

Newsletter

N° 5, 2017

Excellente qualité

Madame, Monsieur,

Le secteur suisse des boissons s'impose dans un environnement de rude concurrence. Ceci n'est possible que si la qualité et l'innovation sont au rendez-vous. La tendance générale observée en faveur du concept de « Swissness », de la création locale, régionale et de l'artisanat s'avère favorable également pour les producteurs de boissons et embouteilleurs suisses. Les nouvelles récompenses pour boissons récemment lancées démontrent que leurs produits n'ont pas à craindre la concurrence. Des concours de sélection permettent de récompenser des vainqueurs. Pour tous les titulaires de médailles, ceci est une belle confirmation de leurs efforts importants, innovants en faveur de la qualité et, pour les consommateurs, la promesse d'un grand plaisir de dégustation. Consultez cette newsletter pour en savoir plus.

Portons notre regard au-delà des journées de fête approchant. Nous nous retrouverons les 3 et 4 mai 2018 lors du 61^e Congrès de l'ASG, de nouveau à Interlaken, avec un programme et des intervenants exclusifs. Je m'en réjouis.

Tous mes souhaits de paix et de recueillement pour les fêtes de fin d'année.



Dr Markus Zemp
Président ASG

Les actualités de la Fédération suisse des spiritueux

Autant la production indigène (-13.7 %) que les importations (-3 %) sont en baisse. Une restructuration de la branche, la promotion des exportations et le Swissness donneront un nouvel élan aux spiritueux suisses.

Révision de la Loi sur l'alcool :

Le sujet est connu : la première partie de la révision partielle de la LAlc a passé la rampe sans obstacles et est entrée en vigueur. La Régie démentagera à Porrentruy courant 2018.

Production indigène :

Le premier semestre 2017 se distingue par une baisse dans toutes les catégories. Seulement 109'900 litres (a.p.) d'eau-de-vie à pépins ont été produits – ce sont là 36.8 % de moins que durant la même période de 2016. L'eau-de-vie de poires Williams note même une diminution de 55 % par rapport à l'année passée (total production 32'420 litres). La production de Kirsch du 1^{er} semestre 2017 est également en baisse – 35'987 litres ont été distillés, ce qui correspond à une perte de 39.8 %. La production d'eau-de-vie de pruneaux et de prunes est moins négative : avec 42'810 litres la baisse n'est que de 12.2 % par rapport à l'année précédente. Le même chiffre (-12.2 %) est enregistré pour les eaux-de-vie de marc de raisin (Marc et Grappa). La production totale du 1^{er} semestre 2017 s'élève à 401'606 litres par rapport à 465'450 litres durant la période 2016 – une baisse de 13.7 %.

Importation :

Les importations du 1^{er} semestre 2017 se pré-



sentent comme suit (en litres a.p.) : Eaux-de-vie de marc de raisin (131'520) -4 %, Whisky (799'454) -10 %, Rhum (323'076) -19.8 %, Gin (321'011) +2.7 %, Eaux-de-vie de fruits à pépins (22'073) +23.6 %, Kirsch (30'052) -43.5 %, Liqueur (736'834) +0.6 %, Absinthe (680) -5.2 %, Total des importations 3'668'553 litres – ce qui représente une baisse de 3 %.

Sommeliers en spiritueux :

Depuis 2016 la Fédération suisse des spiritueux est en partenariat avec GastroSuisse pour la formation des sommeliers en spiritueux. Ce partenariat se perpétuera aussi l'année prochaine et la liste des produits utilisés pour la formation sera adapté d'un commun accord.

Promotion de l'exportation en Allemagne :

La Fédération suisse des spiritueux a participé au Barconvent de Berlin, en collaboration avec Switzerland Global Enterprise. Cette immense exposition était aussi un succès pour le stand suisse, raison pour laquelle une participation réitérée en 2018 est envisagée.

Swiss Spirits Award 2018 :

En 2018 aura lieu pour la première fois un concours national de spiritueux sous le patronage de « Best of Swissness ». Ne sont admis que des produits remplissant les conditions de la nouvelle législation sur le Swissness. Un jury international, sous la direction de la Haute Ecole de Changins, évaluera les échantillons en février 2018.

Concours des jus de fruit et cidres suisses - Nous recherchons le meilleur produit!

En 2018, la Fruit-Union Suisse mènera le premier concours des jus de fruit et cidres suisses.

Le but est de mettre en évidence la qualité de ces boissons et d'en améliorer le statut. Le concours est ouvert à toute la filière cidricole et à tous les producteurs de boissons de Suisse et du Liechtenstein. Pour qu'un échantillon puisse être accepté, il doit contenir au moins 90 % de matières premières indigènes. Tous les deux ans, les participants ont la possibilité de faire appré-

cier leurs spiritueux par un panel de dégustateurs neutre.

Les échantillons sont à remettre jusqu'à la fin février 2018 et la cérémonie de proclamation est fixée au 13 avril 2018 à Morges à l'occasion de l'assemblée des délégués de la FUS.

Les informations détaillées, le règlement et les formalités d'inscriptions sont en ligne sur members.swissfruit.ch/praeamierung. Nous nous réjouissons à l'idée d'une participation nombreuse.

Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta
www.swissfruit.ch



Renouvellement générationnel – Digitalisation – Commerce du vin

La branche des vins aussi fait face à un changement de génération de ses clients et consommateurs. Cette évolution se traduit par de nouveaux styles de vie et de dégustation, de nouvelles pratiques de consommation de boissons, de nouvelles saveurs, de nouvelles habitudes de découverte et d'achat, de nouveaux modes de distribution. D'autre part, il ne faut pas non plus sous-estimer le pouvoir d'achat des consommateurs âgés de 20 à 30 ans.

Les nouvelles habitudes de découverte et d'achat sont intrinsèquement liées à la numérisation de notre société et de notre quotidien. La disponibilité continue des moyens d'information et de communication électroniques, indépendamment des contraintes d'espace et de temps, joue un rôle décisif dans l'organisation de la vie de nos clients, quel que soit leur âge et leur profil. Elle permet un accès permanent tant aux produits qu'à la clientèle.

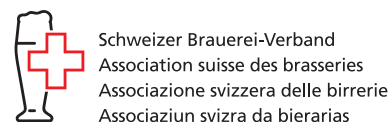
Toutefois, l'étude « Nouveaux modèles d'affaires dans le commerce » de Commerce Suisse laisse songeur quant à la prise en



compte par le commerce en Suisse des possibilités offertes par le digital. Ainsi à la question « Votre entreprise utilise-t-elle des places de marché virtuelles ? », 77.3 % des réponses sont « non ».

L'ASCV, Association Suisse du Commerce des Vins, a organisé cet automne à Zurich et à Lausanne des conférences ayant pour thème « Commerce du vin et Digitalisation ». Les questions suivantes ont été débattues avec les participants : Quels sont les effets de la digitalisation, quelles chances et quels défis y sont liés et comment assurer une utilisation efficace des instruments digitaux. C'est la réponse à cette dernière question qui est frappante : Nous n'en savons pas encore assez !

Cette constatation amène la branche des vins et tout particulièrement l'ASCV à vouloir approfondir le thème « Commerce des vins et digitalisation ». Concrètement, dans les prochains mois, des Workshops seront proposés où les participants pourront élaborer des solutions digitales adaptées aux besoins de leur entreprise.



Les bières médaillées

La cérémonie de remise des prix du Swiss Beer Award s'est déroulée le 29 novembre 2017 à Berne. Le Swiss Beer Award, premier du nom, est un nouveau label national de bières de différents styles produites par des brasseries de Suisse et du Liechtenstein. Les meilleures bières à l'issue des analyses techniques en laboratoire et de l'examen organoleptique ont été récompensées dans un cadre festif par 66 médailles d'or et 109 médailles d'argent dans 31 styles différents.

Le Swiss Beer Award a pour ambition de faire connaître au grand public le paysage brassicole suisse dans sa qualité et son immense diversité. Avec plus de 830 brasseries officielles, la Suisse peut à juste titre se targuer d'être une nation de la bière.

En juin 2017, toutes les brasseries soumises à l'impôt sur la bière ont été invitées à envoyer des échantillons de leurs bières pour le Swiss Beer Award. En collaboration avec le laboratoire Labor Veritas AG et la Haute École zurichoise des sciences appliquées (ZHAW) ainsi que des sommeliers de la bière et des dégustateurs émérites, les bières ont été soumises à une batterie de tests en laboratoire en août et à un examen organoleptique rigoureux en septembre. À titre complémentaire, l'étiquette a été vérifiée à la lumière de la législation suisse sur les denrées alimentaires.

Beau résultat d'ensemble : des bières ont été récompensées dans 31 styles différents dont des bières bio, qui ont été examinées dans une catégorie distincte en collaboration avec Bio Suisse. Le jury de haut vol a attribué 66 médailles d'or et 109 médailles d'argent.

Les bières récompensées par une médaille d'argent sont de très bonnes représentantes de leur style de bière. Les médailles d'or récompensent une excellente maîtrise de l'art du brassage, qui interprète de manière idéale le style de bière et présente en outre un quelque chose en plus.

Le Swiss Beer Award consacre une reconnaissance méritée pour les brasseries primées, qui peuvent se montrer fières des récompenses obtenues. L'aperçu des bières primées peut être consulté sur www.swissbeeraward.ch

« naturellement différente » sur l'Igeho

Après avoir lancé officiellement cette année la campagne de sensibilisation « naturellement différente » au bénéfice de l'eau minérale naturelle, l'Association Suisse des sources d'eaux minérales et des producteurs de soft-drinks (SMS), a participé au salon Igeho (du 18 au 22 novembre 2017) avec son propre stand. Au cours des cinq jours du salon, de nombreux visiteurs ont pu s'informer sur les caractéristiques positives et la valeur ajoutée de l'eau minérale naturelle. Par ailleurs, chaque visiteur a pu tester ses connaissances en matière d'eau minérale dans le cadre d'un jeu-concours. Une dégustation d'eau minérale et des entretiens très vivants avec le sommelier d'eau Adrian Haag ont complété le tout.

La campagne « naturellement différente » a pour objectif de promouvoir auprès du grand

naturellement DIFFERENTE.CH

public et de l'hôtellerie l'eau minérale et sa grande variété et ses nombreuses caractéristiques positives.

En effet, l'eau minérale est bien plus que de l'eau. Elle s'écoule pendant des années à travers les couches rocheuses du sol et absorbe ainsi dans cette roche des minéraux précieux pour la santé humaine. L'eau minérale naturelle est embouteillée dans toute sa naturalité sur le lieu de sa source. On ne s'étonnera donc pas que l'eau minérale naturelle reste, année après année, la boisson préférée et un pan précieux de l'identité suisse. La SMS a pu communiquer ce savoir dans le cadre d'innombrables entretiens menés dans le cadre de l'Igeho. La dégustation, avec le sommelier d'eau Adrian Haag, a également permis de faire découvrir différents goûts aux visiteurs. C'est que toutes les eaux minérales sont naturellement différentes.

L'ASG: fondée en 1957, la Communauté de travail de la branche suisse des boissons est l'association faitière de l'industrie suisse des boissons. Elle représente quelque 30 000 entreprises pour un chiffre d'affaires total de l'ordre de 14 milliards de francs. Les segments suivants sont couverts par l'ASG : la bière, le vin, l'eau minérale/les boissons rafraîchissantes, les spiritueux et les jus de fruits.

Congrès 2018 de l'ASG

Le prochain congrès annuel de l'ASG se tiendra les 3 et 4 mai 2018 à Interlaken.