

Y a-t-il trop de brasseries artisanales en France ?

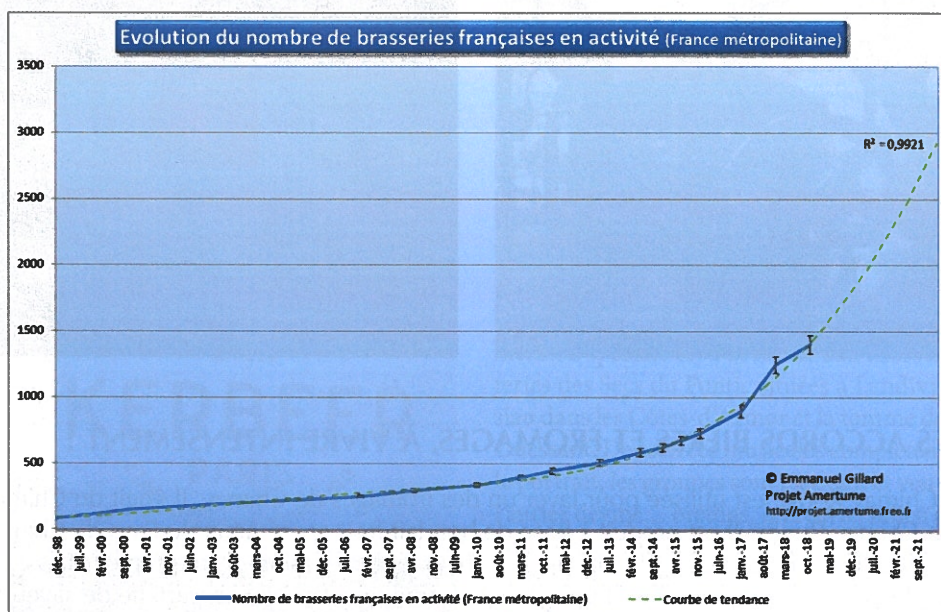
Avec environ 1400 brasseries en activité fin 2018, la France retrouve enfin un nombre d'unités de production en adéquation avec sa taille. Le secteur brassicole s'inscrit ainsi dans un mouvement global que l'on observe également dans les autres secteurs agro-alimentaires, le retour à un produit simple, naturel et artisanal, élaboré en petite quantité et disponible le plus souvent à l'échelle locale.

→ par Emmanuel Gillard - Projet Amertume

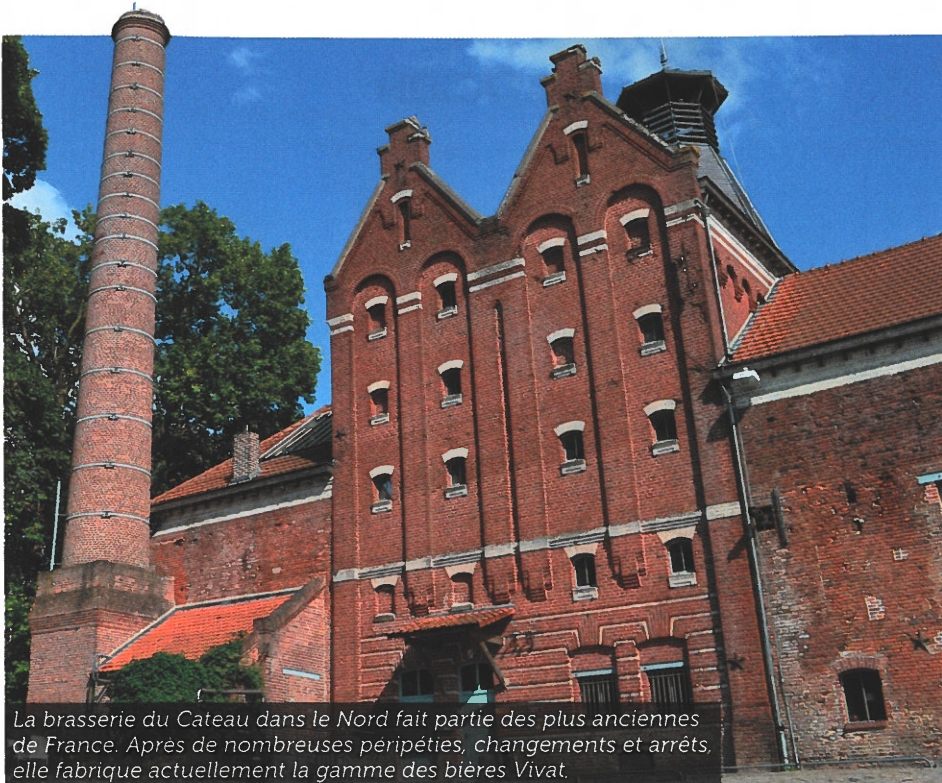
Si ce mouvement rentre dans le cadre plus large du consommer mieux / consommer local, il répond aussi à une insatisfaction des consommateurs suite à la standardisation des goûts et à l'avènement de la pils industrielle imposée à grand renfort de marketing et de méga-fusions brassicoles.

Sur le site *Projet Amertume*, qui servira de base aux données de cet article, on constate que le cap des 2 000 unités de production devrait être atteint mi-2020.

Les États-Unis, qui sont souvent pris en exemple dans le renouveau de la bière artisanale, viennent de passer le cap des 6000 brasseries, soit une brasserie pour 55 000 habitants. En France, il s'agit d'une brasserie pour environ 50 000 habitants.



Sylvain Chiron fait partie des premiers à avoir relancé une brasserie à la fin des années 90 : la Brasserie du Mont Blanc, dans les Alpes.



La brasserie du Cateau dans le Nord fait partie des plus anciennes de France. Après de nombreuses péripéties, changements et arrêts, elle fabrique actuellement la gamme des bières Vivat.

Nous n'avons donc pas à rougir de la comparaison !

Jusqu'où cela peut-il aller ? Y a-t-il de la place pour tout le monde ? Difficile de répondre d'une manière globale à ces questions, tant les spécificités locales sont différentes. Nous allons malgré tout apporter des éclairages, en abordant ces questionnements sous des angles différents.

Les indicateurs économiques

La plupart des indicateurs économiques du secteur sont encourageants. La vente de bière en France a augmenté de 3% en 2017, pour atteindre 19,8 millions d'hectolitres. Il s'agit de la quatrième année de hausse consécutive aboutissant à une augmentation totale de près de 17%. Les exportations de bières françaises ont bondi de 7% en valeur sur la même période. Même la consommation annuelle, proche de 32 litres par an et par habitant en 2017, est en hausse depuis 2015, après 25 ans de baisse continue (31 litres en 2016, 30 litres en 2014).

La part des petites brasseries dans le secteur brassicole français

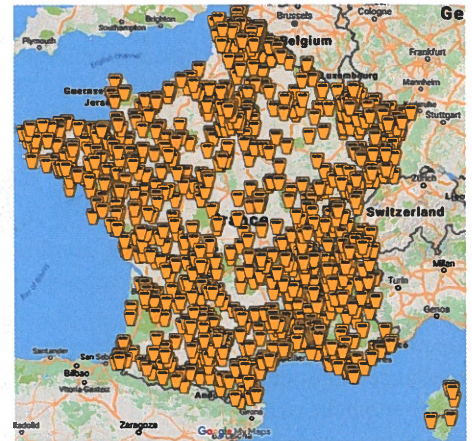
Aujourd'hui, 99% des lieux de production sont des brasseries indépendantes et artisanales. On constate que 85% des brasseries ont moins de cinq ans. Une quinzaine de « grosses » brasseries produisent 96% du volume de bière, les 4% restants provenant de plus de 1 300 « petites » brasseries.

Sachant que la production totale française est estimée à 20,3 millions d'hectolitres, cela signifie qu'une petite brasserie produit en moyenne 580 hectolitres par an. Ce chiffre, particulièrement faible, aurait tendance à montrer que cette production pourrait trouver preneur sur le marché local... si celui-ci est suffisant et n'est pas déjà saturé. D'autant plus que la part du gâteau des petits acteurs augmente, comme l'atteste le Syndicat National des Brasseurs Indépendants qui a publié son calcul quant à la part de marché de la « brasserie indépendante » en janvier 2018. En se basant sur les droits d'accises versés par les brasseries de moins de 200 000 hectolitres collectés par les services fiscaux, le syndicat en déduit que ces brasseries disposent d'une part de marché de 7,5 à 8% de la consommation de bière en France.

La localisation des brasseries françaises

On constate que le phénomène des micro-brasseries se répartit maintenant sur l'ensemble du territoire de la France métropolitaine. Il n'y a plus de désert brassicole !

On remarque malgré tout une forte concentration sur les zones traditionnellement brassicoles, comme le Nord Pas-de-Calais et l'Alsace-Lorraine. La Bretagne et la Région Auvergne-Rhône-Alpes sont également devenus des zones de forte concentration de brasseries. Mais, même le sud de la France s'en sort bien.



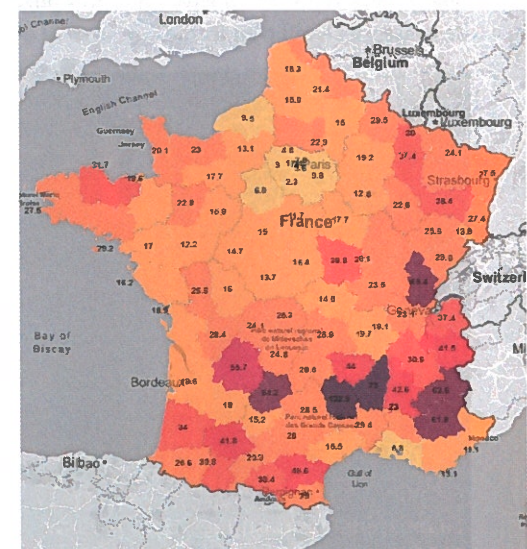
Localisation des brasseries françaises (Octobre 2017, source : Projet Amertume).

Cette carte prend une autre dimension lorsqu'on croise ces données en les rapportant au nombre de brasseries par département, ramené au nombre d'habitants.

Il apparaît alors nettement que la plus grande concentration de brasseries par habitant et par département se situe essentiellement dans les régions Auvergne-Rhône-Alpes et Occitanie.

Ainsi la Lozère bat tous les records, avec 10 brasseries pour 75 463 habitants, soit 132,5 brasseries par million d'habitants. Les autres départements où la concurrence entre brasseurs semble la plus forte sont respectivement l'Ardèche (73 brasseries par million d'habitants), le Jura (69,4 brasseries par million d'habitants), le Lot (64,2 brasseries par million d'habitants), les Hautes-Alpes (63,6 brasseries par million d'habitants) et les Alpes-de-Haute-Provence (61,9 brasseries par million d'habitants).

Si la localisation des brasseries montre une répartition sur l'ensemble du territoire, la production reste cependant extrêmement



Carte du nombre de brasseries par département, ramené au nombre d'habitants (Brasserie du Vieux Singe, données : Projet Amertume) – 18 juillet 2018.

concentrée. L'Alsace et le Nord-Pas-de-Calais, qui hébergent les sites de production des principaux producteurs (Kronenbourg et Heineken), restent ainsi largement en tête.

Le ratio ouvertures/fermetures de brasseries

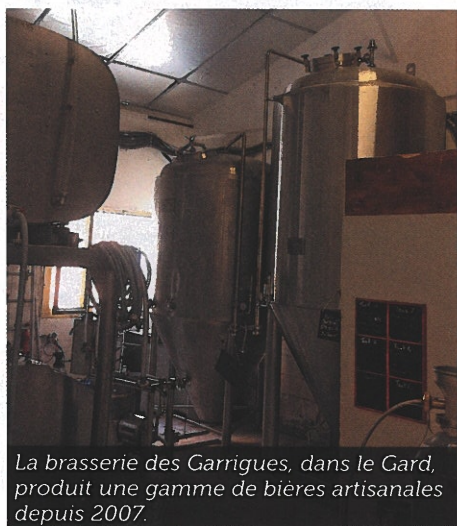
Nous avons tout d'abord calculé le nombre d'ouvertures et de fermetures de brasseries chaque année depuis l'an 2000.

De nouveau, nous constatons une courbe de tendance exponentielle. Remarquons une petite anomalie en 2013, puisqu'il y a eu cette année-là à peu près le double de fermetures que les années adjacentes, sans doute à cause de la hausse des droits d'accises sur la bière de 160 % au 1^{er} janvier 2013.

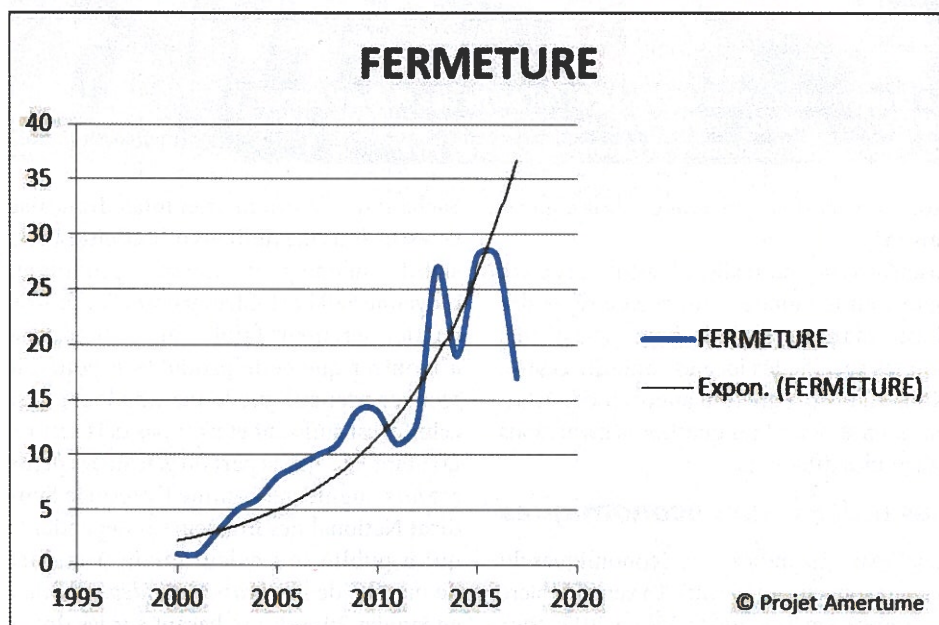
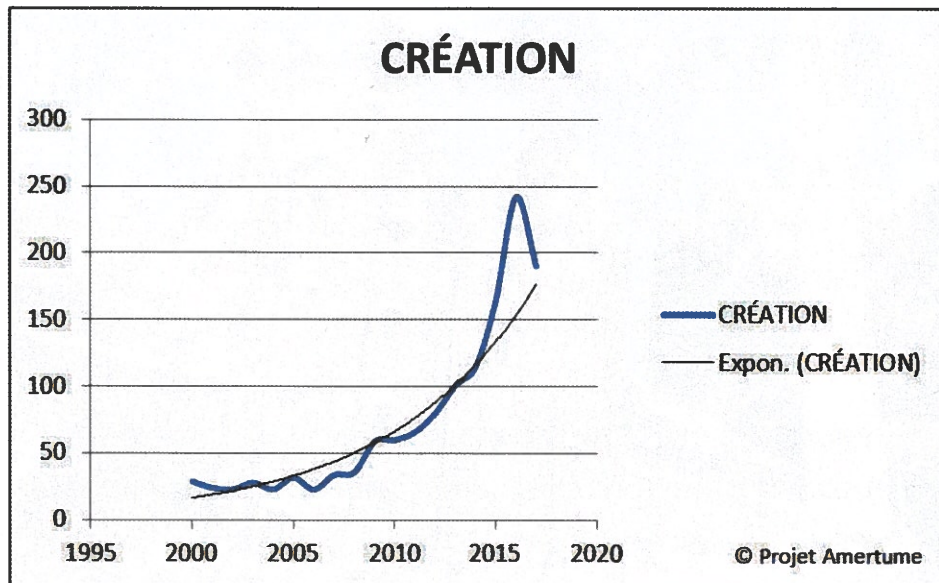
Il est facile de constater que ces deux courbes présentent une tendance exponentielle. Ceci est facilement expliqué par le fait qu'un plus grand nombre de brasseries entraîne forcément un plus grand nombre de fermetures. Supposons qu'en une année on observe 100 ouvertures pour 20 fermetures, et que l'année suivante, on dénombre 200 ouvertures pour 40 fermetures, on peut en déduire que l'état de santé du secteur brassicole est stable, puisque le rapport entre le nombre d'ouvertures et de fermetures reste constant à une valeur de 5.

L'évolution du ratio entre le nombre d'ouvertures annuelles et le nombre de fermetures annuelles est donc un indicateur intéressant pour mesurer l'état de santé du secteur. Une sorte d'indice de confiance dont nous avons tracé la courbe.

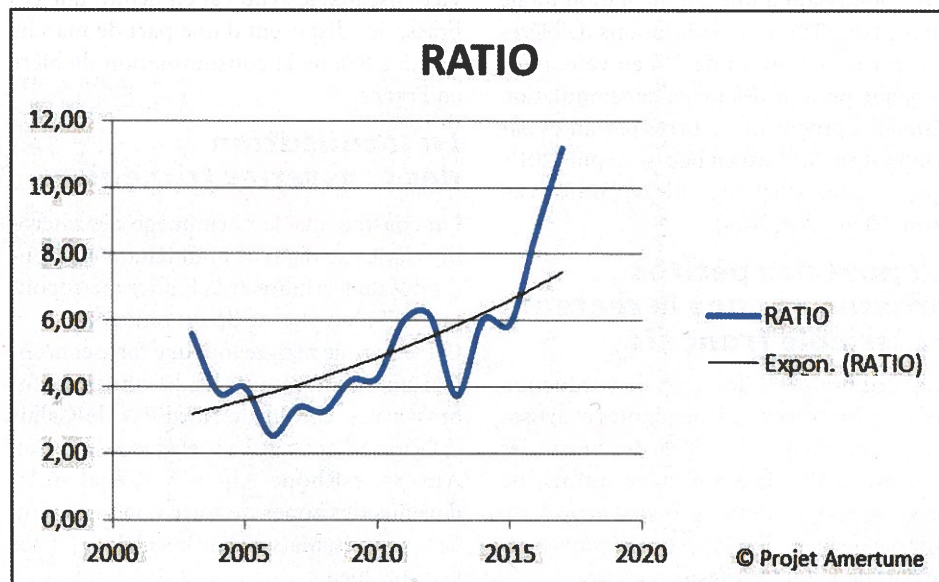
Et il est facile de constater que la courbe de tendance de ce ratio (en couleur noire) évolue positivement, passant d'une valeur de 3 à 7 en quelques années. Ce qui revient à dire que l'on crée en moyenne près de 7 fois plus de brasseries qu'il n'en ferme.



La brasserie des Garrigues, dans le Gard, produit une gamme de bières artisanales depuis 2007.



La ligne bleue représente les ouvertures et fermetures de brasseries par an. Nous avons lissé ce résultat avec une courbe de tendance exponentielle (courbe noire).





La Brasserie des Estives, créée en 2012, a choisi le Cantal pour s'installer.



À la Rochelle, la micro-brasserie qui conçoit la gamme de bières Science Infuse, fait partie de la formation au brassage proposée par l'université.

Les causes de fermetures de brasseries

Nous pouvons également nous intéresser aux principales causes de l'arrêt d'activité, récoltées lorsque c'est possible directement auprès des intéressés.

La première cause est liée à des problèmes de santé. Il s'agit en particulier de maux de dos, le travail dans une petite brasserie étant particulièrement exigeant si l'ergonomie n'est pas correctement adaptée. Il y a également des cas d'épuisement physique et moral. De nombreux brasseurs ne comptent pas leurs heures et doivent cumuler plusieurs métiers : production de bière, commercialisation, marketing, relation avec les fournisseurs, tâches administratives, etc.

Les difficultés relationnelles entre associés arrivent en deuxième position. Lorsque plusieurs amis montent un projet ensemble et que l'un d'eux veut « reprendre ses billes », cela peut faire s'écrouler l'édifice, notamment si la structure juridique n'est pas adaptée. Les difficultés financières n'arrivent qu'en troisième position. Outre le fait que tout le monde n'est pas nécessairement doué pour la vente, c'est souvent le dimensionnement initial de l'outil de production qui induit des charges trop importantes.

En synthèse, libre à chacun de se faire sa propre idée sur la base de ces éléments. Pour ma part, je pense qu'il n'y a pas à ce stade de réel problème de concurrence entre des brasseries dont la grande majorité se situe en dessous de 1 000 hectolitres de production par an. Cela n'étonne personne de trouver plusieurs boulangeries dans une même ville, alors pourquoi en serait-il autrement pour le pain liquide? ●