

**ANALYSE  
FINANCITÉ**

**AUTEUR  
VALÉRY PATERNOTTE**



FÉDÉRATION  
WALLONIE-BRUXELLES

# RELOCALISER LA FILIÈRE BRASSICOLE

AVRIL 2020



Réseau **Financité**  
Ensemble, changeons la finance

*Cette analyse tente de répondre à une question simple : « peut-on et est-il souhaitable de remplacer les gros producteurs de bières par de petites brasseries locales »*

**En quelques mots :**

- La question de la relocalisation peut se traiter au niveau de la production, des ingrédients et de la distribution.
- Si l'on voulait satisfaire la demande annuelle belge à partir de microbrasseries qui produisent moins de 1.000 hl/an, il faudrait 7.000 microbrasseries, soit 20 fois plus que maintenant, ou 35 brasseries de taille moyenne.
- Certains estiment qu'à hectolitres produits égaux, il y a onze fois plus de personnes en moyenne qui sont embauchées dans une brasserie artisanale que dans une brasserie industrielle.

**Mots clés liés à cette analyse** : économie locale, production.

## 1 Introduction

Si, pour Financité, l'idée d'étudier l'éventuelle (re)localisation de divers secteurs, dont celui de la bière, avait germé avant la crise du coronavirus, cette situation assez inédite n'a fait qu'en renforcer la pertinence.

En avril 2020, on pouvait lire dans les journaux que, suite à une décision du gouvernement mexicain de considérer les brasseries comme des entreprises non-essentiels, la bière Corona serait brassée en Belgique (dans l'usine de Jupille, près de Liège<sup>1</sup>). Parallèlement, on lisait aussi que la pils était boudée pendant le confinement au profit des bières spéciales<sup>2</sup>.

La localisation de la production brassicole et la nécessité, la possibilité ou l'intérêt éventuel de sa relocalisation, objets de cette analyse, prenaient donc un sens inattendu voire inespéré.

Au-delà du cadre plus théorique de la relocalisation de la production en général, nous pouvons étudier cette question en instruisant, à charge et à décharge<sup>3</sup>, une

<sup>1</sup> Dautinger C., Corona : la bière mexicaine désormais brassée en Belgique, beer.be, 4 avril 2020, <https://beer.be/corona-la-biere-mexicaine-desormais-brassee-en-belgique/>

<sup>2</sup> Dath-Delcambe P., En confinement, la pils est boudée au profit des bières spéciales, La Libre Belgique, 19 avril 2020.

<sup>3</sup> Pour cette instruction à charge et à décharge, notons que plusieurs personnes bien informées nous ont beaucoup aidé : Stéphane Vlaminck (brasserie du Renard), Romain Gelin (GRESEA), Jean-Thomas (Python), Sylvain (Dekkera), Yvan De Baets (Brasserie de la Senne), Sébastien Cantineau (brasserie Gansbeek) Orlando (Brasseurs Nivellois) et Grégoire Comhaire, pour son article "la guerre des houblons" (Medor n°8).

proposition simple : « on peut et il serait souhaitable de remplacer les gros producteurs de bières par de petites brasseries locales ».

Cette analyse a donc la structure la plus élémentaire du monde : deux sections, une qui fournit les arguments selon lesquels une production entièrement artisanale est possible et souhaitable, l'autre qui développe les arguments pour la thèse inverse.

## 2 NON, multiplier les microbrasseries n'est pas faisable ou pas souhaitable

« Relocaliser »  
la production  
de bières en  
d'une certaine  
manière un  
non-sens.

D'emblée, notons que « relocaliser » la production de bières est un non-sens dans la mesure où celle-ci est quasiment toujours locale, pour la bonne et simple raison que transporter la bière, composée à 90% d'eau et étant souvent conditionnée dans de lourdes bouteilles de verre, est inutilement coûteux. Un·e brasseur·euse tentera donc toujours de la produire là où elle est consommée, sauf - et les exceptions sont de fait notables<sup>4</sup> - s'il y a moyen de tirer profit de la disposition des consommateur·rice·s à payer pour une bière importée, dont le prestige est élevé et qui lui permet de se distinguer par rapport à ses concitoyen·ne·s qui boivent des bières ordinaires (typiquement : la pils nationale).<sup>5</sup>

### 2.1 Ingrédients

Certains, comme la Brasserie du Renard, une microbrasserie active à Grez-Doiceau, sont plus ambitieux et s'imposent de ne considérer comme véritablement locales que les bières produites à partir d'ingrédients eux-mêmes locaux (malt, houblons cultivés dans un rayon de max. 15 km). Mais si l'on se contente de la seule localisation de l'unité ou usine de brassage, c'est très souvent le cas, nombreux sont ceux qui affirment que n'utiliser que des ingrédients locaux<sup>6</sup> présenterait plusieurs inconvénients : moindre diversité (se limiter aux arômes des houblons belges est par définition une limitation de la diversité), moindre qualité (terre pas toujours adaptée pour cultiver les meilleurs orges) ou que le plus important est davantage le circuit court, qui supprime les intermédiaires (le brasseur peut aller lui-même choisir ses houblons en Allemagne ou en Slovaquie, sa levure en champagne ou ses malts en Ukraine). Suivant cette logique, il est important que le·la maître-brasseur·euse soit la

<sup>4</sup> Ainsi, quelques rares pays (Belgique, Irlande, Danemark, Pays-bas) arrivent à exporter plus de bière qu'ils n'en consomment.

<sup>5</sup> Voir Bièronomics, L'histoire du monde à travers la bière, de Johan Swinnen, Devin Briski, De Boeck supérieur, 2019. En particulier le chapitre 13.

<sup>6</sup> L'article paru dans le Soir du 25/8/17 et intitulé "Des bières belges pas si belges que ça" nous apprend que bien que la Belgique figure parmi les plus gros producteurs au monde de cet ingrédient, l'orge brassicole qui sert à le fabriquer (par germination maîtrisée) vient essentiellement de l'étranger : France, Danemark, République Tchèque, voire même Argentine ou Australie. A peine 4 % de l'orge produit par les agriculteurs belges sert à fabriquer de la bière. Idem pour le houblon qui donne sa saveur aux bières : on en importe la majeure partie (Allemagne, République Tchèque, Etats-Unis...), même s'il reste quelques producteurs dans la région de Poperinge et de Comines.

personne qui supervise tout le processus de production, mais le houblon, par exemple, est aussi adapté à un terroir. Cultiver ce même houblon en Belgique ne présente aucun intérêt. Sans parler du fait que la Belgique est un petit pays et que destiner ses terres agricoles à la production brassicole n'est pas forcément la priorité, a fortiori si cela implique d'importer des produits alimentaires de pays dont la population n'a pas forcément assez à manger...

## 2.2 Concurrence

Une deuxième famille d'objections serait que le marché est aujourd'hui à la fois concentré et saturé (et même en baisse depuis 2012). Trois acteurs (AB InBev Belgium, Alken Maes et Duvel Moortgat) détiennent 62 % des parts de marché. Cette concentration est même pointée par l'Autorité belge de la Concurrence, pour qui le marché belge « *est caractérisé par la domination absolue de AB-Inbev, avec une part de marché de 50 à 60 % (et de 60 à 70 % pour les bières de type pils). Cette domination est tout à fait unique : bien qu'il existe d'autres pays ayant des champions qui tiennent une solide première place, une telle domination est pratiquement inconnue ailleurs* ». Et seuls 3,8 % des parts de marché sont redistribuées chaque année entre les entreprises du secteur, ajoute Medor.<sup>7</sup>

Malgré cela, le nombre de brasseries a doublé depuis 2012 (de 150 à 300 environ). On peut donc légitimement craindre qu'un nombre grandissant de microbrasseries lutteraient pour leur survie dans un marché de facto de plus en plus concurrentiel et où les consommateurs auraient de plus en plus de mal à suivre les nouveautés et seraient finalement plus angoissés que satisfaits d'une diversité devenue ingérable.

Même aux États-Unis, où le marché est plus accueillant pour les nouveaux entrants, les brasseries non macro n'ont jamais dépassé 15% de parts de marché. En Belgique, on peut même dire qu'il existe déjà une surcapacité de production<sup>8</sup>. Après tout, si la Belgique exporte plus qu'elle ne consomme, c'est qu'elle produit au moins le double de ce qu'elle consomme ! Si par bière « locale » on entend consommée localement, on devrait considérablement réduire les installations.

Sans compter que la multiplication de petits brasseurs pourrait se révéler être de « faux-ausses » brasseur·euse·s<sup>9</sup>. Par « faux-ausses » brasseur·euse·s, il faut comprendre des entrepreneur·euse·s qui ont élaboré une recette dont ils·elles confient la production à un·e (vrai·e) brasseur·euse.

<sup>7</sup> Bailly O. et Higel G, Contrats brasserie, le gérant face aux géants, Médor n° 13, décembre 2018.

<sup>8</sup> Situation reflétée par un indicateur qui ne trompe pas : la quantité de matériel de production brassicole offerte en seconde main.

<sup>9</sup> Le cri d'alarme des brasseurs belges artisanaux, la carte blanche de brasseurs artisanaux contre les « faux » brasseurs, parue dans Le Soir, le 3/05/2014.

La pratique est courante et a même toujours existé<sup>10</sup>. Ce que dénoncent certain·e·s (vrai·e·s) brasseur·euse·s, c'est le fait de manipuler le·la consommateur·rice et de dénaturer le métier de brasseur·euse. Car au-delà de définir une recette, il comprend la capacité de prendre quantité de décisions avant (choix des ingrédients), pendant (choix du matériel, procédé) et après le brassage (fermentation, ajout d'épices,...) et assume une certaine prise de risques (si le brassin s'avère finalement invendable, c'est le·la brasseur·euse qui assume et non la personne qui détient simplement la recette). Pour reprendre les mots de la carte blanche<sup>11</sup> :

*« Il est intéressant de voir qu'ils bafouent également la notion d'entrepreneuriat. Dans celle-ci, intervient en principe la notion de prise de risque et d'effort, voire de sacrifice. Rien de tout cela ici, puisqu'il s'agit avant tout de « sentir le marché », sans investir dans du matériel, en attendant tranquillement qu'un millionnaire blasé, une banque ou des crowdfunders crédules, vienne leur apporter les fonds nécessaires. Autre avantage pour ces non-entrepreneurs : si un brassin est raté, ils ne doivent pas le payer. On peut donc clairement parler de concurrence déloyale par rapport aux brasseurs authentiques. »*

En forçant un peu le trait : à quoi bon grignoter des parts de marché à ABinBev si c'est pour favoriser le développement de faux·ausses brasseur·euse·s qui finiront éventuellement par lui revendre leur marque en cas de succès ?

### 2.3 Qualité

Enfin, la taille d'une brasserie ne dit rien de la qualité de ses produits. Il serait par exemple confortable de penser qu'il existe une taille optimale de brasserie : ni trop petite, car il faut malgré tout pouvoir rémunérer un certain savoir-faire, garantir une qualité d'ingrédients (l'innocuité des levures, par exemple) et disposer d'installations assez coûteuses qui ne conduisent à des économies d'échelle qu'au-delà d'un certain volume; ni trop grandes pour éviter de sortir de la catégorie « artisanale ».

On pourrait penser à des brasseries comme celle d'Orval ou de Chimay, qui arrivent à produire des bières de qualité tout en bénéficiant de certaines économies d'échelle. Certain·e·s plus petit·e·s brasseur·euse·s considèrent d'ailleurs ces brasseries « moyennes » comme leurs véritables concurrentes puisqu'elles peuvent produire de la qualité en bénéficiant d'économies d'échelle. Les volumes en question seraient alors dans un ordre de grandeur de plusieurs dizaines ou quelques centaines de milliers d'hectolitres par an.

<sup>10</sup> On parlera plutôt dans ce cas de prêt ou de location des installations, par exemple pour se lancer ou quand un·e brasseur·euse avait momentanément une capacité de production insuffisante. De la même manière, un·e brasseur·euse qui vient d'investir dans de nouvelles installations pour produire davantage peut trouver un intérêt dans la location de son matériel voire dans le brassage à façon pour rentabiliser cette nouvelle capacité de production.

<sup>11</sup> Cf note 9.

Certaines brasseries parviennent à produire des bières de qualité tout en bénéficiant d'une économie d'échelle.

C'est une indication, mais pas un chiffre fiable. Cette taille optimale est en fait introuvable. Si en Belgique<sup>12</sup>, certaines personnes considèrent que l'on sort de la catégorie « microbrasserie » à partir de 1.000 hectolitres par an, des brasseries artisanales, familiales et totalement indépendantes produisent aux États-Unis 1 million d'hectolitres par an de bières de qualité. Selon la Directive européenne<sup>13</sup> qui permet aux États membres de réduire les accises sur la bière produite dans des « petites » brasseries, le seuil pour qu'une brasserie soit considérée comme telle est de 200.000 hl par an. Seule la brasserie de Chimay, la plus importante des brasseries artisanales, se rapproche de cette production (170.000 hl par an).

Le caractère « artisanal » n'est lui-même pas forcément facile à définir non plus. Et bien sûr, nous connaissons tous des bières artisanales pas forcément délicieuses ou des bières quasi industrielles excellentes.

Et puisque l'on parle de goût, notons que « le consommateur-riche » ne semble pas forcément demandeur, puisque la pils reste de loin la bière la plus vendue<sup>14</sup>. Certes, il n'a pas forcément le pouvoir d'achat nécessaire à la substitution « pils industrielle contre ambrée dry-hoppée » et il est également influencé par la publicité.

### **3 OUI, on peut parfaitement produire la bière de façon décentralisée et cela apporterait beaucoup à la collectivité**

#### *3.1 Capacité de production*

Première confrontation au principe de réalité : la quantité produite. En Belgique, la consommation de bière était de 68 litres par habitant·e en 2016 (source : brewersofeurope.org). Avec 11,5 millions d'habitants·e-s, cela correspond au chiffre 7.022.000 hl en 2016. Elle exporte en outre plus de 16 millions hl (58% de la production) et en importe un peu.

Mais concentrons-nous sur la consommation locale. Si l'on voulait satisfaire cette demande à partir de microbrasseries dont la taille serait de moins de 1.000 hl/an<sup>15</sup>, il

<sup>12</sup> C'est aussi le cas de Brewers of Europe.

<sup>13</sup> Council Directive 92/83/EEC (on the harmonization of the structures of excise duties on alcohol and alcoholic beverages) allows Member States to apply reduced rates of duty to beer produced in small independent breweries (small breweries' relief, also known as SBR). Article 4 of the Directive allows such reductions to independent small breweries producing less than 200,000 hl of beer per year, providing that the reduced rates are not set more than 50% below the standard national rate of excise duty.

<sup>14</sup> Le consommateur belge boit principalement de la bière pils, qui représente une part de marché de 71,3 % en 2016. Les bières d'abbaye et les trappistes, d'une part, et les bières de dégustation (stout, pale ale, bières régionales,...), d'autre part, ont une part de marché respective de 11,9 % et 11,0 %. Enfin, les bières désaltérantes (blanches, ambrées et amères) et les bières fruitées (gueuze, kriek,...) représentent respectivement 3,7 % et 2,1 % du marché. Entre 2014 et 2016, seule la consommation de bières de dégustation a progressé (+7,8 %).

<sup>15</sup> Critère Brewers of Europe (brewersofeurope.org; Microbrewery: A brewery with yearly production

en faudrait 7.000, soit 20 fois plus que maintenant. C'est beaucoup. Avec la définition de la directive européenne sur les accises<sup>16</sup>, il n'en faudrait que 35, soit dix fois moins qu'aujourd'hui<sup>17</sup>. Si l'on garde à l'esprit que la Belgique comptait plus de 3.000 brasseries au début du XXe siècle (3.223 en 1900<sup>18</sup>), on se rend compte que le nombre de brasseries n'est pas un obstacle.

On pourrait rétorquer que toutes les brasseries ne sont pas capables de produire toutes les sortes de bière, et en particulier la pils, tant consommée. Il existe en effet trois types de fermentation :

- Pils (lagers) basse : l'essentiel de la production
- Haute (ale) : bières spéciales, trappistes, blanches,...
- Spontanée (gueuze, kriel)

Il semblerait donc plus réaliste de considérer que les parts de marché prenables sont celles qui correspondent, par exemple, à la Leffe (fermentation haute) car il s'agit du même segment (bière trappiste, plus chère que la pils) et dont la qualité serait inférieure (processus accéléré, avec adjonction de CO2 et sucre, mais pour remplacer une partie du malt) à celle des bières artisanales.

Mais ce serait sans compter les petites brasseries qui font des pils. Certes, on pourrait croire que cela revient toujours plus cher. Car elles n'économisent d'une part pas sur le processus (le malt est remplacé par la quantité de maïs autorisée, brassée à 8° et puis coupée à l'eau, en 2-3 jours plutôt qu'en 1 à 2 semaines) et d'autre part, les quantités produites (et écoulables dans un marché tenu de main de fer) sont moindres.

Mais ce n'est pas ce que montre notre enquête : la Zenne pils, produite par la Brasserie de la Senne à Bruxelles, se vend, aujourd'hui déjà, du grossiste au distributeur, autour de 52,61 € pour 20 litres (soit 2,6 €/l) et la Jupiler se vend à 72,55€ pour 30 litres (soit 2,4€/l). Autant dire au même prix. Et n'oublions pas qu'« autrefois, Bruxelles a compté certaines des brasseries de pils les plus réputées du pays. Avec la Wiels de chez Wielemans, l'Ekla de Vandenneuvel, la Jager de Roelants, et bien d'autres encore. La Brasserie de la Senne renoue avec cette tradition en lançant la Zenne Pils. »<sup>19</sup>

### 3.2 Ingrédients

On l'a dit, pour certains, localiser la production de bière c'est aussi en relocaliser

up to 1,000 hectolitres)

<sup>16</sup> Cf note 13.

<sup>17</sup> L'ASBL Zythus compte 349 brasseries - ou marques.

<sup>18</sup> Bièronomics, L'histoire du monde à travers la bière, de Johan Swinnen, Devin Briski, De Boeck supérieur, 2019, page 57.

<sup>19</sup> La Brasserie de la Senne renoue avec la tradition des pils bruxelloises et lance la Zenne Pils, L'Avenir, 13/12/19

*Le nombre de brasseries n'est pas un obstacle.*

les ingrédients, qui sont loin d'être locaux. La malterie belge utilise près d'un million de tonnes d'orge (993.385 t précisément). Avec une production nationale moyenne de 13.000 t d'orge brassicole, la Belgique est importatrice nette de cette céréale. L'orge utilisée en brasserie provient principalement de France, du Danemark, d'Allemagne et du Royaume-Uni.

A nouveau, faisons un rapide calcul qui vaut ce qu'il vaut. Pour produire 1 hl de bière, il faut 20 kg malt. Sur un 1 hectare (ha), on produit 2 tonnes (20 quintaux), soit 2.000 kilos d'orge.

1ha correspond à 100 hl de production

Pour produire 7.000.000 hl, il faut 70.000 ha

Cela représente une fois et demie le Condroz, avec près de 50.000 ha consacrés aux cultures céréalières, ce qui représente 17 % des surfaces de céréales à grains en Wallonie. C'est loin d'être négligeable, mais pas infaisable, surtout si l'on garde à l'esprit que c'est l'alimentation animale qui représente le principal débouché des céréales en Wallonie (45 % des céréales à grains wallonnes sont transformées dans le secteur de l'industrie de l'alimentation animale). Manger moins de viande pour boire de la bière locale est un choix politique, qui semble techniquement réalisable (au moins sur base de rapides calculs dignes des plus beaux problèmes de robinets).

### 3.3 Financement

Notons que si convaincre un banquier pour monter sa microbrasserie pouvait encore être un problème au début de siècle, plusieurs brasseurs nous ont confirmé que l'accès au financement (pour l'investissement en tout cas - la trésorerie est une autre histoire) n'est plus un enjeu pour eux : avec un business plan qui tient la route, une brasserie trouve aujourd'hui son financement (auprès de banques, d'autres types de prêteur·euse·s ou de coopérateur·rice·s).

### 3.4 Diversité

La perte de diversité ne serait pas un problème non plus. D'une part, parce qu'elle existe déjà. Et d'autre part parce que grignoter des parts de marché à un brasseur industriel, pour qui la standardisation est un objectif majeur, semble aller, par définition, dans la bonne direction. D'autant plus que dans de plus petites brasseries, c'est le·la maître-brasseur·euse qui reste celui·celle qui décide quelle bière produire, ce qui constitue à priori davantage un gage de diversité que dans les entreprises où c'est le département marketing qui décide.



### 3.5 Emplois

En termes d'emplois<sup>20</sup>, nous avons trouvé un chiffre particulièrement impressionnant : à hectolitres produits égaux, il y a onze fois plus de personnes en moyenne qui sont embauchées dans une brasserie artisanale que dans une brasserie industrielle comme Jupiler (aujourd'hui AB Inbev). Même si le calcul était exagéré (ce que nous n'avons pas de raison de penser) et qu'on le divisait par 5, on serait encore à plus du double d'emplois.

Indirectement, pour justifier le plus grand nombre d'emplois dans les brasseries artisanales, on peut citer les multiples dégraissages<sup>21</sup> qui ont accompagné toutes les fusions-acquisitions dans l'histoire de notre champion « national ». Romain Gelin rappelle, en effet, dans Tchak : « *L'histoire débute dans les années 1960. Jupiler (brasserie Piedbœuf) et Stella Artois sont alors les deux principales bières vendues en Belgique. En 1987, les deux brasseurs fusionnent, donnant naissance à Interbrew, qui entame une vague de rachats en Belgique et en Europe. De 1991 à 2015, le groupe acquiert une trentaine de brasseurs dans 30 pays et réalise d'importantes économies d'échelle. Les fusions-acquisitions les plus marquantes sont celle avec le brésilien Ambev en 2004 (Interbrew prend alors le nom d'Inbev) et celle avec l'américain Anheuser-Busch en 2008 (Inbev devient AB-Inbev). Suit le regroupement avec le brasseur sud-africain SAB Miller, alors 2e brasseur mondial, en 2016. Cette dernière acquisition, d'un montant de 96 milliards d'euros, est d'ailleurs la troisième plus importante de l'histoire, tous secteurs confondus. À chacune de ces étapes correspond un « dégraissage ». Après 2004, quelques centaines de licenciements ont lieu en Belgique. En 2008, Anheuser-Busch se sépare de 10 % de ses effectifs. En 2010, ce sont 270 travailleur·euse·s qui sont licencié·e·s en Belgique et en Allemagne (10 % de l'emploi). En 2016, au moment du regroupement avec SAB, le groupe annonce vouloir réduire ses effectifs de 3 % (soit 5 500 travailleurs), notamment au siège londonien de SAB. Bien qu'il soit difficile d'en dresser une liste exhaustive, ce sont des dizaines de milliers d'emplois qui ont été supprimés depuis trois décennies. »*

### 3.6 Taxes

En termes d'avantages pour l'économie locale, on pourrait citer aussi l'évasion fiscale<sup>22</sup>, souvent pratiquée autant par les grands groupes que par leurs dirigeant·e·s

<sup>20</sup> Selon l'article de Grégoire Comhaire & Quentin Noirfalisse, intitulé "Comme un hic. Politique et lobby de l'alcool" et paru dans le Medor n°13, Publié le 12/12/2018, la bière, en Belgique représentait 5.814 emplois directs dans les 261 brasseries belges et 49.000 emplois indirects (essentiellement dans l'horeca). C'est beaucoup, mais ce qui compte dans le cadre de cette analyse, c'est la création d'emplois pour une quantité produite dans un type de structure (grosse industrie) plutôt qu'une autre (microbrasserie).

<sup>21</sup> Évoqué dans Bièronomics, mais aussi le premier numéro de Tchak.

<sup>22</sup> Certes, le secteur dit payer un quasi-milliard d'euros de revenus fiscaux (accises et « charges » sociales comprises), mais les accises et les cotisations sociales seraient payées par de petites brasseries

et actionnaires.

Le site de presse POUR cite le bénéfice réalisé par AB INBEV en 2015 en Belgique : 924.637.000 €. Impôt sur les sociétés payé : 127.000 €, soit 0,01 %.

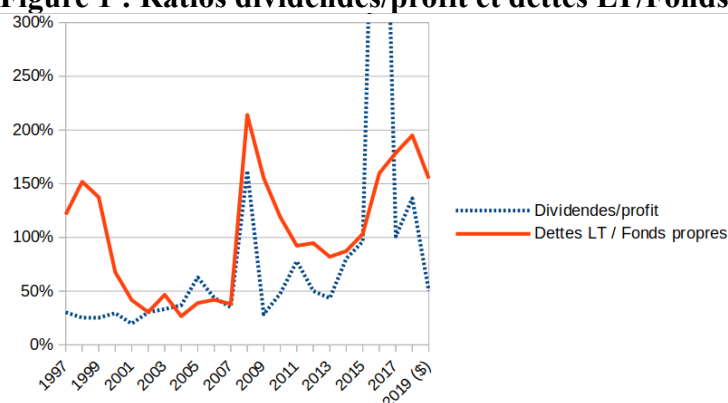
Si le bénéfice avait été taxé au taux ordinaire de l'impôt des sociétés (33,99 %), ce sont 314.284.116 € qu'aurait encaissés l'État ! D'où une différence de 314.157.116 €.

Et ce qui semble vrai au niveau du groupe peut l'être au niveau de ses dirigeants. Homme fort d'AB Inbev, le multi-milliardaire belge Alexandre Van Damme s'est domicilié cet été en Suisse, ce qui représenterait une perte de 70 millions de euros par an pour l'État belge.<sup>23</sup>

Citons aussi les dividendes payés aux actionnaires particulièrement élevés chez AB Inbev puisque, comme le souligne le site Mirador, ils sont supérieurs aux bénéfices réalisés. La firme a aussi un endettement particulièrement élevé (contrairement aux bilans de plus petites brasseries consultés dans le cadre de cette analyse, dans lesquels on ne retrouve pour ainsi dire aucune dette à plus d'un an)<sup>24</sup>.

Ce graphique montre le ratio de dettes par rapport aux fonds propres et de dividendes par rapport aux profits d'AB Inbev.

**Figure 1 : Ratios dividendes/profit et dettes LT/Fonds propres d'AB Inbev**



Source : calculs et graphes Financité à partir des données Mirador<sup>25</sup>

aussi (et même plus si l'argument de l'emploi est correct). De la même manière, nous avons laissé de côté la question du coût social de l'alcool. Non qu'il soit négligeable, mais parce qu'un gramme d'alcool a le même coût social qu'il soit produit dans une micro ou une macrobrasserie. Les personnes intéressées pourront par exemple lire ce résumé d'une étude de l'université de Gand : « Le coût social des drogues légales et illégales en Belgique »,

[http://www.belspo.be/belspo/fedra/DR/DR65\\_Socost\\_sum\\_fr.pdf](http://www.belspo.be/belspo/fedra/DR/DR65_Socost_sum_fr.pdf)

<sup>23</sup> Information sortie par Medor, De tijd et reprise par de nombreux médias : la RTBF, lepoint.fr,...

<sup>24</sup> Orval : sur 32,7 millions total actif, quasi aucune dette à plus d'un an. Chimay : SA - actif de 57 millions - très peu de dettes à plus d'un an. AB Inbev : 64 de dettes à plus d'un an sur les 90 milliards de dettes (et un passif de 154 milliards d'euros), selon les comptes déposés à la BNB :

<https://cri.nbb.be/bc9/web/catalog?execution=e1s3#>

<sup>25</sup> <http://www.mirador-multinationales.be/secteurs/agro-alimentaire/article/anheuser-busch-inbev>

Rien d'illégal en soi ni même de forcément négatif pour l'entreprise, mais cela illustre bien à quel point l'intérêt des actionnaires<sup>26</sup> semble primer par rapport à celui d'autres parties prenantes.

### 3.7 Distribution

La situation de forte concentration au niveau de la production a aussi un impact sur la distribution. C'est la fameuse problématique des « contrats de brasserie » bien décrite dans un article de Medor déjà cité<sup>27</sup> et déjà pratiquée dans les brasseries londoniennes du 18<sup>e</sup> siècle<sup>28</sup>. Les « gros » brasseurs ou grossistes, sont en mesure d'imposer au cafetier des contrats « de brasserie » à leur avantage : mise à disposition gratuite de matériel, loyer initial attractif ou même prêt d'argent avec comme contrepartie l'exclusivité d'approvisionnement sur divers produits.

Dans le meilleur des cas (celui d'un contrat plus équilibré), le brasseur a besoin du café (dans un quartier porteur, par exemple) et ce dernier peut n'accepter que la vente exclusive de pils à la pompe tout en restant en mesure de mettre dans ses frigos toutes les bières artisanales de son choix. Dans le pire des cas, pour le cafetier, les tarifs d'achat pratiqués sont élevés et le contrat est assorti de volumes presque impossibles à écouler (et de pénalités s'ils ne sont pas écoulés). Dans d'autres cas encore, on a pu voir des cafetiers se faire « mettre à la porte », le « gros » brasseur allant jusqu'à refuser de leur accorder un nouveau bail, préférant l'accorder à de nouveaux·elles tenancier·ère·s.<sup>29</sup>

Multiplier les brasseries équivaldrait à réduire la concentration et devrait mécaniquement permettre un assouplissement de ces contrats de brasserie et donc offrir davantage de canaux pour écouler les produits de multiples brasseries (aujourd'hui obligées de se partager les quelques rares établissements horeca non liés ou de vendre en circuit-court).

Une moindre concentration du marché pourrait aussi réduire le poids du lobby brassicole. Après tout, n'est-il pas étonnant qu'en Belgique, l'étiquette d'une bouteille de bière n'indique ni les ingrédients, ni sa valeur nutritionnelle, ni la brasserie où le produit a réellement été brassé ? Ou que la directive permettant de réduire les accises sur les bières de petites brasseries semble carrément inconnue même des professionnel·le·s ?

<sup>26</sup> Un fort endettement par rapport aux fonds propres est l'application de l'effet de levier : tant que le coût de l'endettement (le taux d'intérêt) est inférieur à l'augmentation des bénéfices obtenus grâce à l'endettement, s'endetter permet d'augmenter la rentabilité des fonds propres (ce qui est clairement le souci principal des actionnaires).

<sup>27</sup> Bailly O. et Higel G, Contrats brasserie, le gérant face aux géants, Médor n° 13, décembre 2018.

<sup>28</sup> On parlait de "tied houses" : Bièronomics, p. 47

<sup>29</sup> M.H., Ixelles: les cafés de quartier menacés par AB Inbev, La Capitale, 4 avril 2017, <https://www.lacapitale.be/121682/article/2017-09-04/ixelles-les-cafes-de-quartier-menaces-par-ab-inbev>

Les « gros » brasseurs ou grossistes sont en mesure d'imposer au cafetier des contrats à leur avantage.

## 4 Conclusion

Cette instruction, à charge et à décharge, n'aboutit pas forcément à une réponse univoque. Au bout du compte, il s'agit d'un choix politique, dans le sens où il y a des modes de production que l'on choisit de privilégier, en tant que consommateur·rice, contribuable ou électeur·rice.

Et si la thèse de Bièronomics est correcte, à savoir que l'histoire du droit, des impôts, des politiques économiques peut être lue à travers celle de la bière<sup>30</sup>, à tel point que *« la bière a façonné la trajectoire de la civilisation occidentale, plus que n'aimeraient peut-être l'admettre la plupart des philosophes politiques »*<sup>31</sup>, il s'agit peut-être du produit idéal pour expérimenter d'autres modèles économiques et de gouvernance. Un produit à la fois important et partie intégrante de notre culture et en même temps pas essentiel. Il pourrait être mis au service des valeurs de coopération (très présentes chez les « vrai·e·s » brasseur·euse·s) et d'un nouveau modèle de développement, opposé à celui des années '60, où la vision<sup>32</sup> était celle d'un marché hyper concentré, où une ou deux méga-brasseries produiraient de la pils et une ou deux autres des trappistes.

Ce nouveau modèle reste à inventer, pour favoriser l'intéressement des travailleur·euse·s, la participation des client·e·s, la mutualisation d'installations brassicoles et de l'expertise, l'insertion dans l'écosystème local (implantation à côté d'une source d'énergie renouvelable pour les besoins de chauffage et réfrigération de la brasserie, collaborations pour des réinsertions professionnelles, ...), généraliser des pratiques d'économie circulaire (biométhanisation des résidus produisant du gaz utilisable pour les besoins énergétiques de la brasserie) et la transparence de l'entreprise pour permettre un contrôle citoyen de son impact sur la collectivité.

Il dépasse donc largement une sorte de repli sur soi (les échanges internationaux en matière brassicole existaient dès le 14<sup>e</sup> siècle, où Bruxelles importait sa bière de Hambourg) et la question de l'industrialisation (qui est née en même temps que toutes les autres avancées industrielles majeures), mais il existe davantage peut-être dans la conscience qu'ont les consommateur·ice·s de soutenir un projet politique plutôt qu'un autre. Car dans ce domaine comme dans tant d'autres, sans implication des citoyen·ne·s/électeur·rice·s/contribuables/buveur·euse·s, rien n'est possible.

*Valéry Paternotte*

*Avril 2020*

<sup>30</sup> La plus ancienne référence à la bière remonte à 6000 ans avant Jésus-Christ, en Mésopotamie, et la première indication de taxe sur cette boisson date d'il y a 5500 ans.

<sup>31</sup> Ibid, p. 212

<sup>32</sup> Voir Bièronomics, p. 174.

## Recommandations Financité

*En lien avec cette analyse, Financité plaide (notamment via son mémorandum<sup>33</sup>) pour :*

*Une répartition plus équitable des richesses (recommandation 27)*

*Placer le financement de l'économie sociale et solidaire, en général, et le développement de coopératives, en particulier au cœur des politiques de développement local pour favoriser les filières de circuits courts et les alternatives de consommation, d'épargne et de production locales, équitables, durables, saines, et transparentes (recommandation 51)*

*Contribuer à la justice fiscale (recommandations 16 et 17)*

<sup>33</sup> <https://www.financite.be/fr/article/positions-et-memorandums>

## A propos de Financité

*Si vous le souhaitez, vous pouvez nous contacter pour organiser avec votre groupe ou organisation une animation autour d'une ou plusieurs de ces analyses.*

*Cette analyse s'intègre dans une des 3 thématiques traitées par le Réseau Financité, à savoir :*

***Finance et société :***

*Cette thématique s'intéresse à la finance comme moyen pour atteindre des objectifs d'intérêt général plutôt que la satisfaction d'intérêts particuliers et notamment rencontrer ainsi les défis sociaux et environnementaux de l'heure.*

***Finance et individu :***

*Cette thématique analyse la manière dont la finance peut atteindre l'objectif d'assurer à chacun, par l'intermédiaire de prestataires « classiques », l'accès et l'utilisation de services et produits financiers adaptés à ses besoins pour mener une vie sociale normale dans la société à laquelle il appartient.*

***Finance et proximité :***

*Cette thématique se penche sur la finance comme moyen de favoriser la création de réseaux d'échanges locaux, de resserrer les liens entre producteurs et consommateurs et de soutenir financièrement les initiatives au niveau local.*

Depuis 1987, des associations, des citoyens et des acteurs sociaux se rassemblent au sein du Réseau Financité pour développer et promouvoir la finance responsable et solidaire.

L'asbl Financité est reconnue par la Communauté française pour son travail d'éducation permanente.