

Sortie du livre "La bière en France – Edition 2024" par Emmanuel Gillard

Auteur : Emmanuel Gillard, Biérologue

eBook "La bière en France – Edition 2024", Editions Projet Amertume (livre électronique au format PDF – 1935 pages – ISBN : 978-2-9586612-0-5)



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

Lien direct :

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

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 2024 de "La bière en France", qui propose dans son dernier ouvrage 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.

Une version actualisée de 1935 pages avec plein de nouveautés. L'ouvrage est dorénavant articulé autour de six parties distinctes, afin de le simplifier et de mieux mettre en avant les différents acteurs de la filière brassicole française.

Dans un premier temps, Emmanuel Gillard nous livre près de 300 pages d'analyse sectorielle, incluant des articles de fond, des statistiques, des tendances, des cartes et de nombreux graphiques.

Découvrez le détail historique de 3235 brasseries (en activité ou fermées) et brasseurs nomades du 21ème siècle, avec leurs coordonnées, les contacts, la production annuelle et les spécificités de chaque établissement.

Parmi les 7723 bières françaises dégustées par l'auteur, vous découvrirez les 338 bières exceptionnelles qui m'ont marqué depuis le début du siècle, ainsi que le classement des meilleures bières par style et sous-style.

Vous êtes amateur de bière? Les fiches détaillées de chaque brasserie et la carte interactive vous permettront de préparer vos découvertes.

Vous désirez monter votre propre brasserie? Obtenez de nombreuses informations afin d'établir votre business plan (cadre juridique et fiscal, contexte concurrentiel, syndicats,...).

Vous êtes brasseur? Apprenez-en plus sur les acteurs du marché et découvrez 21 grandes tendances pour 2024.

Vous êtes collectionneur? Le code de classement de chaque brasserie et son historique vous permettront de mieux organiser votre collection.

Vous êtes journaliste? Découvrez facilement les chiffres-clés de l'ensemble de la filière, de l'agriculteur jusqu'au consommateur.

Les nouveautés de l'édition 2024

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 nouvelles fiches de dégustation sont également prises en compte.

Voici les mises à jour de l'édition 2024 :

- Toutes les données économiques ont été actualisées
- Ajout des données suivantes dans les fiches descriptives des brasseries : SIREN, page Instagram, gamme de bières, activités complémentaires, statut associatif
- L'historique des brasseries utilise dorénavant les codes de classement Projet Amertume (PAXxxxx) afin d'en faciliter le suivi
- Utilisation systématique de liens hypertextes pour faciliter les renvois au sein de l'eBook
- Rédaction de nouveaux chapitres :
 - L'essor des brewpubs, des taprooms et de la vente directe
 - Les bières fortement houblonnées, une tendance qui ne s'essouffle pas
 - Des brasseries écoresponsables
 - La multiplication des brasseries de taille moyenne renforce la concurrence
 - L'âge d'or des brasseries artisanales est-il bel et bien fini?
 - Des nouvelles souches de levure pour encore plus de créativité
 - La cohabitation des fûts inox et des fûts à usage unique
 - Le retour de la bouteille consignée
 - Faire face à l'inflation : pas de recette miracle... juste quelques pistes pour nos brasseries
 - Localisation des principaux sites de production
 - Les années 1970-2000 : Les brasseries survivantes organisent la résistance
 - Les brasseurs nomades
- Refonte ou réécriture des chapitres suivants :
 - Les concours de bière : Challenge Millésime Bio
 - Définition légale de la bière (interprétation par la DGCCRF)
 - Les acteurs français de la distribution : Hello Craft Beer, IBU Distribution,...
 - Le conditionnement en boîtes métalliques
- 500 nouvelles bières françaises dégustées
- 298 nouvelles brasseries françaises
- 160 fermetures de brasserie
- 68 déménagements de brasserie
- 16 changements de nom de brasserie
- 8 nouveaux brasseurs nomades
- Plus de 2700 modifications sur les brasseries existantes

Table des matières

Préambule

Introduction

Partie I – Le passé : Rappel historique et renaissance de la bière en France

Les années 1900-1960

Les années 1970-2000

Concentration industrielle

Les brasseries survivantes organisent la résistance

La renaissance de la bière en France

Partie II – Le présent : L'état actuel de la filière brassicole française

Section II.1 - Panorama des brasseries françaises

Définition légale de la bière

Craft beer : une frontière poreuse entre brasseries artisanales et industrielles

Existe-t-il des styles de bières spécifiques à la France?

Forces et faiblesses du monde brassicole artisanal

Consommateurs et styles de bière

La cohabitation des syndicats de brasseurs

Les concours de bière

Bière et consommation d'alcool

L'image de la bière

Packaging et merchandising

Marketing et communication digitale

De la qualité de la bière produite

De la qualité du service de la bière

Profil des brasseries françaises

Les acteurs du marché brassicole français

Les grosses brasseries

Les brasseries moyennes

Les petites brasseries

Les brasseurs nomades

La particularité des fermes-brasseries

Les brasseries pédagogiques

Les brasseries proposant de la restauration

Associations et brasseries associatives

Les femmes et la bière en France

Les bières biologiques

Economie du secteur brassicole français

L'origine des chiffres et des statistiques

Chiffre d'affaires de la fabrication de la bière

Emploi

La fiscalité

Les droits d'accises spécifiques sur les bières

La cotisation sécurité sociale sur les bières

La taxe « prémix » sur les bières

Les types de bière

Prix à la consommation

Prix à la production

Vente, production et consommation par habitant

Vente de bière

Production de bière

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

Localisation des principaux sites de production

Commerce extérieur

Les importations

Les exportations

Balance commerciale

Section II.2 - La filière amont : Orge, malt et houblon

Production d'orge

La filière malt

Création de malteries régionales

Production de houblon

- Le houblon, aromate de la bière
- Historique de la filière française
- Recherche variétale
- Les néo-houblonniers
- Les problématiques rencontrées

Section II.3 - La filière aval : Les circuits de distribution

- La distribution alimentaire

- La distribution hors foyer

 - La relation "brasseur – distributeur – point de vente"

 - Les modèles d'organisation des distributeurs

 - L'offre de service des brasseurs et distributeurs

 - Les acteurs français de la distribution de la bière

- Les services numériques de distribution

- Les caves à bières

- Les beer trucks

- Autres circuits de distribution

- Les leviers des brasseurs artisanaux pour la distribution de leurs produits

Partie III - Le futur : Tendances et perspectives d'évolution

Section III.1 - Les grandes tendances

- La montée en puissance des rayons bière dans les grandes et moyennes surfaces (GMS)

- Le segment des bières sans alcool ou faiblement alcoolisées en plein essor

- Quand la bière rencontre le vin

- Les bières au houblon frais

- Les bières fortement houblonnées, une tendance qui ne s'essouffle pas

- Les styles qui ont le vent en poupe

- Le conditionnement en boîtes métalliques

- Growler et crawler : la bière pression à emporter

- L'essor des brewpubs, des taprooms et de la vente directe

- La notion de terroir pour la filière bière

- Des brasseries écoresponsables

- La tendance Beyond Beer : quand les brasseurs élargissent leurs horizons

- Des nouvelles souches de levure pour encore plus de créativité

- La cohabitation des fûts inox et des fûts à usage unique

- Hausse des prix

- La multiplication des brasseries de taille moyenne renforce la concurrence

- Le retour de la bouteille consignée

- Tourisme brassicole

- Quand la bière française se diversifie dans la distillation

- Valorisation des résidus de brassage en économie circulaire

- 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

Section III.2 - Perspectives d'évolution

- Evolution du nombre de brasseries françaises

- Synergies entre petits et grands acteurs

 - Rachat de brasseries par de grands acteurs

 - Regroupement de petites et moyennes brasseries

 - Partenariats de distribution

 - Contrats de bière

 - Quand les grands groupes se mettent à copier les codes des brasseurs artisanaux

 - La bataille des marques collectives

- Rentabilité et concurrence

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

 - COVID-19 et guerre en Ukraine : une filière fragilisée

 - Faire face à l'inflation : pas de recette miracle... juste quelques pistes pour nos brasseries

 - L'âge d'or des brasseries artisanales est-il bel et bien fini?

Partie IV - Les brasseries françaises du 21ème siècle

Méthodologie de recensement des brasseries sur Projet Amertume

Les brasseries françaises en activité

Les brasseries françaises fermées depuis 2000

Les brasseurs nomades

Partie V - Les notes de dégustation des bières françaises

Introduction

La fiche et les critères de dégustation

Section 1 - Base

Section 2 – Fiche de dégustation

Section 3 – Fiche technique

Section 4 - Historique

Notes de dégustation des bières françaises

Notes de dégustation des bières d'origine française

Statistiques

Partie VI - Les meilleures bières françaises

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

=====

Emmanuel Gillard

Projet Amertume - La dégustation de la bière

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

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