à la bière, les bières sans alcool...). Ce qui a permis aux brasseries industrielles de lancer une politique d'innovation tous azimuts. »

## **Un diplôme non-obligatoire pour « sortir de la salle de bain »**

En France, si le nombre de brasseries artisanales poussent comme des champignons, c'est parce qu'il est très simple de créer sa propre boutique. Certes, il existe une poignée d'organismes de formation ([La Rochelle](#), [Douai](#)...), des associations ou des entreprises référencées (qui font par exemple de la formation sur site), mais aucune formation n'est obligatoire pour lancer sa petite affaire.

Jean-François Drouin, le président du SNBI, a d'abord craint qu'on ne régule à tout prix la profession par le passage obligatoire d'un diplôme ». Cette crainte fut confirmée lors de la sortie plutôt remarquée, en février 2014, de Philippe Vasseur, l'ancien président du syndicat historique :

« Faire de la bière dans la salle de bain pourquoi pas. Mais dès que l'on commercialise sa production, il faut des règles. Pour couper ses cheveux, il faut un diplôme. Je ne vois pas pourquoi des personnes qui manipulent de la matière vivante comme de la bière ne devraient pas avoir de diplôme. »

Les petits brasseurs n'avaient pas particulièrement apprécié.

Aujourd'hui, il semblerait que tout le monde soit sur la même longueur d'onde. Depuis quelques mois, des réunions se tiennent au sein de l'Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA) entre Brasseurs de France, le SNBI, des adhérents des deux syndicats et différents organismes de formation.

Selon Jean-François Drouin :

« L'objectif est d'instaurer un référentiel de formation pour y développer des formations concrètes qui doivent aboutir au passage d'un examen. Celui-ci donnera accès à un diplôme de brasseur. »

Et de poursuivre:

« Cela va au moins niveler et homogénéiser le minimum vital requis pour quelqu'un qui souhaite se lancer. Tout en permettant d'aider au développement de formations un peu partout sur le territoire. »

Ceux qui auront bénéficié d'une formation – et accessoirement obtenus le diplôme – pourront accéder directement au statut d'artisan brasseur. Pour les autres, il faudra attendre trois ans réglementaires. Pour les brasseurs déjà installés et désireux d'obtenir ce diplôme, un système d'équivalence devrait être instauré, via une validation des acquis de l'expérience (VAE).

Il n'y aura aucune obligation d'obtenir ce sésame pour exercer la profession de brasseur. Ce système pourrait être mis en place d'ici une année.

## Un nouveau décret sur la bière... et davantage de créativité ?

La recette de la bière n'avait pas été modifiée depuis 1992. Un [nouveau décret](#), pris en 2016 par l'administration en concertation avec Brasseurs de France, formalise l'utilisation d'ingrédients déjà en usage dans la profession, « tels les herbes aromatiques ou les épices, sous réserve de ne pas apporter leur typicité dans le goût du produit final », peut-on notamment lire dans le décret.

Les membres du SNBI souhaitent libérer les énergies pour développer les brasseries, la créativité et l'innovation. On aurait pensé que la modification du décret, de la recette officielle de la bière (un moût devant être préparé avec au moins 50% de malt de céréales, d'eau et de houblon), les fassent sauter de joie.

Cela n'a pas été le cas.

Jean-François Drouin, le président du SNBI, est amer :

« Ce nouveau décret doit être remis en cause. C'est comme si on n'avait rien fait. Le seul progrès est l'utilisation du miel, sachant qu'auparavant, il y avait déjà des gens qui l'employaient dans l'illégalité. »

Lui veut aller beaucoup plus loin.

« Il faut retravailler la réglementation de la bière. J'irai jusqu'au bout pour libérer la créativité. »

Le 28 mars, le SNBI s'est engagé à la mise en place d'un code des usages adapté à la profession de brasseur, « pour mettre en avant les traditions et les savoir-faire, et libérer les énergies dans une filière en pleine mutation », indique [le communiqué de presse](#).

« Ce code sera évolutif, beaucoup plus précis et exhaustif que le décret bière », estime-t-il.

Mais il est loin d'être validé par les instances législatives. Pour clore le débat, au-delà de confrontation entre organismes représentatifs, rappelons qu'à l'heure actuelle, plus de 750 brasseurs n'adhèrent à aucun des deux syndicats. Par manque de temps, très souvent. Pour les [petits bonshommes de mousse](#), le premier des soucis, c'est parvenir à produire leurs bières artisanales. Et bonnes, si possible.