

Liquides & Conditionnement

- Bière • Champagne • Cidre • Eau • Huile de table
- Jus de fruits • Lait • Sirop • Soft-drinks
- Sauce • Soupe • Spiritueux
- Vin • Vinaigre

La revue des professionnels de l'embouteillage

Machines d'emballage en salons spécialisés



Des crémants
se démarquent



Visite d'usine
en 3D



Les spiritueux
s'exportent

BRASSERIE

French Craft Brewers, huit brasseurs indépendants au SIAL

Sous la bannière tricolore, le groupement fait front commun pour promouvoir et faire mieux connaître ses bières aux visiteurs et acheteurs internationaux du salon de l'alimentation.

Le groupement a été créé en 2009, après la participation de quelques brasseurs au Mondial de la bière sous le pavillon France à Montréal, Canada. Le constat d'alors était clair, les bières françaises souffraient d'un manque de reconnaissance à l'étranger et certains marchés dont le marché américain se révélaient difficiles à pénétrer.

« Nous avons alors pensé à mutualiser nos ressources pour mener une action commune et travailler ensemble à une stratégie pour pénétrer ce marché américain » explique Annick Castelain, actuelle présidente de French Craft Brewers et directeur général de la brasserie Castelain. Depuis, une série de participation à des manifestations brassicoles, semaine de la bière artisanale à New York, salon à Las Vegas, à Chicago... les huit brasseurs « portent la bonne parole » et font déguster nos bières artisanales françaises, brassées au pays du vin.

Les huit brasseries du groupement ont participé pour la troisième fois au SIAL : Brasserie Duyck à Jenlain, Brasserie Castelain, de Bénifontaine dans le Nord ; Brasserie Saint Germain, d'Aix-Noulette Hauts de France ; Brasserie Meteor de Hochfelden en Alsace ; Brasserie Pietra de Biguglia en Corse ; Brasserie Saint-Sylvestre de Saint-Sylvestre-Cappel ; Brasserie de Bretagne de Tregunc en Bretagne, Brasserie Mont-Blanc de Chambéry en région Alpes. Implantés dans les régions traditionnelles de brasseries, ces brasseurs indépendants poursuivent une activité familiale pour la plupart.

De la plus petite production de 5 000 hectolitres à 500 000 hectolitres pour la plus grande, l'éventail des bières représentées ont séduit leurs marchés à l'export, européens, asiatiques et américains. Le groupement représente 430 employés pour un volume de production de plus de 820 000 hectolitres principalement en bières de spécialité, soit 4,3 % du marché. Les huit brasseries font partie de l'association Brasseurs de France. Tandis que les bières collec-

tionnent les médailles, awards et autres distinctions dans les concours nationaux, la présidente du groupement, Annick Castelain se réjouit de la nouvelle image de la bière associée à un savoir-faire et à l'accueil des bières made in France à l'international.



Les spécialités font mousser l'image de la bière à l'export.

Des fournisseurs pour brasserie dans un site commun

Lancé en septembre 2016 par quatre industriels, le cluster BeertoBeer se présente comme un site d'informations et d'échanges destiné aux brasseurs et aux microbrasseurs. Les partenaires fournisseurs de matériels ou équipements : Autajon Étiquettes, Gai pour l'embouteillage et l'étiquetage, Smurfit Kappa pour les emballages et les caisses, Verallia pour les bouteilles. Les catalogues de ces quatre fournisseurs sont accessibles directement, le client ayant la possibilité de demander un devis directement. Des conseils sont disponibles, sur les paramètres de choix des bouteilles, les étiquettes et les mentions obligatoires, sur la collerette, la contre-étiquette, la présentation d'une unité d'embouteillage... Un rubrique actualité traite de sujets les plus divers relatifs à la bière, à son histoire, à sa fabrication et son conditionnement. Le cluster a été créé par Vincent Ferrari qui en est l'animateur.