

Newsletter

N° 7, 2018

Des adaptations ?

Une étude publiée l'été dernier dans la revue spécialisée The Lancet concernant la consommation d'alcool a fait couler beaucoup d'encre. Elle prétendait prouver que même des petites quantités sont dommageables pour la santé et qu'il n'y a donc pas de consommation d'alcool sans risque. Dans la foulée, les auteurs de l'étude exigeaient que la consommation d'alcool soit réglementée globalement par le législateur pour faire baisser la consommation générale d'alcool de la population.

Cet été encore, la Commission fédérale pour les problèmes liés à l'alcool (CFAL) a corrigé à la baisse ses repères pour une consommation d'alcool à faible risque. Elle a fondé cette décision sur une étude conduite dans sept pays, principalement du Nord et de l'Est de l'Europe.

Or l'étude du Lancet comme les recommandations de la CFAL souffrent du même vice : les études et les constats scientifiques qui les sous-tendent ne peuvent pas être généralisés à l'ensemble de la population ni s'appliquer spécifiquement à la Suisse.

Les données à la base de l'étude du Lancet se fondent sur des estimations modélisées de données mondiales, et non sur de nouvelles avancées scientifiques. Elles tendent au contraire à confirmer les résultats d'études antérieures, qui montrent que certains risques pour la santé augmentent avec une consommation croissante, mais que, d'autre part, des avantages tangibles pour la santé vont de pair avec une consommation légère à modérée de boissons alcooliques.

Par ailleurs, il n'y a, de fait, aucune urgence politique en matière d'alcool en Suisse. La consommation de boissons alcooliques recule depuis plus de 20 ans pour s'inscrire à plus-bas historique, comme le montrent les statistiques de la Confédération. Selon le Programme national alcool 2013-2016, 88 % de la population n'est pas dans une situation à risque, c'est-à-dire que ces personnes ne boivent pas trop souvent, en trop grande quantité ou au mauvais moment.

Ainsi, les recommandations de consommation de la CFAL ont été revues à la baisse sans nécessité, sans nouvelles preuves scientifiques et sans tenir compte des spécificités de la Suisse.

Les actualités de la Fédération suisse des spiritueux

La branche suisse des spiritueux a décidé de restructurer les organisations de la branche. L'Association suisse des spiritueux et des distillateurs sera active dès le 1.1.2019. Elle s'est également dotée d'un nouveau secrétariat. Les modifications formelles et les élections feront l'objet d'une assemblée générale de la Fédération suisse des spiritueux en avril 2019.

Le premier concours national des spiritueux, le « Swiss Spirits Award » a eu lieu en 2018 et sera réédité en 2019. Le nouveau jury sera exclusivement composé de sommeliers en spiritueux et de barkeeper professionnels. Les partenaires sont Gastrosuisse, la Swiss Barkeeper Union et l'Ecole hôtelière de Lausanne. En collaboration avec Switzerland Global Enterprise le tout sera couplé à un projet de promotion des exportations.

Production indigène: En 2017 la production d'eaux-de-vie de fruits à pépins (158'342 litres) a diminué de 43.8% par rapport à l'année précédente. Les eaux-de-vie de poire Williams (53'225 litres) ont enregistré un recul de 56%. Pour le Kirsch la diminution est un peu moins marquée - avec 92'193 litres la perte est de 23%. La production d'eaux-de-vie de pruneaux et de prunes (71'041 litres) déclare un recul de 10.9%. Le



SCHWEIZERISCHER
SPIRITUOSENVERBAND
FÉDÉRATION SUISSE
DES SPIRITUEUX
FEDERAZIONE SVIZZERA
DEGLI SPIRITUOSI

recul de la production de Marc et de Grappa (44'380 litres) est de 40%. La production totale 2017 est de 707'247 litres a.p. - ce qui représente une perte de 21.6% par rapport à l'année précédente.

Les importations 2017 (en litres a.p.) se présentent ainsi whisky 1'800'512 (+ 0.22%), rhum 725'484 (- 27.%), gin 709'636 (+ 13.2%), EDV de fruits à pépins 36'189 (- 32.3%), kirsch 143'909 (+ 2.1%), EDV de poire Williams 61434 (+ 22.7%), vodka 1'341'221 (- 2.9%), liqueurs 1'553'146 (+ 0.8%)

Le 21 septembre 2018 le musée suisse de la distillation a ouvert ses portes à Porrentruy. Au cœur du musée on trouve quelque 200 alambics que la RFA avait confisqués durant les années. Mme la Conseillère fédérale Widmer-Schlumpf a mis ces alambics à disposition du canton du Jura - sous réserve qu'ils soient exposés dans un musée. A côté du musée il y a aussi un parcours didactique, la possibilité d'organiser des séminaires et un magasin avec des produits régionaux - notamment des spiritueux, du vin, des fromages, des saucisses etc.

Les jus de fruits de la récolte 2018 sont excellents !

La récolte de fruits à cidre 2018 est terminée. Au total 20 480 tonnes de poires à cidre et 137 180 tonnes de pommes à cidre ont été récoltées et transformées dans les cidreries. La qualité des fruits était excellente.

Grâce à la bonne coordination entre les producteurs et les cidreries, cette récolte importante a pu être transformée avec succès. Une solution spécifique de branche a été trouvée entre les producteurs de fruits et les cidreries. Afin d'alléger le marché, les cidreries ont augmenté leurs propres réserves de 40 % pour les poires et de 20 % pour les pommes. Cette mesure permet de compenser les fluctuations lors des récoltes. En outre, cette mesure contribue au maintien et à la promotion

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



de la biodiversité des arbres hautes-tiges.

En 2019, la Fruit-Union Suisse organisera son deuxième 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.

Les échantillons sont à remettre jusqu'à la mi-février 2019 et la cérémonie de proclamation est fixée au 12 avril 2019, après l'assemblée des délégués de la FUS, à Berne.

Les informations détaillées, le règlement et les formalités d'inscriptions sont en ligne sur www.jusdefruit-cidre.ch

Nous nous réjouissons à l'idée d'une participation nombreuse.

« Swiss Wine Campus », la plate-forme e-learning des vins suisses

Swiss Wine Promotion a lancé en 2018 une plate-forme d'e-learning gratuite pour mieux faire connaître le vin suisse et renforcer les connaissances de ceux qui le servent, le vendent ou tout simplement pour ceux qui veulent en savoir plus.


Disponible en quatre langues, le campus des vins suisses permet d'acquérir les bases de la viticulture, de l'oenologie et du service, de façon simple et conviviale. Validé par des experts de

 **SWISS WINE**

 **ASCV** Association Suisse du Commerce des Vins
VSW Vereinigung Schweizer Weinhandel

L'Ecole de Changins et de l'Ecole hôtelière de Genève, il est également soutenu par Gastro-Suisse.

www.swisswine-campus.ch – jetez-y un œil et élargissez votre horizon.

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

Année brassicole 2017/2018 : le marché suisse de la bière progresse de 1,8 %

Le marché suisse de la bière a affiché une croissance de 1,8 % sur l'année brassicole 2017/2018 (1er octobre 2017 au 30 septembre 2018), passant à 4 695 475 hl, contre 4 612 261 hl pour l'exercice précédent. Les ventes indigènes ont gagné 3,9 %. Le résultat d'ensemble est particulièrement remarquable, compte tenu du fait que les importations ont poursuivi leur recul, accusant une baisse de 4,6 %.

La croissance tient avant tout aux spécialités, qui représentent une part de 18 % du marché (contre 16 % pour l'exercice précédent). La bière de type lager, de fermentation basse, et la bière spéciale (version suisse de la « pils ») représentent 82 % de la consommation totale. Selon les premiers calculs provisoires, la consommation par habitant devrait être de l'ordre de 55 l par année (contre 54,3 l). La météo a été particulièrement chaude et faible en pluie en 2018, multipliant les occasions de profiter d'agréables soirées à l'extérieur. De nombreuses manifestations et activités de plein air ont exploité cette météo favorable pour attirer un nombreux public. Les mois d'avril, de mai et de juillet en particulier affichent une hausse extraordinaire des ventes de bière par rapport à l'année précédente. Le bulletin climatique de MétéoSuisse confirme le constat. Ainsi, le mois de juillet a été le cinquième plus chaud depuis le début des mesures en 1864. Les mois d'avril à juin ont également approché des températures proches des valeurs records.

Nouveaux membres

L'Association suisse des brasseries (ASB) a admis en son sein les brasseries Erusbacher & Paul, de Villmergen, et WhiteFrontier, de Martigny. Les deux brasseries ont affiché une croissance fulgurante dès leur ouverture, en gagnant les faveurs du marché et des consommateurs par la qualité et la diversité de leurs bières.

VERBAND SCHWEIZERISCHER MINERALQUELLEN UND SOFT-DRINK-PRODUZENTEN  ASSOCIATION SUISSE DES SOURCES D'EAUX MINÉRALES ET DES PRODUCTEURS DE SOFT DRINKS



Premier cursus de formation de sommelier suisse de l'eau

L'eau minérale est davantage que de l'eau : elle présente une énorme diversité quant à son origine, à sa composition et à son goût. Désireuse de valoriser l'eau minérale dans la restauration, Gastro-Suisse a lancé avec l'Association suisse des sources d'eaux minérales et des producteurs de soft drinks (SMS) le nouveau cursus de formation continue « Le sommelier suisse de l'eau ».

Réparti sur cinq jours, le séminaire a démarré en novembre et se termine en décembre. Il vise à faire mieux connaître aux professionnels de la restauration et aux collaborateurs des producteurs d'eau minérale la diversité de l'eau minérale naturelle et les bases de l'analyse sensorielle, et à leur donner des conseils précieux concernant l'ac-

cord avec les mets, le service et la vente. Les modules théoriques sont adossés à des expériences pratiques, comme la visite d'une source d'eau minérale ou d'un établissement et des dégustations.

Les sommelières et sommeliers de l'eau pourront apporter encore plus de diversité sur la carte des boissons, apporter un plus au service des produits connus ou créer de nouvelles offres. Selon le Reflet économique de la branche 2018 de GastroSuisse, l'eau minérale est dans le peloton de tête des boissons consommées hors foyer, juste après le café, le thé et les boissons lactées.

La deuxième formation de sommelier suisse de l'eau aura lieu à l'automne 2019.

Pour de plus amples informations : www.gastrosuisse.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 2019 de l'ASG

Le prochain congrès annuel de l'ASG se tiendra les 2 et 3 mai 2019 à Interlaken.