

DE L'ÉTRANGER

L'ÉCONOMIE POLITIQUE
DE LA BIÈRE« From Monasteries to Multinationals
(and Back) : a Historical Review of the
Beer Economy »

par Eline Poelmans et Johan F. M. Swinnen
Licos, Discussion Paper n° 294/2011.

Avec plus de 180 milliards de litres bus en 2010, la bière est la première boisson alcoolisée consommée dans le monde, pour un chiffre d'affaires double de celui du vin. L'histoire de cette domination est brillamment racontée par deux économistes belges.

UN PRODUIT MONASTIQUE Le breuvage est apparu en Europe il y a environ cinq mille ans, alors que les Chinois l'avaient inventé deux mille ans auparavant. Les conquêtes de Charlemagne ont été à l'origine du développement de sa production et de sa consommation en Europe. L'empereur catholique installait partout des monastères et tandis que ceux du Sud de l'Europe disposaient de vignes pour produire du vin, ceux du Nord faisaient pousser de l'orge pour produire de la bière. Au début, les moines la conservaient pour leur utilisation personnelle, buvant jusqu'à cinq litres par jour et par personne ! La pollution de l'eau rendait la bière plus saine, elle apportait un complément nutritionnel important, disposait de vertus curatives et était autorisée durant les périodes de jeûne.

Dès 800 ans après Jésus-Christ, des prêtres allemands ont constaté que l'introduction du houblon permettait de mieux conserver la bière. Mais il faudra attendre les XIV^e et XV^e siècles pour que la technique se répande. Car la « recette » de la bière était réglementée par les dirigeants politiques locaux qui vendaient aux moines les herbes utilisées pour lui donner différents goûts. Ils ont ainsi interdit l'innovation du recours au houblon qui diminuait leurs recettes...

Avec le développement du commerce à partir du XIV^e siècle, les marchands

ont réclamé des tavernes pour pouvoir se restaurer et se reposer. La demande de bière s'est accrue et la production a commencé à sortir des monastères pour entrer dans des aventures commerciales privées, en particulier dans les cités hanséatiques du nord de l'Europe, qui dominaient les échanges commerciaux. Dans le même temps, les Européens emmenaient leur bière dans leur conquête de l'Amérique, développant la consommation locale, même si Indiens et Aztèques en produisaient déjà.

UNE PRODUCTION INDUSTRIELLE Mais les grandes découvertes ont aussi apporté le thé, le chocolat et le café comme boissons concurrentes, avant que la découverte de l'eau gazéifiée en 1767 ouvre la voie aux sodas. La bière s'en sortira alors grâce à plusieurs innovations. En jouant sur la levure, les Allemands ont mis au point les bières blondes. Puis l'invention du moteur à vapeur, de la réfrigération et de la mise en bouteille permettra le développement d'une production industrielle, qui progressera jusqu'à la Première Guerre mondiale avant une baisse de la consommation jusqu'aux années 1950.

VIEILLES RECETTES Les trois décennies suivantes voient un nouveau boom : les prix baissent en même temps que les revenus augmentent. Mais

au-delà d'un certain niveau de richesse, la consommation diminue. La bière doit son succès actuel au relais pris par les pays émergents, Chine en tête. La production est désormais concentrée autour de quelques gros producteurs mondialisés de bières légères, suscitant en réaction le développement de « microbrasseurs ». Leur argument commercial, qui rencontre un certain succès chez les amateurs, consiste à offrir une plus grande diversité de goûts à partir des vieilles recettes... des monastères ! ■ **CHRISTIAN CHAVAGNEUX**



L'invention du
moteur à vapeur,
de la réfrigération
et de la mise en
bouteille a permis
d'industrialiser
la production