

Sortie du livre "La bière en France – Edition 2021" par Emmanuel Gillard

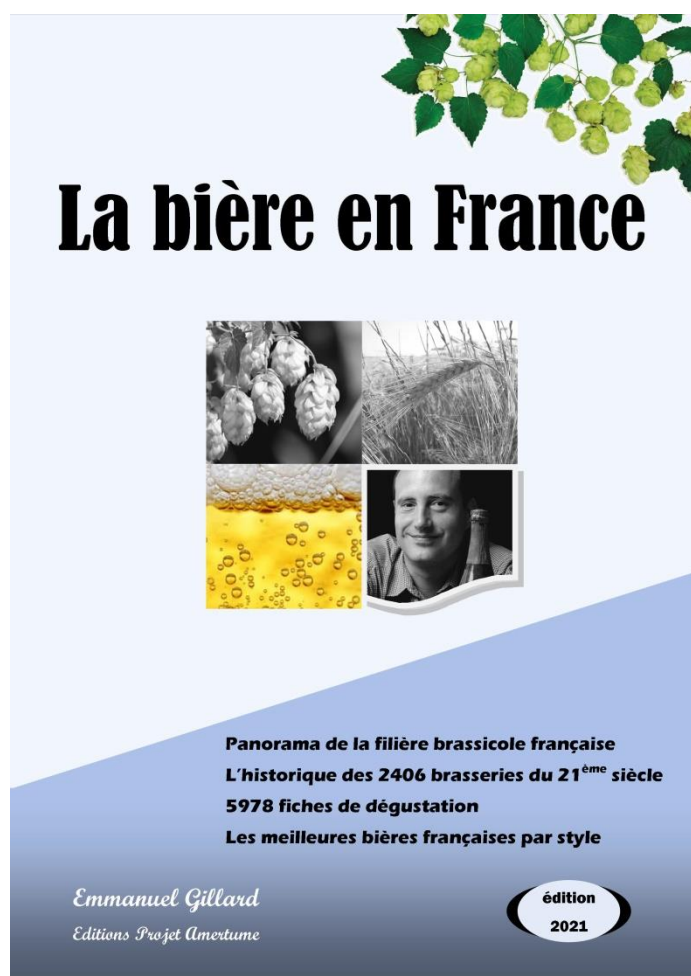
La bière en France – Edition 2021

Auteur : Emmanuel Gillard, Biéologue (Echirolles – Isère - France)

eBook "La bière en France – Edition 2021", Editions Projet Amertume (livre électronique au format PDF – 8214 pages – ISBN : 978-2-9546756-7-1)

Prix de l'ouvrage libre (les sommes récoltées sont versées intégralement aux Restos du Cœur)

A télécharger sur Projet Amertume – rubrique E-books (<http://projet.amertume.free.fr>) ainsi que sur Amazon



Disponible au téléchargement sur le site
Projet Amertume – rubrique E-books
(<http://projet.amertume.free.fr>)

Le prix de l'ouvrage est libre et les sommes
récoltées sont reversées intégralement aux
Restos du Cœur.

Toutes les clés pour comprendre l'évolution rapide du secteur brassicole français.

C'est l'ambition affichée par l'auteur de l'édition 2021 de "La bière en France", qui propose dans son dernier ouvrage dépassant les 8000 pages de dresser un panorama exhaustif de la situation. Et toujours au format électronique, afin d'emporter avec vous les coordonnées et l'historique des brasseries françaises du 21e siècle.

Dans un premier temps, Emmanuel Gillard nous livre plus de 130 pages d'analyse sectorielle, incluant des articles de fond, des statistiques, des tendances, des cartes et de nombreux graphiques.

On poursuit avec le détail historique de 2406 brasseries (en activité ou fermées) et brasseurs nomades du 21^{ème} siècle, avec leurs coordonnées, les contacts, la production annuelle et les spécificités de chaque établissement.

Rajoutez-y plus de 5900 fiches de dégustation détaillées et le classement des meilleures bières par style (d'après l'auteur, bien entendu), et vous comprendrez qu'il s'agit d'un pan entier de la culture de la bière qui est abordé dans ce livre.

Les nouveautés de l'édition 2021

Le livre "La bière en France" est une publication annuelle. Chaque année, il s'enrichit d'articles supplémentaires, d'une mise à jour des données chiffrées et d'une réactualisation de l'historique des brasseries. De nombreuses fiches de dégustation sont également ajoutées.

Voici les mises à jour de l'édition 2021 :

- Toutes les données économiques du secteur brassicole français ont été actualisées
- Rédaction de nouveaux chapitres :
 - Tourisme brassicole
 - La filière d'orge brassicole en France
 - La filière malt en France
 - Associations et brasseries associatives
 - Bière et COVID-19 : les impacts des confinements
- Refonte ou réécriture des chapitres suivants :
 - Bière et terroir
 - Les circuits de distribution
 - Les styles qui ont le vent en poupe
 - Création de malteries régionales
 - Y a-t-il trop de brasseries artisanales en France?
 - Les concours de bière
 - Le segment des bières sans alcool ou faiblement alcoolisées en plein essor
- 468 nouvelles bières françaises dégustées
- 448 nouvelles brasseries françaises
- 103 fermetures de brasserie
- 129 déménagements de brasserie
- 13 changements de nom de brasserie
- 9 nouveaux brasseurs nomades
- Plus de 2700 modifications sur les brasseries existantes

Table des matières

Introduction

- I. Panorama de la bière en France
 - I.1 Rappel historique
 - I.2 La renaissance de la bière en France
 - I.3 Forces et faiblesses du monde brassicole artisanal
 - Des produits passe-partout
 - La guéguerre des syndicats de brasseurs
 - Les concours de bière
 - Bière et consommation d'alcool
 - Marketing et merchandising
 - De la qualité de la bière produite
 - De la qualité du service de la bière
 - I.4 Profil des brasseries françaises
 - Les acteurs du marché brassicole français
 - Les grosses brasseries
 - Les brasseries moyennes
 - Les petites brasseries
 - La particularité des fermes-brasseries
 - Associations et brasseries associatives
 - Les bières biologiques
 - I.5 Economie du secteur brassicole français
 - L'origine des chiffres et des statistiques
 - L'économie de la bière en France
 - Production d'orge
 - La filière malt
 - Chiffre d'affaires de la fabrication de la bière
 - Emploi
 - La fiscalité
 - Les types de bière
 - Les circuits de distribution
 - Prix à la consommation
 - Prix à la production
 - Production, consommation et vente
 - Ventes de bière
 - Production de bière
 - Consommation
 - Consommation par habitant
 - Statistiques de production selon la taille des brasseries
 - Les catégories de brasseries
 - Statistiques de production en fonction de la taille (année 2013)
 - Evolution de la part de marché des brasseries en fonction de leur taille
 - Localisation des brasseries françaises
 - Commerce extérieur
 - Les importations
 - Les exportations
 - Balance commerciale
 - I.6 Tendances et perspectives d'évolution du marché français
 - Craft beer : une frontière poreuse entre brasseries artisanales et industrielles
 - Qu'est-ce que la bière "craft" en France?
 - Synergies entre petits et grands acteurs

- Rachat de brasseries par de grands acteurs
- Regroupement de petites et moyennes brasseries
- Partenariats de distribution
- Contrats de brasserie
- Quand les grands groupes se mettent à copier les codes des brasseurs artisanaux
- La guerre des labels

Les grandes tendances du secteur

- La montée en puissance des rayons bière dans les grandes et moyennes surfaces
- Une course à l'investissement pour satisfaire le marché intérieur
- Le segment des bières sans alcool ou faiblement alcoolisées en plein essor
- Le conditionnement en boîtes métalliques
- Les styles qui ont le vent en poupe

Evolution du nombre de brasseries françaises

Y a-t-il une identité française du goût?

L'émergence de nouvelles filières malts et houblons

- Création de malteries régionales
- Plantation de nouvelles houblonnières
- Le houblon, aromate de la bière
- Historique de la filière française
- Recherche variétale
- Les néo-houblonniers
- Les problématiques rencontrées

Bière et terroir

Tourisme brassicole

Quand la bière française se diversifie dans le whisky

La bière et le bois : l'élevage en barriques

- L'utilisation des tonneaux jusqu'en 1950
- Le retour du bois dans les années 2000
- Les pionniers français de l'élevage en barriques

Rentabilité et concurrence

Y a-t-il trop de brasseries artisanales en France?

Bière et COVID-19 : les impacts des confinements

II. Les brasseries françaises

Méthodologie de recensement des brasseries sur Projet Amertume

II.1 Les brasseries françaises en activité

II.2 Les brasseries françaises fermées depuis 2000

II.3 Les brasseurs nomades

III. Les notes de dégustation des bières françaises

III.1 Introduction

III.2 La fiche et les critères de dégustation

III.2.a Section 1 - Base

III.2.b Section 2 – Fiche de dégustation

III.2.c Section 3 – Fiche technique

III.2.d Section 4 - Historique

III.3 Notes de dégustation des bières françaises

III.4 Notes de dégustation des bières d'origine française

III.5 Statistiques

IV Les meilleures bières françaises

Les nouveautés de l'édition 2022

Remerciements

L'auteur

Annexe 1 : Tableau des styles et sous-styles de bière – Système de classement Emmanuel Gillard

Le prix de l'ouvrage est libre et les sommes récoltées seront intégralement reversées aux Restos du Cœur.

Cela ne signifie pas qu'il est gratuit mais bien que vous pouvez choisir vous-même le montant de votre contribution.

Plus d'infos sur le livre : <http://projet.amertume.free.fr/bbf.htm>

Plus d'infos sur l'auteur : http://projet.amertume.free.fr/index_contact.htm

Ce livre est également disponible sur Amazon au format EPUB.

=====

Emmanuel Gillard

Projet Amertume - La dégustation de la bière

<http://projet.amertume.free.fr>

<http://facebook.com/projet.amertume>