

CONSOMMATION

Les brasseurs de la région



Stéphane Bogaert (à g. et à d.), à Aix-Noulette, réalise le cocktail de malt qui donnera la Page 24. Dans le principal site de production français du géant Heineken à

LES CLÉS

1. L'actualité

Les brasseurs du Nord - Pas-de-Calais, entretenant une tradition essentielle dans une région houblonnière, font face à deux récentes mauvaises nouvelles : les piètres récoltes annonçant une nouvelle flambée des prix des céréales et l'intention du gouvernement de relever les taxes sur la bière, au nom de la santé publique. Cette fois, le consommateur pourra-t-il échapper aux répercussions ?

2. Les rencontres

Nous sommes allés à la rencontre des brasseurs de la région, petits, moyens ou grands. Ils nous ont expliqué comment se calcule le prix d'une bière, et pourquoi ces professionnels n'oublient pas les consommateurs, rechignant à mettre la pression sur les prix.

3. La question

Avec la hausse des prix, mais aussi de la répression de l'alcool au volant, de nouvelles manières de boire une choppe émerge. Les Buveuses de bière en talons aiguilles s'adaptent...

Hausse des prix des céréales, nouvelles taxes sur les boissons alcoolisées annoncées par le gouvernement : sous pression, les brasseurs de la région éviteront-ils aux buveurs de bière de trinquer ?

PAR CLAIRE LEFEBVRE
AVEC PIERRE-LAURENT FLAMEN
region@lavoixdunord.fr
PHOTOS PATRICK JAMES
ET PHILIPPE PAUCHET

Nos confrères belges ont été les premiers à donner l'alerte, en annonçant, façon drame national dans le quotidien *Le Soir*, une augmentation du prix de la bière d'ici à la fin de l'année. Sachant qu'elle a déjà augmenté de 6 % en avril et de 20 % en six ans. « C'est la fin des bières bon marché », nous confie, « inquiet », Marco Passarella, de la brasserie Saint-Bernardus à Wautou (B). Surtout que les Belges exportent plus de 50 % de leur production (contre 15 % en moyenne pour les brasseurs régionaux).

Raison de la hausse annoncée : les mauvaises récoltes mondiales – les États-Unis ont subi la sécheresse la plus grave depuis 1956 – qui influencent le cours des céréales, y compris de l'orge donnant le malt. Celui-ci flambe, alors qu'il a déjà connu une hausse très importante l'an dernier. « Le malt peut représenter 30 % du prix de revient de la bière, même si cela ne signifie pas que le consommateur subira une hausse du prix final de 30 % », explique Gérard Sonnet, secrétaire général du Syndicat régional des brasseurs. Il représente une trentaine de brasseries (une centaine de marques de bières), produisant de 300 à 2 millions et demi d'hectolitres par an de ce côté-ci de la frontière.

« Répercuter ces hausses »

Chacun sa stratégie, selon sa taille et son réseau de distribution, pour répercuter les hausses. Sachant qu'un coup dur n'arrive jamais seul : le gouvernement a annoncé son intention, en ce début d'année brassicole, d'augmenter les taxes, au nom de la santé publique et pour générer des recettes.

« C'est la fin des bières bon marché », nous confie-t-on, « inquiet », à la brasserie Saint-Bernardus.

Des taxes (variant selon le degré d'alcool et la taille du fabricant), qui pourraient doubler. Si elles n'augmenteraient pas la pinte (50 cl) de plus de 7 centimes, elles achèveraient de miner le moral des brasseries du Nord - Pas-de-Calais. Et côté consommateur ? Gérard Sonnet est pessimiste : « Si les hausses se confirment, il y aura sans doute une répercussion pour lui, qu'on peut estimer jusqu'à 3 % ». Sachant que jusqu'à présent, on payait en moyenne dans les cafés de la région entre 2 et 2,50 euros le verre de bière, 4 euros pour une bière de spécialité (soit 6 à 12 centimes de plus à prévoir). Chez le colosse régional Heineken (le site de Mons-en-Barceul est le plus important en France avec une capacité de production de 3,5 millions d'hectolitres), on communique volontiers sur les chiffres ver-

sion saga (troisième vendeur de bière dans le monde en volume, 214 millions d'hectolitres vendus, 17 milliards de chiffre d'affaires, 140 brasseries dans 71 pays, 200 marques dont Heineken, Amstel, Desperados...). Mais peu sur les marges et les conséquences des hausses des matières premières, dans un marché déprimé (l'été n'ayant pas été à la canicule, si ça ne joue pas dans le Nord et en Alsace, dans le Sud, on a boudé la bière...). Toutefois, nos confrères de la presse romande rappellent que Heineken a annoncé en juillet une hausse des prix de 3,9 % en moyenne, qui entre en vigueur ce mois-ci. Autre géant régional, la brasserie Saint-Omer avec ses 2,3 millions d'hectolitres par an nécessitant 25 000 tonnes de malt et maïs. « On nous a annoncé 20 à 30 % d'augmentation pour le malt et le maïs. Si ça se confirme, ça représente 3 millions d'euros pour 2013. On espère pouvoir répercuter ces hausses », affirme André Pecqueur, directeur de la brasserie, qui table même sur du 6 % d'augmentation. Lui a fait un pari : « Je n'ai rien

sous pression



Mons-en-Barceul (ci-dessus), on est peu loquace sur les conséquences des hausses annoncées.

Dans les coulisses d'une brasserie

Gros plan sur la brasserie Saint-Germain, à Aix-Noulette, près de Lens, créée en 2003 par de jeunes trentenaires. Ils font partie de la génération reprenant le flambeau des micro-brasseries qui existaient par centaines dans la région. Et qui ne demandent aujourd'hui qu'à grossir. N'utilisant que l'orge du Nord, ces brasseurs nous expliquent comment ils sont pourtant tributaires de l'offre et la demande mondiale. Les frères Bogaert et leur ami Hervé Descamps ont inventé la Page 24, au nom qui interpelle (sa recette figurerait à cette page-là dans un mystérieux livre...) et à la trajectoire en forme de paisible *success story* : 6 400 hectolitres brassés cette année, 1,5 million de chiffre d'affaires, ce qui permet aux trois associés d'investir dans du matériel innovant. Stéphane Bogaert montre d'abord la palette de couleurs du malt (l'orge transformé par la malterie) : du blond au café. « Savoir allier un malt avec tel autre et ajouter le bon houblon, c'est le secret de la recette. » Si la France est le deuxième exportateur mondial d'orge, la brasserie Saint-Germain s'est engagée à se fournir exclusivement dans la région. Ça tombe bien, l'un des leaders mondiaux, Soufflet, se trouve à Prouvy (Valenciennois). Son autre fournisseur est la malterie du château de Belœil (Belgique). Stéphane Bogaert achète 130 tonnes de malt par an (environ 500 euros la tonne). Sachant

qu'en 2003, la tonne n'était qu'à 320 euros et qu'il y a déjà eu l'an dernier 3 à 5 % d'augmentation selon les variétés. « On est tributaires de l'offre et de la demande, qui influencent les cours. Même si on est tout petit, on dépend de la consommation annuelle de bière de chaque Chinois ! »

« Seuil psychologique »
Concassé, le malt est ensuite brassé : « C'est là qu'apparaît le ron-deur de la bière. » On filtre, on incorpore les houblons de Steenvoorde, les levures. C'est parti pour la fermentation alcoolique qui dure sept jours (plus il y a de sucre, plus le degré d'alcool sera important). Vient la garde : la bière est affinée près de trois semaines à 3 °C avant la mise en bouteille automatisée, avec bouchon mécanique. « Ça donne un côté plus noble au produit, on n'hésite plus à mettre la bière sur la table. Mais on doit faire attention à ne pas atteindre des prix qui la rapprocheraient de certains bons vins. Elle doit rester un bon produit populaire à prix abordable. » Stéphane Bogaert ne veut « pas dépasser le seuil psychologique d'environ 3,50 euros (75 cl) en grande surface ». Mais il déplore le manque de manifestations régionales comme savent en organiser les Belges : à Bruxelles, le premier week-end de septembre (celui de la Braderie de Lille, où l'on remise les pompes à bière à 22 h), les brasseurs du plat pays envahissent la Grand-Place pour une fête bon enfant... ■ C. L.

« Ne pas boire beaucoup, mais bien, et local ! »

Annick Castelain, à la tête de la brasserie familiale de Bénifontaine qui produit 45 000 hectolitres de Ch'ti par an, est aussi la présidente du Club des buveuses de bière en talons aiguille. Aussi glamour que sérieuse, il est à l'affût des nouvelles tendances qui situeraient la bière davantage entre le vin et le café...
– La nouvelle hausse des prix annoncée correspond à une évolution du métier de brasseur...
« On est dans une tendance où les gens consomment moins, mais se font plaisir en sélectionnant des produits de qualité. La bière connaît la même évolution que le café et ses machines à dosettes : sa consommation se déporte de plus en plus vers le domicile. Tant pis pour la convivialité ! Même si, pour la bière, c'est dû aussi à la crainte de conduire en ayant bu. Nouvelle tendance, on développe des mini-fûts destinés aux particuliers... »
– Où en est votre Club des buveuses de bière en talons aiguille lancé à Lille en 2011 ?



Annick Castelain : « On ne va pas se mettre à l'eau ! »

« On compte de plus en plus d'adhérents (548 sur Facebook !) qui participent à cette nouvelle image de la bière, avec l'idée qu'on la sélectionne de plus en plus comme le vin. On ne préconise pas de boire beaucoup, mais bien, et de préférence des produits locaux :

EN CHIFFRES

- 30** brasseurs dans la région. C'est moins qu'en 1930, où il en existait environ 1 900, mais plus qu'en 1980, où il n'en restait qu'une vingtaine.
- 4,5** millions d'hectolitres de bière sont produits par an dans le Nord - Pas-de-Calais sur les 19 millions produits chaque année en France.
- 70** litres par an par habitant du Nord - Pas-de-Calais : c'est plus que la moyenne nationale (30 litres).
- 70 %** de la bière produite est actuellement vendue en grande distribution.
- 3 à 5 %** La hausse du prix des céréales annoncée cette année.