

Newsletter

N° 9, 2019

Boissons suisses

Qu'est-ce qui fait la spécificité d'une boisson suisse ? Les matières premières locales, la transformation en Suisse, la précision helvétique ? Pour les producteurs de boissons suisses, c'est tout cela à la fois. Les entreprises traditionnelles comme les jeunes start-up sont fières de leurs racines suisses et utilisent volontiers l'appellation « Made in Switzerland ». Les produits de qualité suisse jouissent d'une excellente réputation sur le marché national ainsi qu'à l'étranger.

Les fabricants de boissons suisses innovent régulièrement pour s'adapter aux besoins des clients ou aux évolutions du marché. Il est d'autant plus important qu'ils ne se voient pas mettre de bâtons dans les roues, que ce soit sous la forme de nouvelles réglementations ou d'une prolifération des dispositifs de prévention. L'ASG représente quelque 30 000 entreprises avec un grand nombre d'emplois à la clé. La bonne santé de ces entreprises bénéficie à la fois aux employés, à l'économie suisse et au pays tout entier.

Le prochain congrès de l'ASG aura lieu les 7 et 8 mai 2020 à l'hôtel Victoria Jungfrau à Interlaken. Le congrès est l'occasion pour les représentants de l'industrie suisse des boissons, du monde politique et de l'économie d'échanger entre eux et avec les intervenants. Suffisamment de temps sera mis à disposition entre les présentations pour entamer des discussions passionnantes. L'invitation officielle suivra bientôt.

Communauté de travail de la branche suisse des boissons
www.getraenkebranche.ch

Croissance de 1 % pour le marché suisse de la bière

Le marché suisse de la bière a affiché une croissance de 1,0 % par rapport à l'exercice précédent durant l'année brassicole 2018/2019 (1^{er} octobre 2018 au 30 septembre 2019). La consommation totale de bière est passée de 4 695 475 à 4 740 092 hectolitres. Les brasseries suisses ont encore augmenté leur part de marché, en gagnant 2,3 %. De leur côté, les bières importées ont de nouveau perdu du terrain, en baisse de 3,5 %. Au-delà des conditions météorologiques favorables durant l'exercice sous revue, la croissance globale est due à un changement d'image de la bière. Au-delà de la défense des intérêts du secteur brassicole et des mesures prises pour soigner l'image du produit, la formation des apprentis pour garantir un haut niveau de qualité des bières suisses est un des objectifs stratégiques de l'Association suisse des brasseries (ASB).

Un temps beau et chaud a une incidence positive sur les ventes de bière. La comparaison des statistiques mensuelles des ventes de bière avec les conditions météorologiques confirme cette corrélation. Quoi de plus agréable que de déguster une bonne bière bien fraîche sur une terrasse



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

ou au jardin par une douce soirée d'été ! En 2019, la Suisse a connu son troisième été le plus chaud depuis le début des mesures. Seul l'été caniculaire de 2003 a proposé des températures sensiblement plus chaudes.

L'institution qu'est l'Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG à Berne et la Liechtensteiner Brauhaus AG ont rejoint l'ASB durant l'année sous revue. Markus Zemp, président de l'ASB, se félicite particulièrement de pouvoir accueillir ces deux nouveaux membres, car elles travaillaient déjà en étroite collaboration avec l'ASB depuis plusieurs années comme établissement de formation pour les brasseurs en herbe.

Au cours des dix dernières années, l'image de la bière a complètement changé. Naguère considérée plutôt comme une boisson d'hommes et de travailleurs, elle est aujourd'hui appréciée par un cercle toujours plus large d'amateurs, femmes et hommes confondus, qui apprécient la diversité de la bière et du paysage brassicole suisses. Le fait que les ventes de bière sont en croissance pour la deuxième année consécutive en Suisse n'est ainsi que la suite logique de cet engouement.

Les distillateurs suisses - innovants et excellents

La proclamation des résultats du concours suisse des spiritueux DistiSuisse aura lieu le 17 octobre à Bâle. DistiSuisse en collaboration avec Agroscope organise tous les deux ans le plus grand concours suisse de spiritueux.

Cette année, la participation a pulvérisé tous les records : 108 distilleries ont fait évaluer 622 alcools provenant de toutes les régions de la Suisse, c'est-à-dire 11 entreprises et 118 échantillon de plus qu'en 2017. Neuf distillateurs ont été couronnés « Distillateur de l'année ». 126 distillateurs ont remporté de l'or et 326 ont décroché une médaille d'argent. L'invité spécial

était le chanteur Bligg qui a participé avec une liqueur à l'épice.

DistiSuisse a connu sa troisième édition cette année. Par rapport au nombre total, 20 % des échantillons ont été « dorés » et 52 % ont remporté de l'argent. La part de produits non primés est de 16 % et 11 % des échantillons ont été disqualifiés. Ces chiffres correspondent à peu près à ceux du concours précédent. Nous relevons avec plaisir la grande créativité révélée par l'apparence des flacons. Une visite du cellier à spiritueux plein de DistiSuisse est en effet un régal pour les yeux !

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



VINIHARASS – Le système de verre consigné dans la branche des vins



Grâce à la Coopérative Viniharass, l'industrie vitivinicole dispose depuis 1964, de sa propre organisation nationale pour un système d'emballage pour le transport, le stockage et la vente de vin en harasse de bouteilles consignées. L'objectif de la coopérative est de mettre gratuitement à la disposition de ses membres les Viniharasses. La coopérative Viniharass restant toutefois propriétaire de toutes les Viniharasses.

Alors que les Viniharasses circulent gratuitement entre les membres de la coopérative et leurs clients, la coopérative propose, dans trois grandes entreprises, en Suisse alémanique et romande, un

service de lavage des bouteilles consignées ainsi que des stocks tampon, où les harasses excédentaires peuvent être livrées et où des caisses supplémentaires sont à disposition des membres. Seules les bouteilles homologuées, consignées et étiquetées comme telles peuvent être utilisées en Viniharasses, l'utilisation d'étiquettes autocollantes sur les bouteilles étant interdite.

La participation à la coopérative est ouverte à tous les embouteilleurs suisses de vin qui ont leur propre installation de lavage ou qui font laver les bouteilles par des tiers.

Pour plus d'informations : www.viniharass.ch



La Fédération suisse des spiritueux FSS/SSV et SPIRITSUISSE s'associent

Dès le 1^{er} janvier 2020, la Fédération suisse des spiritueux FSS/VSS rejoindra SPIRITSUISSE en tant que nouvelle section. L'union des plus importants producteurs et distributeurs de spiritueux de qualité représentera ainsi environ 90 % de la branche des spiritueux en Suisse.

Le regroupement de la FSS/SSV et de SPIRITSUISSE permettra d'adresser de manière beaucoup plus représentative les questions importantes concernant les marques nationales de spiritueux au niveau de l'association et de défendre les intérêts de la branche d'une seule et même voix.

La nouvelle section SPIRITSUISSE que formera l'ancienne FSS/SSV s'appellera « Section des spiritueux suisses Spiritsuisse ». Le siège de l'association se situera dans les locaux de SPIRITSUISSE. Toute correspondance destinée à l'ancienne FSS/SSV doit être adressée à l'adresse suivante à partir du 1^{er} janvier 2020 :

Section des spiritueux suisses Spiritsuisse
Gurzelngasse 27
4500 Soleure

pplatzer@spiritsuisse.ch
+41 32 662 50 50

VERBAND SCHWEIZERISCHER
MINERALQUELLEN UND
SOFT-DRINK-PRODUZENTEN



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

L'eau minérale naturelle : authentiquement rafraîchissante

L'eau présente de multiples visages. Plus de vingt sources embouteillent de l'eau minérale en Suisse. Les consommatrices et les consommateurs peuvent compter sur un produit naturel de première qualité, tandis que les restaurateurs profitent d'une plus-value appréciable.

L'eau minérale naturelle est la boisson froide préférée des Suissesses et des Suisses. Elle est mise en bouteille telle quelle sur le lieu de la source, sans aucun traitement. Cette exigence garantit au consommateur une qualité constante à haut niveau et un plaisir toujours renouvelé.

Sur le plan qualitatif, toutes les eaux minérales de Suisse sont comparables. Certaines prennent source dans les roches des massifs montagneux, d'autres dans les prairies verdoyantes du Plateau. C'est ce qui fait de chacune d'elles un produit naturel unique.

Les minéraux qu'elles contiennent ne sont pas seulement précieux pour

la santé. Ils influent également sur le goût de l'eau. Selon la roche à travers laquelle elle transite et selon le temps nécessaire à ce voyage, elle présentera plutôt une touche de douceur ou d'acidité, de sel ou d'amertume.

Dans la restauration et la gastronomie, on observe une tendance vers des eaux minérales peu pétillantes. On note aussi un besoin croissant de boissons sans alcool pour accompagner le repas. L'eau minérale naturelle permet aux restaurateurs d'élargir leur offre de boissons, de créer de nouveaux produits et de proposer des expériences gustatives étonnantes.

Le caractère naturel du produit confère à l'eau minérale une véritable plus-value par rapport à l'eau du robinet. Les restaurateurs savent exactement ce qu'ils vendent à leurs clients. C'est un gage de satisfaction et cela stimule les ventes. Le consommateur sait toujours ce qu'il boit : un authentique produit de la nature.

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 2020 de l'ASG

Le prochain congrès annuel de l'ASG se tiendra les 7 et 8 mai 2020 à Interlaken.