

Rechercher un domaine, un vin...



# Ces conseils indispensables pour réussir sa reconversion en tant que brasseur

Par [Fabien Humbert](#)

Publié le 28 avril 2025 à 07h30

bière artisanale



Emmanuel Gillard, biéologue et coordinateur du Projet Amertume. *SDP*

**La reconversion dans l'univers de la bière a connu un engouement tel que bon nombre de brasseries ont disparu ces dernières années. Emmanuel Gillard, biéologue, livre ses conseils avant de se lancer.**

Après avoir connu un âge d'or à la fin des années 2010, la bière artisanale semble connaître un violent retour de bâton. Pourtant la reconversion en tant que brasseur fait toujours autant rêver. Voici donc quelques conseils pour se lancer avec succès dans une nouvelle activité de brasseur, avec Emmanuel Gillard, biéologue et coordinateur du Projet Amertume.

**Le Figaro Vin -. On entend beaucoup dire que le marché des bières craft est en berne, est-ce vrai ?**

**Emmanuel Gillard -. C'est intéressant de regarder le ratio entre le nombre d'ouvertures et de fermetures tous les ans provenant de mon site Projet Amertume. Il y a eu un pic historique d'ouverture en 2017 avec 8 ouvertures pour 1 fermeture. En 2019, il y a eu plus d'une ouverture par jour. C'était une espèce d'âge d'or où n'importe quel projet fonctionnait, car la demande et l'appétence pour les bières craft étaient à son pinacle. En 2019 on était redescendu à 5 ouvertures pour 1 fermeture. C'est resté stable pendant le Covid, car les entreprises étaient sous perfusion.**

En réalité, le ratio aurait dû être plus bas. En 2022, on est descendu à 2 ouvertures pour 1 fermeture. En 2023, les fermetures sont devenues plus nombreuses. 2024 a été *l'anus horribilis* avec 0,29 ouverture pour 1 fermeture. Soit 119 fermetures pour 34 ouvertures. On n'a pas suffisamment de recul sur 2025, mais je constate qu'il y a toujours beaucoup de fermetures, par contre, il y a de beaux projets et de nouveau des ouvertures.

**Donc, le marché n'est pas complètement bouché ! Quels seraient les conseils que vous donneriez à ceux qui veulent se lancer dans la brasserie ?**

Formez-vous ! Désormais la filière amont, la filière formation, est bien constituée, tant dans le privé que dans le public. Par exemple, je donne des cours au diplôme universitaire de biérologie et à celui de brasserie. Il faut se former à l'analyse sensorielle, à l'identification des faux-goûts dans la bière, mais aussi à la conduite d'une entreprise... Beaucoup de formations sont d'ailleurs accessibles via le compte de formation. La première génération de brasseurs craft était surtout issue du brassage amateur, aujourd'hui, ce sont beaucoup de profils de cadres en reconversion. Avant, on avait des profils de brasseurs passionnés, aujourd'hui, il faut compter également avec des investisseurs qui savent s'entourer de personnes passionnées.

**Et au niveau de la gamme, comment bien la définir ?**

Les geeks de la bière ne sont pas représentatifs du consommateur lambda, donc ne pensez pas toute votre gamme uniquement pour eux. Il vous faut aussi une référence d'entrée de gamme, conditionnée en fût, accessible financièrement, mais avec un côté craft. Par exemple, avec un petit houblonnage à cru. Elle doit avoir suffisamment de caractère tout en étant accessible. C'est aussi bien d'avoir une alternative no-low, donc pas alcoolisée ou faiblement alcoolisée. Ça cartonne, et c'est possible d'en faire de vraiment bonnes grâce aux nouvelles souches de levure qui ouvrent la voie du «sans alcool» aux petites unités de production !



Emmanuel Gillard. *SDP*

### **Et au niveau de la production ?**

Fixer clairement son objectif de production sur les cinq premières années afin de dimensionner l'équipement de brassage et son local. Il faut notamment de la place pour avoir un nombre de fermenteurs qui correspond au nombre de cuvées dans la gamme.

Il faut aussi faire des contrôles qualité pour éviter, en particulier les infections lactiques qui se manifestent souvent après conditionnement. On peut faire appel à un laboratoire, par exemple. Et conservez un échantillon de chaque brassin en bouteille pour pouvoir les ouvrir en cas de retour client, afin de vérifier.

### Quid du positionnement ?

Il faut avoir réfléchi aux valeurs de l'entreprise pour expliquer en quoi elle est différente d'une autre. Il convient d'avoir un message, des valeurs, un positionnement clair, qui va différencier votre brasserie vis-à-vis des autres.

### Et le réseau de distribution ?

Mon conseil est de favoriser la vente directe. Il existe un réseau de distribution des bières craft, mais il est actuellement en difficulté. Donc, vendre dans son environnement immédiat est une bonne base. C'est bien d'avoir une boutique, par exemple. Ou alors d'avoir un bar qui brasse sa propre bière et la vend dans son établissement, un concept dénommé brewpub. Un autre type de projets qui marche bien d'ailleurs en ce moment, ce sont les fermes brasseries, qui ont localement la ressource en matière première, brassent sur place, puis vendent à la ferme.

*Référence : eBook «La bière en France – Édition 2025», Emmanuel Gillard, Éditions Projet Amertume*

<http://projet.amertume.free.fr/>



### Cinq erreurs à ne plus commettre sur la bière

Le Figaro

00:00 00:00

La rédaction vous conseille

- [Comment le business des bières sur mesure stimule les brasseries artisanales](#)
- [Les brewpubs, ces nouveaux bars à bière qui font un tabac en France](#)

## Sur le même thème

### **Saint-Wandrille, la seule authentique bière d'abbaye produite en France**

Depuis 2016, les moines normands sont attachés à la production de boissons gourmandes, et désaltérantes.



### **Pourquoi la qualité de l'eau est-elle fondamentale dans une bière ?**

L'eau, tout comme le houblon, le malt et la levure, est un ingrédient fondamental de la bière. Son influence sur le goût peut être significative, en raison des variations de pH. Pour garantir la qualité et la régularité de l'eau, les brasseries recourent à diverses méthodes, comme la filtration et l'ajout de minéraux.



### **Comment bien conserver ses bouteilles de bière ? Nos conseils**

Certaines bières méritent qu'on les attende. Aussi, il est essentiel de savoir les conserver. Voici nos conseils pour ne pas gâcher vos bouteilles de houblon préférées.



### **Bière : comment est-elle faite ?**

Contrairement à ce que certains peuvent penser, fabriquer de la bière n'est pas chose aisée. Les brasseurs doivent être aussi quelque peu savants fous pour se lancer dans l'aventure. Pas si simple donc de faire sa bière. Voici nos conseils pour la réussir.

