

Newsletter

N° 6, 2018

Un départ sous le signe de la bière

Mesdames, Messieurs,

Déjà deux années viennent de s'écouler et mon mandat de président de l'ASG touche à sa fin. Une période qui a été synonyme de progrès dans les différentes branches. Citons notamment la nouvelle législation suisse sur les denrées alimentaires entrée en vigueur le 1^{er} mai 2017, sur laquelle le secteur des boissons s'est penché de manière intensive et devra continuer de le faire à l'avenir. Ainsi, de nouvelles révisions du droit alimentaire sont déjà annoncées.

Ce thème sera certainement au cœur des discussions lors du prochain congrès de l'ASG à Interlaken. Je me réjouis tout particulièrement du dîner de gala qui sera placé sous la devise « beer and dine » et qui combinera de délicieuses bières et un art culinaire d'excellence. En plus de proposer des exposés passionnants, ce congrès constitue une plate-forme favorisant les échanges entre professionnels du secteur des boissons. Je me réjouis de votre participation à cet événement.

En vous souhaitant bonne lecture.



Dr Markus Zemp
Président ASG

Les actualités de la Fédération suisse des spiritueux

La Régie fédérale des alcools a disparu. Depuis le début 2018 l'ancienne Régie a été intégrée à l'Administration fédérale des douanes et a déménagé à Delémont. Ceci a de nombreuses conséquences négatives pour la branche : diverses statistiques et publications ont été biffées. L'appréciation de la publicité devient payante. Le know-how pour des renseignements spécifiques a disparu. Seul l'impôt demeure !

La branche suisse des spiritueux se retrouve désormais seule et vulnérable face à une concurrence internationale toujours plus pressante. Afin d'améliorer cette situation il a été décidé de restructurer les organisations de la branche et de remodeler des associations rivales pour en faire une machine à information et de lobby performante. L'Association suisse des spiritueux et des distillateurs sera active dès le 1^{er} janvier 2019.

En 2018 un concours national de spiritueux a pour la première fois eu lieu sous le signe



SCHWEIZERISCHER
SPIRITUOSENVERBAND
FÉDÉRATION SUISSE
DES SPIRITUEUX
FEDERAZIONE SVIZZERA
DEGLI SPIRITUOSI

du Swissness – le « Swiss Spirits Award ». Un grand succès !

Les 8 et 9 février un jury international a dégusté une panoplie de spiritueux suisses à l'école d'ingénieurs de Changins. La remise des prix avec dîner de gala aura lieu le 26 avril à Zurich – en présence de nombreux hôtes d'honneur et de la presse.

La production indigène de spiritueux a enregistré des baisses massives entre 2016 et 2017 : la production totale a reculé de 21.6 %. Les EDV de fruits à pépins (sans Williams) ont perdu 30.7 %, pour les EDV de poires Williams la perte est même de 56.2 %. La production de Kirsch a baissé de 23 %.

Du côté des importations on remarque une situation inchangée pour le Whisky et le Rhum. Le Gin a progressé de 15.2 %. Le Kirsch enregistre une hausse de 2.3 % et la poire Williams un plus de 29.4 %. Les importations de liqueurs sont stables avec +0.8 %.

Arguments du jus de pomme suisse

La problématique du sucre dans les boissons fut l'un des thèmes de la lettre d'information n° 4/2017 de l'ASG.

Cette thématique avait fait l'objet de l'étude commandée « Kommunikations- und Absatzstrategie-Konzept zur Förderung des Apfelsaft-Konsums Schweiz ».

Les auteurs de l'étude ont positionné le jus de pomme comme boisson saine et mis en évidence sa naturalité sur la base d'arguments scientifiques et rationnels. Le jus de pomme contient de nombreux nutriments bons pour la santé, alors que le schorlé de pomme est la boisson idéale du sportif grâce à son effet isotonique. Comme pour tous les produits alimentaires, c'est la quantité qui détermine la santé. Les auteurs concluent que la problématique du sucre est un thème complexe, car la littérature traitant du sucre dans les fruits exprime fréquemment deux avis contraires. Il devient ainsi impossible de convoquer uniquement des arguments factuels pour mener une offensive. Pour les

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



mêmes raisons, les arguments émotionnels sont souvent plus efficaces. Nous pouvons jouer sur les aspects suivants :

- La suissitude : Le jus de pomme suisse provient à 100 % de pommes et de poires suisses ;
- La naturalité : Aucun additif synthétique n'entre dans la production du jus de pomme ;
- La régionalité : Tout le processus de valorisation a lieu en Suisse et ses premiers bénéficiaires sont les régions de culture ;
- L'effet contre certaines maladies : Le jus de pomme peut atténuer les effets concomitants de la maladie d'Alzheimer et des problèmes cardiaques. Le jus de pomme est réputé prévenir les maladies cancéreuses, hépatiques et pulmonaires et renforcer le système immunitaire.

Nous avons tourné un nouveau spot consacré au jus de pomme sur la base de ces constatations. Sa sortie est prévue pour la mi-mai.

Labels AOP/IGP pour les vins suisses : le marché en a-t-il besoin ?

En 2016, l'Office fédéral de l'Agriculture OFAG a lancé un projet consistant à introduire l'appellation d'origine protégée (AOP) et l'indication géographique protégée (IGP). Dans le cadre de la future politique agricole (PA22+), l'amendement sera soumis au Parlement et à partir de 2022 remplacera alors l'appellation d'origine contrôlée (AOC) introduite avec succès en 1993.

L'OFAG a motivé cette mesure par l'adaptation requise contractuellement du Droit suisse aux dispositions de l'UE de 2009, afin de garantir la reconnaissance mutuelle des appellations protégées des produits viticoles. Par ailleurs, elle vise à aligner la protection des appellations d'origine des vins à celle des produits agricoles et forestiers en Suisse. A l'aide de ces mesures, l'OFAG reconnaît un potentiel de valeur ajoutée accrue des vins suisses et veut rendre les appellations d'origine plus compréhensibles pour les consommateurs.

En réalité, l'introduction de l'appellation d'origine protégée AOP selon des règles plus strictes que celles de l'AOC actuelle entraîne-



rait un renchérissement considérable et une dégradation de la compétitivité des produits suisses. Enfin, pour l'exportation de vins suisses, qui représente moins de 1% de la production, ce sont les marques qui constituent un facteur de réussite et non pas les appellations d'origine.

Pour éviter d'acculer inutilement la filière suisse du vin au bord du précipice, il faut mettre fin au projet de la Confédération ou le remettre sur rails avec des garde-fous immuables : les contenus du règlement AOC actuel constituent la référence et l'étalon, ils ne sont pas remplacés mais transposés sans changement en AOP. Cela laisse une marge de manœuvre pour les évolutions à la hausse ou à la baisse, qui correspondent aux besoins du marché. Grâce à cette approche, les répercussions économiques de ces changements deviennent identifiables et quantifiables, de sorte que la filière suisse du vin puisse calculer en francs et en centimes ce que le projet va coûter et rapporter.



Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associazioni svizra da bierarias

Vendredi 27 avril 2018, Journée de la bière suisse

Chaque année, le dernier vendredi d'avril, la Suisse entière célèbre la bière pour lancer la saison brassicole.

La bière suisse est forte d'une histoire plusieurs fois centenaire, à travers ses brasseries, sa culture brassicole et l'héritage de l'art du brassage. Dans le même temps, les brasseries suisses se distinguent aussi par leur diversité, les nouveautés étonnantes qu'elles produisent et avant tout par leur esprit pionnier et leur créativité. Les nombreuses activités proposées autour de la Journée de la bière suisse permettent de faire découvrir l'artisanat millénaire du brassage et la bière dans toute sa diversité culturelle. La veille, le 26 avril 2018, l'ordre de la bière « ad gloriam cerevisiae » sera décerné à une personnalité en vue dans le cadre festif de l'AURA Event Saal à Zurich. En 2017, c'est Jürg Stahl, président du Conseil national et de Swiss Olympic qui s'est vu décerner l'ordre d'or. À qui l'honneur en 2018 ?

Nouvelle édition de la brochure sur la bière

Une nouvelle version de la brochure de l'ASB « La bière – de la brasserie au verre » est disponible. Complété et avec un visuel remanié, le manuel s'adresse principalement aux professionnels de l'hôtellerie-restauration, tout en étant très prisé des amateurs de bière, des visiteurs des brasseries et des sommeliers de la bière. La brochure « La bière – de la brasserie au verre » est un guide à l'intention de tous les professionnels de la gastronomie pour qui qualité et satisfaction de la clientèle sont des valeurs cardinales. La diversité de la bière et son image positive dans la population ouvre de nouvelles perspectives pour convaincre et réussir grâce à la compétence autour de la bière.

La brochure est disponible en allemand, en français et, depuis peu, en italien et peut être commandée auprès de l'Association suisse des brasseries.

VERBAND SCHWEIZERISCHER
MINERALQUELLEN UND
SOFT-DRINK-PRODUZENTEN



ASSOCIATION SUISSE DES SOURCES
D'EAUX MINÉRALES ET DES
PRODUCTEURS DE SOFT DRINKS

Le contexte économique reste tendu

Le marché suisse de l'eau minérale a enregistré une légère croissance en 2017, avec une consommation totale de 977 400 000 litres, contre 964 100 000 en 2016 (+1,38 %), ce qui correspond à une consommation de 115 litres par habitant. Les ventes de boissons rafraîchissantes ont en revanche très légèrement reculé, pour s'inscrire à 582 000 000 litres, contre 582 300 000 en 2016 (-0,05 %). La consommation par habitant a suivi le mouvement et s'est établie à 68 litres.

La branche continue d'évoluer dans un contexte économique difficile.

L'environnement économique et politique reste tendu pour le secteur des boissons rafraîchissantes. Le constat est là : la consommation d'eau minérale naturelle comme de boissons rafraîchissantes est sous pression. Les deux grands défis à relever sont la pres-

sion sur les marges exercée par le commerce de détail et la baisse de la consommation dans la restauration. Dans ce contexte, la SMS n'a pas ménagé ses efforts en 2017 pour mettre en avant la valeur ajoutée apportée par l'eau minérale dans la restauration. Grâce à la campagne « naturellementdifférente.ch » et à un stand au Salon international de l'hôtellerie et de la gastronomie Igeho, nous avons diffusé du savoir et gommé les préjugés dans d'innombrables entretiens personnels.

La SMS déploie aussi un grand travail d'information dans le domaine des boissons rafraîchissantes. Au-delà des nombreux faits et chiffres présentés sur le site internet du groupe d'informations Boissons rafraîchissantes, le cinquième sondage « Alimentation et activité physique » va bientôt être publié.

www.naturellementdifférente.ch

www.gi-boissons-rafraichissantes.ch

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.