

Va-t-on assister à une déferlante de bières sans alcool ou faiblement alcoolisées en France ?

Une chose est certaine, les mentalités changent et les consommateurs recherchent, pour certaines occasions, une bière savoureuse, peu alcoolisée ou sans alcool. Les nouvelles méthodes de production et un nouvel état d'esprit de la part des consommateurs contribuent à la popularité de ce segment. Il y a une prise de conscience croissante par rapport à la santé, surtout au sein de la jeune génération qui consomme moins d'alcool. Et, même les boissons gazeuses sucrées sont de plus en plus contestées.

→ par Emmanuel Gillard - *Projet Amertume*

En France, la dénomination « bière sans alcool » est réservée à la bière qui présente un titre alcoométrique acquis inférieur ou égal à 1,2 % en volume. Cette législation autorise donc d'apposer la mention « sans alcool » pour un produit titrant en réalité 1,2 % d'alcool en volume. De quoi apporter de la confusion chez les consommateurs. Aussi, les grands groupes industriels qui multiplient ces deux dernières années les références réellement sans alcool, le spécifient dans le nom de leurs produits : Carlsberg 0.0 %, Heineken 0.0 ou autre Hoegaarden 0.0.

Bières sans alcool...

On constate ainsi qu'un grand pas a été franchi. Ce ne sont plus des gammes distinctes qui portent le drapeau des bières sans alcool (Tourtel, Buckler, Panach, etc.), mais bien les marques phares des brasseurs elles-mêmes. En associant directement leurs produits vedettes à ce segment, les industriels montrent ainsi la confiance qu'ils portent dans ce secteur.

Après le lancement de Hoegaarden 0.0 % en tant que première bière blanche sans alcool en 2011 et celui de la Jupiler 0.0 % en 2016, le leader mondial AB InBev élargit sa gamme en janvier 2019 avec la toute première bière d'abbaye sans alcool Leffe Blonde 0.0 % en Belgique. Une bière d'abbaye sans alcool ?!



Certains crieront au sacrilège. Le brasseur veut faire en sorte que, d'ici à la fin de 2025, au moins 20 % du volume mondial de sa bière soit constitué de bières non alcoolisées ou faiblement alcoolisées.

Et le numéro deux mondial, le groupe néerlandais Heineken, semble lui donner raison en lançant en avril 2019 sur le marché français son Affligem 0.0. Lors de leur conférence de presse annuelle du 15 mars 2019, le groupe annonçait que la marque Heineken 0.0

détenait 25,4 % de part de marché sur le segment des lagers sans alcool, après deux ans de commercialisation. Le brasseur investit également six millions d'euros dans sa brasserie alsacienne de Schiltigheim, afin de porter sa capacité de production à 20 millions de litres d'Heineken 0.0.

Le groupe Carlsberg, qui rappelons-le est propriétaire de Kronenbourg en France, annonce détenir 70 % du marché français de la bière sans alcool (hors panachés).



Ces bons indicateurs poussent le groupe à multiplier les références sans-alcool, de dégustation ou aromatisées : celles-ci pèsent 29,2 % des ventes, contre 21,2 % en 2015 et 10,2 % en 2010.

Du côté des « petits brasseurs », quelques initiatives peuvent être citées, à l'instar de La Chamoise Abstiner, brassée dans les Deux-Sèvres, affichant un taux d'alcool de 0,8 %. Cette dernière est obtenue par fermentation lente à basse température stoppée par un abaissement rapide de la température. La toute récente brasserie du Marrel produit exclusivement des bières estampillées sans alcool (voir encadré en page 79).

Les bières sans alcool montrent donc une grosse marge de progression dans l'hexagone. En 2017, la part de marché de ce segment était de 2 %. En 2018, ce chiffre grimpeait à 2,7 %, tandis que Brasseurs de France avançait même une part de marché de 5,5 % en mai 2019, soit environ deux litres par an et par habitant. En contradiction avec cette tendance de fond, le ministre de l'Agriculture Didier Guillaume affirmait cependant en janvier 2019 que le vin n'était « pas un alcool comme les autres »...



... ou pauvre en alcool

Les microbrasseries ne sont pas insensibles à cette tendance. Mais les investissements étant souvent importants pour produire une bière réellement sans alcool, les petits brasseurs surfent plutôt sur la mode des bières faiblement alcoolisées. Durant de nombreuses années, les bières de spécialités ont en effet souvent été apparentées à des produits assez alcoolisés. Pourtant, on distingue actuellement une nette tendance à la production de bières légères, portées par la mode anglo-saxonne des



« Session ». On constate ainsi l'arrivée sur le marché de nombreuses bières goûteuses aux alentours de 3 % d'alcool en volume. Il peut s'agir de light ales, de session pale ale ou encore de bières de table. De plus, les brasseurs se trouvent ainsi avantagés par un taux d'accise plus faible.

Et à l'étranger ?

Aux États-Unis, les bières à faible teneur en alcool ont la cote, contrairement à l'Europe, où ce sont plutôt les bières sans alcool. L'Espagne est le pays européen qui bat le record de consommation de bière zéro alcool, avec 18 % de part de marché !



Au Royaume-Uni, alors même que les traditionnels Bitter, Mild et autre Porter affichent des taux d'alcool autour de 4 %, la demande de bière et de cidre contenant moins de 1,2 % d'alcool a bondi de plus de 28 % en volume en 2017. Signe du temps, l'édition 2018 du fameux « Great British Beer Festival » a proposé pour la première fois de son histoire des bières sans alcool.

L'Irlande a même ouvert en mai 2019 à Dublin son premier pub... sans alcool ! La fameuse Guinness y est ainsi remplacée par un « Nitro coffee », boisson crémeuse, foncée et glacée servie à la pression.

Les technologies employées

Le fait que la bière sans alcool soit maintenant plus appréciée qu'il y a environ trente ans est lié aux nouvelles méthodes de production. La méthode historique consiste à arrêter la fermentation de manière précoce, afin que

les sucres présents ne soient

qu'à peine convertis en alcool. Cette fermentation courte permet de créer une bière douce et maltée, contenant un taux d'alcool inférieur à celui autorisé par la législation pour une bière sans alcool.

La distillation sous vide laisse cette fois la fermentation se poursuivre jusqu'à son terme. On procède ensuite à la désalcoolisation du produit fini par chauffage. Le point d'ébullition de l'éthanol étant de 78,4 °C,

En Allemagne, le segment des sans alcool qui représente 6 % de part de marché, est complété de manière traditionnelle par les *radlers*, un mélange de bière et de limonade en référence aux cyclotouristes. Mais si vous voulez rouler serein, vous pouvez aussi compter sur un « BMW » (*Beer Mit Wasser*), qui combine bière et eau minérale pétillante. En Belgique, outre les industriels, plusieurs acteurs intermédiaires multiplient les références. La brasserie De Halve Maan à Bruges a présenté au printemps sa Sportzot, la première bière sans alcool de haute fermentation à base de Brugse Zot. Il existe également des "bières de réfectoire" ou "bières de moines" telles que la Westmalle Extra, la Chimay Dorée, l'Orval Vert ou la Saint-Bernardus Extra. La Chimay Dorée a, par exemple, trouvé sa place en cinq ans et représente maintenant 8 % du volume des ventes.



il conviendrait de chauffer la bière juste au-dessus de cette température afin de laisser l'alcool s'évaporer. Mais avec ce procédé, le goût de la bière est altéré. Aussi, la distillation de l'alcool est plutôt réalisée sous vide poussé (moins de 0.1 bar), afin de diminuer le point d'ébullition de l'éthanol. On atteint ainsi le résultat escompté à des températures inférieures à 60 °C.

Cette distillation est précédée par une décarbonatation sous vide lors de laquelle les arômes les plus volatils sont entraînés et partiellement récupérés. Cette fraction sera réinjectée sous pression après la distillation de l'alcool, afin de recarbonater la bière. Un tel procédé est par exemple décrit dans le brevet européen EP0560712A1. Dans ce cas également, il peut rester un peu d'alcool résiduel dans le produit fini.

La filtration sur membranes par osmose inverse est de nos jours fréquemment employée. On met la bière dans une cuve puis on lui fait subir une forte pression afin que celle-ci passe à travers une membrane organique qui va retenir les molécules d'éthanol et laisser passer les autres entités présentes dans la bière.

L'extraction à l'aide d'adsorbants hydrophobes semble être une méthode plus confidentielle. L'alcool présent dans la bière fermentée est extrait à l'aide d'adsorbants hydrophobes, plus particulièrement des silices hydrophobes ou des silico-aluminates zéolitiques hydrophobes.

Enfin, la recherche sur les levures non productrices d'alcool bat son plein. Par exemple, la levure *Kluyveromyces thermotolerans*, non-saccharomyces, dispose d'un métabolisme qui produit de l'acide lactique en lieu et place de l'éthanol. La souche *Lachancea thermotolerans* est également une bonne alternative pour la production de bière sans alcool. ●

La brasserie du Marrel à Grenoble, première microbrasserie française positionnée exclusivement sur le segment des bières sans alcool, vient d'ouvrir ses portes.



© Emmanuel Gillard

Sébastien Dué est régisseur lumière au sein du Ballet Preljocaj, du nom de son fondateur, le chorégraphe français Angelin Preljocaj. Un travail qui implique de nombreux déplacements. Sa compagne, Émilie Yana, est à la fois danseuse, professeure de Pilates et auteure sur le bien-être.

Lorsqu'Émilie décide d'arrêter la consommation d'alcool, par conviction et pour prendre soin de sa santé, elle ne trouve pas d'alternatives qui lui conviennent. Sébastien se met alors en quête de relever le challenge de brasser des bières sans alcool qui leur plaisent. Les premiers tests sont réalisés en septembre 2017, avec des brassins de vingt litres. Aujourd'hui, ils viennent d'en faire leur métier principal, produisant cette fois avec un Brew In A Bag de 200 litres. Nulle stratégie marketing dans ce choix, simplement la volonté de combler un trou dans la raquette en proposant aux bars une gamme de bières artisanales sans alcool.

Leurs produits titrent entre 0.8 et 0.9% en alcool et respectent donc la loi française qui fixe le seuil maximal

à 1.2% pour une « bière sans alcool ». Et même s'ils affichent clairement cette mention sur les étiquettes, ils sont conscients que cette législation est un peu contradictoire, les obligeant par exemple à utiliser le logo « femme enceinte » et à payer un droit d'accise sur l'alcool produit. Il est d'ailleurs comique de constater que leurs bières ne pourront pas être exportées dans de nombreux pays, la Belgique fixant par exemple le taux maximal d'une bière sans alcool à 0.5% ! « On s'adresse à un public d'amateurs de bière, pas aux femmes enceintes comme nous l'entendons souvent ». Émilie déplore aussi qu'il soit difficile de passer une soirée sans alcool en France, en termes d'acceptation sociale. « Nous nous intéressons aux consommateurs de bières craft qui ne veulent pas nécessairement s'alcooler lors de certaines occasions, mais nous avons reçu également un bon accueil de la part des sportifs ».

Et la solution pour réussir à trouver ces fameux consommateurs ? « Il faut faire goûter ! D'ailleurs, en dégustation en aveugle,

les gens sont surpris ». Ils commencent donc par faire le tour du secteur CHR local en misant d'abord sur la bouteille, car il est difficile d'écouler des fûts dans ce créneau particulier.

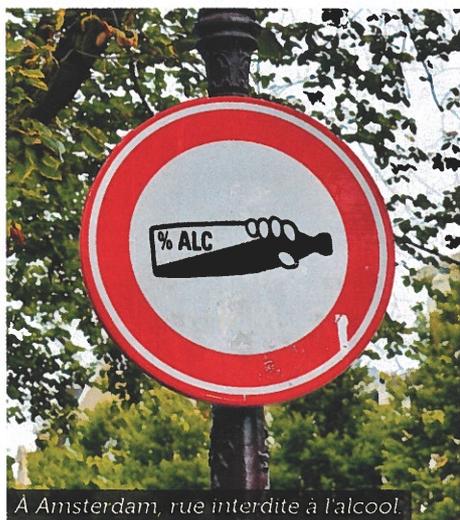
Sur le plan technique, les bières sont produites à l'issue d'une fermentation courte, en utilisant une densité initiale faible. La bière titre environ 0.4% à l'embouteillage et atteint 0.8 à 0.9% suite au resucrage nécessaire à la carbonatation.

La gamme de bières

Leur gamme se dénomme « Edmond », avec une déclinaison en blonde, ambrée, brune et blanche. « Nous ne sommes pas amateurs d'IPA, plutôt de bières belges. Il aurait été facile de mettre plein de houblon pour donner du goût, mais ce n'est pas le chemin que nous avons choisi ». Et pour le nom ? « Nous assumons le côté un peu ringard de ce prénom, comme l'image de la bière sans alcool. Dans un milieu un peu macho, nous avons choisi un nom masculin afin de montrer que le sans alcool, c'est aussi pour les hommes ».

Brasserie du Marrel

46, route de Lyon
38000 Grenoble
Sébastien Dué (gérant-brasseur), Émilie Yana (gérante-marketing-commercial)
edmondbieres@yahoo.com
www.edmondbieres.com
www.facebook.com/Edmondbieresansalcool



À Amsterdam, rue interdite à l'alcool.