

FLORIAN WÖLTERING, JULIANO DE ASSIS MENDONÇA

Le brassage en Grande Région SaarLorLux

GR-Atlas

PAPER SERIES 2

Paper 41-2020

ISBN 978-99959-52-90-7

ISSN 2535-9274

Éd. française

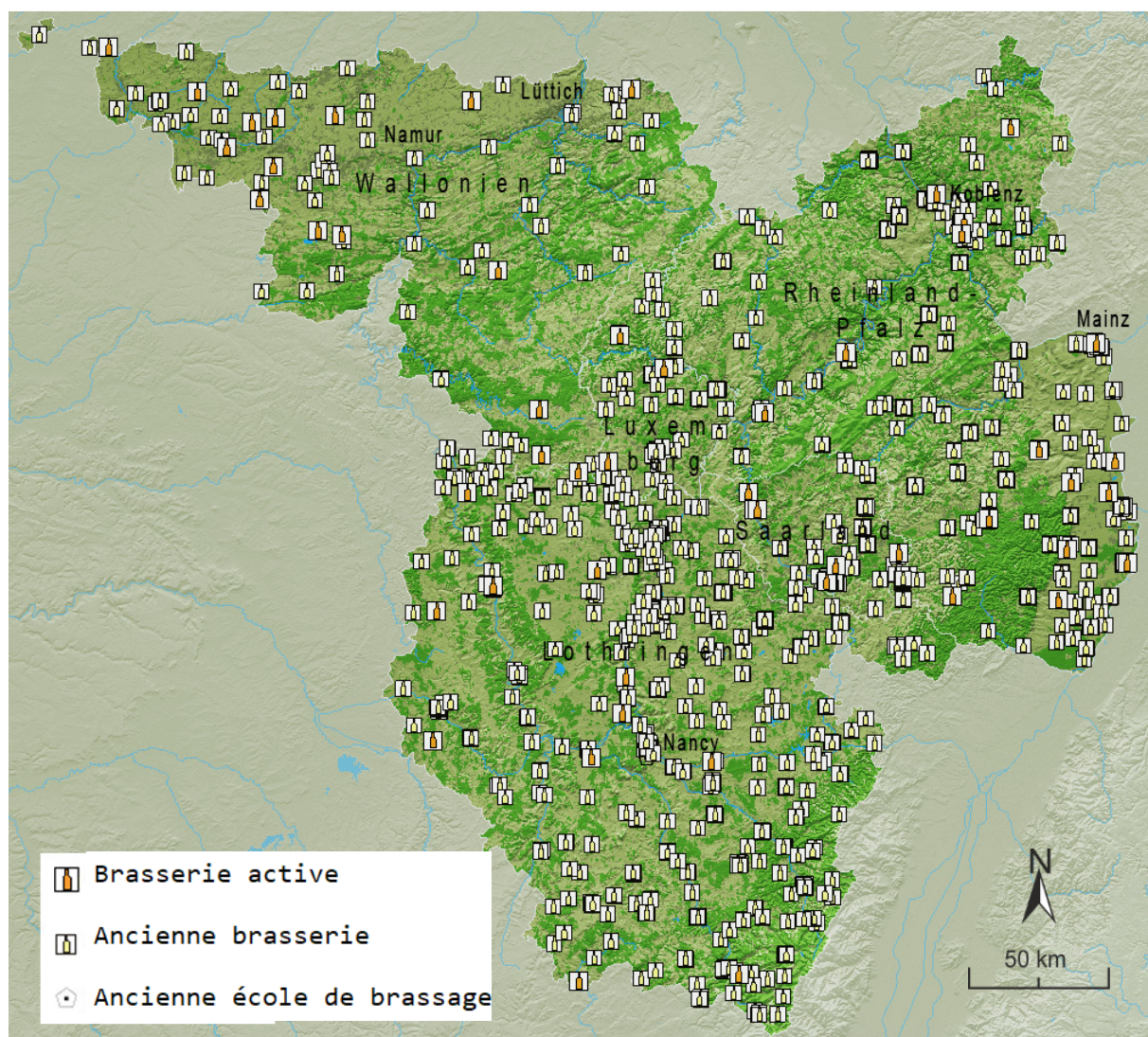
Permalink: <http://hdl.handle.net/10993/50695>

gr-atlas.uni.lu

Le brassage dans la Grande Région SaarLorLux

Florian Wöltering et Juliano de Assis Mendonça

La première occurrence de la bière remonte à plusieurs milliers d'années – en effet, les Romains l'appréciaient déjà. Dans la Grande Région, qui se compose de la Lorraine, du Luxembourg, de la Rhénanie-Palatinat, de la Sarre et de la Wallonie, les débuts de la bière remontent à l'occupation romaine. Au début, la bière était surtout brassée dans les monastères. L'attestation la plus ancienne d'un type de brasserie monastique se trouve en Lorraine et date de 771 av. J-C., au Luxembourg que vers 1300. Dans les deux régions, les institutions religieuses étaient les principaux types de brasserie jusqu'à l'industrialisation. Les premières attestations d'une brasserie municipale remontent au 12^e siècle ; au début, ces brasseries ne représentaient aucune concurrence pour les monastères. Dans la Wallonie aussi, les exploitations brassicoles monastiques se développaient jusqu'à ce que l'occupation française et donc la sécularisation portent un coup d'arrêt aux entreprises à partir de 1794.



Sites brassicoles actifs et anciens dans la Grande Région SaarLorLux. Source : GR-Atlas

Dans le même temps, des guildes brassicoles municipales se créèrent, qui - à l'exception de la Lorraine - revêtaient d'une importance similaire que celle des brasseries monastiques.



Brasserie Amos, Metz, 1868-1992. Source : Brasseriedemoselle

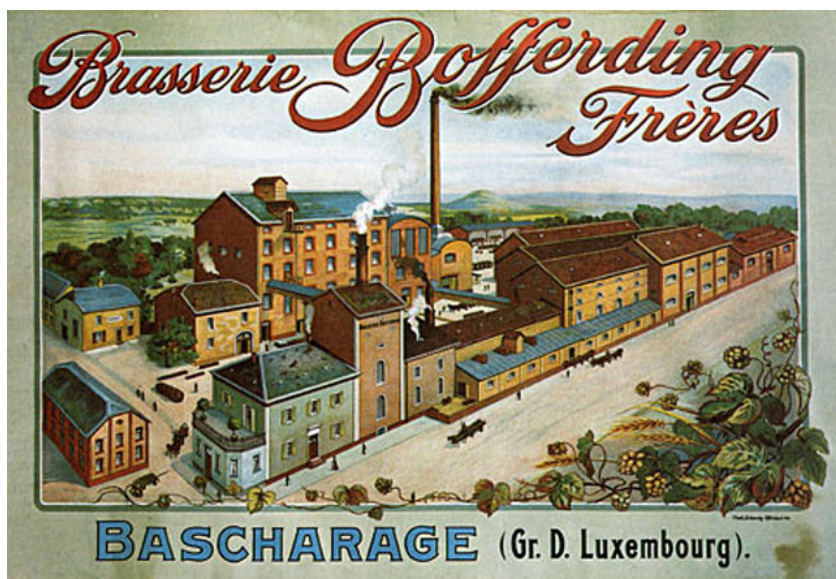
Le développement de l'industrie brassicole dans la Rhénanie-Palatinat allemande était tout à fait différent. D'une part, depuis l'occupation romaine, le vin dominait le territoire. D'autre part, à l'exemple de la ville de Trèves, les autorités de la ville établirent un monopole sur la bière de sorte que seule la brasserie mu-

nicipale avait le droit de vendre de la bière. Les conditions n'étaient pas aussi rigoureuses dans toute la région. Dans la Sarre, comparée au vin, la bière ne jouait qu'un rôle mineur. La situation changea vers la fin du 17^e siècle, lorsque la consommation de bière fut pour la première fois supérieure à celle du vin dans les tavernes sarroises. Dans l'ensemble de la Grande Région, le renversement politique et économique à la suite de la Révolution française fut favorable au développement de la brasserie. Les corporations furent supprimées, la liberté économique fut introduite et les monopoles brassicoles furent annulés. En Lorraine et dans la Rhénanie-Palatinat, de nombreuses petites brasseries virent le jour, ce qui permettait de stimuler la concurrence. Or, cet effet n'avait pas seulement de conséquences positives.

La qualité de la bière rhénano-palatine souffrait particulièrement des conditions de concurrence – un décret sur la pureté de la bière, qui aurait permis de garantir la qualité, n'existait pas. Au Luxembourg et dans la Wallonie aussi, le secteur brassicole connut un développement positif sous la domination française. Seule la fabrication de la bière dans la Sarre fut entravée par la fin de la domination princière et par la fermeture des brasseries monastiques qui suivit. Ce n'est qu'avec l'intégration dans le territoire prussien à partir de 1815 que l'industrie brassicole y implantée récupéra ses forces.

L'industrie brassicole de la Grande Région connut quelques changements fondamentaux lors de l'ère de l'industrialisation. D'une part, l'innovation de dispositifs modernes et la technicisation de plus en plus poussée permettaient de produire plus. D'autre part, la technique de brassage à fermentation basse gagna du terrain. Elle permettait de conserver la bière plus longtemps et augmenta sa qualité. En outre, grâce à cette méthode et à la voie ferrée, nouveau moyen de transport, il était possible d'exporter la bière. Les inconvénients de la bière de fermentation basse : pour mûrir, elle devait être stockée dans un environnement frais pendant un certain temps. Pour les brasseurs, cela signifiait donc des coûts de transformation élevés, p.ex. pour l'installation de caves et, avec l'invention du refroidisseur en 1876, des investissements dans des techniques de refroidissement modernes. Dans la Wallonie, en raison de ces coûts élevés, la bière de fermentation basse n'était que rarement produite ; ce n'est qu'après la Première Guerre mondiale qu'elle arriva à détrôner la bière de fermentation haute.

Les autres territoires de la Grande Région adoptèrent la nouvelle technique de brassage beaucoup plus tôt. Les brasseurs lorrains commencèrent à fabriquer de la bière de fermentation basse dès 1850. Pour répondre aux coûts de transformation et d'agrandissement élevés, les exploitations fusionnèrent avec d'autres brasseries. Dans la Sarre, les entreprises augmentèrent leur potentiel en créant des sociétés anonymes. De manière générale, le volume de production augmenta fortement après la mise en application de la technique de brassage de fermentation basse au début du 20^e siècle. De manière générale, le débouché s'élargissait à partir de la fin du 19^e siècle. Grâce à la voie ferrée, les brasseries développèrent leurs marchés. Les marchés locaux devinrent des marchés régionaux voire transrégionaux. L'introduction de la bière en bouteille facilita grandement le transport.



*La brasserie Bofferding, créée en 1842 à Bascharage au Luxembourg, est la plus grande brasserie du Grand-Duché depuis 1975
Lithographie : G. Fricke
Source : industrie.lu*

La Première Guerre mondiale vint stopper temporairement l'essor du secteur de la bière. Une grande pénurie de matières premières – dans les territoires rhénano-palatins, dans le

pire des cas, les brasseurs disposaient de jusqu'à 90 % de matières premières en moins qu'avant la guerre – entraîna une baisse de la qualité de la bière et réduisit le taux de la densité primitive du moût dans l'ensemble de la Grande Région. Dans le même temps, le pouvoir d'achat diminua en raison de l'enrôlement de la plupart des habitants masculins. De nombreuses brasseries étaient incapables de compenser ces difficultés et durent abandonner leur production ou fermer leur exploitation. En Lorraine, outre les difficultés citées, des dévastations et des démolitions de brasseries par les forces d'occupation venaient aggraver la situation.

Après la Première Guerre mondiale, les différents territoires de la Grande Région se développaient de façon différente. Alors que l'industrie de la bière au Luxembourg récupérait vite ses forces après les tensions de la Première Guerre mondiale, la Wallonie, la Sarre, la Rhénanie-Palatinat et la Lorraine rencontrèrent plus de difficultés après la fin de la guerre. Après le passage d'une économie de guerre à une économie de paix, le Luxembourg produisit dès 1919 deux fois plus de bière que pendant la dernière année de guerre. L'industrie brassicole luxembourgeoise connut ensuite des années de prospérité. En 1930, la Grande Dépression causa une sévère baisse, bien que le pays se montra résistant à la crise – contrairement aux autres territoires de la Grande Région. Ces derniers n'ont jamais complètement récupéré des rapports économiques de guerre.

La plupart des brasseries furent confrontées à des difficultés financières. Des fusions de plusieurs entreprises, telles que dans la Wallonie, permettaient d'effectuer des agrandissements et des modernisations, grâce auxquels elles essayaient de faire face aux importations de bières concurrentielles. Une autre stratégie pour échapper à la crise était la diversification de l'assortiment, comme l'ont fait les brasseurs lorrains. Outre la bière, ils produisaient du soda et de la limonade – avec un succès modéré.

Sur le territoire de la Rhénanie-Palatinat d'aujourd'hui, l'industrie brassicole se détendait que brièvement après la guerre et l'inflation qui en suivit. Quelques années plus tard seulement, la crise économique pesa à nouveau sur les brasseries régionales, de sorte qu'en 1933, le territoire ne comptait plus que 40 brasseries. Avec la prise du pouvoir national-socialiste en 1933, la situation économique de la Rhénanie-Palatinat changea à nouveau rapidement. En raison de la subordination de l'industrie brassicole au système économique national-socialiste et grâce à l'essor économique général, les producteurs de bière connurent une hausse de production pendant quelques années.

La situation de la Seconde Guerre mondiale ressemblait à celle de la Première Guerre mondiale : les denrées alimentaires et les moyens de production étant rationnés, la bière ne pouvait plus être brassée de la même manière qu'avant la guerre. La Wallonie, le Luxembourg et la Lorraine durent faire face à des problèmes similaires, à la différence que les territoires étaient occupés par les Allemands. En Lorraine, les occupants fermèrent de nombreuses brasseries. Celles qui continuaient à exister n'étaient autorisées qu'à produire de la bière à faible taux d'alcool. De la bière à faible taux d'alcool était également brassée en Wallonie. Dans cette région, les brasseurs utilisaient des substituts créatifs, tels que de la mélasse pour rendre la bière plus forte. La Sarre était particulièrement touchée : en raison des évacuations dans les années 1939 et 1944, la production de bière dut être complètement arrêtée pendant ces périodes. Des frappes aériennes détruisirent également de nombreuses installations de production. Les brasseurs luxembourgeois furent également touchés par la destruction : la Bataille des Ardennes détruisait des installations dans toute la région.



Brasserie monastique Notre-Dame de Saint-Rémy à Rochefort, Wallonie

Photo : cc Luca Galuzzi 2007

La fin de la guerre ne signifia nullement la fin de la situation difficile des brasseries de la Grande Région. Après 1945, la Lorraine et la Wallonie durent assister à une véritable extinction brassicole ; en effet, la guerre avait notamment poussé les petites brasseries dans un gouffre financier duquel elles étaient incapables de sortir. En Lorraine, ce processus se poursuivit pendant les prochaines décennies ; en 1970, le territoire ne comptait plus que 10 brasseries. L'une des raisons était des modifications des caractéristiques à la consommation, allant d'une consommation dans les tavernes vers une consommation à domicile. Cela mena les brasseurs à produire et à vendre de la bière en bouteille, ce qui était lié à des investissements dans des installations de remplissage adaptées.

Après les années de guerre, de nombreuses brasseries ne pouvaient plus assurer les coûts. Malgré les modifications des caractéristiques à la consommation, les brasseurs wallons tentaient de maintenir le bon fonctionnement de leur entreprise en développant leur assortiment et en proposant des eaux minérales et de la limonade. Dans la Rhénanie-Palatinat, de nombreuses brasseries n'étaient plus en mesure de reprendre leur production après 1945. Celles qui réussissaient à assurer leur production pendant ces années difficiles allaient être récompensées dès 1949 par le « miracle économique ». La reconstruction de la plupart des brasseries

détruites dans la Sarre, intégrée après la guerre au territoire économique français, s'acheva en 1949. Bien que les entreprises pouvaient uniquement vendre de la bière sans alcool dans un premier temps en raison des quotas sur les matières premières, le secteur connut une reprise sur le marché intérieur (les frontières économiques vers le reste de l'Allemagne étant fermées après l'intégration). Dans les années 1958-1959, les brasseurs purent réaliser une production record qui dépassa même les pics de production des « années folles ».



La brasserie Karlsberg à Homburg/Sarre est le siège de l'un des plus grands groupes brassicoles allemands

Photo : Karlsberg Brauerei

Dans les territoires de la Grande Région ayant profité du boom du « miracle économique » après la guerre, à savoir la Sarre et la Rhénanie-Palatinat, la consommation de bière des citoyens commença à stagner à partir du milieu des années 70. Il en résulta une

concurrence d'éviction et de concentration qui entraîna la fermeture de nombreuses brasseries. Dans les villes rhénano-palatines, seules les entreprises qui produisaient la bière de type Lager, devenue de plus en plus populaire, survivaient. Dans la Sarre, économiquement reliée à la République fédérale en 1959, les entreprises brassicoles furent confrontées à la concurrence allemande. Grâce au libre accès en franchise à l'espace français et aux innovations dans l'industrie, elles réussissaient à se confirmer et à se développer dans un premier temps, jusqu'à ce qu'elles aussi furent frappées par la vague de stagnation générale dans les années 70. Cette vague déferla également au Luxembourg, pays voisin, où un taux d'exportation d'env. 30 % maintenait le chiffre d'affaires à la hausse.

Aujourd'hui, la plupart des brasseries restantes dans la Grande Région font partie de groupes internationaux. Il existe encore quelques brasseries indépendantes, telles qu'en Rhénanie-Palatinat et dans la Sarre, où l'un des plus grands groupes brassicoles d'Allemagne, le Groupe Karlsberg, domine l'industrie. Outre ces entreprises nationales, depuis les années 1980, les microbrasseries commencent à voir le jour avec une portée exclusivement locale. Elles permettent à ce que les techniques de brassage locales ne se perdent.

Le brassage au Grand-Duché de Luxembourg

La brasserie dans le territoire du Grand-Duché d'aujourd'hui remonte au moins à l'époque de l'occupation gallo-romaine, tel qu'en témoignent différentes découvertes archéologiques dans les régions immédiatement voisines. Des premières attestations d'une brasserie monastique dans le Comté de Luxembourg existent pour l'abbaye de Munster à Clausen à partir de 1300. Cette tradition brassicole monastique s'est poursuivie jusqu'au début des temps modernes, comme l'attestent les brasseries du Couvent des Récollets à Diekirch et l'établissement luxembourgeois des chevaliers teutoniques pour les 16^e et 17^e siècles. Au Haut Moyen Âge, dans les vallées de Clausen, du Grund et du Pfaffenthal, les sources et les ruisseaux ont été utilisés pour s'approvisionner de manière simple en eau, l'ingrédient principal de la bière, ainsi que pour récupérer de l'énergie d'entraînement pour sa production. En outre, les forêts denses de la région fournissaient du bois de combustion bon marché pour les malteries (séchoir) et les brasseries (cuisson).

Une production pré-industrielle d'une bière de qualité n'était généralement que possible au printemps ou à l'automne, car la levure de bière de fermentation haute n'agissait pas lors des froids d'hiver et la bière exposée à la chaleur d'été pourrissait trop vite. La courte durée de conservation du produit, qui était vendu directement du tonneau après 5-7 jours de fermentation, en faisait un produit à consommer rapidement et limitait considérablement son rayon de débouché. Depuis le 15^e siècle, l'aménagement au Luxembourg de caves brassicoles profondes facilitant la fermentation permettait de produire



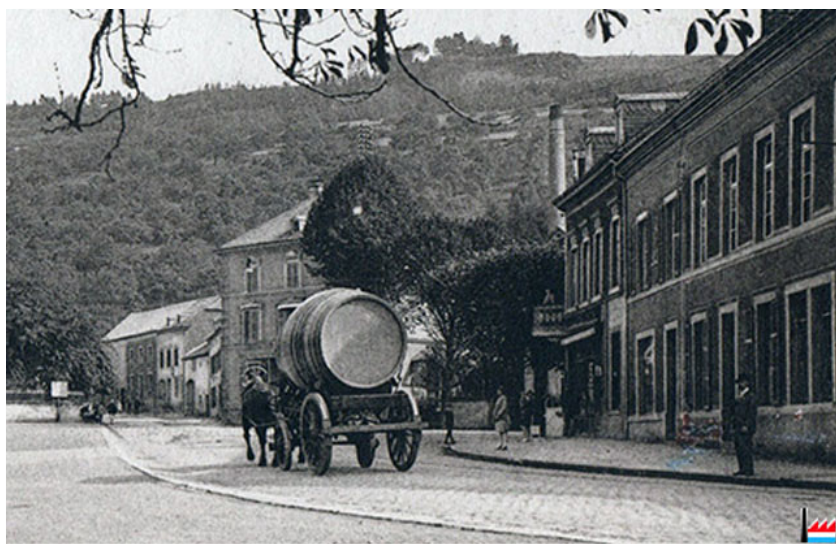
très tôt des bières de type Lager. Ces bières, brassées pendant la saison de Pâques et de Noël, et que l'on trouve encore aujourd'hui dans les rayons sous forme de bières saisonnières, notamment la bière de Noël, étaient stockées jusqu'à trois mois.

*La main-d'œuvre de la brasserie Buchholtz, Esch/Alzette
Source : industrie.lu*

Cette évolution ainsi que l'introduction d'un impôt sur la bière (1/10^e du prix de vente) marquèrent la création d'une première industrie brassicole professionnelle au Luxembourg, bien que la production de la bière restait largement répandue dans l'activité accessoire rurale jusqu'à l'industrialisation. Comme le blé et l'orge, principaux ingrédients de la bière, étaient également de potentiels aliments de base, des mesures d'interdiction de brassage étaient prises dans le Comté de Luxembourg en cas de mauvaises récoltes, comme dans les années 1709 et 1740. L'annexion du Luxembourg en 1795, après l'invasion des troupes révolutionnaires françaises, résulta dans la sécularisation des biens de l'Église dans le « Département des forêts » nouvellement créé. Toutes les brasseries monastiques furent vendues et souvent rouvertes comme des exploitations industrielles laïques. La brasserie de l'Ordre teutonique fut par exemple rachetée par Michael Brauer Thyres-Erdmer en 1800.

L'abolition des corporations par la liberté économique facilita également la création de nouvelles exploitations. Vers 1810, l'industrie brassicole connut une reprise significative. En effet, à cette époque,

le Luxembourg comptait 16 brasseries avec une production annuelle de 46 000 hl. Après la fin de la domination napoléonienne, le Grand-Duché de Luxembourg dut faire face à un déclin de la branche dans le premier tiers du 19^e siècle, qui enregistrait certes de nombreuses créations d'entreprise, mais pas de productivité croissante : En 1840, sous la domination hollandaise, il existait 24 brasseries avec une production annuelle totale de 15 552 hl. L'une des raisons était une bière locale d'assez mauvaise qualité par rapport aux bières importées de la Belgique toute proche ou des États allemands.



Attelage de chevaux avec tonneau de bière à Diekirch ; carte postale historique, E. Zenner, coll. Jmo Source : industrie.lu

Il fallait attendre l'industrialisation pour que l'industrie brassicole luxembourgeoise connaisse un essor significatif : la brasserie familiale Funck introduisit en 1815 pour la première fois au Luxembourg

la méthode de brassage à fermentation basse pour produire une bière de type Lager. Grâce à cette bière de longue conservation et à la voie ferrée en construction, les brasseries pouvaient élargir leur rayon de débouché. D'autres brasseries luxembourgeoises passèrent également au brassage à fermentation basse et en quelques années, le volume de production augmenta de manière significative : en 1851, 24 brasseries produisaient 25 000 hl, en 1858, 37 000 hl et en 1865, l'industrie brassicole, qui comptait désormais 34 brasseries, produisaient alors 58 000 hl. Les hausses de production résultèrent à la fois d'une hausse des ventes nationales ainsi que d'une augmentation des exportations. En effet, après la neutralisation du Luxembourg par le traité de Londres en 1867, les exportations connurent un développement positif. Les principaux pays d'exportation étaient la France et surtout la Belgique.



Brauerei Diekirch, Diekirch, affiche publicitaire historique Source : industrie.lu

Dans ce dernier cas, l'industrie luxembourgeoise réussit à tirer profit de son avantage technologique. De nombreuses brasseries belges poursuivaient une petite production à fermentation haute destinée à un débouché local, tandis que la concurrence luxembourgeoise se concentrait

déjà sur la production de bières de fermentation basse, jugées par de nombreux consommateurs de meilleure qualité. Bien qu'aucune restriction comparable à celle du décret sur la pureté de la bière allemande n'existait au Grand-Duché et que la loi de 1873 autorisait formellement l'utilisation de ce que l'on appelle les fruits crus comme le maïs ou le riz ainsi que l'ajout de sucre ou de mélasse, les brasseurs luxembourgeois n'utilisaient de manière générale que du houblon, du malt et de l'eau pour produire leur bière. Les goûts des consommateurs similaires inhérents permirent aux bières d'importation allemandes de bien se vendre au Luxembourg, notamment parce qu'elles disposaient d'un libre accès au marché après l'adhésion du Luxembourg au Zollverein allemand en 1842.



Sites brassicoles actifs et anciens au Grand-Duché de Luxembourg. Source : GR-Atlas

À moyen terme, les importations de bières connurent une forte baisse, de sorte que le marché de la bière luxembourgeois était de plus en plus dominé par des entreprises nationales. En 1865, les principales parts de marché furent divisées entre les brasseries Henri Funck (27%), Funck-Erdmer (10%) et Mousel (6%). Alors que de nombreuses petites brasseries (p.ex. Printz et Hochmuth au Pfaffenthal) réussirent à se maintenir sur le marché jusqu'au milieu du 19^e siècle, dès 1865, l'avancée de l'industrialisation pesait progressivement sur les brasseries et les forçait à développer leur capacité et donc à moderniser leurs techniques d'installations brassicoles. À moyen terme, les investissements nécessaires conduisirent à un processus de concentration dans le secteur brassicole. Jusqu'à 1875, le nombre de brasseries chuta à 27,

dont 8 étaient déjà été équipées en machines à vapeur, et jusqu'à 1883 à 18, dont 10 étaient équipées en machines à vapeur à cette époque. Les besoins en capitaux accrus pour la production de bière industrielle faisaient bientôt de la société anonyme la forme juridique préférée des entreprises en pleine expansion, tel que le montre l'exemple de la brasserie à actions Diekirch : contrairement aux exploitations familiales jusqu'alors très courantes, il s'agissait d'une création de financiers étrangers au secteur qui reprirent en 1871 une brasserie existante à Diekirch.

En outre, des grandes caves de glace furent installées dans la banlieue du Luxembourg, reliées par une liaison ferroviaire avec la brasserie à Diekirch. À cette époque, la glace pour l'industrie brassicole était récupérée encore en hiver, dans des étangs spécialement créés à cet effet, puis stockée pour le reste de l'année. Cela nécessita inévitablement une extraction de quantités énormes de ces ressources de courte conservation. En 1872, Diekirch brassait 12 000 hl de bière de fermentation basse, la production augmenta jusqu'à 1883 à 36 000 hl. Cela représentait environ 40 % de la production du Luxembourg, alors que 10 000 hl de bière Diekirch furent exportés en partie vers l'Espagne et l'Italie.



Camion de la Brasserie Clausen vers 1925.

Photo: © Photothèque de la Ville de Luxembourg

Dans le dernier quart du 19^e siècle, le marché de la bière luxembourgeoise connut une forte croissance. L'introduction du processus Thomas conduisit à l'essor de l'industrie sidérurgique luxembourgeoise, qui à son tour engendra

une augmentation de la consommation de la bière par un nombre croissant de travailleurs, de sorte que le rendement annuel de la brasserie dans le Grand-Duché augmenta à 90 000 hl jusqu'à 1887.

La brasserie Bofferding créée en 1842 se situait dans le bassin Minette à Bascharage et profitait donc particulièrement de cette situation. Le développement de la machine frigorifique industrielle par Carl von Linde libéra définitivement la production de la bière de ses fluctuations de production cycliques, une telle machine ne fut employée au Luxembourg pour la première fois qu'en 1894 par la brasserie Henri Funck. Les coûts d'investissement élevés dans la technologie frigorifique moderne au tournant du 20^e siècle dirigèrent la tendance vers des concentrations industrielles, de sorte que vers 1900, le Luxembourg ne comptait plus que 12 brasseries d'une capacité annuelle totale de 174 000 hl.



Camion de bière No 849 de la brasserie luxembourgeoise Bofferding à Differdange dans les années 20

*Photo : coll. Marcel Schlim
Source : industrie.lu*

Après la faillite de la brasserie Hollerich en 1901 et le passage de la brasserie Gruber, dernière à produire de la bière de fermentation haute, à la méthode de brassage Lager, le

nombre des exploitations (11) se stabilisa, tandis que la production continuait à croître à 218 000 hl jusqu'à 1913. Après l'éclatement de la Première Guerre mondiale, le Luxembourg, occupé par les troupes allemandes, souffrait d'importantes pénuries de matières premières et de la perte temporaire des marchés d'exportation. Ainsi, les brasseries Clausen et Funck-Bricher durent arrêter leur production par manque de malt à brasser dès août 1914. Pendant la dernière année de la guerre, la production de bière luxembourgeoise n'était plus que de 50 000 hl.

Cependant, la production connut relativement vite un nouvel essor après le passage à des conditions économiques de paix et la prise de vastes mesures de rationalisation : en 1919, 100 000 hl de bière furent produits, en 1921, on comptait déjà 211 000 hl. La création de l'Union économique belgo-luxembourgeoise en 1922 ne donnait pas d'élan significatif au développement de l'industrie brassicole : alors que la consommation de la bière augmenta sur le marché intérieur luxembourgeois, les exportations stagnaient à partir de 1924. Cependant, en 1926, l'exportation dépassa en même temps les faibles importations de bière (2000-3000 hl) d'environ 80 000 hl (pour une production nationale totale de 326 000 hl).

Après l'année de pic de production en 1930 avec 560 000 hl, la Grande Dépression vint certes ralentir de manière significative la dynamique de croissance de l'industrie brassicole luxembourgeoise, mais l'industrie se montra étonnamment résistante à la crise en comparaison avec les pays voisins. Non seulement Diekirch et Clausen mirent en service de nouvelles installations de production en 1930 et Henri Funck ouvrit de nouveaux bâtiments administratifs en 1936, il y a également eu deux nouvelles créations : en 1936 à Dudelange par JP Steyer et en 1937 à Esch par Charles Battin. Leurs exploitations modernes approvisionnaient, ensemble avec Bofferding à Bascharage et Buchholtz (également à Esch), le sud du Grand-Duché, très peuplé et très industrialisé.



*Brasserie Funck-Bricher,
Luxembourg-Grund, affiche
historique
Source : industrie.lu*

Après la nouvelle invasion des troupes allemandes au Luxembourg en mai 1940, le prix de la bière augmenta de 20 %. Une nouvelle fois, le secteur fut sévèrement touché par la pénurie de matières premières et le régime d'occupation. La Bataille des Ardennes par les

troupes allemandes en hiver 1944-1945 conduisit même à des destructions partielles des brasseries de Wiltz, situées dans le champ de bataille. La production de bière annuelle en 1945 s'élevait à 76 000 hl, à savoir 1/5 du volume de 1939 et 50 000 hl de cette production revenaient à la brasserie Diekirch.

Pour se remettre sur pied après la guerre, l'industrie brassicole avait besoin d'un peu de temps : au cours de l'année de la fondation du groupement Benelux en 1947, les brasseries luxembourgeoises exportaient certes à nouveau 20 % de leur production, mais il a fallu attendre 1958 pour que la capacité de production avec plus de 420 000 hl atteigne à nouveau le volume d'avant-guerre.

Pendant la période d'après-guerre, le comportement des consommateurs commença à changer. Ils préféraient consommer la bière chez eux, à la maison au lieu dans les tavernes. La conséquence de ce comportement fut une baisse de la vente de la bière de pression en faveur de la bière en bouteille. En conséquence, il était nécessaire de s'équiper en installations de remplissage, d'emballage et de lavage (pour les bouteilles consignées) performantes et coûteuses. La brasserie Eich, incapable d'investir dans de telles installations, dut mettre la clé sous la porte en 1958. Au milieu des années 1960, l'industrie

atteignit une capacité de production annuelle d'environ 500 000 hl, à partir de ce moment, la croissance quantitative ralentit considérablement. Une baisse simultanée de la consommation par habitant mettait les brasseries luxembourgeoises sous une pression de rationalisation et de modernisation constante dans les années 1960 et 1970. Cela conduisit à des fermetures progressives des brasseries Buchholtz, Gruber, Esch et Clausen après leur rachat par Mousel. Cette dernière exploitation changea alors sa dénomination en Brasseries Réunies de Luxembourg en 1971.

Funck-Bricher reprit la brasserie de Dudelange et fusionna en 1975 avec Bofferding pour former la Brasserie Nationale. En 1987, la brasserie traditionnelle Henri Funck, reprise en 1981 par les Brasseries Réunies, ferma ses portes. Le nombre de personnes employées dans l'industrie brassicole baissa de 771 (1966) à 331 (1983), et chuta ainsi à moins de 1 % de la main-d'œuvre industrielle. L'impact quantitatif décroissant du secteur sur le marché de l'emploi faisait face à une productivité triplée par habitant. La production se stabilisa au début des années 1980 à environ 700 000 hl. Un marché intérieur stable mais limité était opposé à un taux d'exportation important qui, au début des années 1990, représentait 30 % du chiffre d'affaires des brasseries luxembourgeoises, plus de 2/3 des exportations étaient destinées à la Belgique, environ ¼ à la France et seulement 7 % à l'Allemagne.



Brasserie de Luxembourg.

Source : Brasserie de Luxembourg

Au début des années 1990, les cinq brasseries luxembourgeoises restantes, à savoir la Brasserie Nationale (32 %, 1993), les Brasseries Réunies (« Mousel », 31 %), Diekirch (30 %) et les plus petites exploitations, à savoir Simon (5%) et Battin (2 %), contrôlaient le marché intérieur par un approvi-

sionnement quasi exclusif des établissements de restauration et de la vente au détail. La demande de bières étrangères (environ 10 % de la consommation de 1993), tels que la « Weizenbier », la Bock et autres bières étrangères, ne représentait aucune menace immédiate pour la position des entreprises brassicoles nationales, car celles-ci avaient conclu des contrats d'importation exclusifs avec des grandes marques.

Une concurrence acharnée avec les concurrents étrangers pouvait ainsi être évitée à moyen terme, mais, l'industrie brassicole du Grand-Duché n'était toutefois pas en mesure de maintenir sa place de leader national : En 2000, les Brasseries Réunies et Diekirch ont fusionné pour devenir le leader sur le marché national, la nouvelle entreprise « Brasserie de Luxembourg » a été toutefois rachetée par le géant brassicole Interbrew (aujourd'hui : AB Inbev) dans la même année. Ainsi, le Luxembourg lui-aussi a été frappé par la tendance mondiale vers la création de groupes brassicoles internationaux.

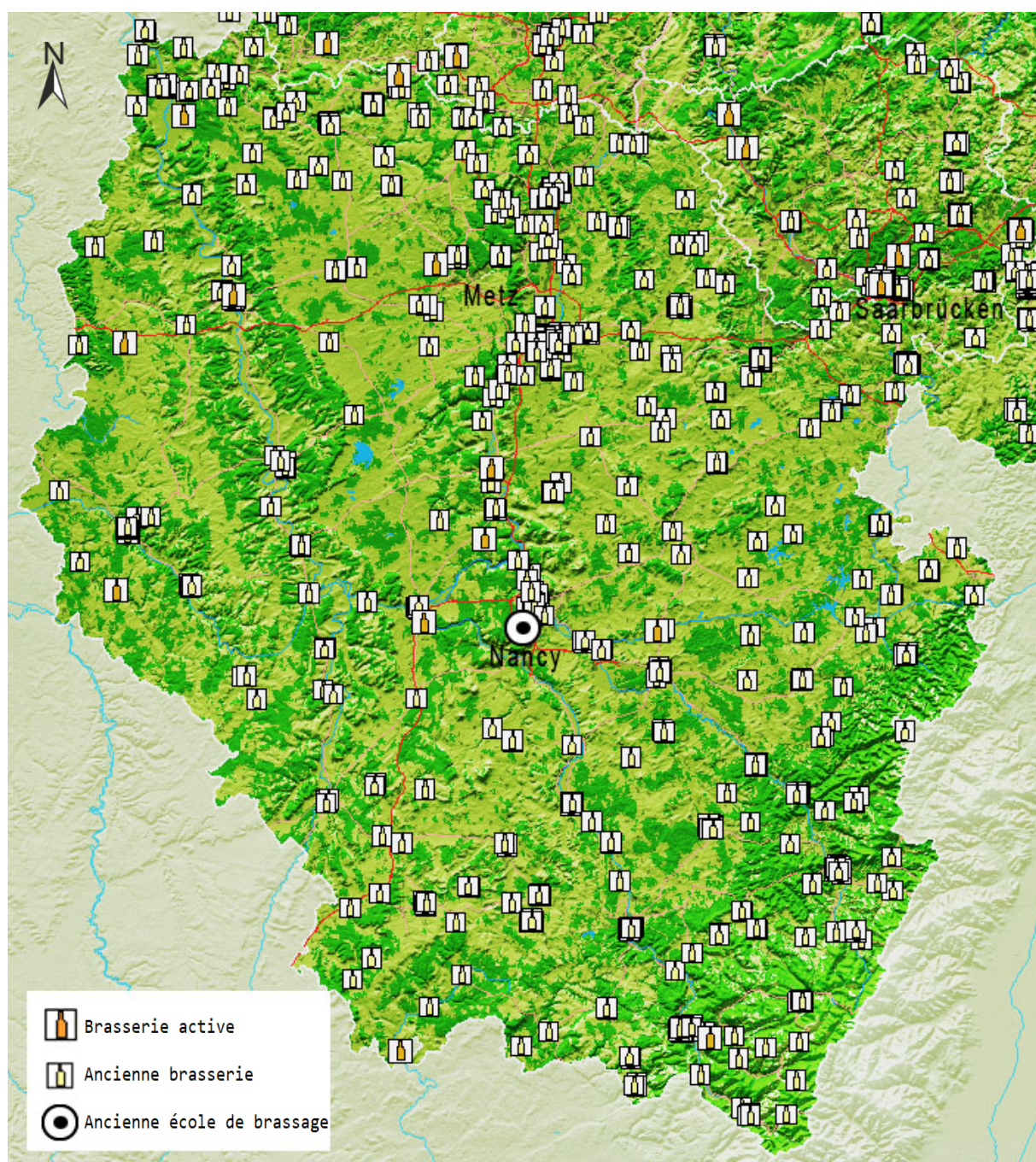
En 2001, la production de Mousel a été transférée à Diekirch, en 2010, AB Inbev a annoncé la fermeture prévue du site de Diekirch pour des raisons de rationalisation et le transfert de la production vers Louvain et Liège. Cependant, sous la pression de manifestations publiques, le groupe a accepté de vendre les terrains et bâtiments Diekirch au groupe d'investisseurs « Saphir Capital Partners » et son

exploitation provisoire sous contrat de bail. En tant que plus grande brasserie indépendante du Luxembourg, la Brasserie Nationale s'efforce à moderniser continuellement ses installations de production, dernièrement par une technique frigorifique plus économe en énergie (2004), de nouvelles installations de remplissage (2005) et des cuves d'eau de brassage supplémentaires (2009).

La société a également racheté la brasserie Battin à Esch et a transféré sa production à Bascharage. Depuis 2007, la société exporte vers la Chine. La brasserie Simon a poursuivi sa stratégie fructueuse de longue date d'une concentration des activités dans le nord du Grand-Duché et coopère dans ce cadre avec des projets de microbrasseries à Woltz (depuis 2011) et au Cornelyshaff (« brasserie Ourdaller », depuis 2006). En tant qu'initiative locale similaire, la microbrasserie Clausen s'est installée depuis 2008 dans les anciens locaux de Mousel.

Le brassage en Lorraine

La tradition brassicole lorraine remonte à l'époque gallo-romaine comme en témoignent des stèles funéraires affichant des scènes de brassage dans les environs de Toul et un portrait du dieu de la bière celtique Sucellos dans la région de Sarrebourg du 3^e siècle après J.-C. Le passage de l'Antiquité tardive au Royaume franc n'a connu que très peu de ruptures de continuité dans le secteur brassicole : en 771 après J.-C., les annales du monastère Gorze comprennent une « Camba », une chambre de brassage de type gallo-romaine. Dès le début du 7^e siècle, l'évêque Arnoul de Metz est honoré comme le Saint patron des brasseurs en Europe. L'hagiographie lui attribue une guérison de masse en bénissant une cuve de bière et une prolifération miraculeuse de la bière lors du rapatriement de ses restes. La première mention écrite de la bière lorraine est une observance monastique de l'évêque Chrodegang de Metz (742-767).



Sites brassicoles actifs et anciens en Lorraine et en Sarre. Source : GR-Atlas

Des guildes brassicoles municipales en Lorraine sont attestées depuis le 12^e siècle, même si le secteur n'y atteignait jamais le même statut qu'en Rhénanie ou en Wallonie. Les principales formes de production restaient pendant l'époque préindustrielle étaient l'activité accessoire rurale et la brasserie monastique. À partir du 16^e siècle, cette dernière nouait une étroite relation avec les Ducs de Lorraine, car les monastères franciscains à Nancy et ses environs approvisionnaient les tables princières en bière tant appréciée et jouissaient en échange de généreux dons d'argent ou de matériel. Dans les environs de Metz, de grandes exploitations brassicoles virent le jour au 18^e siècle, à côté de l'abbaye bénédictine à Dieulouard et, entre autres, à Beauregard et dans les seigneureries de la Grange à Thionville et de Gantoi à Metz. Comme dans d'autres régions, la transformation des aliments de base, à savoir le blé, l'orge et le seigle, était interdite pour la production de la bière en Lorraine en cas de mauvaises récoltes par le Parlement de Metz en 1753.

Avec la Révolution, les corporations, les monopoles brassicoles et de nombreuses taxes furent supprimés, la conséquence directe de cette liberté économique fut une vague de création de petites brasseries. En 1800, presque tous les bourgs de Lorraine disposaient de deux ou trois brasseries, mais de ces dernières, seules certaines réussirent à se confirmer à long terme et après quelques années, le territoire connut une forte baisse des chiffres d'exploitation. Les brasseries restantes, qui comptaient environ trois à quatre employés, se limitaient jusqu'au milieu du 19^e siècle à la méthode de brassage à fermentation haute avec un volume de production d'environ 2 000 hl par an chacune. La production continuait à suivre l'orientation saisonnière du cycle des récoltes agricoles.



Brasserie Comète, Chalon-sur-Marne, 1882-1986.

Source : Brasseriesdemo-selle

Un changement fondamental dans l'industrie brassicole n'a eu lieu qu'après l'introduction de la méthode à fermentation basse au milieu du 19^e siècle : en Lorraine, la brasserie Novatrice de Tantonville reprit en 1850 la nouvelle méthode d'Allemagne, où à l'époque de nombreux brasseurs lorrains suivaient leur formation. Toujours à Tantonville, les frères Jules et Victor Tourtel optèrent en 1852 pour la production de la bière de fermentation basse et construisirent de grandes caves refroidies avec de la glace naturelle. La modification du processus de brassage était accompagnée d'un agrandissement et d'une modernisation des installations de production et conduisit à un processus de concentration dans le secteur avec une production croissante. La cession de territoire de la partie de la Lorraine qui correspondait à l'ouest au département de la Moselle après la guerre franco-allemande de 1870-1871 conduisit à un développement différent dans les deux parties du pays :

Même après le début de la production de la bière de fermentation basse à Tantonville, la Meurthe-et-Moselle se développait en un centre de l'industrie brassicole française et dès 1870, 270 000 hl de bière par an y étaient produits. Des exploitations modernes virent le jour entre autres à Vézelize, Gerbéviller, Briey, Einville, Toul, Jarny, Pont-à-Mousson, Longwy, Lunéville, Cirey, Bayon, Badonviller et à Baccarat.

Outre la région de Tantonville, les environs de Nancy avec les villes Champigneulle, Maxéville et Saint-Nicolas-de-Port virent naître de grandes brasseries nationales importantes, y compris des activités annexes, telles que malteries, chaudronnerie, tonnellerie et traitement du houblon. La plupart des travailleurs de ce secteur étaient des optants alsaciens qui s'étaient établis dans la région après 1871.



Brasserie Bavaroise, rue du Pont, Saint Marcel, Metz, 1858-1905. Source : Brasseriesdemoselle

Des établissements de la Meurthe-et-Moselle devenaient en outre d'importants centres d'innovation : Louis Pasteur faisait à Tantonville une partie de ses études sur les fondements microbiologiques des procédés de fermentation, publiés dans son travail fondamental "Études sur la bière" de 1876.

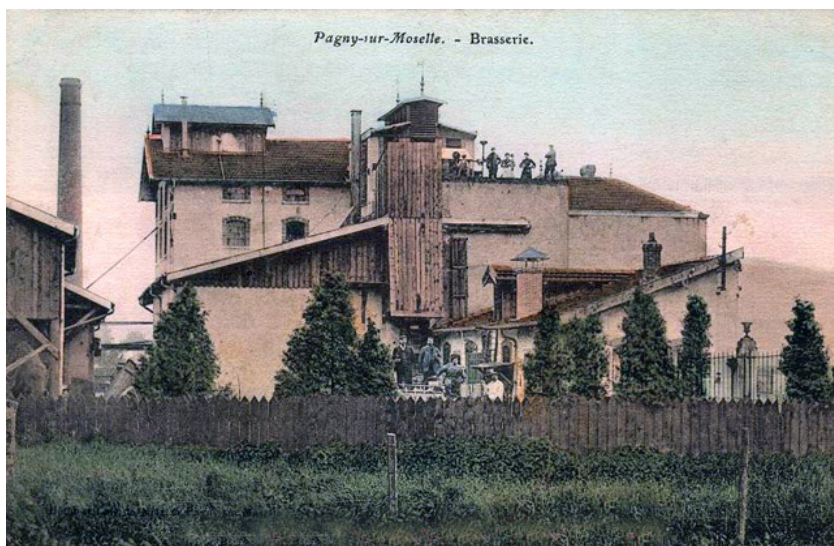
Dans la brasserie Viennoise, fondée en 1869 à Maxéville, Galland développait avec le tambour de germination une base pour les exploitations de malterie industrielles. Jusqu'à la fin du 19^e siècle, dans le département des Vosges, de nombreuses communes, situées dans les vallées boisées de la Vologne, de la Moselotte et de la Meurthe, assuraient d'une part avec des usines de textile un approvisionnement en bois de combustion et une clientèle prolétarienne, d'autre part un débouché limité géographiquement pour les différentes brasseries. Les garnisons, stationnées à la frontière, vinrent compléter la clientèle après 1871.

Vers 1870, des brasseries avec des débouchés suprarégionaux se développèrent à Bruyères, Dommartin-lès-Remiremont, Fontenoy-le-Château, Neufchâteau, Senones, Val-d'Ajol et Ville-sur-Illon, dont les ventes se limitaient toutefois toujours en grande partie au département. Grâce au transport par voie ferrée, les brasseries Charmes, Vittel et Xertigny réussirent à élargir leur débouché bien au-delà de la région, en partie jusqu'à Paris et vers les colonies.



Ces trois exploitations étaient la raison pour laquelle environ 50 % de la production de bière était consommée en dehors du département.

Brasserie du Dauphin, Sarrebourg, 1820-1970. Source : Brasseriesdemoselle



Brasserie Pagny-sur-Moselle. Source : carte postale historique

Après 1900, les Vosges assistaient à des agrandissements, à des modernisations et à de nouvelles constructions de quelques grandes exploitations, notamment des brasseries Charmes, Ville-sur-Illon, Xertigny, Dommartin-les-Remiremont et Val-d'Ajol.

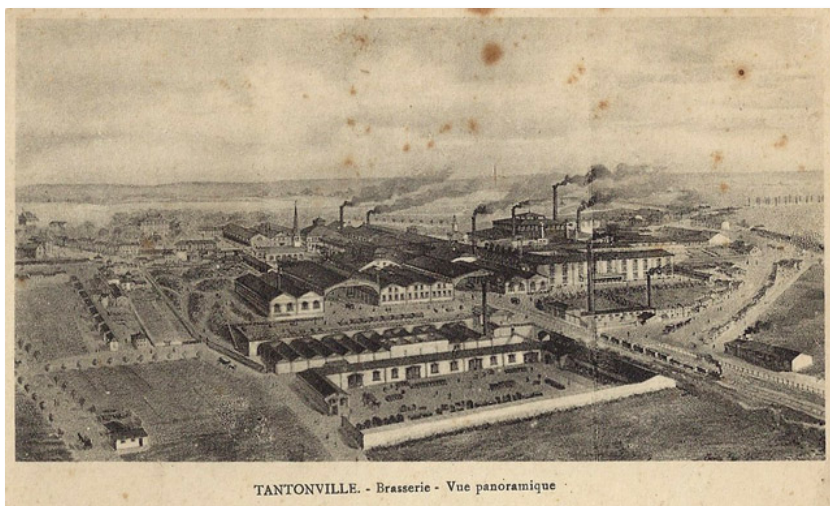
Couplée avec la crise des ventes en 1908-09, cette tendance de concentration conduisit à la fermeture des dernières petites brasseries. Dans le département de la Meuse, l'industrie brassicole se développait très variablement d'un endroit à l'autre : des petites brasseries rurales, qui produisaient environ 1500-5000 hl de bière de fermentation haute artisanalement par an, continuaient à exister dans le nord et pouvaient s'affirmer dans la région de Stenay jusqu'à l'éclatement de la Première Guerre mondiale. À partir de 1894, une grande partie du malt utilisé dans l'ensemble du département était également produite à Stenay. Le reste du département vit naître de grandes et moyennes brasseries avec des installations industrielles. Pour la première fois, la brasserie de Chauvency y produisait une bière de fermentation basse d'après le modèle bavarois depuis 1865. Deux entreprises d'envergure nationale se créèrent à Bar-le-Duc, la Grande Brasserie de la Meuse et la Grande Brasserie de la Croix-de-Lorraine.



Brasserie Gangloff, Besançon. Source : Brasseriesde-moselle

En 1892, les brasseurs de Nancy créèrent l'École Nationale Supérieure de Brasserie de Nancy disposant de ses propres installations de maltage et de brassage. L'école était le centre de formation français le plus important pour les ingénieurs en brasserie.

A Nancy, le Syndicat des Brasseurs de l'Est se créa en 1907 auquel adhéraient successivement les brasseries de quasiment tous les départements de l'est, seules manquaient les brasseries de l'Alsace, de la Moselle et des Ardennes. Le syndicat formait des sous-fédérations financières dans les départements et représentait les intérêts communs de la branche. Vers 1900, la partie française de la Lorraine comptait au moins 93 brasseries, la capacité de production annuelle de la région se situait probablement bien au-delà des 600 000 hl.



*Brasserie Tourtel, Tantonville, 1832 jusqu'aujourd'hui
Source : carte postale historique*

Immédiatement avant l'annexion allemande, les brasseries de la Moselle avec un volume annuel d'environ 90 000 hl produisaient principalement pour satisfaire la demande locale, de sorte que la perte du débouché

français ne les affectait pas de façon significative. La fabrication de la bière du nouveau territoire était toutefois confrontée à de grandes difficultés, car suite à la crise bancaire, les surcapacités productives de la concurrence allemande arrivaient sur le marché du territoire impérial. De 1874 à 1886, cette situation mena à une baisse de la production des brasseries de jusqu'à 45 % dans le Bezirk Lothringen, tandis que, dans le même temps, environ 1/3 de la bière y consommée était originaire des autres états allemands. Malgré une restriction importante sur le marché régional et une concurrence interallemande, l'industrie brassicole dans le district de la Lorraine réussit à surmonter sa crise initiale sous la domination allemande. En 1900, la production était deux fois et demie plus élevée qu'en 1870. Bien que les petites brasseries rurales et le lien entre brasserie et tavernes à Metz continuaient d'exister jusqu'au début du 20^e siècle, compte tenu de l'évolution technique gourmande en capitaux, la tendance vers une concentration des entreprises gagnait de plus en plus du terrain à partir de 1871. Le besoin en fonds de roulement par l'émission d'actions était l'une des caractéristiques des nouvelles grandes entreprises :



Brasserie Ensel, Uckange, 1868-1936. Source : Brasseriedemoselle

Outre la grande brasserie Amos, créée encore sous la domination française en 1868, la « Lothringer Brauerei » fut créée en tant qu'entreprise germano-française à Metz en 1888. August Schirber de Landstuhl et Albert Schirber de Héming fusionnèrent leur

entreprise en 1903 pour créer la « Bayerische Unionsbrauerei Landstuhl und Metz » qui avait son siège à Metz, renommée en « Brasserie de l'Union » après la Première Guerre mondiale. Le nombre élevé de fonctionnaires et étudiants allemands immigrés venait agrandir la clientèle des brasseries de Metz. Le capital allemand permettait également de créer d'autres grandes brasseries en dehors de Metz

(p.ex. Jarny, Uckange, Basse-Yutz, Thionville, Fontoy, Boulay et Saint-Avold) qui s'installèrent notamment à proximité des hauts-fourneaux de l'industrie lourde prospère et dans les villes minières.

Outre les ouvriers de l'industrie, les importantes garnisons stationnées le long de la frontière française formaient des acheteurs reconnaissants de bière lorraine. La capacité de production annuelle des 77 brasseries de la Lorraine allemande avait augmenté à 149 000 hl en 1899, jusqu'à 1913, la production continuait à progresser pour atteindre 289 000 hl. Dans la même année, 2 080 900 hl ont été produits dans la partie française du pays. Pendant la Première Guerre mondiale, les brasseries des deux parties lorraines du pays souffraient beaucoup de la pénurie de matières premières, notamment de malt de brassage, car l'orge était utilisée comme fourrage pendant l'économie de guerre. Dans la partie française ouest de la Lorraine, les brasseurs pouvaient uniquement utiliser 60 % de l'orge d'avant-guerre en 1915 et plus que 48% en 1916.

En 1917, la production de bière allemande fut fixée à 15 % de la période d'avant-guerre, dont 6 % étaient destinés à l'armée. La demande en cas de production limitée ne pouvait qu'être partiellement satisfaite par des hausses de prix car elles n'étaient que rarement autorisées par l'État. Par conséquent, la qualité de la bière en faisait les frais. En fin de compte, la guerre entraîna notamment la fermeture des petites brasseries qui réussissaient jusqu'alors à résister à la pression de l'industrialisation. Dans le nord du département de la Meurthe-et-Moselle, certaines brasseries se situaient dans la zone du front et furent dévastées par les batailles (p.ex. à Badonviller et la brasserie Greff près de Nancy), de nombreuses installations de production furent également démantelées par la puissance occupante.



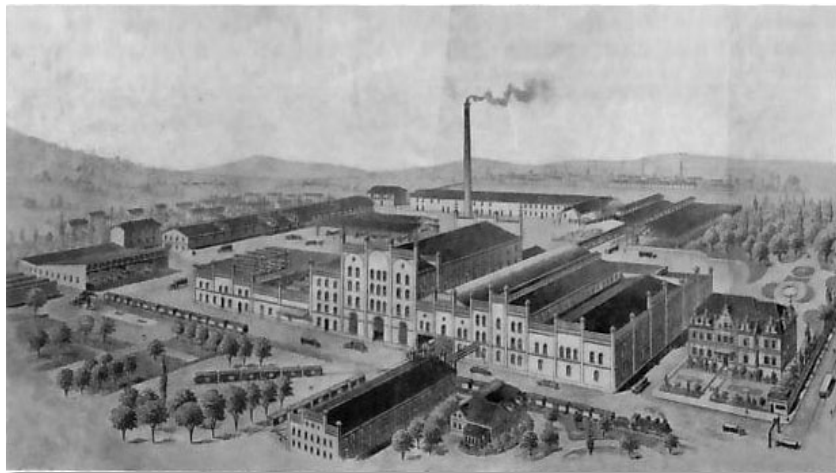
Brasserie Mayer, St. Avold, Frédéric und Hippolyte Mayer. Source : Brasse-riesdemoselle

Les brasseries du département de la Moselle, réintégré à la France métropolitaine, ne furent pas détruites par la guerre, mais, après 1918, le destin des différentes exploitations dépendait du fait si la majorité des propriétaires étai-

ent des Lorrains de longue date ou des immigrants du Reich allemand ou de la durée d'existence de l'exploitation. Ainsi, la brasserie Amos à Metz fut transformée de façon transparente en société française, la brasserie Lauvallière fut d'abord saisie et la Lothringer Brauerei (désormais : Brasserie Lorraine) fut vendue de force. Les brasseurs du département de la Moselle s'adaptaient à la nouvelle situation nationale en adhérant au Syndicat des Brasseurs de l'Est et en coupant les liens avec les brasseurs alsaciens. Après 1918, ces derniers représentaient une grande concurrence pour les brasseurs de la Lorraine à nouveau réunifiée.

L'industrie brassicole de la région ne s'est jamais complètement remise de l'état de crise économique de la Première Guerre mondiale, la reprise de la production dans un contexte d'économie de paix devait souvent faire face à des difficultés financières. Entre 1924 et 1927, la production de bière lorraine chuta de 2 726 750 hl à 2 422 600hl. La Grande Dépression venait empirer la situation de tension. Les

seules issues possibles étaient une diversification de la gamme de produits par la production supplémentaire de sodas et de limonade ainsi que la fusion de plusieurs exploitations pour former de grandes brasseries. Pendant la période entre les deux guerres, le groupe d'intérêt du Syndicat des Brasseurs de l'Est connut lui aussi le pic de son intérêt. Cependant, le syndicat ne réussit pas à stopper l'extinction massive des brasseries, en 1939, seuls 29 de ses 127 membres existaient encore.



La Brasserie de Lorraine, Metz Devant-les-Ponts, 1888-1967. Source : Brasseriedemoselle

Pendant la Seconde Guerre mondiale, l'industrie brassicole dut à nouveau faire face à une pénurie de matières premières, sans oublier que, pour des raisons de rationnement, les occu-

pants allemands autorisaient uniquement la production de bières à faible taux d'alcool et fermaient de nombreuses exploitations. L'industrie souffrait d'un grand manque de personnel. Le recours à une main-d'œuvre féminine ne pouvait que partiellement combler ce manque car celles-ci ne savaient pas effectuer les tâches pour lesquelles des qualifications élevées étaient nécessaires.

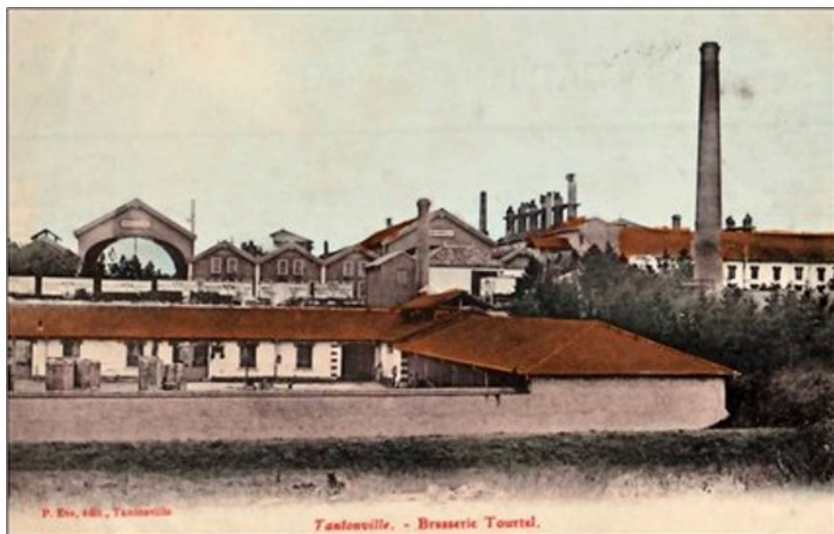


Brasserie Diedenhofen (Thionville-Basse-Yutz), plaque en tôle des débuts de la brasserie, coll. J. Sassi Source : Brasseriedemoselle

Même par une production optimisée dans un contexte d'économie de guerre, le problème de l'approvisionnement de la clientèle persistait, car à la fois le fourrage pour les véhicules à traction ainsi que le

carburant pour les camions étaient rares. L'extinction de la brasserie se poursuivait de manière continue et les grandes brasseries à Maxéville et à Tantonville n'y ont pas échappé. Nombreuses étaient les brasseries qui ne reprenaient plus leurs activités après 1945. Le volume de production ne récupérant que lentement, le déclin de l'industrie brassicole lorraine se poursuivait dans les années 50 et 60. Vers 1970, la région ne comptait plus que dix brasseries, bien que la consommation de bière nationale avait doublé depuis la fin de la guerre. L'une des raisons régionales était le retrait des importantes garnisons stationnées le long de la frontière germano-française. Sans oublier les modifications générales des habitudes des consommateurs préférant consommer chez eux, à la maison qu'en taverne. La demande accrue de bière en bouteille et en canette par rapport à la bière

de pression nécessitait d'importants investissements dans des installations de remplissage adaptées. De nombreuses brasseries ne pouvaient pas dégager le capital nécessaire. Malgré quelques démarches outre-mer jusqu'à l'Afrique du Nord coloniale, les débouchés des exploitations lorraines se limitaient avant tout à la région et à des parties de l'Alsace, plus rarement à la région parisienne.



Brasserie Tourtel, Tantonville, 1832 jusqu'aujourd'hui. Source : Brasseriesdemoselle

Pour mettre pied sur les marchés suprarégionaux, il était également nécessaire de faire de grands investissements dans l'expansion des capacités et des modernisations techniques, la mise en fût de bière non pasteurisée encore très

courante dans les années 1950 compliquait la distribution. Le secteur s'efforça à s'adapter aux nouveaux défis en réalisant des fusions. Ainsi, le « groupe des Brasseries de la Meuse » fusionna avec la brasserie Adelshoffen à Schiltigheim, en Alsace. Ensemble avec les « Grandes brasseries et malteries de Champigneulles », ce groupement constituait le noyau de la « Société européenne de brasseries » (SEB) créée en 1966, la plus grande association brassicole européenne de son époque.

La SEB fut rachetée en 1970 déjà par le groupe alimentaire Boussois-Souchon-Neuvesel (BSN), qui fait partie, depuis 1973, du groupe Danone. De telles fusions suprarégionales résolvait certes le problème d'un manque de capital d'investissement chronique, elles menaient toutefois à moyen terme à une plus forte centralisation de la production en ne faisant que retarder la fermeture de la plupart des exploitations. En 1985, la Lorraine ne comptait plus que deux brasseries en Meurthe-et-Moselle et deux en Moselle.



Brasserie Champigneulles-Nancy, 1897 jusqu'aujourd'hui. Source : Brasseriesdemoselle

En 1992, le groupe sarrois Karlsberg a racheté avec Amos la dernière brasserie active à Metz. Depuis, sa bière traditionnelle n'existe plus qu'en tant que marque et est produite par la filiale française Karlsbräu en Sarverne (Bas-Rhin). En Lorraine, il n'existe aujourd'hui

qu'un seul site de fabrication de bière industrielle : la brasserie Champigneulle fait partie depuis la vente par BSN en 2006 du Frankfurter Brauhaus (TCB-Gruppe, Frankfurt an der Oder). Parallèlement au processus de concentration international, depuis les années 1980, une tendance inverse de microbrasseries purement locales se dessine, ce qui a mené jusqu'à aujourd'hui en Lorraine à une douzaine d'initiatives de création de petites entreprises.

La longue tradition de la bière lorraine obtient en outre une reconnaissance juste avec le « Musée Européen de la Bière » à Stenay (depuis 1986), le « Musée français de la brasserie » à Saint-Nicolas-de-Port (depuis 1988) et l'« Ecomusée Vosgien de la Brasserie » à Ville-sur-Ilлон. La région apporte également une contribution importante à la formation scientifique et technologique et à la recherche en brasserie : en 1970, l'école de brasserie de Nancy a fusionné avec l'École supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de Nancy" (ENSAIA), il existe également l'Institut français des boissons de la brasserie-malterie au sein du centre technologique Brabois à Nancy-Vandœuvre.

Le brassage en Sarre

Par sa tradition, la région de la Sarre d'aujourd'hui est marquée par la viticulture, la bière n'y jouait très longtemps qu'un rôle secondaire. Il faut attendre la fin du 17^e siècle avant de pouvoir consommer de la bière pour la première fois dans des tavernes, proposée comme boisson concurrente au vin. Jusqu'alors, le nombre de brasseries avait considérablement augmenté. Ce développement favorable n'avait pas échappé aux souverains qui s'emparèrent du droit de concession pour le débit de bière qui revenait jusqu'alors aux villes.



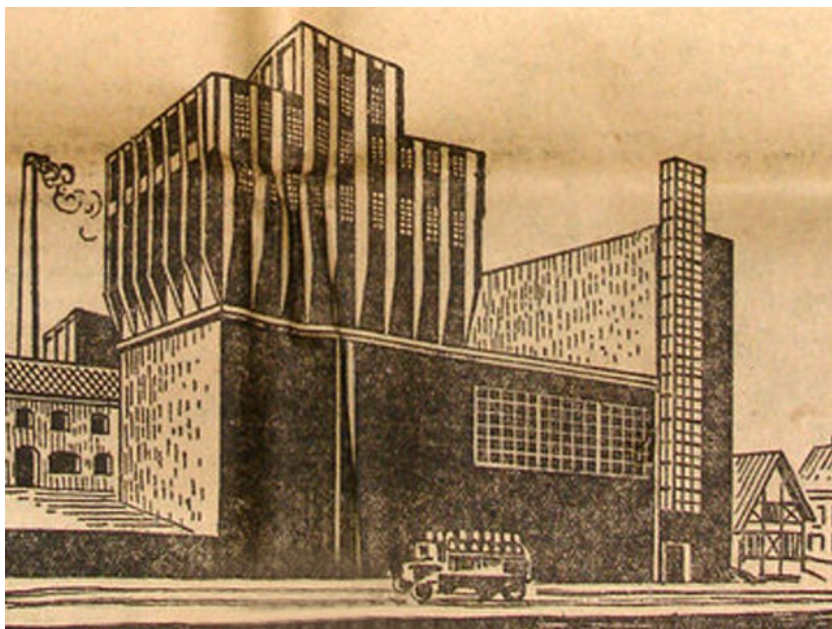
*L'ancien bâtiment de direction de la brasserie Merziger Saarfürst vers 1910, aujourd'hui classé monument historique
Source : bier-der-saar.de*

Pendant le 18^e siècle, la souveraineté marquait le développement de l'industrie brassicole par de nombreuses réglementations. Ainsi, les tavernes étaient soumises entre autres à des normes de qualité quant à l'aménagement et la restauration. Avec la fin de la souveraineté princière après la Révolution française et les liens économiques et politiques avec la France, des lois républicaines et le système fiscal français faisaient leur entrée dans la Sarre. En raison de la destruction ou de la fermeture des brasseries princières ainsi que des brasseries monastiques à la suite de la vague d'expropriation de la Révolution française, l'industrie brassicole fut très affectée par ce changement de pouvoir. L'intégration d'une partie de la Sarre d'au-

jourd'hui dans le territoire de l'État prussien en 1815 était accompagnée par une phase de reprise économique douce, dont profitaient également les brasseries. À partir du milieu du 19^e siècle, le secteur connut un autre élan avec l'avancement de l'industrialisation qui se caractérisait dans la région notamment par la formation de l'industrie lourde. En effet, les personnes y travaillant représentaient une clientèle importante pour les brasseries. La production pouvait tripler dans la partie prussienne de 4 500 hl en 1845 à presque 13 500 hl en 1865.

Les brasseries qui étaient à cette époque encore situées dans la partie palatine de la Sarre d'aujourd'hui jouissaient d'un net avantage concurrentiel. D'une part, jusqu'en 1878, les entreprises ne payaient aucun impôt sur le malt, d'autre part, elles avaient la possibilité de distribuer la bière via le fret en vrac et non pas comme marchandise mixte comme les exploitations sarroises. En outre, elles fabriquaient de la bière de fermentation basse, une bière très demandée auprès de la population. Elles représentaient donc une concurrence sérieuse pour les exploitations sarroises-prussiennes qui commencèrent également à fabriquer davantage de bière de fermentation basse. Dans le même temps, grâce aux avantages mentionnés, les exploitations palatinat-sarroises disposaient d'une longueur d'avance en ce qui concernait l'exportation vers l'Alsace-Lorraine, qui faisait partie du Reich allemand depuis 1871 et représentait une région d'exportation attrayante grâce à la franchise douanière.

A Motivées par les nouvelles possibilités de débouché, les brasseries disposant de moyens financiers importants - des sociétés anonymes avaient été fondées pour créer du capital - élargissaient leur capacité de production, modernisaient leurs installations ou profitaient de l'achat de leurs propres wagons de chemin de fer et plus tard de camions pour effectuer eux-mêmes la distribution. Les petites brasseries implantées dans cette région avaient de plus en plus de difficulté de faire face à la pression concurrentielle. Les premières brasseries durent donc fermer leurs portes.



La tour de brassage de la brasserie Walsheim vers 1928

Source : bier-der-saar.de

L'éclatement de la Première Guerre mondiale marqua le début d'une phase difficile pour l'industrie brassicole sarroise ainsi que pour l'ensemble du secteur allemand. Suite à l'enrôlement dans le service militaire et l'envoi des soldats au front, la demande de bière chuta nettement. Dans le même

temps, en raison du contingentement des céréales, les matières premières nécessaires au processus de brassage furent limitées. La qualité de la bière en souffrit, car face au contingentement, les brasseries diminuèrent la densité primitive de moût. Alors que les plus grandes brasseries étaient en mesure de faire face à ces problèmes, les plus petites brasseries durent mettre la clé sous la porte ou furent rachetées par d'autres brasseries. Avec la fin de la guerre et la signature du traité de Versailles, la Sarre se retrouva devant une toute nouvelle situation économique. Dans un premier temps, elle fut placée sous la tutelle de la Société des Nations, en 1935 un référendum devait décider sur le statut politique de la Sarre.

Jusqu'alors, la Sarre faisait partie de l'espace économique français, profitant d'une période de grâce de cinq ans. Pendant cette période, elle bénéficiait de la liberté d'exportation vers l'Allemagne et, jusqu'à 1923, le franc français et le mark coexistaient. Sans oublier qu'après la guerre, les relations économiques avec l'Alsace-Lorraine, à nouveau français, se dégradèrent. En effet, les incertitudes, liées à l'adaptation à une nouvelle situation, compliquaient le développement plus que la Sarre ne profitait des facilités qui y étaient liées. Plus le régime douanier du Traité de Versailles approchait, mieux les brasseries sarroises se développaient. Comme avec l'entrée en vigueur du régime douanier la vente de bière sarroise sur le territoire allemand et à l'inverse, la vente de bière allemande dans la Sarre n'étaient plus rentables, diverses reprises de clientèle avaient lieu par contrat.



Brasserie Donnerbräu à Sarrelouis vers 1930.

Photo: donnerbraeu.rodena.de

Ainsi, la Parkbrauerei assurait dès lors l'approvisionnement de la clientèle de Karlsberg dans le Palatinat et la brasserie Walsheim fournissait les clients de la Parkbrauerei. Avec le début du régime douanier, il n'était plus question d'exportations des deux côtés

de la frontière. Les brasseries sarroises se concentraient désormais sur le marché intérieur. Malgré les reprises de clientèle mentionnées, après le retrait de la concurrence « étrangère », un marché de bière gourmand y vit le jour qui ne pouvait pas non plus être satisfait par les importations en provenance de la France. Ce processus fut stimulé par une hausse significative de la consommation de bière par habitant, de 1921/22 à 1929/30, elle grimpa de 100 l à 127 l.



En outre, elle se situait de près de 50 l au-dessus de la consommation sur le territoire allemand. Le lien entre l'industrie lourde, qui dominait dans la Sarre, et la consommation de bière devenait ainsi plus que frappant. Ainsi, le terrain pour l'expansion des brasseries sarroises était préparé. Et elles en profitaient : de 1921/22 à 1929/30, la production des brasseries sarroises doublait d'env. 530 000 hl à quelque 1 040 000 hl. Bien que le nombre de brasseries se réduisait à cette époque à 16 entreprises, les producteurs existants se développaient pour devenir des « exploitations industrielles performantes » (Hoffmann-Güth, 38).

Brasserie Becker, St. Ingbert, affiche historique.

Source : bier-der-saar.de

En 1931, l'essor fut abruptement freiné par la Grande Dépression qui touchait la Sarre. Elle frappa de plein fouet l'industrie lourde et de nombreux mineurs et ouvriers métallurgistes perdirent leur travail. Les trois années suivantes, la consommation par habitant chuta de 25 % ; il était de même pour le volume de production de l'industrie brassicole sarroise. Par conséquent, les brasseries étaient de plus en plus exposées à la pression de gagner de nouveaux clients, ce qui ravivait la concurrence entre les

brasseries et venait pour la première fois perturber le climat coopératif entre les brasseries. Cependant, toutes les brasseries sarroises survécurent aux années de crise.

Mais déjà en 1935, lorsque la Sarre fut réintégrée au Reich allemand après un référendum, les brasseries devaient s'adapter à nouveau à une nouvelle situation économique. La perte des débouchés luxembourgeois et lorrain paraissait encore supportable. Le fait que les brasseries sarroises, qui se trouvaient jusqu'alors sur un marché intérieur isolé, étaient désormais exposées à la concurrence au sein du Reich allemand était beaucoup plus problématique. Pour rendre le processus de rattachement plus supportable à l'économie brassicole sarroise, l'accord « Frankfurter Vertrag zur Befriedigung des Wettbewerbs anlässlich der Rückgliederung des Saarlandes vom 30. November 1934 » fut conclu auparavant. Il interdisait pendant 6 mois aux brasseries sarroises et allemandes de démarcher mutuellement leurs clients. Le Reichsnährstandgesetz, créé le 18 avril 1934 par la « Hauptvereinigung der deutschen Brauwirtschaft » (HVDB) prolongea cet accord deux fois de six mois.



*Les vestiges de la brasserie
Neunkircher Schloss, 2009
Photo : cc Okami-san*

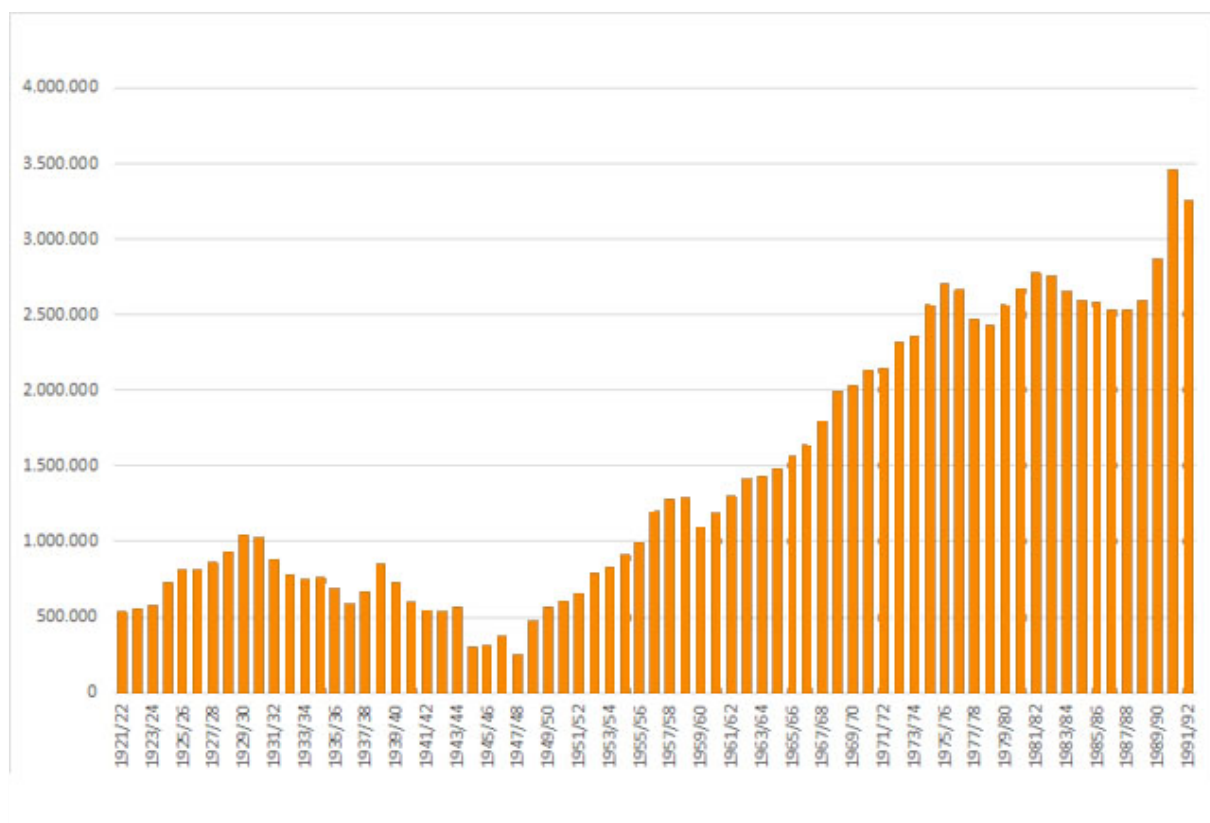
La HVDB s'est créée à la suite du nivellement de l'économie par les NS. Sa mission était de surveiller le marché de la bière tel que le prévoyaient les NS. La HVDB intervenait fortement dans les activités commerciales des brasseries. Cela concernait par exemple l'introduction d'un règlement interne marqué par les NS, la réglementation des activités de prêts accordés aux clients ou l'interdiction de remises.

Après le rattachement, les brasseries sarroises devaient surmonter d'abord une phase critique qui était notamment due à des difficultés d'adaptation à de nouveaux règlements et à la situation concurrentielle décrite. Peu de temps après, elles pouvaient à nouveau augmenter leur volume de production. Mais avec l'éclatement de la guerre en 1939, leur situation se dégradait à nouveau, la production des brasseries sarroises au total chuta de manière significative. Certaines brasseries souffraient beaucoup de cette situation, car elles étaient concernées par l'évacuation des territoires proches des frontières en 1939 ainsi qu'en 1944 : elles devaient arrêter leur production temporairement.

Après l'évacuation en 1939, la brasserie Walsheimer, jusqu'au milieu des années 1930 la brasserie avec la production de bière la plus élevée, ne reçut plus de licence pour la reprise de la production par les NS. Avec les frappes aériennes qui détruisaient quasiment complètement les sites de production des brasseries, l'entreprise dut fermer ses portes pour toujours.

À la fin de la guerre, un nouveau tableau en ce qui concerne la structure de l'économie brassicole se dessina le long de la Sarre. La brasserie Walsheimer avait disparu et les grandes brasseries Neufang-Jaenisch, Bruch et la brasserie à actions Merzig étaient tellement détruites qu'elles devaient recommencer de zéro après la guerre. Les plus petites brasseries, telles que Donnerbräu et Schloss, avaient été épargnées des destructions et faisaient face à une demande accrue pendant la guerre - leur position par rapport à la concurrence était meilleure après la guerre qu'avant la guerre.

Après la fin de la guerre, la Sarre fut à nouveau intégrée à l'espace économique français – cette fois sans délai de transition. Aux problèmes liés à ce nouveau changement s'ajoutaient les difficultés de l'après-guerre : des installations de production détruites, des capacités de transport insuffisantes en raison d'un manque de camions et la pénurie de matières premières. La plupart des brasseries avaient achevé la reconstruction de leurs installations de production au milieu de 1945, si bien qu'elles pouvaient reprendre leur production. Dans un premier temps, les brasseurs essayaient de faire face aux capacités de transport manquantes en utilisant des véhicules tirés par des chevaux, mais leur débouché restait toutefois très limité.



Volume de brassage des brasseries sarroises de 1921/22 à 1991/92 en hl

Source : Hoffmann-Güth, Claus 1998: *Die Entwicklung der Karlsberg Brauerei 1918-1992, Saarbrücken*, p. 396

En raison de la première priorité, à savoir approvisionner la population en denrées, les matières premières étaient contingentées. Pour cette raison, les brasseries ne produisaient que de la bière sans alcool ou une bière pétillante sans alcool (Fassbrause). Il a fallu attendre 1947 avant que le gouvernement militaire français autorisa le brassage d'une bière à 6 %. Comme pendant l'entre-deux-guerres, l'industrie brassicole sarroise connut ensuite une phase florissante. Grâce à une demande croissante

sur le marché de la bière sarrois, qui, d'une part, ne pouvait pas être satisfaite par les brasseries allemandes en raison de taxes douanières élevées et d'autre part ne pouvait pas être satisfaite par les producteurs français en raison de la préférence des consommateurs pour les produits allemands, les brasseries sarroises profitaient au moins sur le marché intérieur d'une situation confortable.



Verre à bière de la brasserie Neufang de Sarrebruck, fermée en 2001, datant probablement des années 70. Source : bier-der-saar.de

L'un des inconvénients était la nouvelle suppression des possibilités d'exportation vers l'Allemagne et notamment vers le Palatinat. Ce désavantage se volatilisa toutefois dès 1953, lorsqu'une libéralisation unilatérale de l'exportation de la bière de la Sarre vers l'Allemagne fut conclue. La production de bière atteignit en 1958/59 le taux record d'env. 1,3 mio. hl., qui dépassa de presque 25 % le pic de production jusqu'alors enregistré de 1929/1930 d'un peu plus de 1 mio. hl. Profitant de cette position de luxe, les brasseries sarroises n'avaient aucune difficulté à investir dans des modernisations et des développements coûteux. La tendance croissante de consommer la bière chez soi, à la maison rendait également nécessaire l'établissement de nouvelles voies de commercialisation via des distributeurs et le commerce de détail. Cela contribua

également à l'expansion de la bière en bouteille. Pour répondre à la croissance de ce nouveau marché, il était nécessaire d'acquérir des machines de remplissage adaptées et une réserve de bouteilles et de caisses pour le transport. La brasserie Karlsberg s'y illustrait parfaitement, car elle était très tôt active sur ce segment et se développa pendant cette période pour devenir la brasserie la plus productive de la Sarre.



Publicité de la brasserie Bruch de Sarrebruck sur la copie d'un camion Tempo-Hanseat des années 50. Photo : cc Lokilech

Lorsque le statut de la Sarre fut refusé en 1955, les préparatifs du rattachement de la Sarre à la République fédérale d'Allemagne commencèrent déjà. Formellement, la Sarre faisait partie de la République fédérale

dès le début de 1957, l'économie sarroise profitait toutefois une nouvelle fois d'une phase de transition généreuse, avec laquelle elle restait d'abord dans l'espace économique français, tout en profitait du temps pour s'adapter à la situation de l'espace économique allemand. Cela permettait également de garder à distance la concurrence de la République fédérale du marché sarrois. Lorsque le « Jour J », à savoir le 5 juillet 1959, la Sarre fut rattachée économiquement à la République fédérale, les produits d'Allemagne, la bière comprise, représentaient très vite une forte concurrence pour les produits sarrois sur le marché sarrois. Dans un premier temps, les brasseries sarroises étaient en mesure de faire face à cette pression concurrentielle. D'une part, elles profitaient du libre accès aux matières premières françaises moins onéreuses et d'une promotion des ventes publiques de 5 % pour les produits sarrois sur le territoire de la République fédérale, ce qui représentait un grand avantage par rapport aux entreprises allemandes.

D'autre part, grâce à l'introduction de nouvelles sortes de bière et de la bouteille d'un litre, combinée à une campagne de marketing réussie, elles réussissaient à s'imposer sur le marché et à gagner des parts de marché dans la Sarre et dans la République fédérale. Ce dernier point était important, car le marché de la bière sarrois atteignit sa limite de saturation au milieu des années 60. Après quelques difficultés d'adaptation, la croissance des brasseries sarroises se poursuivait sans encombre jusqu'au milieu des années 70. La brasserie Karlsberg était devenue entre-temps le leader de la branche en Sarre et produisait la moitié des 2,6 mio. hl de bière de la Sarre (1976/77).



La brasserie Bruch, active de 1702 à nos jours, à Sarrebruck. Photo : cc Anna16

Le milieu des années 1970 marqua le début d'une longue phase de stagnation sur le marché de la bière allemand, qui n'épargnait pas la Sarre. L'ensemble du marché de la bière allemande atteignit une limite de saturation et la consommation de bière par habitant chuta constamment après avoir atteint son pic

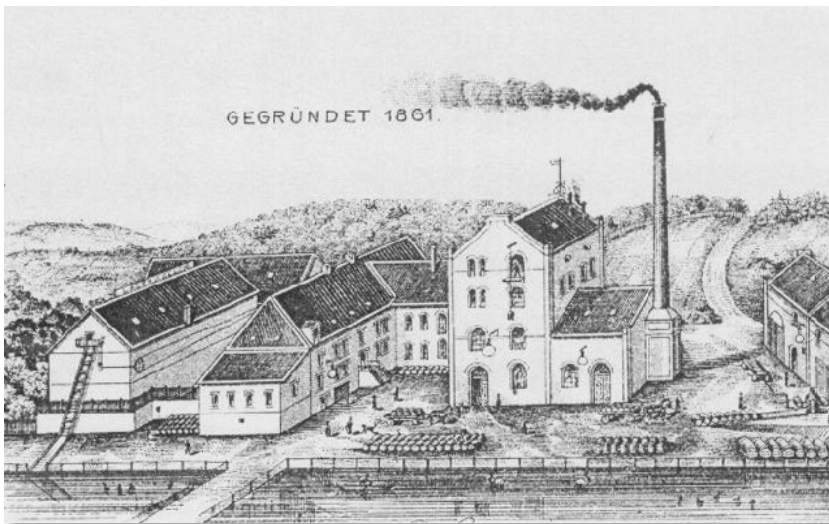
de 151 l par an en 1976. Les processus de concentration, jusqu'alors réalisés de manière dispersée sur le marché de la bière allemand, s'accéléchèrent. Ainsi, entre 1970 et 1980, une brasserie allemande sur quatre dut mettre la clé sous la porte. Le processus de concentration qui régnait dans la Sarre était dominé par la brasserie Karlsberg. En effet, elle racheta quatre brasseries dans la Sarre, dont également ses principaux concurrents de longue date, Schloß et Becker, ainsi que des brasseries situées à l'extérieur de la Sarre, telles que la Löwenbrauerei à Trèves, la brasserie Amos à Metz ou le groupe Königsbacher à Coblenche. Pendant cette phase de concentration, le groupe Karlsberg devint temporairement le 7^e plus grand groupe brassicole d'Allemagne. Entre-temps, la production a cessé dans tous les sites de production rachetés et la brasserie Königsbacher a été vendue au début de 2012 à un investisseur privé. Aujourd'hui, outre la brasserie Karlsberg ainsi que quelques microbrasseries, seules deux petites brasseries sont encore en activité dans la Sarre, la brasserie G.A. Bruch et la Grosswald Brauerei Bauer GmbH & Co. KG.

Le brassage en Rhénanie-Palatinat

La Rhénanie-Palatinat est la première région viticole de l'Allemagne – deux tiers du vin produit en Allemagne provient de cette région. Alors que la viticulture n'est arrivée que par le biais des Romains dans la région du Rhin et de la Moselle, l'art du brassage de la bière a ici une tradition beaucoup plus ancienne. Après Tacite et Pline l'Ancien, les Celtes et les Germains de la région maîtrisaient déjà la capacité d'extraire « un jus de l'orge et des céréales ». Bien que le vin devint la boisson alcoolique dominant avec la prise du pouvoir de Rome, il n'a jamais réussi à supplanter complètement la bière. Il faut toutefois constater que la viticulture inhibait fortement le développement de la production de la bière dans le Rhénanie-Palatinat d'aujourd'hui jusqu'à la fin des temps modernes.

Cependant, cela n'était pas seulement dû au vin, produit concurrent omniprésent au bord du Rhin et de la Moselle. La cause pour laquelle aucune culture brassicole ne se développait p.ex. à Trèves ou encore à Montabaur/Westerwald était la politique locale. Ainsi, l'importation de la bière était certes interdite, ce qui aurait sûrement profité à la création d'une activité brassicole locale, mais les autorités de la ville adoptèrent au milieu du 15^e siècle un monopole de brasserie. Tous les restaurateurs et les personnes privées étaient donc obligés d'acheter leur bière dans la brasserie municipale.

La brasserie restait longtemps le seul endroit où l'on avait le droit de servir de la bière. Seules les brasseries monastiques n'étaient pas concernées par cette interdiction, ce qui leur assurait une certaine part de marché. Il a fallu attendre 1607 pour que les tavernes privées eussent le droit de servir de la bière – mais elles étaient obligées de s'approvisionner à la brasserie municipale. Bien que la ville semblait se montrer complaisant envers les hôtes en louant la brasserie municipale à des personnes privées vers la fin du 17^e siècle, la limite de capacités fut rapidement atteinte et la brasserie municipale ne pouvait plus satisfaire les tavernes en nombre croissant. Ce n'est que lorsque la Rhénanie passa sous la domination française en 1797 que les nouveaux dirigeants levèrent le monopole.



Heinrich Schneider créa en 1861 la brasserie de bières de type Lager Schneider sur le Grün'schen Hof à Hachenburg

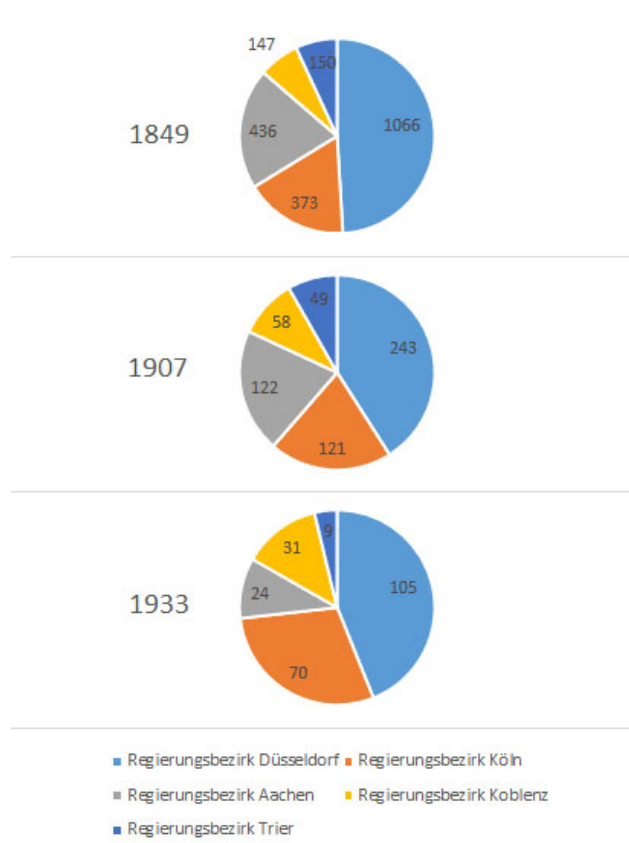
Source : © Hachenburger Brauerei

L'exemple de la ville de Hachenburg dans le Westerwald montre qu'il était possible de faire autrement. Il y existait certes une brasserie

municipale, mais les hôtes étaient également autorisés à brasser leur propre bière – et ils profitaient de leur droit. Ainsi, le volume de bière produite augmenta de 7 000l en 1488/89 à quasiment 100 000l en 1696/97. À l'époque, une partie non négligeable était déjà produite pour le débouché externe : en 1666, la branche exportait environ 30 % de la production vers les environs proches. Alors qu'en 1488/89 seulement deux fois plus de bière que de vin fut produite, le rapport se situait vers la fin du 17^e siècle déjà à 1:10. Dans le Westerwald, la concurrence du vin était toutefois beaucoup moins présente qu'à l'ouest du Rhin où l'impôt sur le vin était également beaucoup plus élevé. À cette époque, en campagne, l'industrie brassicole restait insignifiante et dans la plupart des cas, elle était gérée par les monastères ou de petites brasseries qui produisaient surtout pour leur propre consommation. La

vallée de la Kyll était une exception avec ses régions houblonnières qui approvisionnaient un certain nombre de brasseries.

L'industrie brassicole connut seulement un essor sous la domination des Français déjà mentionnée et pendant l'époque de la souveraineté prussienne qui suivait. Avec l'abolition des corporations et l'introduction de la liberté économique, les Français annoncèrent une époque libérale qui fut poursuivie sous la couronne prussienne à partir de 1815. De ce fait, les brasseries n'étaient plus protégées de la concurrence, ce qui stimula certes la concurrence, mais ce qui entraîna également une perte de la qualité. Un décret sur la pureté de la bière comme celui appliqué en Bavière, et qui permettait de limiter la perte de la qualité, n'existait pas en Prusse. Les conditions de concurrence s'étaient certes améliorées, mais la concurrence était uniquement limitée à la région et non pas au-delà. Car la bière, brassée presque exclusivement à fermentation haute à cette époque, ne se conservait pas très longtemps et ne se prêtait donc pas à un transport de longues distances au vu des possibilités de transport de l'époque. La concurrence était également restreinte par un système fiscal inéquitable. La politique prussienne y remédiait toutefois très tôt : avec l'introduction d'un impôt sur le malt de brassage à la charge des consommateurs en 1819 et la taxe professionnelle prussienne en 1821 – qui dépendait directement de la consommation de malt – les mêmes taux d'imposition étaient appliqués dans l'ensemble du territoire du Reich prussien.



Nombre de brasseries selon les districts de la Rhénanie prussienne en 1849, en 1907 et en 1933

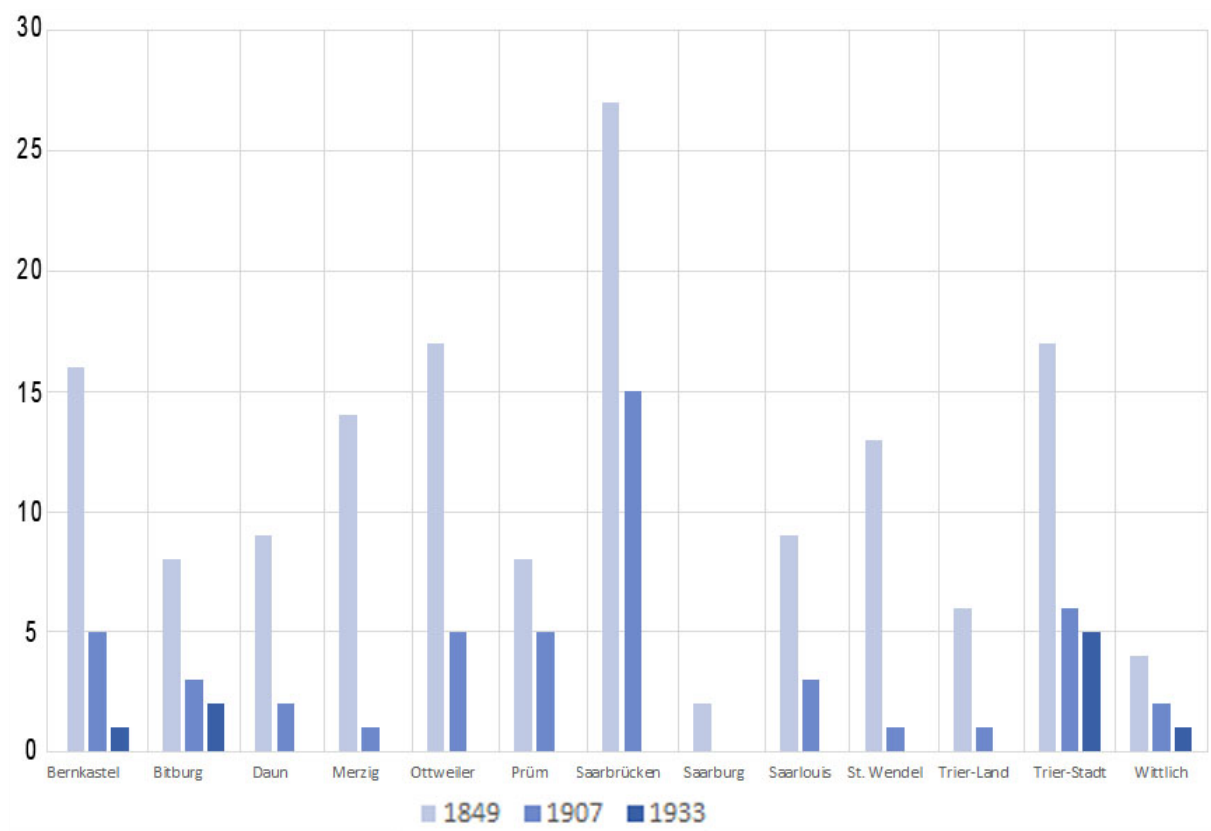
Source : représentation créée par l'auteur selon Fischer, Gert, Bierbrauen im Rheinland, Cologne 1985

Les Français et les Prussiens posèrent ensemble les jalons du changement de l'industrie brassicole dans la Rhénanie. Mais de mauvaises récoltes et une situation économique globale défavorable, qui se répercutait notamment sur une consommation modérée et un manque de capital, freinèrent l'évolution positive dans un premier temps. Il a fallu attendre le milieu du 19^e siècle pour que la concurrence accrue se reflétait également dans la qualité de la bière. Jusqu'à cette date, 2 172 brasseries avec un total de 2 950 travailleurs s'étaient installées dans l'ensemble de la Rhénanie prussienne. Il existait tout de même des différences régionales flagrantes.

La plupart des brasseries se situaient dans des régions densément peuplées de la Rhénanie du nord, entre Krefeld et Cologne, tandis que le territoire de la Rhénanie-Palatinat comptait uniquement 217 brasseries de ces 2 172 exploitations.

Outre les mesures publiques, plusieurs autres facteurs favorisaient un essor de l'industrie brassicole à partir du milieu du 19^e siècle. Premièrement, la situation économique globale connut une évolution

positive : la population augmenta et était mieux approvisionnée grâce à des prix des denrées alimentaires en baisse. La consommation par habitant augmenta. Deuxièmement, la voie ferrée permit un transport rapide et économique de la bière. Troisièmement, des innovations dans la branche, p.ex. la possibilité de contrôler le processus de brassage à l'aide de différents instruments de mesure, rendaient le processus de brassage calculable et augmentèrent la qualité.



Nombre des exploitations brassicoles dans le district de Trèves selon les arrondissements en 1849, en 1907 et en 1933

Source : représentation créée par l'auteur selon Fischer, Gert, *Bierbrauen im Rheinland*, Cologne 1985

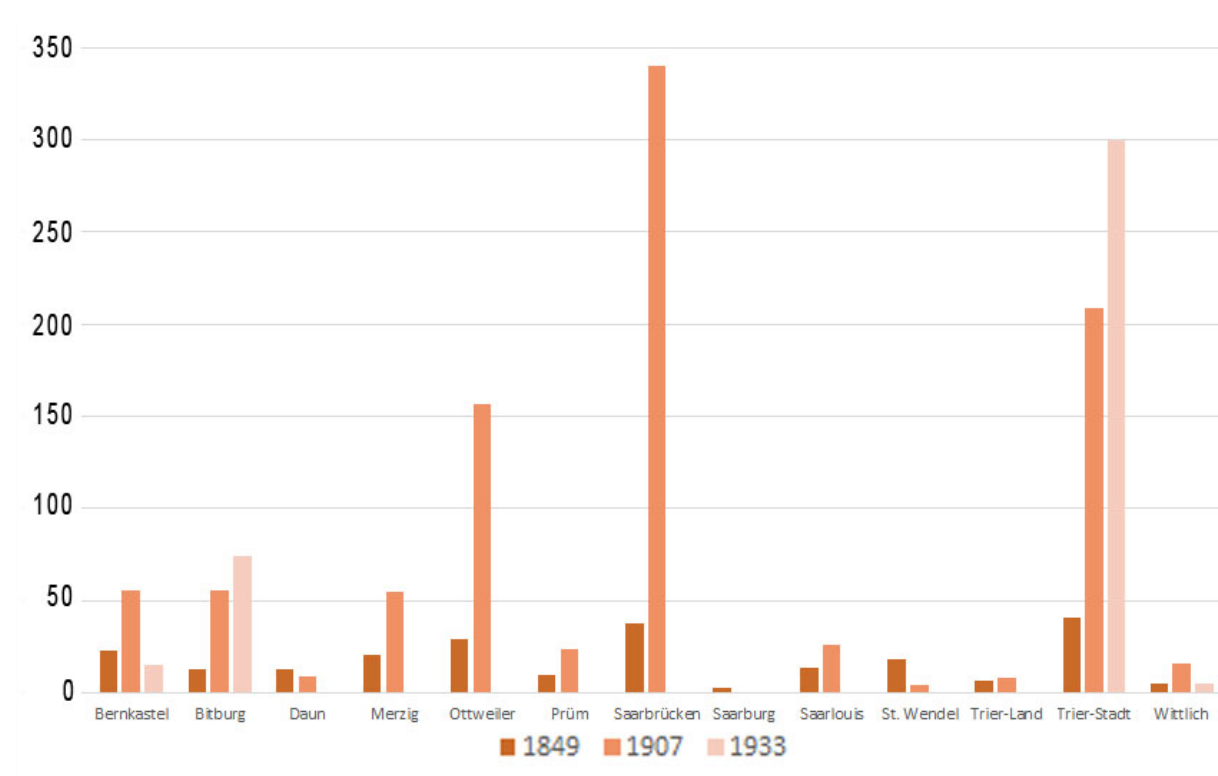
Quatrièmement, la méthode de brassage à fermentation basse fut largement introduite en Rhénanie, ce qui se distinguait d'une part par une meilleure qualité de production et une meilleure conservation, d'autre part par un processus de brassage plus sophistiqué. Cinquièmement, la bière en bouteille fut introduite, d'abord timidement, ce qui permettait d'acquérir de nouveaux groupes de clients. Les effets de ces évolutions étaient : une bière au goût fiable qui se conservait plus longtemps et qui pouvait être commercialisée par voie ferrée sur le marché régional et suprarégional.

Le marché de débouché potentiel s'élargit nettement. Les brasseries satisfaisaient cet important marché de débouché avec des agrandissements d'exploitation, des spécialisations de produit et des investissements dans des installations. Pour le besoin en capitaux croissant, elles fusionnèrent et, notamment à partir de 1870, créèrent des sociétés anonymes. Il en résulta un fort processus de concentration. Des 1 569 brasseries actives en 1879/80, il n'en restait plus que 641 en 1906, dans le même temps, les brasseries triplaient quasiment leur volume de production total à cette époque d'environ 2,1 mio. hl pour atteindre 6,25 mio. hl.

La taille des exploitations augmenta nettement. Une brasserie moyenne de la Rhénanie prussienne passa d'une production de 1 332 hl en 1879/80 à une production de 9 736 hl en 1906. Alors que le rapport entre la production de bière à fermentation haute et à fermentation basse était encore équilibré vers 1880, il penchait avec 5:1 nettement en faveur de la bière à fermentation basse jusqu'à 1916. Grâce aux caractéristiques de produit de la bière de fermentation basse favorables à la vente, de nombreuses brasseries misaient tout sur ce nouveau produit pendant cette phase et délaissaient la bière de fermentation haute.

La brasserie Caspary à Trèves changea de méthode après que le fils du propriétaire s'était approprié la nouvelle méthode de brassage lors de ses voyages d'études. Comme la bière devait être stockée pendant un certain temps avant d'être consommable, des installations de cave ont été aménagées en dehors de la ville dans le Heiligkreuzer Berg – elles garantissaient les températures de conservation basses nécessaires.

Forcée par l'augmentation des ventes, la brasserie transféra son site au milieu des années 1870 du centre-ville à un nouveau site au Heiligkreuzer Berg en-dehors de la ville où elle construisit de nouveaux bâtiments de production. La brasserie Caspary est représentative pour la plupart des brasseries qui empruntaient le même chemin à cette époque. La proximité avec les régions montagneuses et rocheuses, où il était possible d'installer des machines frigorifiques, conférait un avantage aux sites de la Rhénanie du sud pendant un certain temps.



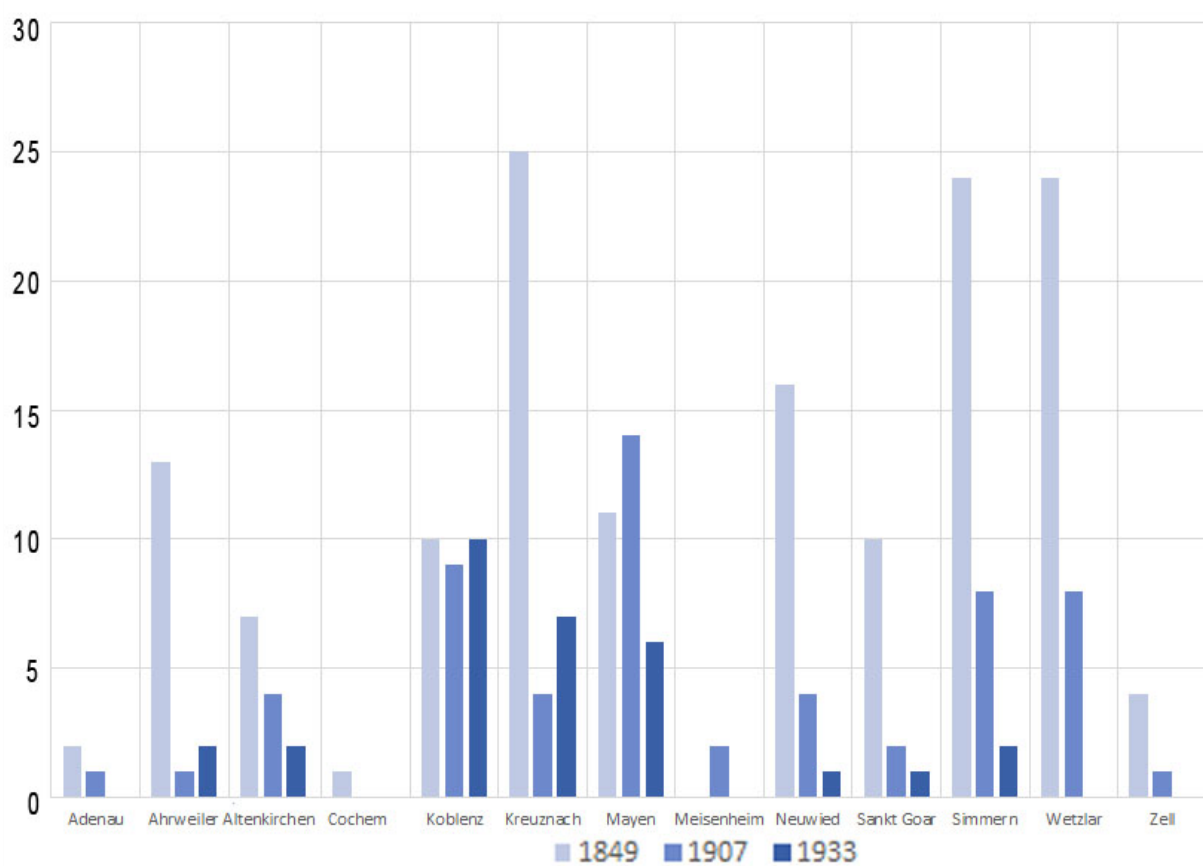
Ouvriers du secteur brassicole dans le district de Trèves d'après les arrondissements en 1849, en 1907 et en 1933

Source : représentation créée par l'auteur selon Fischer, Gert, Bierbrauen im Rheinland, Cologne 1985

La Première Guerre mondiale mit abruptement un terme à cette longue phase de croissance. À cette époque, et pendant la phase d'inflation qui suivait, le secteur connut une évolution catastrophique. De nombreuses brasseries durent arrêter leur production pendant cette période. Les raisons étaient

notamment un pouvoir d'achat en baisse et une pénurie de matières premières, telles que l'orge, le malt et le houblon. Ce dernier point était lié à la suppression des possibilités d'importation, mais aussi à la priorité d'autres cultures dans le cadre d'une économie de guerre. Des prix maxima furent fixés et, en raison de la gestion du marché, les brasseries n'avaient droit qu'à des contingents de matières premières fixés. Dans le pire des cas, ces derniers se situaient à 90 % en dessous du niveau d'avant-guerre. Il en résulta un pourcentage réduit de la densité primitive de moût et donc d'une perte de la qualité.

Pour faciliter la donne, le décret sur la pureté de la bière fut temporairement levé, les brasseries à fermentation haute non soumises à cette règle réussirent à regagner des parts de marché. Après la guerre, leur part se situait à nouveau à un tiers de la production totale. L'impôt sur la bière du Reich représentait une autre charge pour les brasseries. Comme la consommation de malt avait fortement diminué en raison du contingentement, les recettes issues de la production de la bière liée au malt chutèrent également fortement. Raison pour laquelle le gouvernement commença à taxer le volume de production.



Nombre des exploitations brassicoles dans le district de Coblenz selon les arrondissements en 1849, en 1907 et en 1933

Source : représentation créée par l'auteur selon Fischer, Gert, *Bierbrauen im Rheinland*, Cologne 1985

La situation des brasseries ne s'améliorait pas avec la fin de la guerre. Les contingentements et les prix maxima étaient maintenus en raison de la pénurie des denrées alimentaires. L'occupation de la Rhénanie coupait également les brasseries actives au-delà des régions de leurs territoires de vente à l'est

du Rhin. La qualité de la bière restait d'abord mauvaise et les bières françaises et étrangères en profitaient, car leur bière de qualité ne rencontrait quasiment pas de concurrence sur le marché allemand. Les brasseries allemandes avaient des difficultés de faire face à cette situation. Elles n'avaient pas le droit de produire plus que le niveau moyen d'avant-guerre. Les quantités excédant cette limite étaient soumises à l'impôt sur la bière du Reich. Les plus grandes brasseries essayaient de détourner ce problème en rachetant les contingentements des petites brasseries. De cette façon, la brasserie Caspary susmentionnée augmenta son droit de brassage à 110 000 hl. La plupart des petites brasseries ne pouvait pas supporter les charges particulièrement élevées du marché d'après-guerre.

Avec la fin de l'inflation et la déréglementation en 1924, la situation se détendait pendant quelques années avant de connaître à nouveau une forte baisse avec le début de la Grande Dépression. Les créanciers exigèrent les crédits souscrits par les brasseries et l'Etat augmenta fortement l'impôt sur la bière en raison d'un propre besoin en capitaux. La demande s'effondra. Jusqu'à 1933, l'industrie brassicole fut très mise à mal sur le territoire de la Rhénanie-Palatinat d'aujourd'hui. Il n'existait plus que 40 brasseries qui employaient environ 1 250 travailleurs. De ces 40 brasseries, 15 avec plus de 750 employés étaient installées dans les villes de Trèves et de Coblenche. Seuls les arrondissements Altkirchen, Bitburg, Mayen et Kreuznach comptaient encore un nombre significatif de brasseries ou au moins des travailleurs actifs dans le secteur.



Brasserie de Coblenche.

Photo : cc Wolkenkratzer

Après la prise du pouvoir des NS, l'industrie brassicole fut également intégrée au système économique national-socialiste. Elle fut intégrée à des groupes de district régionaux et, en tant que consommatrice de céréales, dans le Reichsnährstand. L'industrie brassicole suivit une évolution

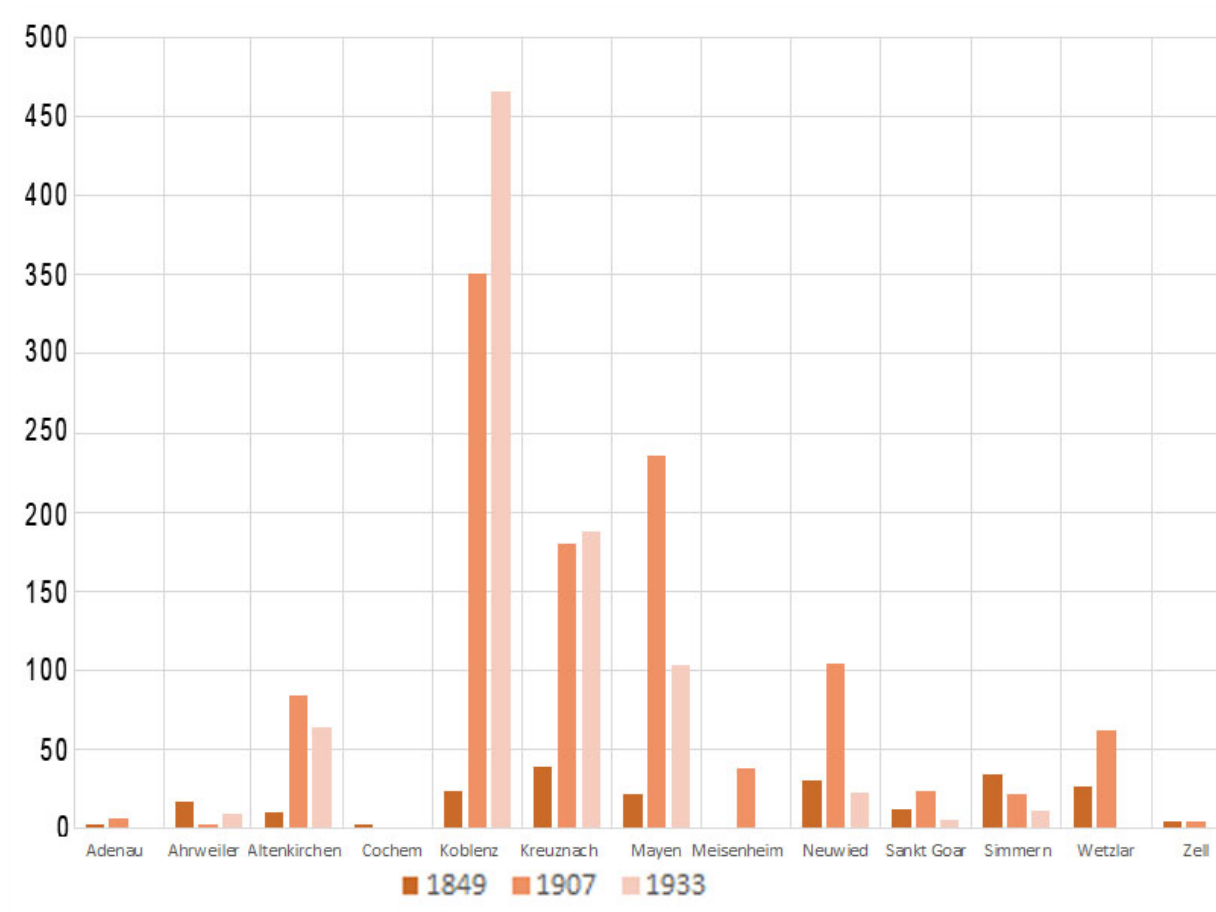
positive. Cette évolution fut toutefois plutôt le fruit d'une situation économique globale favorable que celui d'une politique ciblée des NS. La donne changea avec le début de la Seconde Guerre mondiale. Comme pendant la Première Guerre mondiale, le secteur était confronté à une culture de force, à la réduction de la densité primitive de moût et à une exposition au décret sur la pureté de la bière. Les conséquences pour la branche étaient semblables à celles de la Première Guerre mondiale. Sans oublier les destructions par frappes aériennes.

Immédiatement après la guerre, de nombreuses brasseries étaient dans l'impossibilité de relancer ou reprendre leur production. Dès juin 1945 et malgré la situation défavorable, l'association « Verband Mittelrheinischer Brauereien e. V. » fut créée, suivie de regroupements suprarégionaux dans des associations. Les brasseries qui avaient repris la production après la guerre et qui avaient persévéré après la période d'après-guerre connurent un boom exceptionnel à partir de 1949. Dans le contexte du « miracle économique », lors duquel de larges parties de la population rhénane-palatine connurent la prospérité et la consommation augmenta, la consommation de bière par habitant progressait de 22,7l en 1949 à 141,1l en 1970. Ce sont les brasseries qui misaient sur les méthodes de brassage Lager, une

variante plus prononcée, qui profitaient notamment de cette situation. Cette bière s’imposa nettement face à la bière d’exportation de fermentation haute ainsi que de fermentation basse. En 1983, les habitants de la Rhénanie-Palatinat et de la Sarre consommaient jusqu’à 71 % de bière de type Lager.

L’une de ces brasseries était la brasserie Bitburger. Vers la fin du 19^e siècle, elle connut une évolution typique de nombreuses brasseries : investissements dans de nouvelles installations de production et déjà existantes, passage à la production de bière de fermentation basse, acquisition des contingentements de brassage après la Première Guerre mondiale et donc stabilisation des ventes.

À partir des années 1930, la brasserie partit à l’offensive et commença à commercialiser sa bière de type Lager, distinguée à plusieurs reprises, au-delà de la région - également en bouteille. En 1938, la production atteignit le seuil de 100 000 hl. Ainsi, elle occupait bien avant la Seconde Guerre mondiale une niche sur le marché dominé par la bière d’exportation. Grâce à la production de bière en bouteille et de bière de type Lager, elle devint très vite le nouveau leader du secteur dans la Rhénanie-Palatinat dans la période d’après-guerre. La production de bière augmenta de 200 000 hl en 1961 à 1,8 mio. hl en 1982. Aujourd’hui, la marque Bitburger Pils avec plus de 4 mio. hl en 2012 est la troisième marque la plus préférée sur le marché allemand.



Ouvriers du secteur brassicole dans le district de Coblenz d’après les arrondissements en 1849, en 1907 et en 1933

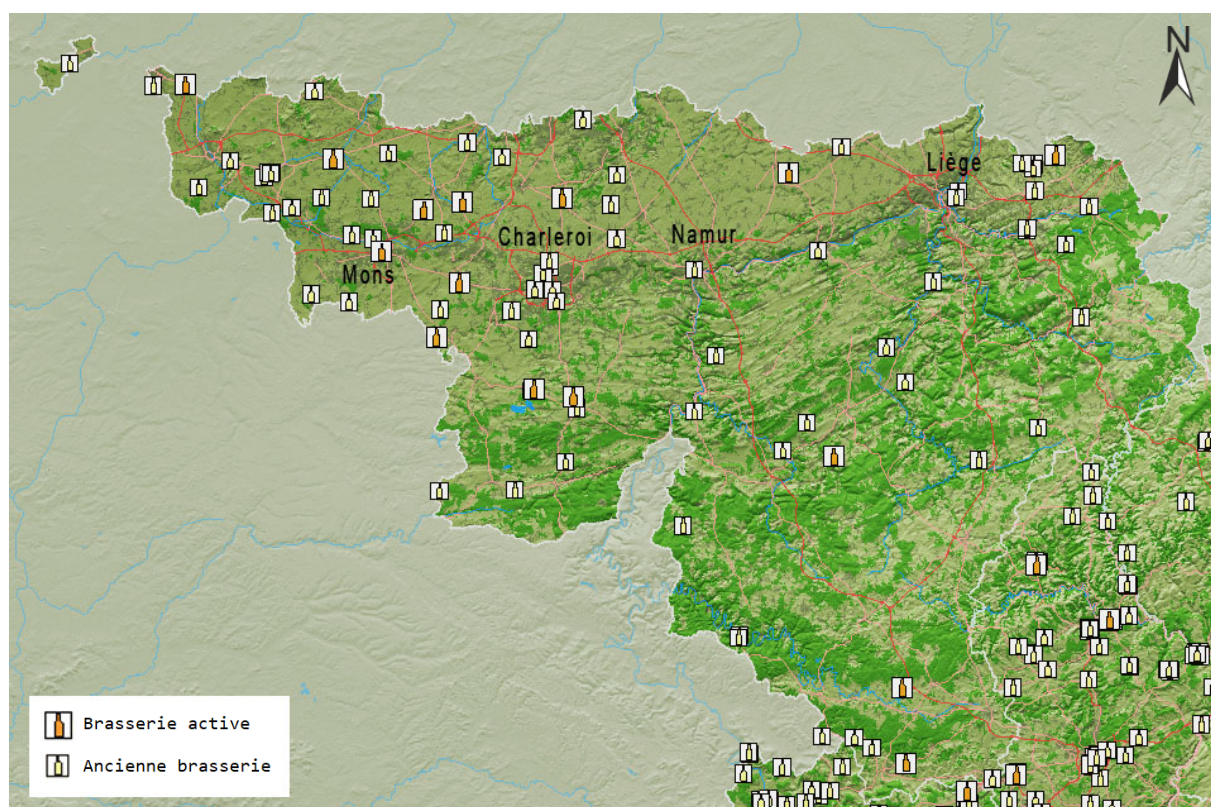
Source : représentation créée par l’auteur selon Fischer, Gert, *Bierbrauen im Rheinland*, Cologne 1985

Malgré cette évolution positive, quelque 50 brasseries ont fermé leurs portes depuis 1950 dans la Rhénanie-Palatinat, de sorte que le processus de concentration se poursuivait. Cette évolution fut déclenchée par la stagnation de la consommation par habitant dans les années 70 et 80 et le déclin continue jusqu'à aujourd'hui depuis les années 90. La concurrence d'éviction qui en résulta signifiait la fin pour de nombreuses brasseries, soit par la vente à d'autres brasseries soit par la fermeture de l'exploitation. La brasserie Bitburger s'est très bien sortie de cette concurrence d'éviction. Aujourd'hui, la Bitburger Holding GmbH (qui regroupe les brasseries et les marques König Pilsener, Licher, Köstritzer, Wernersgrüner et Königsbacher) est le quatrième plus grand groupe brassicole sur le marché allemand.

En 2012, outre la Bitburger Brauerei, il existe dix brasseries de taille moyenne qui servent un marché de débouché régional. Pour survivre, de nombreuses brasseries ont racheté des concurrents ou ont fusionné. Quelques exemples : la Park & Bellheimer AG – en 1995, après le rachat de diverses brasseries, elle fusionne pour devenir la Parkbrauerei und Bellheimer Privatbrauerei K. Silbernagel AG – ou la Erzquell-Brauerei, née en 1976 de la fusion de la Bielsteiner Brauerei avec la Siegtal-Brauerei. La Königsbacher Brauerei AG, qui depuis 1558 brassait sur son site de l'époque à Coblenz, a suivi une évolution particulière. En 1992, elle a été rachetée par le groupe sarrois Karlsberg. En 2010, le groupe Bitburger acquiert des droits de marque de Königsbacher Pils, tout en laissant Karlsberg brasser la bière sur le site de Coblenz. En 2012, Karlsberg a vendu le site à des investisseurs locaux qui y ont fondé la Koblenzer Brauerei GmbH.

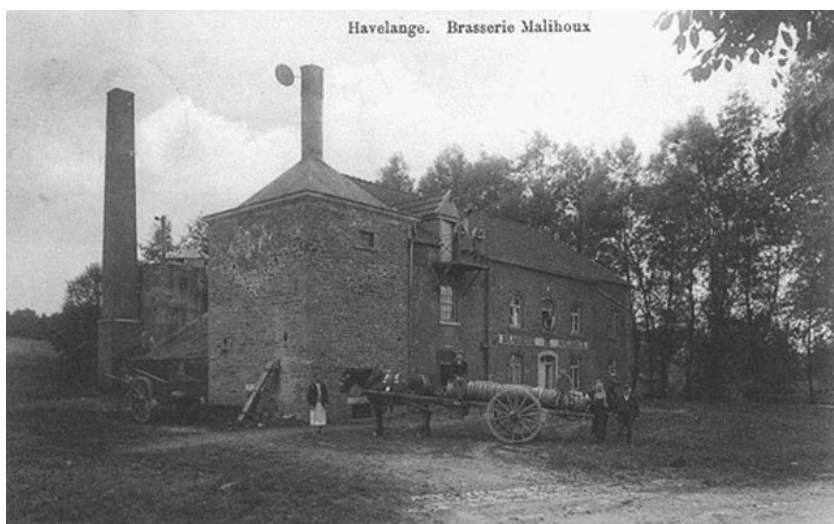
Le brassage en Wallonie

Les brasseries antiques de la villa romaine de Sesselich et du campus de Étalle fournissent des attestations archéologiques d'une tradition brassicole en Wallonie datant d'un millier d'années. La légende régulièrement récitée autour du roi de la bière celtique Gambrinus fait également allusion à cette tradition. Il est aujourd'hui la figure symbolique de la culture brassicole en Europe. L'une des premières attestations écrites de la production de bière wallonne est un certificat adressé aux brasseurs de Huy de l'évêque liégeois Théoduin en 1068. Depuis le 14^e siècle, l'industrie brassicole municipale était organisée en guildes. L'importance financière particulière de la consommation de bière régionale se remarque dans l'impôt sur la bière que la Principauté de Liège prélevait pour le maintien de sa muraille depuis le Haut Moyen Âge.



Sites brassicoles actifs et anciens en Wallonie. Source : GR-Atlas

Deux sortes de bières se développaient dans la région qui restaient dominantes jusqu'à l'industrialisation de la production : la « bière jeune » était brassée tout au long de l'année et, en raison de sa conservation réduite, immédiatement consommée après une fermentation de dix jours seulement. La « bière saison » était brassée par les brasseries de la cour au début de l'hiver avec des ingrédients de meilleure qualité et servie après un stockage de six mois, notamment en été pour apaiser la soif et en complément du paiement des paysans. Outre le métier de la ville, de nombreuses brasseries monastiques marquèrent la culture brassicole de la Wallonie pendant le Moyen Âge et au début des temps modernes. Mais cette corde de tradition connut une fin provisoire avec la sécularisation sous l'occupation française à partir de 1794. Après la mise aux enchères des biens ecclésiastiques, de nombreuses brasseries monastiques continuaient leurs activités de manière laïque, d'autant plus que la suppression des corporations facilitait la création de nouvelles exploitations. En tant que partie de l'espace économique français privilégié par le système continental, l'industrie brassicole wallonne se redressa sous la domination napoléonienne après les turbulences des guerres de révolution.



Brasserie Malihoux à Havelange (Namur)

Source : carte postale historique, coll. D. Warzée

Cependant, des changements fondamentaux dans le système de production n'ont pas eu lieu avant la deuxième moitié du 19^e siècle. Les petites brasseries continuaient d'opérer et étaient installées quasiment dans tous les lieux. La

brasserie de la cour rurale était un type de brasserie courant. Elles cultivaient elles-mêmes ses céréales et produisaient la bière dans une exploitation accessoire. En 1900, la Belgique produisait 14 617 000 hl de bière dans 3 223 exploitations avec des marchés de débouché locaux, dont la production à fermentation haute avait notamment lieu dans les mois d'hiver.

La méthode de brassage à fermentation basse fut introduite pour la première fois en 1884 par la brasserie Wielemans Ceuppens (agglomération bruxelloise) et donc, en comparaison avec les voisins européens, introduite relativement tard. Les brasseries wallonnes adoptèrent que rarement la nouvelle méthode de brassage avant la Première Guerre mondiale. En effet, les coûts de transformation des installations brassicoles et d'une technique de refroidissement moderne étaient élevés. Mais la formation des brasseurs belges restait tout de même dans l'air du temps : L'activité prenait en compte la production de plus en plus scientifique grâce aux études de Pasteur (1876) et d'Emil Christian Hansen (1883) en ouvrant des écoles de brasseries à Gand et Louvain en 1887 déjà.



Brasserie Wallonne. Pavillon d'exposition à l'Exposition de Charleroi 1911.

Source : Carte postale historique

La mobilisation pendant la Première Guerre mondiale avait comme conséquence de véritables problèmes de personnel et d'approvisionnement de matières premières auprès de nombreuses brasseries, ce qui

résulta souvent dans des fermetures. En beaucoup de lieux, les forces d'occupation allemandes réquisitionnèrent les moyens de production, notamment des cuves de brassage en cuivre pour la fabrication de matériel de guerre, mais également des véhicules et des animaux de traction. Les brasseurs procédèrent à des fusions suprarégionales pour assurer collectivement l'approvisionnement de matières premières et garantir une production minimale. La qualité de la bière en souffrait énormément, car

des succédanés, tels que de la betterave ou des fruits à coque, furent ajoutés à la préparation. Pendant cette triste phase, la bière de type Lager importée et très populaire marqua les esprits des soldats ennemis. À l'époque où la bière fut servie dans des cruches en terre ou en métal, la couleur trouble de la bière de fermentation haute ne revêtait qu'une importance secondaire. Avec l'introduction de verres à boire produits industriellement en masse pour la gastronomie, la bière translucide, claire (« dorée ») de fermentation basse exerça une grande fascination sur les consommateurs et fut considérée comme la variante de boisson noble après la Première Guerre mondiale. Avec cette méthode de



brassage, la bière se conservait plus longtemps ce qui élargissait également le rayon de débouché des brasseries.

*Camion de bière avec
roues élastiques (Schneider
et. Cie.) de la brasserie
bruxelloise Wielemans-
Ceuppens 1911
Photo : Petit Journal du
Brasseur, N°880, 18.8.1911*

Après la Première Guerre mondiale, le nombre de brasseries diminua à environ 2 000 exploitations au niveau national, mais, malgré des paiements de réparation allemands élevés, elles étaient nombreuses à échouer par manque d'investissements nécessaires à la reprise d'une production dans un contexte d'économie de paix. D'autres exploitations fusionnèrent pour former de grandes et moyennes brasseries plus économiques. Les nouvelles associations permettaient de réaliser des agrandissements et de moderniser les installations de production, de sorte que la méthode de brassage à fermentation basse commença à percer après 1918. Sa part de marché de 15 % pendant cette époque augmenta rapidement.

En Wallonie, l'introduction de la production à fermentation basse en 1921 a marqué le début de l'ascension de la brasserie Piedboeuf à Jupille-sur-Meuse (agglomération liégeoise). Elle existait depuis 1853, mais les quantités qu'elle produisait étaient jusqu'alors insignifiantes. Dans les années 1930, elle était l'une des principales brasseries de la Belgique. La clientèle des producteurs de bière de fermentation haute diminua à vue d'œil. Ces producteurs se limitaient alors souvent à la distribution des produits de leurs concurrents. Certaines brasseries réussirent toutefois à poursuivre une fabrication de bières spéciales de fermentation haute de grande qualité. En 1930, la Belgique comptait encore quelque 1 546 brasseries actives avec une production annuelle de 16 099 000 hl, en 1940, il ne restait plus que 1 120 exploitations avec une performance annuelle de 12 488 000 hl.

Soumises à l'occupation allemande pendant la Seconde Guerre mondiale, les brasseries devaient faire face à un rationnement strict des denrées alimentaires de base à partir de 1940 : les occupants réquisitionnaient la plupart de l'orge et l'importation des succédanés pour la bière, à savoir le maïs et le riz, fut supprimée. Afin d'éviter tout licenciement, de nombreuses brasseries tentèrent de maintenir la production à un niveau élevé, ce qui résulta dans une bière de très faible qualité. Les prix fixes obligatoires de la bière (« Garantie 1941 ») contribuaient également à la dégradation de la qualité de la bière.

Les brasseurs wallons tentèrent de remédier à la pénurie de matières premières en utilisant des substituts quelque peu originaux : ainsi, la brasserie Gève à Braine-l'Alleud ajouta pour la première fois du sirop, d'autres exploitations mélangèrent à la bière des betteraves tranchées comme substitut du malt. Outre le houblon, le sucre caramel, des feuilles de camomille, de la coriandre et des écorces de citron et d'orange étaient également utilisés pour aromatiser la bière. Comme il était plus facile de produire de tels mélanges à l'aide de la méthode de brassage à fermentation haute, cette dernière connut une certaine reprise pendant la Seconde Guerre mondiale.

En raison d'une pénurie de carburant et d'animaux de traction, la distribution de la bière de guerre posait problème aux brasseurs et rendait une livraison régulière quasiment impossible. Face aux conditions économiques difficiles, le nombre de brasseries belges diminua à 804 exploitations avec un volume de 7.869.917 hl en 1945. De nombreuses brasseries ne reprirent pas leur production pendant l'après-guerre, car un retour sur le marché réussi signifiait reconstruire les installations et elles ne disposaient pas de réserves financières suffisantes. Les fusions pour créer de plus grandes exploitations se poursuivaient. Jusqu'à 1960, le nombre de brasseries chuta à 414 brasseries pour une production annuelle de 10 109 820 hl, jusqu'à 1980, à 143 brasseries avec 14 291 304 hl de production annuelle.



Rond de bière de la Brasserie des Alliés à Marchienne-au-Pont

De nombreuses brasseries diversifiaient leur palette de produits en proposant des eaux minérales et des limonades, car la production de ces boissons ne nécessitait qu'une faible technicisation et l'on pouvait profiter des mêmes voies de distribution. Jusqu'à la fin des années 1970, la production de bière à fermentation basse dominait le marché belge jusqu'à 90 %, mais dans les années 1980 et 1990, les bières spéciales et fortes, de fermentation haute, à la fois tradition-

nelles et diversifiées, réapparurent sur le marché intérieur belge ainsi que sur le marché d'exportation. Dans les années 1990, le pourcentage de la bière de fermentation basse se situait temporairement à nouveau à 70 %. Pendant cette phase, le nombre de brasseries belges augmenta à nouveau de quelque 125 (1986) à 143 brasseries (1988).

Le succès des petites brasseries proposant un assortiment de bières hétérogènes se trouve dans un débouché de bière élevé dans la gastronomie-café belge. La culture de consommation ainsi que les bouteilles de petites contenances, les verres spécifiques et les rituels autour de la bière apportent du plaisir au consommateur. Dans ce cadre, les consommateurs sont prêts à payer des prix beaucoup plus

élevés que ceux pratiqués sur les bières à consommer chez soi, sans oublier que la marge bénéficiaire est beaucoup plus élevée sur les bières fortes et spéciales que sur les bières de type Lager. La Wallonie pouvait notamment profiter de cette évolution, car la majorité des brasseries wallonnes, et plus particulièrement celles situées dans les endroits ruraux des Ardennes, ont toujours un caractère artisanal.

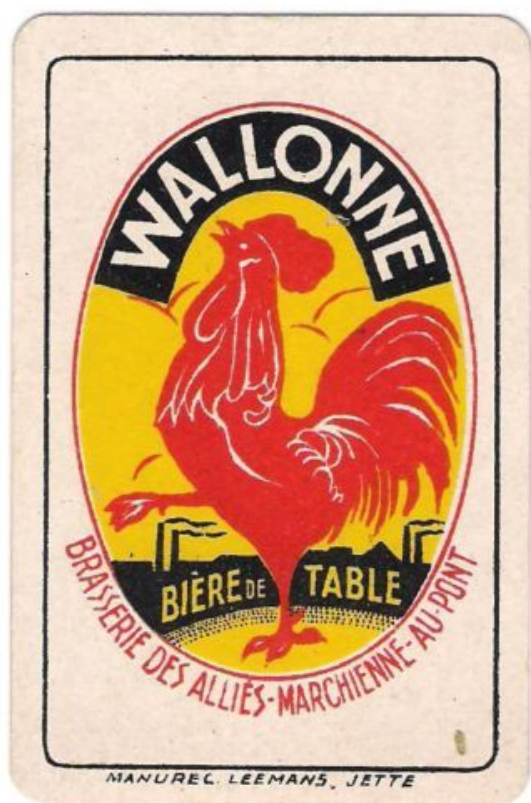


Brasserie des Alliés, Marchienne-au-Pont, bâtie 1937/38. Photo : cc Jmh20

Les nouvelles exploitations, qui se sont créées depuis les années 1980 en Wallonie, sont avant tout des petites brasseries et des microbrasseries, telles que la Brasserie de Blaugies (1987), la Brasserie Fantôme à Soy (1988), la Brasserie La Caracole à Falmignoul (1990) et la Brasserie d'Ambly (1996). Une spécialité régionale, qui date

depuis l'époque préindustrielle, est la bière de saison qui est vendue, comme le veut la tradition, dans une bouteille de champagne de 75 cl bouchée. Sans oublier les bières typiquement belges, telles que les bières de blé très aromatisées (p.ex. la Brasserie du Bocq qui produit à Purnode depuis 1858), les

bières fortes (p.ex. les bières Bush de la Brasserie Dubuisson à Pipaix depuis 1769), les bières d'abbaye et les bières trappistes qui sont brassées en Wallonie.



Carte de jeu de la Brasserie des Alliés, Marchienne-au-Pont

L'Ordre des Trappistes s'installa pour la première fois en Belgique au 11^e siècle, à proximité de l'abbaye d'Orval d'aujourd'hui. Mais comme les nombreuses communautés de l'Église furent fermées suite à la Révolution française, les abbayes d'aujourd'hui sont toutes de nouvelles fondations : En 1850, l'abbaye Notre Dame de Scourmont (marque : Chimay) a été fondée par les frères du Westvleteren flamand, l'abbaye Notre Dame de St. Remy (marque : Rochefort) a été nouvellement construite en 1887 et l'Abbaye Notre Dame d'Orval

(marque : Orval) existe à nouveau que depuis 1926. Ainsi, aujourd'hui, trois des sept brasseries trappistes au monde sont installées en Wallonie. Seules les bières fortes d'une qualité exceptionnelle et dont la fabrication par une main-d'œuvre séculaire a été surveillée par au moins un moine trappiste peuvent prétendre à la dénomination protégée « bière trappiste ». Le bénéfice issu de la vente de la bière est exclusivement utilisé par les abbayes pour l'entretien de l'abbaye et pour des œuvres caritatives. Les diverses exploitations se distinguent nettement par leur volume de production, ainsi environ 123 000 hl de Chimay sont produits par an, la production d'Orval est déjà plus petite avec quelque 45 000 hl et la production de Rochefort encore plus petite avec 18 000 hl.

De par leur appellation et leur présentation (avec notamment des saints stylisés et des vitraux gothiques), de nombreuses bières d'abbaye prétendent suivre une tradition de brassage médiévale et espèrent favoriser leurs ventes. Outre les marques connues telles que Leffe et Grimbergen, il s'agit notamment de certains produits des brasseries wallonnes Lefebvre de Quenast et la Brasserie Du Bocq à Purnode. Contrairement aux produits trappistes, l'authenticité des bières d'abbaye varie fortement. Dans certains cas, des brasseries ont été construites dès la sécularisation dans d'anciens monastères au début du 19^e siècle. Certaines bières d'abbaye reprennent la dénomination d'anciens monastères ou d'autres qui existent encore sans lien direct, telles que l'Abbaye des Rocs à Montignies-sur-Roc. L'Union des Brasseurs Belges a mis un terme à la prolifération sauvage qui existait depuis longtemps des bières d'abbaye aux liens monastiques douteux avec l'introduction d'un certificat, qui, outre des exigences de qualité, exige également le paiement de redevances aux différentes communautés d'ordre.

Le conflit flamand-wallon a également des répercussions sur le marché de la bière, car de nombreuses marques ne sont pas vendues au-delà de la frontière linguistique, tandis que d'autres changent de nom : p.ex. la « Binchoise Blonde », fabriquée depuis la fin des années 1980 dans une petite brasserie artisanale à Binche, s'appelle « Fakir » en Flandres. Jusqu'au milieu des années 1980, plus de 70 % de la production de bière belge se limitait aux provinces de l'est et l'ouest de la Flandre, Limburg et Brabant. Cette domination quantitative de la partie flamande du pays et de la capitale s'est déplacée de manière favorable vers la province de Liège par la grande brasserie AB Inbevs à Jupille-sur-Meuse.



Brasserie Duboisson.

Photo : colonel_angel 2008

Une clarification d'une évolution wallonne spécifique dans l'industrie brassicole par rapport à une perspective flamande ou métropolitaine reste toutefois limitée, la situation de tension entre petites brasseries et groupes brassicoles mondiaux est plus marquante. Au début des années 1970, les deux leaders belges, à savoir la brasserie Artois à

Louvain et la brasserie Piedboeuf à Liège, ont racheté ensemble la grande brasserie Brassico en difficulté financière située à Ghlin, en Wallonie. La coopération a rencontré une bienveillance politique,

empêchant ainsi la prise d'influence de la brasserie américaine Schlitz, tout en conservant un site brassicole ultramoderne (capacité annuelle de 1 mio. hl). Finalement, la coopération a débouché dans la création du groupe Interbrew avec une part de marché nationale de plus de 60 % en 1978. Au sein de la Belgique, Interbrew (et ses successeurs) pratique lors de la production de bière à fermentation basse une division de travail entre ses deux principaux sites de production : alors que la Stella Artois, bière aux quantités d'exportation les plus élevées du pays, est produite à Louvain, en Flandre, le groupe brasse à Jupille-sur-Meuse en Wallonie la bière la plus consommée au sein de la Belgique (Jupiler) avec une part de marché de 33 % (2007).

Face à la popularité internationale croissante des bières spéciales, fortes et d'abbaye belges, Interweb acquiert d'autres brasseries avec des marques établies, dont la production a été pour la plupart d'entre elles entre-temps transférée sur les deux principaux sites de productions plus économiques : la production de Leffe a p.ex. été déplacée en 1996 de Mont-Saint-Guibert à Louvain. Régulièrement, de telles mesures ont déclenché des protestations de la part des communes, du personnel et des consommateurs concernés, comme pour la brasserie de Hooegaarden, dont la production a été déplacée à Jupille en 2006-2007. Dans les années 1990, le groupe acquiert également des brasseries dans les jeunes marchés de l'Europe médiane et finalement des entreprises internationales importantes telles que le groupe britannique Whitbread (2001) et la société allemande Beck & Co. (2002). De la fusion de Interbrew avec le groupe de boissons d'Amérique latine Ambev (2004) en groupe Inbev et de l'acquisition de Anheuser-Busch en 2008 est né le leader mondial AB Inbev, qui tient une part de marché de 62 % en Belgique (2010).



Brasserie Piedboeuf, Jupille-sur-Meuse. Photo : Jacques Renier 2005

La deuxième plus grande société sur le marché de la bière belge est aujourd'hui le groupe Heineken avec siège au Pays-Bas, avec une part de 15 %, qui a mis pied sur le marché belge notamment par l'acquisition des brasseries Alken-Maes du

groupe britannique Scottish & Newcastle-Group en 2008. La troisième plus grande entreprise brassicole est Haacht avec une part de marché de 5 %. Globalement, la consommation de bières de fermentation basse, avec une part de marché de plus de 85 % (2010), est à nouveau à la hausse par rapport aux autres variantes. Parallèlement à l'influence croissante des capitaux internationaux, l'importance de l'exportation augmente également : alors qu'entre 1975 et 1995, l'exportation n'arrivait qu'à compenser la consommation par habitant en chute sur le marché intérieur belge, le pourcentage de l'exportation de la production totale a augmenté d'environ 20 % au début des années 1990 à actuellement 60 %. Les marchés d'exportation les plus importants sont la France, les Pays-Bas, les États-Unis et l'Allemagne.

Sources

Grande Région

Antz, E. L., Pfälzische Braukunst. Zum 50jährigen Jubiläum der Firma Heinrich Treiber, Brauerei Feldschlösschen Oggersheim, Oggersheim.

Bernardt, Ann-Marie: Unterwegs auf den Spuren des belgischen Bieres, Eupen 2005.

Bitburger Brauerei Th. Simon GmbH, Chronik der Bitburger Brauereien. Brautradition seit 1817, Trier.

Boucher, Paul 1910: Das Braugewerbe in Elsaß-Lothringen, Erlangen

Colin, Jean-Claude 1992: La bière en Lorraine, Strasbourg

Datamonitor: Belgium – Beer. Industry Profile, 2002-2010, New York u. a. 2002-2010.

Fischer, Gert (1985): Bierbrauen im Rheinland, Köln.

Hieronymus, Stan: Brew like a Monk. Trappist, Abbey, and Strong Belgian Ales and How to Brew Them. Culture and Craftsmanship in the Belgian Tradition, Boulder, CO 2005.

Hofmacher, Klaus (1998): Biervielfalt an Rhein und Maas. Eine Geschichte mit Zukunft. In: Fritz Langensiepen und Jürgen Sieckmeyer (Hg.): Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn, S. 95–105.

Imhof, Thomas (1998): Bitte ein Bit. Schlüsselfaktoren einer Eifeler Brauerei-Karriere. In: Fritz Langensiepen und Jürgen Sieckmeyer (Hg.): Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn, S. 75–84.

Indekeu, Jan: Streifzug durch die Belgische Brauereigeschichte, in: Jahrbuch der Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens, 1997, S. 87-123.

Jaroszewski, David: Évolution du secteur brassicole belge de 1945 à nos jours, Diss., Université de Liège 1993.

Jackson, Michael: The Great Beers of Belgium, 3. durchgesehene und erweiterte Auflage, London 1998.

Jouffroy, Christian 1998: La Bière à Metz et en Moselle. Saint Arnoul patron des brasseurs, Woippy

Jungbluth, Moritz/Jungbluth, Uli (2010): Bier im Westerwald. Vom Kräutergebräu zum Hopfenbier – Bierbrauen auf dem Gebiet des heutigen Westerwaldkreises, Selters.

Konrads, Ingo (1998): Das Grüne Gold. Hopfenanbau im Rheinland gestern und heute. In: Fritz Langensiepen und Jürgen Sieckmeyer (Hg.): Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn, S. 181–193.

Langensiepen, Fritz; Sieckmeyer, Jürgen (Hg.) (1998): Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn.

Patroons, Wilfried: La route belge de la bière, Tournai 1984.

Persyn, Damiaan/Swinnen, Johan F. M./Vanormelingen, Stijn: Belgian Beers: Where History Meets Globalization (= LICOS Discussion Paper series 271/2010), Leuven 2010.

Rabanes, P. & Ziller, G. 1980: La bière en images. Lorraine 1900-1950, Saint-Nicolas-de-Port

Spang, Paul 1983: Das Bier und die Brauereien in Luxemburgs Geschichte, in: Hémécht. Zeitschrift für Luxemburger Geschichte, Bd. 1, S. 93-105

Trouillet, Jean-Georges & Albert, Francis 2008: Chemins de fer et brasseries en Alsace-Lorraine et au Grand-Duché de Luxembourg, o. O.

Voluer, Philippe u.a. 1993: Onse Be'er ass gudd! Bier und Brauwesen in Luxemburg, Esch/Alzette

Verstl, Ina: A la Belge. Oder: Der aufhaltsame Aufstieg des belgischen Braukonzerns Interbrew, Teil1, in: Brauwelt, 2003, Nr. 34/35, S. 1081-1083 und Teil 2, in: Brauwelt 2003, Nr. 39/40, S. 1216-1219

Verstl, Ina: Hercule trank lieber heiße Schokolade. Belgiens Brauer beweisen: eine nationale Nischenpolitik, Exportausweitung und Internationalisierung führen zum Erfolg, in: Brauwelt, 2001, Nr. 37, S. 1468-1475.

Voluer, Philippe 2008: Le grand livre de la bière en Lorraine. Deux mille ans de tradition et de savoir-faire. Les lieux, les hommes, les produits, Nancy

Webb, Tim: Good Beer Guide Belgium, St. Albans 52005.

Weydert, N. 1985: L'industrie brassicole au Luxembourg, in: Benelux, Bd. 2, S. 24-31.

Woods, John/Rigley, Keith: The Beers of Wallonia. Belgium's Best Kept Secret, Bristol 1996.

Luxembourg

Spang, Paul 1983: Das Bier und die Brauereien in Luxemburgs Geschichte, in: Hémecht. Zeitschrift für Luxemburger Geschichte, Bd. 1, S. 93-105

Trouillet, Jean-Georges & Albert, Francis 2008: Chemins de fer et brasseries en Alsace-Lorraine et au Grand-Duché de Luxembourg, o. O.

Voluer, Philippe u.a. 1993: Onse Be'er ass gudd! Bier und Brauwesen in Luxemburg, Esch/Alzette

Weydert, N. 1985: L'industrie brassicole au Luxembourg, in: Benelux, Bd. 2, S. 24-31.

Lorraine

Boucher, Paul 1910: Das Braugewerbe in Elsaß-Lothringen, Erlangen

Colin, Jean-Claude 1992: La bière en Lorraine, Strasbourg

Jouffroy, Christian 1998: La Bière à Metz et en Moselle. Saint Arnoul patron des brasseurs, Woippy

Rabanes, P. & Ziller, G. 1980: La bière en images. Lorraine 1900-1950, Saint-Nicolas-de-Port

Trouillet, Jean-Georges & Albert, Francis 2008: Chemins de fer et brasseries en Alsace-Lorraine et au Grand-Duché de Luxembourg, o. O.

Voluer, Philippe 2008: Le grand livre de la bière en Lorraine. Deux mille ans de tradition et de savoir-faire. Les lieux, les hommes, les produits, Nancy

Sarre

Hoffmann-Güth, Claus (1998): Die Entwicklung der Karlsberg Brauerei 1918-1992, Saarbrücken

Kloevekorn, Fritz, Neufang, Oskar Friedrich & Lauer, Walter (1953): Geschichte des Brauwesens im Saarland unter besonderer Berücksichtigung des Braugewerbes im Raume der Stadt Saarbrücken, Saarbrücken

Rhénanie-Palatinat

Antz, E. L., Pfälzische Braukunst. Zum 50jährigen Jubiläum der Firma Heinrich Treiber, Brauerei Feldschlösschen Oggersheim, Oggersheim.

Bitburger Brauerei Th. Simon GmbH, Chronik der Bitburger Brauereien. Brautradition seit 1817, Trier.

Fischer, Gert (1985): Bierbrauen im Rheinland, Köln.

Hofmacher, Klaus (1998): Biervielfalt an Rhein und Maas. Eine Geschichte mit Zukunft. In: Fritz Langensiepen und Jürgen Sieckmeyer (Hg.): Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn, S. 95–105.

Imhof, Thomas (1998): Bitte ein Bit. Schlüsselfaktoren einer Eifeler Brauerei-Karriere. In: Fritz Langensiepen und Jürgen Sieckmeyer (Hg.): Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn, S. 75–84.

Jungbluth, Moritz/Jungbluth, Uli (2010): Bier im Westerwald. Vom Kräutergebräu zum Hopfenbier – Bierbrauen auf dem Gebiet des heutigen Westerwaldkreises, Selters.

Konrads, Ingo (1998): Das Grüne Gold. Hopfenanbau im Rheinland gestern und heute. In: Fritz Langensiepen und Jürgen Sieckmeyer (Hg.): Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn, S. 181–193.

Langensiepen, Fritz; Sieckmeyer, Jürgen (Hg.) (1998): Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn.

Wallonie

Bernardt, Ann-Marie : Unterwegs auf den Spuren des belgischen Bieres, Eupen 2005.

Datamonitor: Belgium – Beer. Industry Profile, 2002-2010, New York u. a. 2002-2010.

Hieronymus, Stan: Brew like a Monk. Trappist, Abbey, and Strong Belgian Ales and How to Brew Them. Culture and Craftsmanship in the Belgian Tradition, Boulder, CO 2005.

Indekeu, Jan: Streifzug durch die Belgische Brauereigeschichte, in: Jahrbuch der Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens, 1997, S. 87-123.

Jaroszewski, David: Évolution du secteur brassicole belge de 1945 à nos jours, Diss., Université de Liège 1993.

Jackson, Michael: The Great Beers of Belgium, 3. durchgesehene und erweiterte Auflage, London 1998.

Patroons, Wilfried: La route belge de la bière, Tournai 1984.

Persyn, Damiaan/Swinnen, Johan F. M./Vanormelingen, Stijn: Belgian Beers: Where History Meets Globalization (= LICOS Discussion Paper series 271/2010), Leuven 2010.

Verstl, Ina: A la Belge. Oder: Der aufhaltsame Aufstieg des belgischen Braukonzerns Interbrew, Teil1, in: Brauwelt, 2003, Nr. 34/35, S. 1081-1083 und Teil 2, in: Brauwelt 2003, Nr. 39/40, S. 1216-1219

Verstl, Ina: Hercule trank lieber heiße Schokolade. Belgiens Brauer beweisen: eine nationale Nischenpolitik, Exportausweitung und Internationalisierung führen zum Erfolg, in: Brauwelt, 2001, Nr. 37, S. 1468-1475.

Webb, Tim: Good Beer Guide Belgium, St. Albans 52005.

Woods, John/Rigley, Keith: The Beers of Wallonia. Belgium's Best Kept Secret, Bristol 1996.

Liens

[Barth-Haas Group, Beer Production. Market Leaders and their Challengers](#)

[Bofferding](#)

[Brasserie de Luxembourg](#)

[Brasserie Simon](#)

[Brasseriesdemoselle](#)

[industrie.lu: brasseries](#)

[TCB Beverages](#)

Publié dans cette série jusqu'à présent :

- N° 1 (2007): [Christian SCHULZ](#), [Peter DÖRRENBÄCHER](#), [Holger PANSCH](#): L'industrie automobile dans la Grande Région SaarLorLux 2007 - production, développement, formation
- N° 2 (2007): [Michel PAULY](#): Les institutions hospitalières médiévales dans la Grande Région SaarLorLux (de 600 à 1500)
- N° 3 (2007): [Thomas SCHNEIDER](#): La division naturelle de l'espace de la Grande Région SaarLorLux
- N° 4 (2008): [Malte HELFER](#): Essor et déclin de l'exploitation du charbon dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 5 (2008): [Eva MENDGEN](#): La production en verre et cristal dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 6 (2008): [Cristian KOLLMANN](#): Noms de famille issus du métier du verrier (all. « Glaser »)
- N° 7 (2008): [Sonja KMEC](#): Le culte de Notre-Dame de Luxembourg
- N° 8 (2008): [Giovanni ANDRIANI](#): Miraculés de Notre-Dame de Luxembourg au 17^e siècle
- N° 9 (2009): [Malte HELFER](#): Transport public transfrontalier dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 10 (2009): [Malte HELFER](#): Les cartes de l'occupation du sol de la Grande Région SaarLorLux de CORINE Landcover
- N° 11 (2009): [Malte HELFER](#): La carte de Cassini (1750-1815)
- N° 12 (2009): [Malte HELFER](#): La carte de Tranchot et Müffling (1801-1828)
- N° 13 (2009): [Malte HELFER](#): La carte de Ferraris (1771-1777)
- N° 14 (2009): [Daniel ULLRICH](#): Le tourisme de la pompe dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 15 (2009): [Laurent PFISTER](#): Le climat de la Grande Région SaarLorLux
- N° 16 (2010): [Paul THOMES](#), [Marc ENGELS](#): La sidérurgie et l'industrie de l'acier dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 17 (2010): [Pierre GINET](#): Grands équipements sportifs dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 18 (2010): [Wolfgang BETHSCHEIDER](#): L'enseignement supérieur dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 19 (2010): [Malte HELFER](#): Zones protégées Natura 2000 dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 20 (2010): [Martin UHRMACHER](#): Les léproseries dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 21 (2010): [Ines FUNK \(KRUMM\)](#): La santé publique dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 22 (2013): [Alain PENNY](#): Villes du Moyen Âge tardif dans la Grande Région SaarLorLux (1180-1500)
- N° 23 (2013): [Patrick WIERMER](#): La perception de la Grande Région SaarLorLux par les médias
- N° 24 (2014): [Christian WILLE](#): Travailleurs frontaliers dans la Grande Région SaarLorLux (1998-2008)
- N° 25 (2014): [Florian WÖLTERING](#): Le tourisme dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 26 (2014): [Claude BACK](#): Les modifications territoriales dans la Grande Région SaarLorLux du Congrès de Vienne à aujourd'hui
- N° 27 (2015): [Christoph HAHN](#): L'industrie automobile dans la Grande Région SaarLorLux en 2011 - évolutions actuelles, défis et solutions possibles
- N° 28 (2015): [Barbara NEUMANN](#), [Jochen KUBINIÖK](#): Les sols de la Grande Région SaarLorLux
- N° 29 (2015): [Christian WILLE](#): Développements et structures de la coopération transfrontalière dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 30 (2016): [Christian WILLE](#): Frontaliers atypiques dans la Grande-Région SaarLorLux

gr-atlas.uni.lu



- N° 31 (2016): [Michel DESHAIES](#): Parcs naturels dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 32 (2016): [Brigitte KASTEN](#), [Jens SCHÄFER](#): Possessions en prêt au Haut Moyen Âge des abbayes de Gorze et Wissembourg dans la Grande Région SaarLorLux (661 - ca. 860)
- N° 33 (2016): [Eva MENDGEN](#): Sites du patrimoine mondial de l'UNESCO dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 34 (2018): [Malte HELFER](#): Le découpage administratif de la Grande Région SaarLorLux
- N° 35 (2018): [Malte HELFER](#): Le développement du trafic ferroviaire dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 36 (2018): [Birte NIENABER](#), [Ursula ROOS](#): Migrants internationaux et migration dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 37 (2018): [Emile DECKER](#): La production en céramique dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 38 (2018): [Simon EDELBLUTTE](#): L'industrie textile dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 39 (2020): [Guénaél DEVILLET](#), [Mathieu JASPARD](#), [Juan Vazquez PARRAS](#): L'offre transfrontalière en commerce de détail dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 40 (2020): [Georg SCHELBERT](#), [Stephan BRAKENSIEK](#): La construction d'églises pendant le XX^e siècle dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 41 (2020): [Florian WÖLTERING](#), [Juliano DE ASSIS MENDONÇA](#): Le brassage dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 42 (2021): [Interregionale Arbeitsmarktbeobachtungsstelle](#): La démographie de la Grande Région SaarLorLux
- N° 43 (2021): [Christian WILLE](#): Les pratiques du quotidien transfrontalières dans la Grande Région SaarLorLux
- N° 44 (2022): [Philippe Moulin](#): Fiefs des comtes de Luxembourg au 13^e siècle (Grande Région SaarLorLux)
- N° 45 (2022): [Marie-Paule Jungblut](#): Les musées de la Grande Région SaarLorLux