

# LA BIÈRE



**L**a bière est une boisson alcoolisée obtenue par fermentation fabriquée à partir d'eau, de malt et de houblon. Remontant à l'Antiquité, elle reste une boisson très populaire à travers le monde. La bière offre un large choix de produits. Différentes marques proposent des goûts (bières aromatisées), des couleurs (blonde, brune ou rousse) et des degrés d'alcool différents.



## LA BIÈRE, TRADITION ET CULTURE

La naissance de la bière est intimement liée à la sédentarisation de l'homme et à la culture des céréales. Lorsque l'homme commence à cultiver les céréales pour se nourrir, il les moule et les fait cuire... Apparaissent alors les premières bouillies épaisses qui, oubliées, fermentent à l'air libre et donnent ainsi naissance aux premières bières. En Mésopotamie, des tablettes font mention d'une boisson fermentée à base d'orge, d'épeautre, de blé et de millet, dès 4000 ans avant notre ère. Si bien que la bière peut être considérée comme la plus ancienne boisson du monde... après l'eau !

L'**Egypte** produisait un breuvage complexe, à base d'orge, d'épeautre et de blé, épicé au gingembre et sucré au miel, destiné aux classes aisées, tandis qu'un breuvage plus clair et moins épais était élaboré pour les populations plus modestes. L'**Egypte** attribuait à la bière des vertus médicinales. Les femmes s'en servaient à des fins cosmétologiques, notamment pour soigner certaines affections dermatologiques. Dans la Grèce ancienne, Hippocrate utilisait la bière comme remède contre la fièvre. Au Moyen Âge, elle était largement utilisée comme stimulant ou pour améliorer l'humeur.

À l'origine, la **Chine** concevait une bière verte, la Tsiou, et une bière plus légère en alcool, la T'sien Tsiou. Plus tard, les Chinois produisent davantage de bières de riz que de bières de céréales... Depuis 2005, grâce à son important développement économique, la Chine est le 1<sup>er</sup> pays producteur et consommateur mondial de bière. En **Afrique**, la bière traditionnelle est réalisée à partir de sorgho ou de bananes vertes. Au **Japon**, la bière, très légère, escorte le poisson cru !

### Quelques dates clés :

**1070** : L'abbesse Hildegarde de Bingen découvre que le houblon améliore la conservation du produit et possède des vertus antiseptiques. Les moines sont les premiers brasseurs de cerveses reconnus et conservent ce monopole jusque sous Louis XIV.

**1268** : Etienne Boileau, prévôt de Paris, rédige le premier statut cervoisier.

**1489** : L'appellation Bière apparaît dans le statut des brasseurs à Paris. La bière ne peut être fabriquée que par des maîtres brasseurs. Des gardes jurés en contrôlent la fabrication et apposent un sceau sur les tonneaux.

**1516** : La Bavière applique une loi sur la pureté de la bière. Cette loi, toujours en vigueur, régit les ingrédients (eau, orge et houblon) et les procédés d'élaboration.

**1789** : Les corporations de brasseurs disparaissent. Pour faire face à la famine, les céréales sont essentiellement utilisées pour le pain. Consommer de la bière devient un luxe...

**1857** : Louis Pasteur travaille sur la bière. Il crée le processus de la pasteurisation à la demande des brasseurs du Nord de la France.



## LA BIÈRE, UNE BOISSON NATURELLE

La bière est une boisson naturelle fermentée. Elle exige une fabrication minutieuse, simple et complexe à la fois, immuable et pourtant différente d'un brasseur à l'autre. Eau, orge et houblon... Les matières premières de la bière sont 100 % naturelles.

1 litre de bière = de l'eau pure + 150 g d'orge de grande qualité + 2 g de houblon parfumé + 1 cl de levure + du savoir-faire !

### Les 4 matières premières naturelles de l'alchimie brassicole :

**L'eau**, elle représente 90 % de la composition de la bière. Elle est utilisée lors du trempage des grains d'orge puis lors du brassage. Pour fabriquer 1 litre de bière, il faut compter environ 5 litres d'eau. Sa qualité est déterminante, car la quantité et la nature des sels minéraux qu'elle contient influent sur le goût et le caractère de la bière qu'elle fait naître. À titre d'exemple, Bavière s'enorgueillit d'utiliser de l'eau de source puisée à des centaines de mètres de profondeur sous la brasserie.

**L'orge**, cette céréale est probablement la 1<sup>re</sup> céréale cultivée par l'homme lors de sa sédentarisation. Quelques variétés d'orge constituent la matière première du malt, car elles supportent mieux la germination ou le maltage que d'autres. La France est un terroir

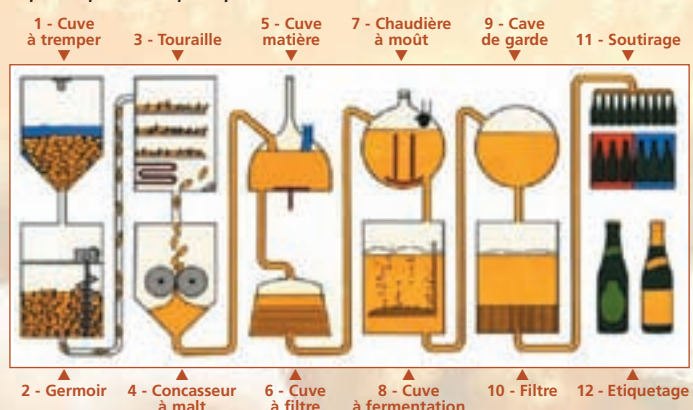
particulièrement propice à la culture des orges de brasserie. Ils sont notamment cultivés en Lorraine, dans le Centre, en Bourgogne et en Champagne.

**Le houblon**, cette plante vivace à racines fortes peut atteindre plusieurs mètres de long, tout comme ses tiges qui sont recouvertes de poils courts et crochus. Mais sous ces apparences curieuses se cache une plante dont on tire un goût bien doux aux papilles. Commun dans toute l'Europe, cultivé en plaine, sur des terres fortes et bien fumées, baignées dans un climat tempéré, le houblon français est principalement récolté en Alsace et dans le Nord, à la fin de l'été. Seule la fleur est utilisée, pour aromatiser et stabiliser la bière. Elle apporte l'amertume... 100 à 200 g de fleurs de houblon suffisent à aromatiser 100 litres de bière !

**La levure**, ce petit champignon permet la transformation du sucre de malt en alcool, et induit donc la fermentation qui donne son effervescence à la bière. C'est l'ingrédient gardé secret par chaque brasseur car ses caractéristiques variables d'une bière à l'autre confèrent au produit sa typicité qui la rend unique.

## FABRICATION DE LA BIÈRE

Définition bien scientifique et peu gourmande, mais point de magie dans la naissance d'une bière : rien, dans sa fabrication, n'est laissé au hasard. Depuis la récolte d'orge jusqu'au liquide brillant et pétillant dans le verre, l'alchimie subtile du processus d'élaboration d'une bière suit des étapes immuables strictement respectées par les maîtres brasseurs. Maltage, brassage, fermentation, garde : ce n'est qu'à l'issue de ces 4 principales étapes que la bière est... bière.



**1 - Le trempage** : matière première principale pour la fabrication de la bière, l'orge est déchargée dans des cuves de réception, stockée et mise à tremper dans des silos.

**2 - La germination** : l'orge trempée est placée dans des germoirs à une température de 12 à 15°C, pendant environ 5 à 7 jours. L'orge subit alors une germination limitée et contrôlée. Il est nécessaire de tourner l'orge sans cesse afin qu'elle ne forme pas une masse compacte.

**3 -** Lorsque la germination de l'orge est suffisante, elle est arrêtée par le **touraillage** durant lequel le malt vert est séché par soufflage d'air chaud. Le touraillage confère au malt son arôme et sa couleur. Plus la température sera élevée, plus la couleur du malt sera marquée : malt pâle pour les bières blondes ; malt caramel pour les bières rousses ; malt ambré pour les bières brunes.

**4 -** Le malt séché est broyé dans un **concasseur** à plusieurs cylindres striés. Pendant ce **concassage**, le contenu du grain est expulsé de son enveloppe.

**5 -** La première des opérations de **brassage** consiste à mélanger le malt avec 2 à 3 fois son volume d'eau chaude dans des cuves-matières. Cette opération est appelée "empâtage".

**6 -** Le malt devient "moût" : après cuisson, le moût va être filtré

dans un filtre-pressé ou dans une cuve-filtre. Les enveloppes du grain et les particules insolubles qui restent sur le filtre forment les drêches qui représentent le principal sous-produit de brasserie utilisé pour l'alimentation du bétail ! Le jus sucré forme le moût qui va être transvasé dans une chaudière à moût.

### Fermentation

**7 -** Dans la **chaudière à moût** ou chaudière à houblonner, le moût subit une cuisson à 100°C pendant 1 à 2 heures. C'est au cours de cette cuisson que des cônes de houblon sont ajoutés au moût pour aromatiser la bière. Le houblon confère à la bière son goût frais, son amertume et sa longue durée de conservation.

**8 -** Le moût clarifié estensemencé à la levure de bière pour qu'il fermente. Les glucides solubles sont alors transformés par les levures en alcool et en gaz carbonique.

**9 -** Après la première fermentation, la bière jeune (ou verte) est débarrassée de ses levures, puis refroidie avant d'être transférée en **cave de garde**. C'est "le traversage". Alors maintenue à une température proche de 0°C, la bière verte subit une fermentation secondaire, plus lente que la précédente. C'est la période de mûrissement ou maturation, au cours de laquelle la bière s'affine et développe son goût. Elle acquiert pétillant, bouquet et sa stabilité colloïdale. La maturation dure de 3-4 semaines jusqu'à 6 semaines. C'est là le savoir faire des brasseurs.

**10 -** Une ultime filtration de la bière est réalisée pour éliminer les dernières levures et le léger trouble qui subsiste. C'est ainsi qu'elle acquiert sa brillance. L'aspect trouble des bières blanches provient justement de l'absence de filtration après la fermentation, laissant en suspension levures et protéines de blé.

**11 -** La bière est soutirée, c'est-à-dire mise en bouteille, en boîte ou en fût. Après le remplissage, un traitement thermique de pasteurisation stabilise la bière et permet ainsi une conservation prolongée du produit.

**12 -** Les bouteilles vont être habillées d'étiquettes et de collerettes et seront prêtes à être dégustées !

Source : Les Brasseurs de France

## CARACTÉRISTIQUES

### Couleur

La couleur résulte des types de malt de spécialité utilisés. À peine 10 % de malt black patent, mélangé à un malt de base, est suffisant pour produire une bière noire comme l'ébène :



- les blondes brassées avec des malts blonds très pâles, donnant l'amertume et des arômes fruités et floraux avec une mousse abondante. La plupart des lagers sont des bières blondes ;
- les ambrées et les rousses brassées avec du malt légèrement torréfié, donnant une couleur oscillant entre l'or cuivré et le roux franc, procurant des saveurs caramélisées, des notes de réglisse et de noisette ;
- les brunes font généralement intervenir un malt torréfié, de couleur foncée variant du brun acajou au noir ébène. Au goût, un équilibre entre l'amertume des sucres caramélisés et celle du houblon ;
- les noires (principalement les stouts) à base de malts très torréfiés ;
- les blanches, souvent non filtrées, doivent leur aspect à l'utilisation de malts de froment et à la levure en suspension.

Les bières sont naturellement troubles, cependant, la tendance actuelle tend à généraliser la filtration de la bière en post fermentation, ce qui explique la limpidité de nos breuvages actuels. C'est



notamment le cas des *Pils* ou de la *Kölsch*. À l'opposé de cette logique de marché, certains brasseurs continuent de produire des bières non (ou peu) filtrées. Les bières trappistes, qui sont fermentées une nouvelle fois durant leur période de garde, font parties de ces bières troubles. Une garde prolongée sans filtration permet d'obtenir une bière parfaitement limpide sans toutefois occasionner la perte de saveurs souvent obtenue lors de la filtration.

### Degrés

En France, on note généralement la bière par son degré d'alcool, mais également par d'autres degrés indiquant la proportion de céréales dans le moût :

- le *degré d'alcool* correspond au pourcentage d'éthanol en volume contenu dans la boisson ;
- le *degré Balling* correspond au pourcentage d'extrait sec du moût avant fermentation (utilisé en Allemagne et dans certains pays d'Europe centrale pour déterminer l'impôt sur la bière) ;
- le *degré Régie* français correspond à la densité du moût avant fermentation : une densité de 1,10 équivaut à 10° Régie.

Il ne faut pas confondre ces degrés entre eux. Par exemple l'Éku 28 titre 28° Balling et environ 12° d'alcool. On peut retenir que le degré alcoolique est généralement un peu plus du tiers du degré Balling.

### Goût

On peut regrouper les bières par structure de goût :



- les douces ;
- les amères ;
- les acides ;
- les liquoreuses ;
- les saugrenues (surprenantes et inclassables).



### CLASSIFICATION

Pour des raisons pratiques, les consommateurs ont rapidement classé les bières afin de s'y retrouver parmi le nombre important de bière sur le marché. Il existe deux types principaux de classement : le "classement par couleur", et le "classement par fermentation". Le "classement par couleur" correspond uniquement à la couleur de la bière, indépendamment de sa méthode de fabrication, de sa composition, ou de sa provenance. A contrario, le "classement par fermentation" correspond au type de fermentation de la bière, ainsi que, dans certains cas, de la couleur.

Certaines catégories sont sans rapport avec les caractéristiques intrinsèques de la bière :

- l'appellation bière trappiste est strictement réservée aux bières brassées sous la supervision de monastères ayant adoptés la règle de l'ordre cistercien de la stricte observance. Il est à remarquer que les bières trappistes peuvent être brassées par des laïcs, à condition qu'elles le soient sous supervision trappiste ;
- la bière d'abbaye porte le nom d'une abbaye mais est de nos jours généralement fabriquée en dehors de celle-ci. Certaines abbayes prêtant leur nom à ces bières n'existent plus, ou n'ont même jamais existé ;
- la bière de saison, qui se distingue du style saison, est produite à l'occasion d'un événement particulier de l'année (bière de Noël, bière de la Saint-Sylvestre, bière de mars, etc.).

Certaines spécialistes ainsi que diverses associations ont tenté d'établir un classement le plus complet possible des différents types de bières existants (voir article détaillé). Le classement créé conjointement par le Beer Judge Certification Program (BJCP) et l'Institut de la bière décrit par exemple 23 types et 78 sous-types de bières.



### BIEN ACCOMPAGNER LA BIÈRE

Quelques 350 bières différentes sont brassées en France, offrant ainsi une très large palette de couleurs, de textures et de goûts, suffisamment variée pour accompagner la majorité des mets...

**La bière blonde :** Dorée, limpide et brillante, elle est brassée avec des malts blonds pâles. Servie entre 4° et 6° C, elle se déguste à l'apéritif, mais aussi avec crudités et salades, sandwich, viande blanche, viande rouge grillée, sans oublier les fromages à pâte pressée cuite et les desserts aux fruits.



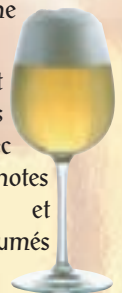
**La bière ambrée :** Cuivrée, brassée avec des malts plus grillés et torréfiés que la bière blonde, c'est la plus aromatique de toutes les bières. Dégustée entre 6° et 8° C, elle révèle des notes de levures, de malts grillés, de fruits et d'épices. Elle accompagne très bien foie gras, gibier, viande en sauce, poisson fumé, mais aussi les fromages à pâte persillée, les crémeux à croûte lavée et les desserts caramélisés.



**La bière brune :** Acajou à noir ébène, elle est brassée avec des malts bruns très torréfiés qui lui confèrent des notes de café, de cacao ou de pain d'épices. Servie autour de 10° C, elle escorte bien huîtres, coquillages et poissons crus, la charcuterie fumée, la cuisine asiatique et les desserts chocolatés.



**La bière blanche :** Blonde pâle légèrement voilée, elle est brassée avec des malts pâles et des malts de froment. Servie autour de 4° C, avec ses saveurs d'agrumes et de levure, elle révèle des notes de coriandre, vanille et pain brioché, et accompagne fort bien fruits de mer, poissons grillés et fumés et desserts aux fruits.



### LES BIÈRES BOUTEILLES OU EN CANETTES

Depuis l'origine de la bière, le problème majeur a été de transporter le précieux liquide. Sous l'Antiquité, les Égyptiens et les Romains utilisaient des amphores en terre cuite, ce qui a permis le commerce de la "bière". Mais le transport était délicat du fait de la relative fragilité de la terre cuite. Il faudra attendre l'invention du tonneau en bois par les Gaulois pour que le commerce de la bière se développe.

Par la suite, les moyens de stockage n'ont guère évolué jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle où les premiers fûts métalliques furent utilisés. Les fûts métalliques sont toujours utilisés par les débitants de boissons.



Le véritable engouement pour la bière est arrivé grâce à l'invention de la bouteille de 33 cl en 1949 suivi de près par la bouteille de 25 cl et de la canette métallique en 1953. Mais il existe de nombreuses autres déclinaisons de ces contenants individuels qui sont parfois endémiques à certaines régions du globe.

La lumière, en provoquant la photolyse des isomères de l'humulone (un composé du houblon) contenu dans la bière, donne à cette dernière une mauvaise odeur. Seul un contenant de verre coloré ou - mieux encore - opaque, protège la bière contre ce phénomène, ce qui explique la coloration de la plupart des bouteilles.

La chimie ayant permis la production de dérivés du houblon plus stables à la lumière, certaines marques vendent désormais leurs produits dans des bouteilles transparentes, dans le but de développer un marketing plus efficace.



## ÉCONOMIE

### Production

L'Europe des 25 est le premier producteur mondial de bière avec une production annuelle de 340 millions d'hectolitres (soit 25 % de la production mondiale).



La France est le cinquième producteur européen de bière avec une production de 16,8 millions d'hectolitres (2004) dont elle exporte 10 %. Le secteur brassicole génère près de 2 milliards d'euros de chiffre d'affaires et entretient plus de 4 500 emplois. L'essentiel de la production est assurée en Alsace, en Lorraine et dans le Nord-Pas-de-Calais mais aussi en Bretagne.

Malgré un marché de petite taille et une forte tradition vinicole, plus de 300 bières différentes sont produites sur le sol français. Il faut également noter qu'au XX<sup>e</sup> siècle, plus de 4500 brasseries ont existé en France (ce nombre étant supérieur au nombre de brasseries belges sur la même période), dont au moins 1500 rien que pour la région Nord/Pas-de-calais. À noter également qu'avec 604 brasseries (en 1889), le Pas-de-Calais présentait une concentration brassicole par habitant jamais égalée depuis, ni en France, ni ailleurs dans le Monde. Avec les 5,4 millions d'hectolitres d'importation (2004), la consommation moyenne par an et par habitant atteint les 33 l ce qui situe les français parmi les plus faibles consommateurs de bière d'Europe.

La Belgique est souvent reconnue comme étant le pays de la bière. Il s'y produit plus de 700 bières différentes dont 6 des 7 bières trappistes : Orval, Chimay, Westvleteren, Rochefort, Westmalle et Achel. La consommation annuelle par habitant est de 96,2 l (2003).

### Consommation



La production mondiale, bien qu'en baisse ces dernières années, avoisine actuellement les 1 400 millions d'hectolitres. Cette production est aux mains d'un nombre de plus en plus réduit de firmes internationales. Le secteur est aujourd'hui dominé par la société InBev qui a atteint le titre de premier producteur mondial de bière en 2004 lors du rapprochement entre le belge Interbrew et le brésilien Ambev.



## CHIFFRES 2007

Le marché de la bière en France a chuté de 30 % en 30 ans. En 2007, il accuse une baisse de 3,3 % par rapport à 2006.

- La production baisse de 5,8 %.
- Les exportations augmentent de 5,9 %.
- Les importations croissent également de 6,8 %.
- **Le circuit alimentaire (GMS, Hyper et Super...) en baisse (- 3,3 %)**, représente 73 % du marché. Pour la 1<sup>re</sup> fois, les hypermarchés et les supermarchés enregistrent un recul sensible (- 4,2 %) après une longue période de stabilité.
- **Le circuit hors-domicile en recul (- 2,9 %)**. Une chute toujours en lien direct avec la diminution du nombre d'établissements.
- **Un marché de marques à 75 %**. La part de marché des marques enregistre une légère croissance, atteignant 75 % contre 73,2 % en 2006. Avec 20 % de parts de marché en volume, les bières de spécialités deviennent une famille à part entière. Le marché accuse une baisse sensible, mais confirme une valorisation déjà remarquée ces dernières années : les Français consomment moins en général mais d'avantage de bières spéciales et de spécialités.

Production : 15,1 Mhl

Importations : 6,3 Mhl

Exportations : 1,8 Mhl

Consommation : 19,6 Mhl



## LA BIÈRE À TRAVERS LE MONDE

Production mondiale : 1 832 millions d'hectolitres + 14 % entre 2005 et 2008

Production européenne (stable) : 405 millions d'hectolitres

Production africaine : 88 millions d'hectolitres

Production asiatique : 585 millions d'hectolitres + 9,5 % sur les 5 dernières années

En Chine : 425 millions d'hectolitres est le 1er producteur mondial

En Amérique du Nord et Centrale : 360 millions d'hectolitres + 4 %.

En Amérique du Sud : 225 millions d'hectolitres + 5,5 % sur les 5 dernières années.

Les pays du Nord de l'Europe abritent une grande diversité de bières. L'Angleterre produit essentiellement des bières assez douces, des brunes foncées aux rousses. Au contraire, l'Allemagne fait des bières plutôt blondes et houblonnées, tandis que la Hollande fabrique des bières blondes et légères consommées dans le monde entier. En Espagne, les bières blondes accompagnent depuis longtemps déjà tapas et jambon cru. Tous les pays européens produisent et consomment de la bière. La France est le 5<sup>e</sup> pays producteur en Europe, derrière l'Allemagne, le Royaume-Uni, l'Espagne ou encore la Hollande). En 2007, la consommation par litre et par habitant était de 118 en Irlande, 117 en Allemagne, 102 au Royaume-Uni, 96 en Belgique et au Danemark, 78 en Espagne, 61 au Portugal, 33 en France... A eux seuls, les Européens consomment plus de 32 % de la production mondiale (devant les Américains et les Asiatiques).

Source : Les Brasseurs de France



## LES BIÈRES ET LA PROXIMITÉ

Cette année encore, les consommateurs préfèrent leurs petites boutiques de proximité aux supermarchés (SM) et aux hypermarchés (HM) pour acheter leurs bières. Ils évitent de faire ainsi trop de kilomètres et surtout les tentations des offres pléthoriques des linéaires des HM et des SM.



Dans la catégorie bières, au sein du réseau des supérettes, le marché progresse en volume +2,26 %\* et en valeur + 10 %. La tendance est "on consomme moins mais mieux".

### Comment se traduit le "on consomme mieux" ?

Les marques et segments qui tirent la catégorie bières sont les spéciales et les spécialités. Des marques telles que Leffe (+ 16,45 %), Hoegaarden (+ 23,4 %) ou Heineken (+ 10,07 %) sont de vraies locomotives de la catégorie et permettent non seulement une augmentation des volumes mais aussi un véritable gain de chiffre d'affaires au sein des magasins. Au contraire les luxes c'est-à-dire des marques telles que Kronenbourg (- 7,32 %) ou Kanterbrau (- 16,75 %) dégringolent.

Les consommateurs de bière dégustent pour se faire plaisir ou pour se rafraîchir et ce à différents moments de la journée. La catégorie bière est la seule catégorie "liquide" qui regroupe ces deux besoins primaires.

Par exemple, Leffe est la bière de l'apéritif, un moment convivial à partager entre amis et Hoegaarden de part son faible degré d'alcool (4,9°), sa légère amertume et son goût doux, se déguste dans son verre givré pour se rafraîchir !

Ces produits ont permis un vrai rebond de la catégorie bière et ont permis de développer le chiffre d'affaires et les volumes du rayon bières des magasins de proximité.

Source : \*données Nielsen à P1.09 en cumul à date - Inbev

## INNOVATION CHEZ BAVARIA

Leader du rayon bières de spécialité dans le circuit de la proximité, la marque 8.6 by Bavaria étoffe sa gamme avec une innovation signée 8.6 Gold. Cette nouvelle bière blonde titrant 6,5° complète à merveille la gamme, venant s'intercaler entre la Bavaria Premium, bière spéciale de 5°, et les spécialités, 8.6 et 8.6 Red, affichant 7,9°. Elaborée à partir d'un mélange de 4 malts et d'un assemblage de différents houblons dûment sélectionnés pour obtenir une forte diversité aromatique, 8.6 Gold affiche une personnalité à la fois sophistiquée, élégante et accessible.



Et ce, par son goût sucré et fruité, ainsi qu'une amertume fine. Avec 8.6 Gold, la marque entend recruter de nouveaux consommateurs en quête de produits de spécialité plus typés que les bières blondes standards, mais revendiquant toutefois une



teneur alcoolique pas trop élevée. Au caractère de la 8.6 et à l'audace de la 8.6 Red, première bière rouge sur le marché français, 8.6 Gold ajoute le goût de l'excellence. 8.6 Gold est conditionnée en boîte 50 cl, emballage dont 8.6 by Bavaria a été l'initiatrice sur le marché français en 1994. En 2009, 8.6 Red by Bavaria se distingue toujours plus des autres bières en rayon avec la distinction "Reconnue Saveur de l'Année 2009". Tel est le verdict d'un panel de consommateurs séduit par la qualité gustative de cette bière à la robe rouge. Le jury n'est pas resté insensible à ce goût à la

fois fort, doux et fruité, auquel s'ajoutent des notes de caramel et d'épices. Signe extérieur de bon goût, le logo "Reconnu Saveur de l'année" sera apposée sur la boîte afin d'aider les consommateurs dans leur choix.

Produits "Tendance" : les nouveaux formats plus petits ! pour la pause midi ou étancher une petite soif.



## IMPLANTER SON RAYON BIÈRES

Il faut distinguer 2 types de conditionnements :

- les bières en bouteille et les bières en pack,
- les bières en boîte.



### ► LES BIÈRES BOITES

Dans les commerces de proximité cette vente est bien souvent pour une consommation immédiate. Il est donc important de prévoir un espace pour stocker les boissons au frais, si vous pouvez prévoir une armoire réfrigérée pour les boissons, vous pouvez y ajouter des boissons telles que champagne, vins rosés, sodas et eaux.

### ► LES BIÈRES PACKS (bouteilles en verre)

La gamme proposée va des packs de 3 à 36 bouteilles. Il est évident que vous n'aurez pas forcément des ventes importantes par 36 bouteilles !

Vous pouvez prévoir 10 à 20 références selon :

- la taille de votre projet,
- la saison,
- la clientèle.

Faites en sorte d'avoir un bon équilibre entre :

- les bières de luxe (Kronenbourg, Kanterbrau par exemple)
- les bières spéciales (Heineken, 1664...)
- les bières de spécialités (bières d'Abbayes, bières parfumées, 8.6...)

Vous pouvez partir sur la base de 33 % pour chaque type de bières, puis vous adapter par la suite en fonction de la demande.

Les bières bouteilles vendues en "bouteille consigné" sont devenues au fil des années très exceptionnelles. Rares sont les grossistes qui proposent ce type de produits.

Aujourd'hui les ventes de bouteilles sont principalement réalisées en 75 cl, bouteille non consignée, sur des bières de qualité supérieure locale ou nationale.

Pour tester votre clientèle, proposez 2 références en rayon.

## CONCLUSION

**L**a valorisation des bières passe par une mise en avant du rayon dans son intégralité. La montée en gamme s'effectue aussi par le soin apporté à la décoration des linéaires. Au même titre que le travail d'image réalisé sur le rayon vins ou l'épicerie sèche, l'univers des bières mérite une attention toute particulière. Les clients y passent généralement peu de temps et un rayon bien présenté permet non seulement de repérer facilement l'offre mais donne également envie de découvrir d'autres références et d'aller vers des produits à plus forte valeur ajoutée pour le commerçant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.