

# “

## LA SITUATION DU MARCHÉ BRASSICOLE

Si la France comptait plus de 3 000 brasseries au début du XX<sup>e</sup> siècle, on n'en dénombrait plus qu'une grosse trentaine à la fin des années 80. Cette crise majeure trouve ses racines bien entendu dans les destructions liées aux deux guerres mondiales, mais aussi dans l'avènement des bières de fermentation basse nécessitant un investissement important que de nombreux petits brasseurs ne pouvaient supporter. Si l'on rajoute à cela une modernisation des moyens de transport impliquant une plus grande concurrence entre les régions de France, les conditions étaient réunies pour un cycle de concentration industrielle à grand coups de rachats et de fusions. On se retrouve ainsi avec un marché dominé par quelques grands acteurs produisant tous des lagers blondes insipides et pasteurisées.

Exit les styles régionaux, tels la bière noire de Lyon dont l'aura dépassait pourtant les frontières. Bienvenue dans un monde aseptisé et standardisé à grand renfort de marketing. Vive les bières lisses et garanties sans amertume « parce que le consommateur n'aime pas ça ».

Oui, mais voilà, tout comme pour les autres secteurs de l'agro-alimentaire, on a assisté à un retour progressif vers des produits simples, naturels et dont l'origine est de préférence locale. Ainsi, plusieurs centaines de petites brasseries se sont installées, recouvrant la France d'unités de production souvent situées en milieu rural, créant des emplois sur l'ensemble du territoire.

**Aujourd'hui, ce sont plus de 1 500 brasseries qui sont actives en France**, soit environ une brasserie pour 45 000 habitants. À titre de comparaison, les États-Unis qui sont souvent pris en exemple dans le renouveau de la bière artisanale viennent de passer le cap des 6 000 brasseries, soit une brasserie pour 55 000 habitants. Nous n'avons donc pas à rougir de la comparaison !

Ces nouveaux brasseurs, se sentant à l'étroit au sein du syndicat historique Brasseurs de France dont le financement est quasi-exclusivement le fait des macrobrasseurs, ont créé en 2016 leur propre syndicat. Il s'agit du SNBI (Syndicat National des Brasseurs Indépendants) qui fédère plus de 440 brasseries, contre une petite centaine pour Brasseurs de France. Ces deux entités auront à cœur de réaliser le lobbying nécessaire auprès de nos autorités afin de donner un peu d'air à ce secteur pourvoyeur d'emplois et pourtant entravé par des taxes bien plus importantes que le vin et des réglementations souvent contraignantes et obsolètes.

La filière agro-alimentaire brassicole est aujourd'hui un acteur majeur par son poids agricole et ses circuits de distribution. Elle représente, en effet, près de 128 000 personnes pour un chiffre d'affaires dépassant les 12,5 milliards d'euros<sup>(1)</sup>.

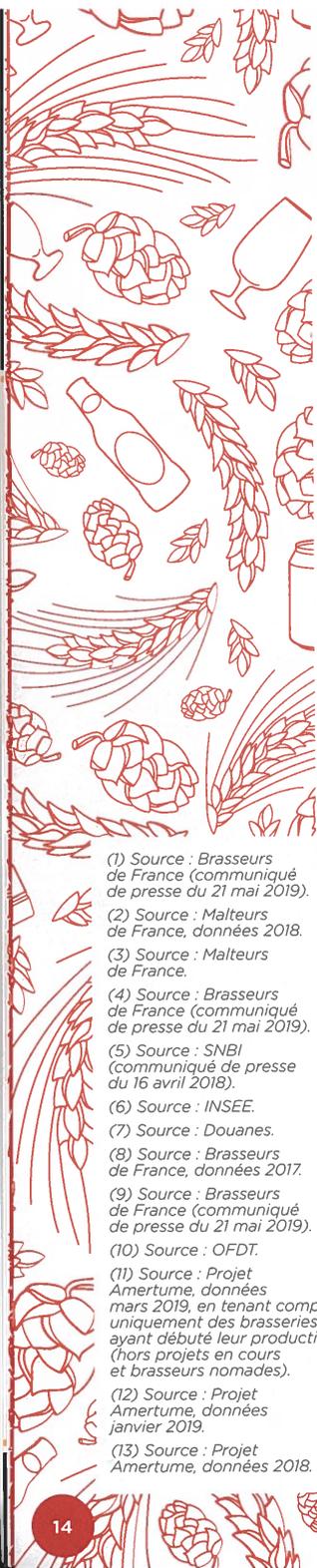
Sur les quelques 11 millions de tonnes d'orge récoltées en 2018, la France a produit 4 millions de tonnes d'orges de brasserie, cultivés sur 1,7 millions d'hectares et se classe au 2<sup>e</sup> rang des exportateurs mondiaux d'orges de brasserie<sup>(2)</sup>. La France est devenue le 1<sup>er</sup> exportateur de malt au monde, avec 1,5 millions de tonnes produites en 2018, dont près de 80 % sont destinées à l'exportation<sup>(3)</sup>.

En 2018, le SNBI annonçait que les brasseries indépendantes et artisanales françaises généraient 60 fois plus d'emplois directs que les industriels. 99 % des sites brassicoles sont des brasseries indépendantes et artisanales. On constate que 85 % des brasseries ont moins de 5 ans.

### La plupart des indicateurs économiques du secteur sont encourageants

La consommation de bière en France a augmenté de 4,2 % en 2018, pour atteindre 23,5 millions d'hectolitres<sup>(4)</sup>. Il s'agit de la 5<sup>e</sup> année de hausse consécutive aboutissant à une augmentation totale de près de 21 %. Les bières indépendantes et artisanales représentent 8 % du marché en volume avec une croissance de 1 % tous les 2 ans, la quasi-totalité de ces bières sont consommées en France<sup>(5)</sup>.

Les exportations de bières françaises en volume restent stables tandis que les importations grimpent de plus de 10 % sur la même période<sup>(6)</sup>. Plus de 55 % de la bière importée provient de Belgique<sup>(7)</sup>. La répartition des ventes de bières en volume montre que le secteur CHR (Cafés, hôtels et restaurants) représente 21,3 %, contre 78,7 % pour la distribution alimentaire<sup>(8)</sup>.



Avec une consommation annuelle proche de 33 litres par an et par habitant<sup>(9)</sup> (32 litres en 2017, 31 litres en 2016), la France se classe cependant en queue de peloton du marché européen. La bière représente 19 % de l'alcool pur consommé en France<sup>(10)</sup>.

Le nombre de brasseries (lieux de production) en activité est passé de 1 247 unités fin 2017 à 1 501 unités fin 2018<sup>(11)</sup>. L'évolution du ratio entre le nombre d'ouvertures annuelles et le nombre de fermetures annuelles 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 7 fois plus de brasseries qu'il n'en ferme<sup>(12)</sup>.

**L'augmentation du nombre de brasseries n'est pourtant que la partie visible de l'iceberg. C'est en effet toute une filière qui est en train de se structurer, du semencier jusqu'au consommateur.**

On assiste ainsi à une relance dans la recherche variétale de houblon, afin de produire des références aromatiques plus en adéquation avec les nouveaux styles.

La superficie des houblonnières, réduite à une peau de chagrin, augmente à nouveau. Et pas seulement dans le Nord et l'Alsace, les néo-houblonniers s'implantant sur tout le territoire afin d'approvisionner en houblons locaux des brasseries locales. Plusieurs malteries régionales ont également été créées. Les malts et les houblons produits par ces petites structures sont essentiellement biologiques, afin de répondre à une particularité de monde brassicole français : 16 % des brasseries sont certifiées biologiques sur l'ensemble de leur gamme<sup>(13)</sup>. Il a également fallu repenser les modes de distribution, cadencés par les grands groupes industriels, imposant par exemple des contrats de brasserie aux tenanciers de débit de boissons. Des sites de vente en ligne ainsi que des caves à bière ont poussé comme des champignons. Des cafés ne proposant que de la « craft beer » sont apparus, attirant la première génération de beer geeks, toujours à la recherche de nouveautés.

Le consommateur lambda, bien qu'il commence à se rendre compte de ces changements, reste à convaincre. Si l'on veut dépasser la barre des 10 % de bières « artisanales » consommées en France (contre environ 8 % actuellement), il est nécessaire d'éduquer son palais, de parfaire ses connaissances sur les grands styles de bière et surtout de lui proposer dans ses points de vente habituels de produits de qualité à un prix raisonnable. Tout un programme !

**Emmanuel Gillard, Projet Amertume (mai 2019)**  
[projet.amertume@free.fr](mailto:projet.amertume@free.fr)



(1) Source : Brasseurs de France (communiqué de presse du 21 mai 2019).

(2) Source : Malteurs de France, données 2018.

(3) Source : Malteurs de France.

(4) Source : Brasseurs de France (communiqué de presse du 21 mai 2019).

(5) Source : SNBI (communiqué de presse du 16 avril 2018).

(6) Source : INSEE.

(7) Source : Douanes.

(8) Source : Brasseurs de France, données 2017.

(9) Source : Brasseurs de France (communiqué de presse du 21 mai 2019).

(10) Source : OFDT.

(11) Source : Projet Amertume, données mars 2019, en tenant compte uniquement des brasseries ayant débuté leur production (hors projets en cours et brasseries nomades).

(12) Source : Projet Amertume, données janvier 2019.

(13) Source : Projet Amertume, données 2018.

## POURQUOI REJOINDRE BRASSEURS DE FRANCE ?

### PROMOTION

Ma profession doit être active au sein de la filière, valorisée dans les médias et les événements. Comment exporter mes produits ?

JACQUELINE LARIVEN : DIRECTRICE DE LA COMMUNICATION  
 ELISE SEQUALINO : RESPONSABLE DE LA COMMUNICATION ET DES RELATIONS AVEC LES ADHÉRENTS

### SOCIAL

Je souhaite être au courant des changements sur le droit du travail : droits de mes salariés, obligations patronales...

BÉNÉDICTE SIZARET : EN CHARGE DES AFFAIRES GÉNÉRALES ET SOCIALES

### DÉFENSE

Je veux être représenté(e) auprès des pouvoirs publics français et des instances européennes.

FRANÇOIS LOOS : PRÉSIDENT  
 MAXIME COSTILHES : DÉLÉGUÉ GÉNÉRAL

### FISCAL, ENVIRONNEMENT ET RÉGLEMENTAIRE

Mes étiquettes sont-elles conformes ? Il me faut de l'aide sur la fiscalité. Quelles sont mes obligations environnementales ?

MURIEL SLAWYK : DIRECTRICE DES AFFAIRES JURIDIQUES ET RÉGLEMENTAIRES  
 ADELAÏDE SERRE : CHARGÉE DES AFFAIRES RÉGLEMENTAIRES

**BRASSEURS DE FRANCE : AU SERVICE DE TOUS LES BRASSEURS DEPUIS 1878**

REPRÉSENTANT DES BRASSERIES FRANÇAISES ARTISANALES, FAMILIALES, HISTORIQUES ET INTERNATIONALES.

98% DE LA PRODUCTION NATIONALE.

92% DE TPE-PME.



WWW.BRASSEURS-DE-FRANCE.COM

- ☎ 01.42.66.29.27
- ✉ [elise.sequalino@brasseurs-de-france.com](mailto:elise.sequalino@brasseurs-de-france.com)
- 🐦 @BrasseursFrance
- 📷 [brasseursdefrance](https://www.instagram.com/brasseursdefrance)
- 📘 [www.facebook.com/brasseurs.france](https://www.facebook.com/brasseurs.france)

“

## LES GRANDES TENDANCES 2019

Au-delà de tous ces éléments, il est possible de distinguer plusieurs grandes tendances du marché de la bière en France. Les rayons bière des supermarchés ont longtemps fait figure de parents pauvres, coincés entre les eaux minérales, les cidres et souvent parsemés de boissons énergisantes et autres malternatives qui, légalement parlant, ne peuvent pourtant pas être considérées comme de la bière. Mais les choses changent, et le rayon bière se métamorphose depuis quelques années, poussé par l'augmentation de la consommation, une extension de l'offre et l'avènement des bières de spécialité qui offrent des marges financières souvent plus intéressantes pour les distributeurs, comme pour les brasseurs. Si cet essor profite aux industriels et à la dizaine de brasseurs de taille moyenne, les microbrasseries ont fait un entrée en force dans les linéaires, contribuant à fournir un ancrage le plus souvent local au produit, et améliorant l'image de marque de la bière auprès du grand public. Ainsi, grâce aux grandes et moyennes surfaces (GMS), des styles de bière comme les IPA sont désormais connus du plus grand nombre. Signalons l'exemple des enseignes Monoprix qui, en 2018, ont mis en place de belles armoires réfrigérées pour les bières craft. Il faut dire que le jeu en vaut la chandelle, le chiffre d'affaires du rayon bière ayant augmenté de 11 % en 2017<sup>(1)</sup>.

### Le segment des bières sans alcool ou faiblement alcoolisées a le vent en poupe

Les bières sans alcool montrent une grosse marge de progression dans l'hexagone. En 2018, la part de marché de ce segment était de 5,5 %<sup>(2)</sup>, alors que ces bières représentent 10 % des marchés voisins espagnol et allemand. Les microbrasseries ne sont pas insensibles à cette tendance. Mais les investissements étant souvent importants pour produire une bière sans alcool, les petits brasseurs surfent plutôt sur la mode des bières faiblement alcoolisées, souvent affublées du terme anglo-saxon de « Session ».

### Une course à l'investissement pour satisfaire le marché intérieur

C'est un des paradoxes du secteur français de la bière. Malgré les lourds investissements consentis par les industriels qui embauchent à nouveau, malgré l'essor important du nombre de microbrasseries, les capacités de production actuelles ne suffisent plus à satisfaire la demande intérieure grandissante. De ce fait, une partie non négligeable de cette croissance bénéficie aux importateurs. Et comme les exportations françaises sont essentiellement basées sur les marques de distributeurs (MDD), secteur où les prix et les marges sont faibles, le déficit commercial du secteur brassicole français ne cesse de se creuser ces dernières années.

### La « craftisation » du marché

L'engouement actuel pour les microbrasseries n'a évidemment pas échappé aux industriels du secteur, qui essaient de capter une partie de la manne des bières dites « artisanales ». À l'étranger, cela se fait le plus souvent par l'acquisition de nombreuses brasseries artisanales. Mais le marché français ne semble pas, à l'heure actuelle, susciter des vocations de rachat. Cela s'explique vraisemblablement par un marché déjà particulièrement concentré, qui ne laisse que de petits acteurs qui ne disposent pas d'une taille suffisante aux yeux des mastodontes du secteur. Par contre, il reste la solution des partenariats de distribution avec des artisans brasseurs qui peuvent ainsi bénéficier d'un réseau de distribution plus conséquent. Et les grands groupes se mettent à adopter les codes des brasseurs artisanaux, brassant comme eux des India Pale Ale, employant le même look pour leurs étiquettes et utilisant le terme « craft » pour leur communication.

### Le conditionnement en boîtes métalliques

Le marché de la bière artisanale français s'apprête enfin à accepter le conditionnement en boîtes métalliques. Si ce format est encore associé aux bières de grande consommation, les beer geeks ont compris depuis longtemps qu'il s'agissait du contenant idéal pour protéger de la lumière et de l'oxydation les bières fortement houblonnées à durée de consommation très courte. Si l'investissement dans ce système est hors de portée des petites brasseries françaises, il existe d'autres solutions telles que des services mobiles de mise en canette, ou encore la rentabilisation de l'équipement en proposant aux confrères d'y conditionner leurs produits.

Emmanuel Gillard, **Projet Amertume (mai 2019)**  
[projet.amertume@free.fr](mailto:projet.amertume@free.fr) ”

(1) Source : IRI.

(2) Source : Brasseurs de France (communiqué de presse du 21 mai 2019).

# “

## LA FILIÈRE ORGE, MALT ET BIÈRE

### En bref :

En moyenne, **11 millions de tonnes d'orge** sont produites en France chaque année.

La France est **le premier producteur d'orge brassicole** de l'Union Européenne.

La France est **le premier exportateur mondial de malt**.

**20 % des bières brassées dans le monde** le sont à partir d'orges de brasserie et de malts français.

### La France est le deuxième exportateur d'orge brassicole dans le monde

Plus de 120 000 exploitations cultivent de l'orge en France<sup>(1)</sup>. En 2017/2018, 1,9 million d'hectares d'orge ont été cultivés, soit 20 % de la surface céréalière française. Cela représente 12,1 millions de tonnes de grains produits, dont 5,99 millions ont été exportées.

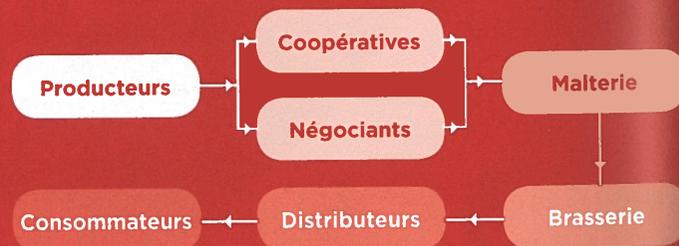
Sur les quelques 12 millions de tonnes d'orge récoltées en France, les orges de brasserie, également appelées orges brassicoles représentent plus de 3 millions de tonnes soit plus d'un quart du total annuel. 75 % sont destinés à l'exportation<sup>(2)</sup>.

### De l'orge au malt...

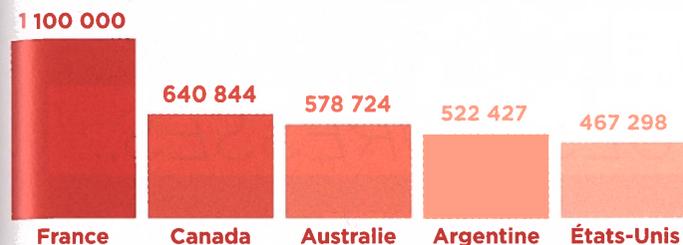
La malterie française est représentée par 15 unités de production sur le territoire français, regroupées en 5 groupes dont 4 font partie des 5 premiers mondiaux. Elle réalise un chiffre d'affaires de plus de 550 millions d'euros.

En 2017/2018, en France, 1,7 million de tonnes d'orges de brasserie ont été transformées en 1,4 million de tonnes de malt.

Depuis 1967, la malterie française est le 1<sup>er</sup> exportateur mondial de malt. La France exporte 80 % de sa production de malt soit 1,2 million de tonnes par an<sup>(3)</sup>.



### Les 5 premiers exportateurs de malt dans le monde (en tonnes) en 2017<sup>(4)</sup>



Article rédigé par Passion Céréales [www.passioncereales.fr](http://www.passioncereales.fr) ”

Il convient également de mentionner Malteurs Echos qui était une malterie artisanale coopérative et solidaire qui avait débuté ses activités en 2013 à Beauchastel (Ardèche).

Parmi les objectifs cités, on mentionnait la « production locale de malt biologique, à partir d'orge cultivée dans région, à destination des brasseurs de la région et limitrophes, en privilégiant le travail manuel et les méthodes artisanales ».

En 2017, la malterie avait déménagé à Vernoux-en-Vivarais, suite à un investissement de 750 000 euros. Les anciens équipements étaient conservés pour la création d'une malterie école.

La capacité de production était alors portée à 1,3 tonnes par jour, soit 750 tonnes par an. Suite à des difficultés financières importantes, et malgré une production de plus de 700 tonnes en 2018, cette malterie devait cesser ses activités fin 2018. En guise de bilan, Guillaume Bourdon, co-fondateur et gérant de Malteurs Echos, déclarait :

« Ce fut une expérience humaine et entrepreneuriale extraordinaire, difficile mais riche en rencontres, en apprentissages et en réalisations. Environ 5 millions de litre de bière ont été relocalisés grâce à ce travail, une filière céréalière biologique s'est redéveloppée dans le Sud-Est et plus de 200 brasseries ont ainsi pu bénéficier d'un outil de transformation locale à leur image, c'est ce qu'il faut garder en tête ».

Emmanuel Gillard, Projet Amertume (mai 2019) [projet.amertume@free.fr](mailto:projet.amertume@free.fr) ”



(1) Source : SSP recensement 2013.

(2) Source : FranceAgriMer, Malteurs de France.

(3) Source : FranceAgriMer, Malteurs de France.

(4) Source : FranceAgriMer, Malteurs de France.