



» Culture - Loisirs

Jeux vidéo Gastronomie Cinéma Musique Livres

Agroalimentaire | Privée du marché des bars

## La bière de Noël espère jouer les prolongations

Pas de marchés de Noël, les bistrotts fermés. Pour la bière de Noël qui devait être lancée le 4 novembre au niveau national, c'est un rendez-vous marketing manqué. Les brasseurs espèrent qu'on pourra la proposer au comptoir jusqu'en février, pour éviter de détruire des volumes en fûts.

Par Isabelle NASSOY - 06 nov. 2020 à 06:00 - Temps de lecture : 3 min

🔖 | 📌 | Vu 757 fois



Cette année, lancement de la bière de Noël par les brasseurs alsaciens à l'hôtel de ville de Strasbourg n'aura pas lieu. Photo DNA / Michel FRISON

« On était tous dans les starting-blocks avec de la bière Noël en fût. En Alsace, le lancement était prévu le 9 novembre lors d'un événement habituellement organisé à l'hôtel de Ville de Strasbourg par les brasseurs avec les cafés-hôtels-restaurants (l'UMIH) et la Ville. Mais l'événement n'aura pas lieu », annonce député Eric Trossat, président du Syndicat des brasseurs d'Alsace et patron de la brasserie Uberach.

### Une réouverture improbable avant la fin d'année

Avec le reconfinement, la profession prend un deuxième coup de massue. Les brasseries qui proposent de la bière de Noël en bouteille peuvent espérer la vendre en grande distribution et dans les commerces essentiels. Mais pour celles qui font du fût, la situation est délicate. Le brassin spécial Noël se prépare fin août-début septembre. « Il y a un <sup>Enregistrer</sup> problème de coût qui s'ajoute au manque à gagner, avec le risque de devoir détruire de la marchandise », souligne Eric Trossat. « À Uberach, on était parti petitement sur le fût avec trois fois moins de volumes que l'an dernier, mais c'est déjà de trop. Je doute, dit-il, que les bars puissent rouvrir d'ici la fin de l'année. »

« Tradition ancestrale, la bière de Noël reste un temps fort du calendrier brassicole. Plus ambré, plus charpenté, plus aromatique, c'est un produit festif, attendu par le consommateur. Chaque brasseur y ajoute sa touche : des épices, de l'orange amère, de la cannelle. Certes, il s'agit d'un petit brassin qui représente un volume marginal (0,6 %) par rapport au 20,6 millions d'hectolitres de bières consommés en France. « Mais, relève Édouard Haag, directeur général de Meteor, dans une période très calme pour le marché de la bière, c'est un produit qui permet de relancer les ventes. » En 2019, près de 12 millions de litres de bière de Noël, ont été ainsi écoulés au plan national.

### Une réduction du conditionnement en fûts

« On n'anticipait pas du tout un reconfinement, mais on s'est organisé un peu différemment. De nombreux distributeurs ont diminué leurs commandes par rapport à ce qu'ils prenaient d'habitude, en se gardant la possibilité d'un réassort en octobre et novembre », explique Édouard Haag. La brasserie d'Hochfelden en produit habituellement 10 000 hl, dont 3 000 hl en fûts, destinés au marché national. Cette année, elle a réduit les volumes de 50 % pour ce dernier conditionnement. « Aujourd'hui, ces 150 000 l se trouvent entre la brasserie et les distributeurs, et pour une petite partie dans les caves des cafés-restaurants, mais rien n'a été mis en perce. Tous ces fûts ne seront pas consommés avant Noël », déplore son dirigeant.

Pour la filière brassicole très secouée par la crise sanitaire, « il est important que la bière de Noël puisse être consommée en janvier et février 2021, et que tout le monde joue le jeu. Ce serait une aberration absolue de la détruire, alors qu'on a tout fait pour qu'elle soit au rendez-vous », plaide le patron de Meteor.

Culture - Loisirs Autres +

Contenus sponsorisés