



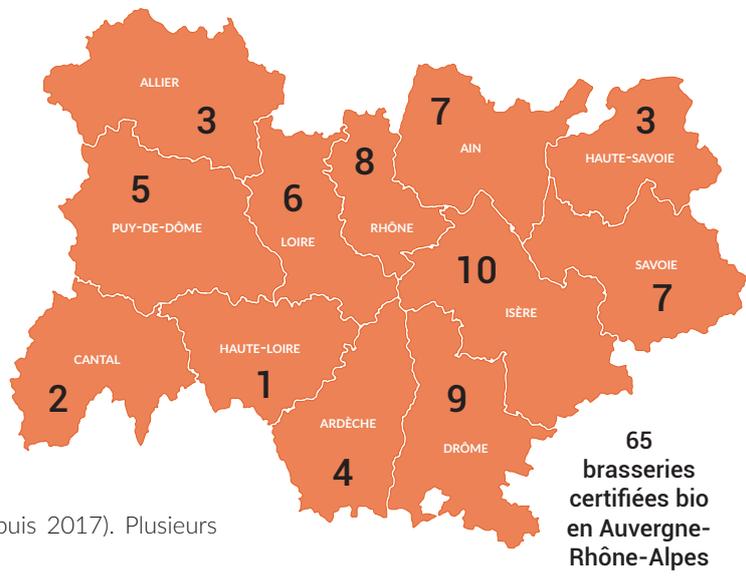
Chiffres clés¹

La brasserie artisanale est un secteur en pleine croissance aussi bien à l'échelle nationale que régionale. Début 2019, on compte environ **1 400 brasseries en France** (1070 brasseries en 2017) et 248 brasseries en région Auvergne-Rhône-Alpes (212 en 2017).

L'évolution du secteur bio est d'autant plus notable avec 225 brasseries certifiées en France et **65 en région Auvergne-Rhône-Alpes** (+40 % depuis 2017). Plusieurs brasseries régionales sont également en cours de certification.

En 2017, la bière bio représentait 0,6 % du marché en valeur et 0,3 % en volume avec 44 000 hl/an³. Contrairement aux **brasseries artisanales et microbrasseries qui prennent majoritairement le parti du bio**, les grandes brasseries ne s'intéressent pas toujours à ce marché, les quantités concernées étant relativement faibles.

En 2019, le marché a augmenté et les chiffres sont extrêmement évolutifs. En France, on estime que deux nouvelles brasseries ouvrent par semaine pour une fermeture par mois.



Commercialisation des bières

Circuits de vente : 100 % des brasseurs interrogés commercialisent leur gamme de bières dans les épiceries locales. Pour autant ce sont les ventes en restauration et directement à la brasserie qui ont le plus de poids dans leur chiffre d'affaires.

Gamme : La gamme de bières de brasseurs reste large avec le plus couramment entre 4 et 6 types de bières commercialisés ou plus de 6 bières.

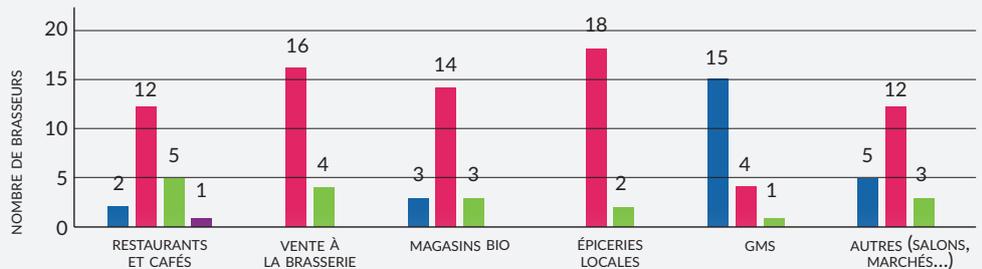
Zone de livraison : Plus de la moitié des brasseurs livrent leurs produits jusqu'à 100 km autour de chez eux.

Données économiques² (moyennes par brasserie bio)



Circuits de distribution et pourcentage de répartition du chiffre d'affaires (pour 20 brasseurs interrogés)²

Les brasseries développent différents circuits de commercialisation dont les principaux sont la vente directe à la brasserie, les magasins bio, les épiceries locales, les restaurants et cafés. En moyenne, ces 4 débouchés représentent chacun de 1 à 25 % du chiffre d'affaires. La vente peut également s'effectuer lors d'événements comme des salons ou des marchés. La commercialisation en GMS reste rare pour les petites brasseries bio artisanales.



■ 0% CA ■ 1>25% CA ■ 26>50% CA ■ 51>100% CA

Évolution de la consommation

32 litres de bière sont consommés par habitant et par an en France.

Le secteur de la brasserie est en pleine croissance avec une consommation en hausse. Quelques brasseurs rencontrent parfois des problèmes de ruptures.

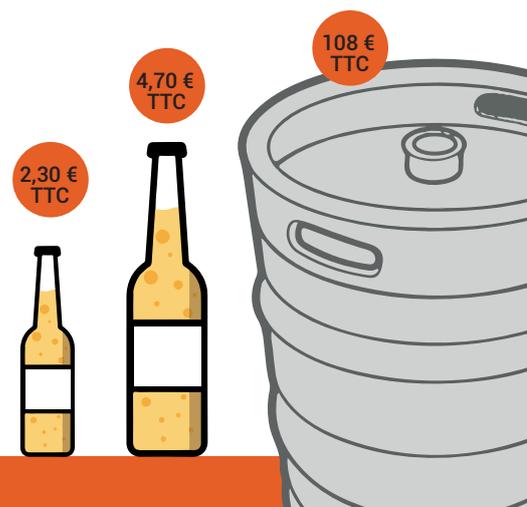
Les consommateurs de bières artisanales sont fidèles mais aussi nouveaux. **Ils s'intéressent à l'origine des matières premières** présentes dans la bière qu'ils consomment et à la manière de les élaborer.

Le produit phare des consommateurs est la bière blonde. Les bières spécifiques sont de plus en plus présentes et appréciées des consommateurs.



Format et prix de vente²

Les formats incontournables sont les bouteilles de 33 cl et 75 cl et les fûts de 30 l.



Approvisionnement



Le malt

Consommation : 20 t en moyenne

Types de malt : Orge, blé, seigle

Les brasseurs recherchent aussi de nouveaux malts notamment des malts sans gluten pour diversifier leur gamme.

Origines : Région, France et étranger. La majorité des brasseurs achètent plus de 50 % de leur malt en région. Certains achètent 100 % de leur malt à l'étranger.

Une malterie bio existe en région.



Les levures

Les levures peuvent être certifiées bio mais les brasseurs utilisent généralement des souches non bio.

Dans la mesure du respect des 95 % de produits agricoles bio, il est possible d'utiliser des levures non certifiées. Votre organisme certificateur demandera en revanche des attestations de non-OGM et non-ionisation. Pensez à demander ces documents à votre fournisseur!



Le houblon

Consommation : 164 kg de houblon/an.

Origine : Le houblon provient en grande majorité de France puis d'Allemagne.

Avec les tensions existantes autour du houblon bio, 45 % des brasseurs ont recours à des dérogations dans l'année pour acheter une partie de leur houblon non disponible en bio.

Cluster Bio en partenariat avec Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand et BIERA anime un projet de développement de cette culture en région.



Un secteur dynamique

Le secteur de la brasserie est très dynamique et évolutif : 99 % des brasseurs enquêtés ont un projet d'évolution. Ils souhaitent en priorité investir dans du matériel pour moderniser leur installation (75 % des brasseurs) ou augmenter leur capacité de production (55 % des brasseurs). Il n'y a pas de corrélation entre perspectives d'évolution et âge de la structure.



SOURCES :

¹ Agence Bio 2019 / Projet Amertume (2019) ; Guide des brasseurs et bières de France (Robert Dutin)

² Étude 2017 Spéciale Brasseurs – Échantillon : 32 brasseurs enquêtés / 20 réponses

³ LSA Conso (mars 2018)

Pour aller plus loin

• PLUS D'INFORMATIONS

(aide aux investissements, aide à la certification, approvisionnement...)

Lucie Mestrallet

lmestrallet@cluster-bio.com

04 75 25 97 00

• DES JOURNÉES TECHNIQUES ET DE FORMATION

Consultez le site du Cluster Bio
www.cluster-bio.com



Se certifier...

La certification bio est obligatoire pour tous les brasseurs souhaitant communiquer sur l'utilisation d'ingrédients bio.

La séparation dans l'espace et le temps des stocks et des fabrications, dans le cas des brasseries mixtes, est la base de l'organisation à mettre en place.

Pour pouvoir être certifiée bio, une bière doit contenir au minimum **95 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique** (hors sel et eau), mais la liste des 5 % restants est très stricte (généralement ingrédients non existants en bio).

Frais de certification : La certification est délivrée par un organisme certificateur. En moyenne, elle coûte 735 € par an et varie selon le nombre de bières bio que vous proposez.

Cluster Bio

Ineed - Parc Rovaltain
1 rue Marc Seguin - BP 16208
26 958 Valence Cedex 9
www.cluster-bio.com



clusterbio
AUVERGNE - RHÔNE - ALPES

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

