

## Les petits brasseurs menacés par le manque de houblon

---

Les petites brasseries ont le vent en poupe mais le succès de leur produits repose sur des houblons spéciaux, dont la production ne parvient pas à satisfaire la demande.

Les Suisses aiment les bières du pays, avec une préférence très nette pour les petites productions, souvent locales. «Les breuvages avec des houblons amers et des arômes spéciaux battent tous les records», se réjouit Alois Gmür, propriétaire de la brasserie Rosengarten à Einsiedeln et président de la communauté de petits et moyens brasseurs.

Les chiffres le prouvent. En 1990, il existait 30 brasseurs enregistrés et à la fin 2013 ils étaient 409, comme le souligne le *Tages-Anzeiger* dans son édition du 11 septembre 2014. Et certains sont capables de produire près de 1000 bières différentes sur la base de variantes de houblons.

### Goulets d'approvisionnement

Ce sont ces spécialités qui font le succès des petites brasseries mais qui leur causent également des inquiétudes. Car ces arômes aux noms parfois exotiques comme Polaris, Mandarina de Bavaria, Nelson Sauvin ou encore Hüll Melon constituent leur talon d'Achille, tant la demande est forte.

«Il y a des goulets d'approvisionnement», reconnaît Roland Beggiato, directeur des ventes chez Baywa, un groupe allemand spécialisé dans ces houblons spéciaux. Certains sont même devenus introuvables depuis juillet, s'inquiètent des brasseurs.

Une véritable épée de Damoclès pour eux. D'un côté, ils ne peuvent plus produire leurs bières, mais en plus, ils n'arrivent plus à lancer de nouveaux produits, à l'image de la brasserie Doppelleu à Winterthur. Cette dernière passe désormais beaucoup de temps à rechercher des houblons alternatifs.

### Les espoirs d'une bonne récolte

Cette pénurie se traduit également par une envolée des prix. Selon Philip Bucher, directeur chez Doppelleu, certains tarifs ont carrément doublé en deux ans et désormais, un houblon spécial coûte six fois plus qu'un produit normal, normalement facturé à cinq euros (six francs) le kilo.

Les brasseurs se battent pour ne pas augmenter le prix de vente de leurs boissons qui est déjà substantiellement plus élevé qu'une bière plus classique dans les restaurants. Les fabricants espèrent que la situation va se détendre.

La récolte à venir devrait en effet être non seulement de meilleure qualité -la précédente avait souffert des intempéries- mais aussi plus abondante en raison de l'augmentation de surfaces de culture.



# Les petits brasseurs menacés par le manque de houblon

---

## Une Suisse pauvre en houblon

En Allemagne, principal producteur avec les États-Unis, ces houblons spéciaux représentent seulement 287 hectares, soit moins de 2% de la production totale. Une situation qui pousse des responsables à promouvoir la production en Suisse mais les difficultés sont nombreuses.

En effet les nouvelles variétés sont protégées durant leurs premières années et ne peuvent donc être qu'importées. «Nous sommes en contact avec des centres de culture en Allemagne pour qu'ils nous libèrent quelques espèces», explique Markus Reutimann, agriculteur à Unterstammheim (ZH).

La production en Suisse reste de toute façon marginale, avec 16 hectares qui fournissent près de 34 tonnes de houblon traditionnel par an. A peine 10 à 12% des besoins annuels. En outre, elle est destinée aux membres de l'Association Suisse des Brasseries qui s'en assure l'exclusivité avec des contrats sur dix ans, voire plus.

Par Pascal Schmuck, Zurich.

