

Newsletter

N° 8, 2019

Congrès 2019 de l'ASG : sous le signe du recyclage

Le congrès annuel de la Communauté de travail de la branche suisse des boissons (ASG) approche à grands pas. Les 2 et 3 mai 2019, les représentants du secteur suisse des boissons, des milieux politiques et économiques ainsi que les orateurs invités se retrouveront à l'hôtel Victoria Jungfrau à Interlaken pour le 62e congrès annuel de l'ASG.

Le thème principal du congrès 2019 ne pourrait pas être plus actuel : le recyclage. Dans le contexte des discussions autour du climat, les matières premières et, en particulier, les matériaux d'emballage sont de plus en plus au centre du débat. De nombreuses questions se posent. À quel point les différents emballages sont-ils respectueux de l'environnement ? Comment mettre en place des cycles de recyclage durable ? Comment le recyclage fonctionne-t-il à vrai dire ? Des représentants des trois organisations de recyclage (PET, aluminium et verre) s'exprimeront sur ces thématiques.

Au-delà de ces questions passionnantes, d'autres thèmes seront abordés, comme l'actualité de la Berne fédérale, la situation économique mondiale, la prévention de l'alcoolisme ainsi que la thématique vin et santé. Le réseautage trouvera naturellement aussi sa place dans ce contexte. Jeudi soir, l'apéritif sera suivi d'un dîner de gala, avant des échanges en mode informel au bar de l'hôtel. Gageons que la soirée sera l'occasion de nombreuses discussions passionnantes, bien au-delà du thème du recyclage.

Pour en savoir plus concernant le congrès et le programme, rendez-vous sur le site internet de l'ASG : www.branchedesboissons.ch

Michael Kräuchi reçoit l'ordre d'or de la bière

La saison de la bière 2019 a été déclarée ouverte dans le cadre d'une cérémonie officielle qui s'est déroulée à Berne le jeudi 25 avril 2019, veille de la Journée de la bière suisse. Comme le veut la tradition, l'ordre d'or de la bière « ad gloriam cerevisiae » a également été remis à cette occasion. Michael Kräuchi, membre de la direction de Bern Welcome, s'est vu remettre l'ordre devant un parterre fourni de personnalités du monde de la politique, de l'économie et de la culture. Michael Kräuchi est l'artisan majeur du projet visant à faire de Berne la capitale de la bière en Suisse.

Conformément aux statuts de l'ordre, le nouveau membre honoris causa « a fait preuve d'un dévouement méritoire contre la gravité en matière de bière ». Michael Kräuchi est la cheville ouvrière du projet visant à faire de Berne la capitale de la bière en Suisse.

Les statistiques sont formelles: le canton de Berne possède le plus grand nombre de brasseries au kilomètre carré en Suisse. À lui seul, cet élément devrait permettre à la capitale du canton et du pays de revendiquer ce titre.

Proclamer qu'on est capitale de la bière est une chose. Joindre l'acte à la parole en est une autre. « C'est là que Michael Kräuchi



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

joue un rôle essentiel comme moteur et tête pensante audacieuse. En association avec différents partenaires, il a réussi en très peu de temps à imaginer et à proposer des attractions touristiques dans le domaine de la bière, destinées aussi bien aux habitants de la ville qu'aux visiteurs du monde entier », a déclaré Markus Zemp, président de l'Association suisse des brasseries et maître de cérémonie pour expliquer la décision du bureau.

Aujourd'hui, la visite des brasseries bernoises fait partie de l'offre touristique de la ville, au même titre que les curiosités les plus connues de Berne. Depuis le début de l'année 2019, il est possible de s'inscrire au circuit de la bière de Berne. Sous le titre « Circuit guidé à travers le monde de la bière à Berne ! À la découverte de la bière avec un sommelier expérimenté », les personnes intéressées peuvent apprendre tout ce qu'il faut savoir sur la bière et sa fabrication dans quatre lieux de la vieille ville de Berne, à savoir deux brasseries-restaurants et deux bars à bière. La dégustation professionnelle de plusieurs sortes de bière figure naturellement au programme.

Les meilleurs jus de fruits et cidres suisses

La Fruit-Union Suisse et Agroscope ont élu les meilleurs jus de fruits et cidres suisses. Le Zurichois Fredy Boll de Bergdietikon (ZH) connu dans la scène du jus de pomme alémanique a été sacré vainqueur de catégorie. Lukas Neuhaus, Hugelshofen (TG), Strickhof, Lindau (ZH), Golfpark Zürichsee, Siebnen (SZ), Felix Leutert, Maschwanden (ZH), Annelies et Guido Horber, Gossau (SG) et Kari Laimbacher, Rickenbach (LU) ont également remporté de l'or.

La seconde catégorie par la taille est celle des nectars introduite cette année. Huit des dix-neuf échantillons présentés ont obtenu de l'or. Le vainqueur de catégorie est la Cave Colline de Daval de Sierre (VS). Treize échantillons

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



ont concouru dans chacune des catégories « Cidres » et « Jus de fruits à pépins/moûts ». Des produits ont été « dorés » dans chacune des deux. Dans la catégorie « Cidres », « Iris par Les Fruits de Martigny SA » de Riddes (VS) remporte de l'or. Pour les « Jus de fruits à pépins/moûts », l'or va au « Domaine Philippe et Laurence Jobin » d'Échichens (VD).

Les cidriers suisses misent sur le cidre qui est la boisson à la mode. Cela s'est aussi manifesté lors du concours. Parmi les vingt-huit échantillons de cidre y compris les cidres bouchés, huit ont obtenu de l'or.

Plus d'informations et photos : www.jusdefruit-cidre.ch

Nouvelle campagne de communication Swiss Wine

Swiss Wine Promotion SA, l'organisation de promotion des vins suisses, a lancé une nouvelle campagne de communication. Fort du logo Swiss Wine qui symbolise avec modernisme les 6 régions viticoles, le caractère unique et la diversité des vins suisses sont mis en valeur.

Cette nouvelle campagne de communication qui se veut audacieuse, sans être provocante, fait preuve d'originalité en utilisant les codes de l'affiche culturelle pour mettre en valeur les éléments essentiels du vignoble suisse :

- **Le caractère unique de nos vignobles et diversité des cépages.** La Suisse est un microcosme d'une incomparable diversité de terroirs, climats, cépages et cultures.
- **Des vignerons engagés qui ont du caractère.** Des gens ordinaires qui



font des choses extraordinaires. Les vignobles sont l'expression visuelle de la persévérance et du courage des vignerons suisses.

- **Des vignobles spectaculaires qui façonnent le paysage.** Des vins issus de vignes entre lacs et montagnes. La viticulture suisse marque de son empreinte le paysage et représente une valeur ajoutée indéniable pour le tourisme du pays.
- **Un savoir-faire issu d'une tradition millénaire.** Le respect de la nature et des méthodes de travail soucieuses de l'environnement sont au cœur des préoccupations de nos vignerons. Le respect des traditions liées à une volonté de se remettre en question dictent leur conduite.



VERBAND SCHWEIZERISCHER
MINERALQUELLEN UND
SOFT-DRINK-PRODUZENTEN



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

Les huit premiers sommeliers suisses de l'eau

En janvier 2019, huit participants au séminaire « Le sommelier suisse de l'eau®. Vendre de manière professionnelle l'eau minérale et les accompagnements sans alcool » ont reçu leur certificat bien mérité. Les frais émouls sommeliers suisses de l'eau sont désormais parés pour mettre à profit les connaissances acquises autour de l'eau et les transmettre aux personnes intéressées. Ce premier cours a eu lieu en Suisse alémanique.

Marcel Kreber, secrétaire général de l'Association suisse des sources d'eaux minérales et des producteurs de soft drinks (SMS), a félicité les frais émouls ambassadeurs de l'eau minérale à l'occasion de la cérémonie de remise des certificats : « Grâce au bagage acquis en qualité de sommelier suisse de l'eau, vous avez ce message à faire passer : l'eau minérale est un produit naturel avec une longue tradi-

tion qui séduit par sa diversité de goût et qu'il convient de découvrir et de savourer. » Le travail en tant qu'ambassadeur de l'eau permet de souligner auprès d'un large public la grande diversité des eaux minérales. Ainsi, chacune et chacun peut trouver une eau minérale à son goût et adaptée à toutes les situations. Les nouveaux sommeliers de l'eau s'engagent pour cela. Ils peuvent désormais transmettre leur savoir dans les restaurants et bars ou lors de dégustations ou autres événements. Le séminaire « Le sommelier suisse de l'eau®. Vendre de manière professionnelle l'eau minérale et les accompagnements sans alcool », proposé par GastroSuisse en étroite collaboration avec l'Association suisse des sources d'eaux minérales et des producteurs de soft drinks, a eu lieu pour la première fois à l'automne 2018. Le prochain cours aura lieu à l'automne 2019.



Une affaire entendue: des sommeliers en spiritueux sont demandés

En février 2019, 14 nouveaux sommeliers en spiritueux ont été formés avec succès

Depuis 2013 plus de 70 diplômés ont déjà suivi avec succès les modules de cours y compris l'examen exigeant pour devenir « sommelier en spiritueux suisse® ». Le séminaire pour spécialistes, organisé par GastroSuisse en coopération avec la Fédération suisse des spiritueux, tient compte de la redécouverte des eaux-de-vie. Elle forme pour la septième année consécutive des experts appréciés pour concocter des accords savoureux avec les mets et des surprises alliant le palais à l'esprit. Désormais le séminaire se consacre pendant une journée exclusivement à la variété des eaux-de-vie suisses. La FSS félicite les 14 nouveaux diplômés qui ont terminé avec succès le module au mois de février et qui sont à présent parfaitement formés pour pouvoir présenter les eaux-de-vie suisses dans les règles de l'art.



Das
Spezialisten
Seminar

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.