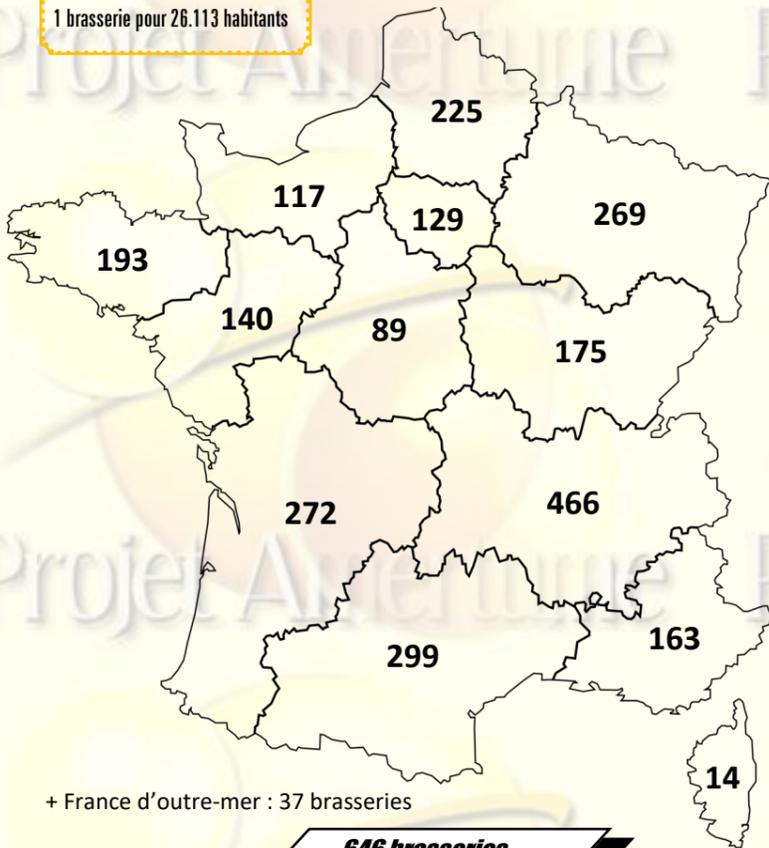


La bière en France en 2024

Partie 1 : nombre et localisation des brasseries

2589 brasseries en activité⁽¹⁾

1 brasserie pour 26.113 habitants



+ France d'outre-mer : 37 brasseries

646 brasseries fermées depuis 2000

dont :

- 158 fermes-brasseries⁽²⁾
- 127 produisant de l'orge⁽³⁾
- 185 produisant du houblon⁽⁴⁾
- 35 pratiquant le maltage⁽⁵⁾
- 245 brasseries pédagogiques⁽⁶⁾
- 271 avec restauration⁽¹⁾
- 30 viticulteurs—brasseurs⁽¹⁾
- 1570 brewpubs⁽¹⁾
- 46 brasseries associatives⁽¹⁾
- 579 brasseries biologiques⁽⁷⁾
- 14,07% des marques biologiques⁽⁸⁾



Premier pays européen en nombre de brasseries

Chiffre d'affaires : 4,43 milliards d'euros⁽¹⁰⁾

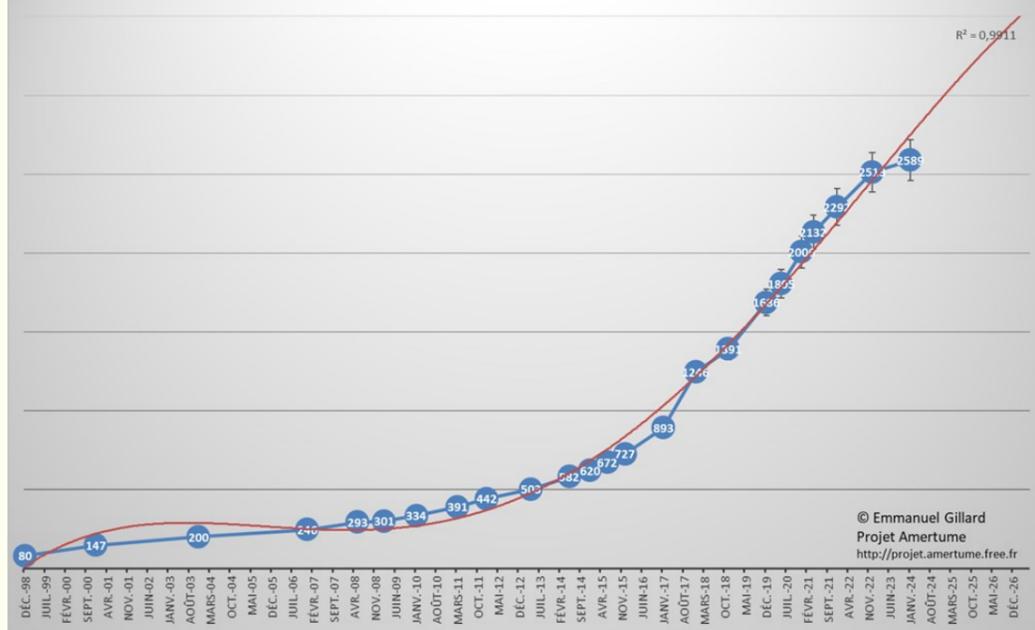
Production : 21 300 000 hectolitres⁽¹¹⁾

Consommation par habitant : 34 litres par an

46 ouvertures pour 60 fermetures en 2023⁽¹⁾

Soit 0,77 ouvertures pour une fermeture⁽¹⁾

Evolution du nombre de brasseries françaises en activité (Janvier 2024)

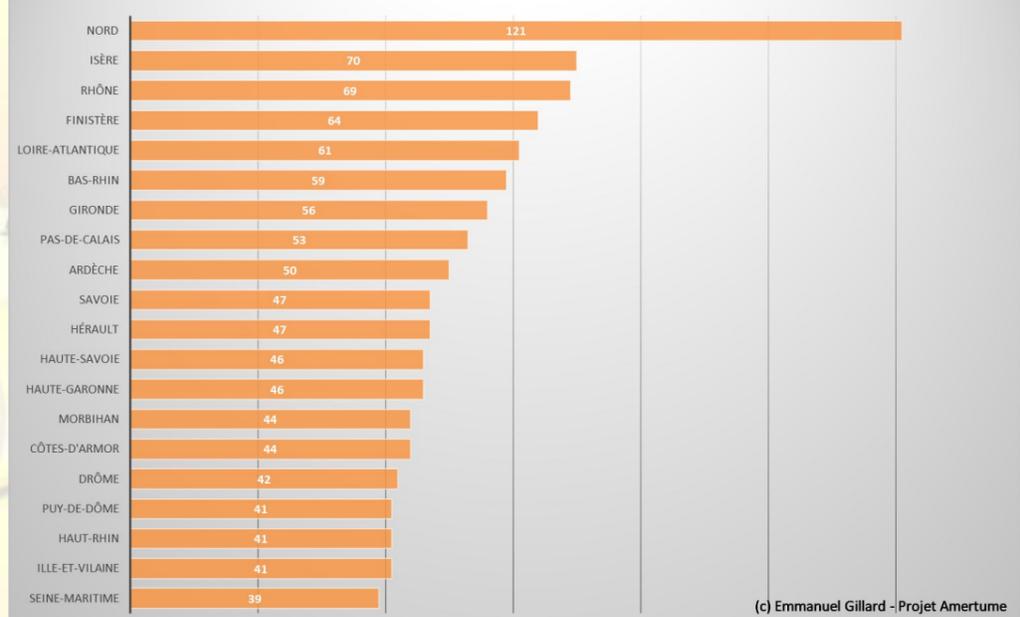


Un nombre de brasseries en constante progression, malgré la pandémie mondiale et la guerre en Ukraine

Une répartition des brasseries sur l'ensemble du territoire métropolitain. Il n'y a plus de désert brassicole!



Top 20 des brasseries par département



Toutes les clés pour comprendre l'évolution du secteur brassicole français sont disponibles dans "La bière en France – Edition 2024"
Auteur : Emmanuel Gillard, Editions Projet Amertume (livre électronique au format PDF – 1935 pages – ISBN : 978-2-9586612-0-5)
A télécharger sur Projet Amertume – rubrique E-books (<http://projet.amertume.free.fr>)

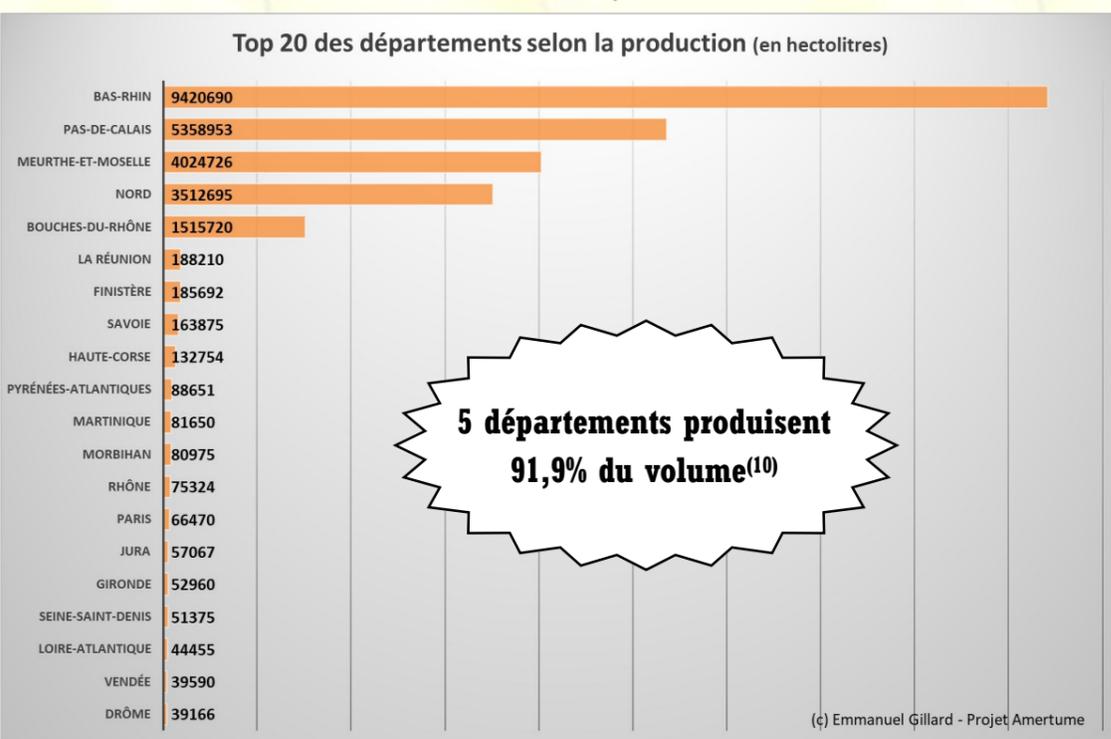
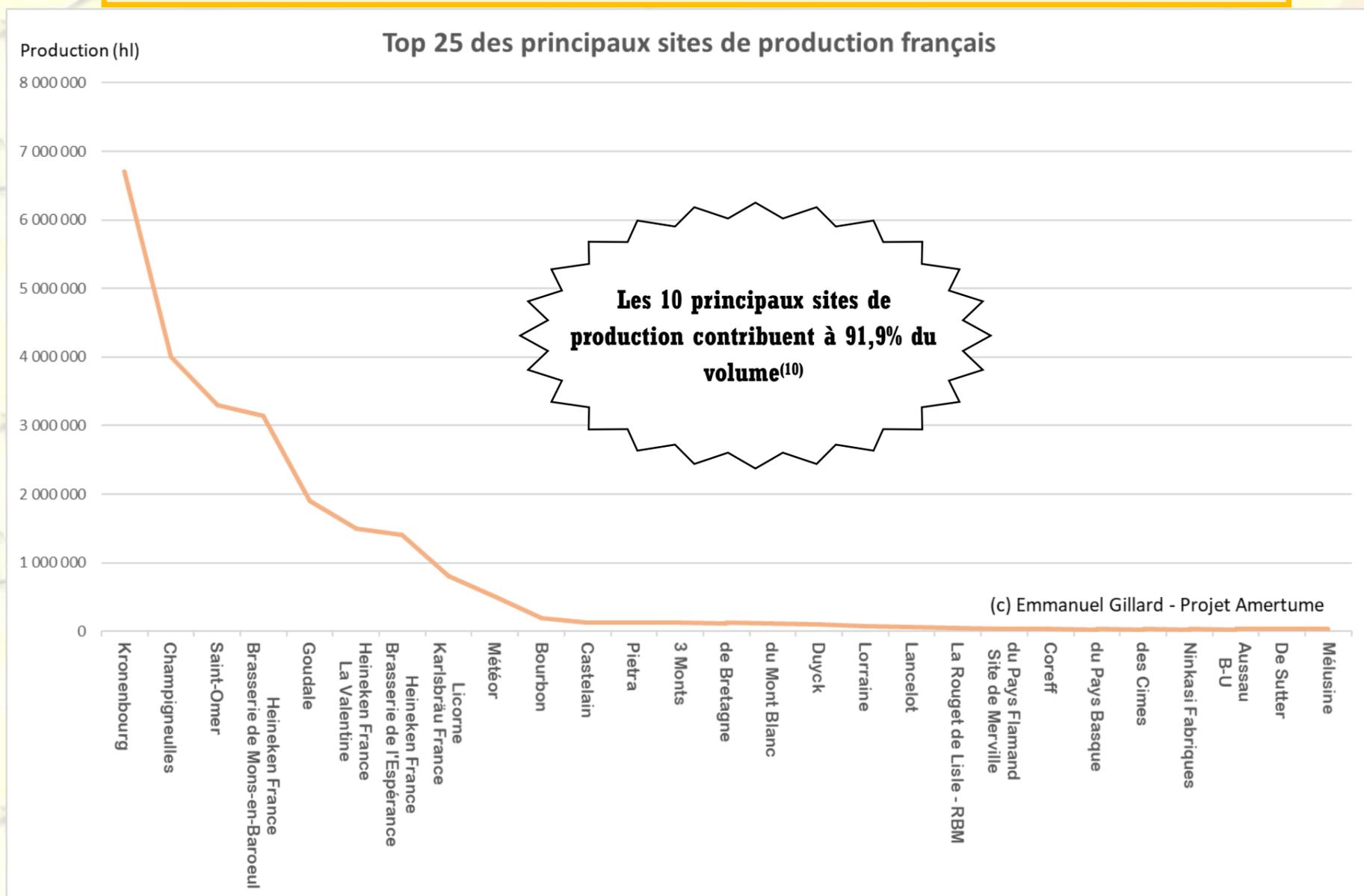
Pour bien comprendre la signification de ces données, merci de vous référer à la FAQ (<http://projet.amertume.free.fr/html/FAQ.htm>)

(1) Source : Projet Amertume (29 décembre 2023) (2) Brasserie située au sein d'une exploitation agricole dans laquelle tout ou partie des ingrédients issus de l'exploitation sont utilisés (3) Le brasseur produit une partie ou la totalité de son orge (4) Le brasseur produit une partie ou la totalité de son houblon (5) Le brasseur malte lui-même une partie ou la totalité des céréales utilisées (6) L'aspect pédagogique peut représenter l'activité principale (établissement de formation) ou une activité secondaire (stages de brassage) (7) Gamme majoritairement certifiée biologique. Source : Projet Amertume (29 décembre 2023) (8) 14,07% de l'ensemble des marques de bières françaises sont certifiées biologiques (2,31% pour le reste du monde) (9) Source : Projet Amertume (février 2023) (10) Source : IRI (01/2021) (11) Source : Eurostat (août 2021)



La bière en France en 2024

Partie 2 : Répartition de la production et grandes tendances



5 départements produisent 91,9% du volume(10)



Toutes les clés pour comprendre l'évolution du secteur brassicole français sont disponibles dans "La bière en France – Edition 2024"
 Auteur : Emmanuel Gillard, Editions Projet Amertume (livre électronique au format PDF – 1935 pages – ISBN : 978-2-9586612-0-5)
 A télécharger sur Projet Amertume – rubrique E-books (<http://projet.amertume.free.fr>)



Pour bien comprendre la signification de ces données, merci de vous référer à la FAQ (<http://projet.amertume.free.fr/html/FAQ.htm>)
 (12) Source : Projet Amertume (29 décembre 2023)