

Ecrit par le 23 juillet 2024

2e concours de bières artisanales d'Avignon

La 2^e édition du concours de bières artisanales d'Avignon aura lieu samedi 5 février à 11heures, dans la halle de technologie de l'IUT d'Avignon au Campus Henri Fabre, 337 chemin des Meinajaries à Agroparc.

La première édition de ce concours, organisée par l'équipe du Concours des vins d'Avignon, s'est tenue le 29 mai dernier dans les conditions particulières liées à la pandémie. Malgré des reports de dates et des contraintes sanitaires strictes, le succès fut au rendez-vous avec 121 échantillons provenant de 25 brasseurs de diverses régions de France et même de Belgique.

En préparation de la 2^e édition

Pour cette 2^e édition programmée samedi 5 février 2022, un nouveau partenaire, l'IUT d'Avignon-Agroparc (Institut universitaire de technologie d'Avignon), qui propose, entre autres, des formations de brasseurs et dispose même d'une brasserie, présentera sa formation brassicole mais sans dégustation des bières produites par les étudiants à cause du contexte sanitaire de la 5^e vague de la pandémie. Des kits de bières seront proposés pour une dégustation chez soi. Ce concours de bières artisanales est organisé en partenariat avec l'association Pumba Prod, organisatrice du salon « Un Amour de Brasseur » à Carpentras et du lycée François Pétrarque à Avignon.

Ils seront là

José Gonzalvez, président de l'association Avignon Foire et Expos du Grand Delta, Céline Bourgeois, responsable du département Génie biologique à l'IUT d'Avignon, et Michel Jobin, responsable de la micro-brasserie « Efferv et Sciences » seront aux côtés des étudiants, des communicants et des journalistes pour cette présentation.

MH

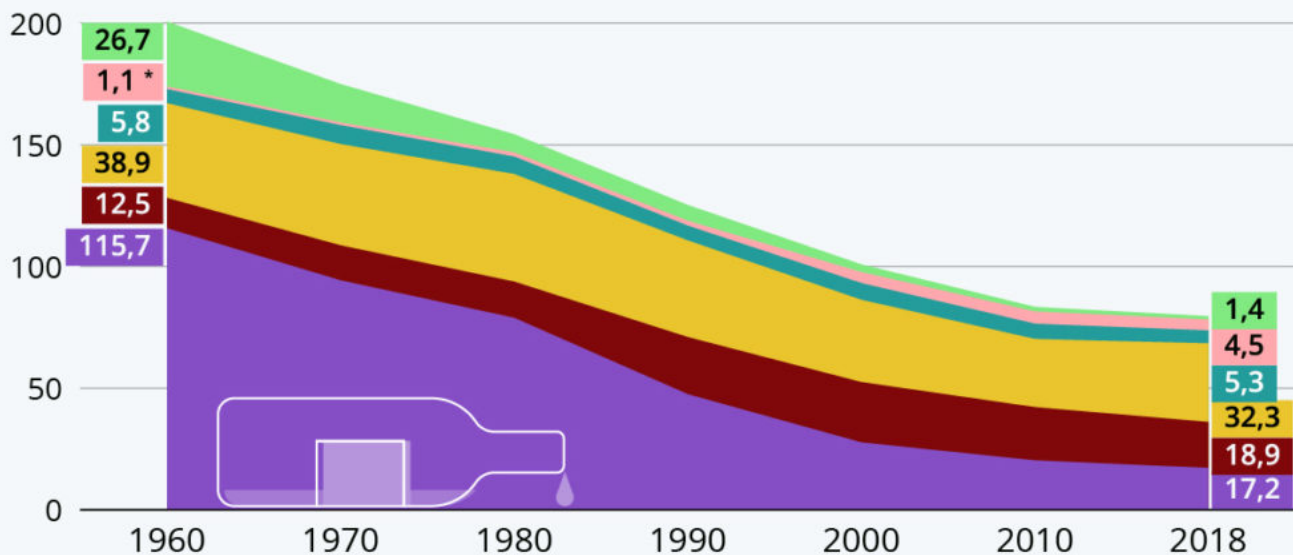
Le spectaculaire déclin de la consommation d'alcool

Écrit par le 23 juillet 2024

Le spectaculaire déclin de la consommation d'alcool

Évolution de la consommation de boissons alcoolisées en France depuis 1960, en litres par personne et par an

■ Vins de consommation courante
 ■ Vins de qualité
 ■ Bière
■ Spiritueux
 ■ Champagne
 ■ Cidre



* absence de données pour le champagne en 1960 : la donnée indiquée correspond à la consommation de 1970.

Source : Insee



statista

Il s'agit d'une évolution majeure dans nos sociétés : les Français boivent de moins en moins d'alcool. Si la tendance est connue et observée depuis plusieurs décennies, les [données](#) de l'Insee permettent d'en mesurer l'ampleur et de visualiser plus en détail les changements de consommation.

Ainsi entre 1960 et 2018, la consommation de [boissons alcoolisées](#) a été divisée par plus de deux. Un

Ecrit par le 23 juillet 2024

Français buvait en moyenne 200 litres d'alcool par an à l'époque, il n'en boit aujourd'hui plus que 80 litres. Ce déclin s'est principalement produit entre les années 1960 et la fin des années 1990, avec la mise en place des politiques publiques de lutte contre l'alcoolisme (loi Évin par exemple). Mais la tendance perdure encore de nos jours : entre 2010 et 2018, la consommation annuelle de boissons alcoolisées a ainsi diminué de 4 litres par personne.

Dans le détail, on remarque que si les Français boivent moins d'alcool, c'est essentiellement parce qu'ils se sont détournés du vin. De 128 litres en moyenne en 1960, la [consommation de vin](#) par habitant a chuté à 36 litres en 2018. Pour se donner une idée, cela signifie qu'un Français boit aujourd'hui en moyenne un verre de vin par jour, alors qu'il en buvait entre trois et quatre en 1960. Si la consommation de nos aînés à de quoi impressionner, il faut savoir qu'il était courant de voir des enfants consommer du vin à l'époque. Il faudra en effet attendre 1956 pour que l'État interdise la distribution d'alcool dans les cantines, et seulement pour les moins de 14 ans à cette date.

Comme l'indique notre graphique, la baisse de la consommation de vin concerne ainsi exclusivement les vins dits de « consommation courante », c'est à dire les vins de table. Car dans le même temps, la consommation s'est davantage orientée vers les vins de qualité (IGP, AOP), notamment à partir des années 1980. Avec le champagne, les vins de qualité sont ainsi la seule catégorie de boissons dont la consommation a augmenté depuis 1960. Concernant les autres boissons alcoolisées, on constate que la [consommation de bière](#) et de spiritueux est restée à peu près stable au cours des dernières décennies, tandis que celle de cidre a connu un fort déclin entre 1960 et 1980.

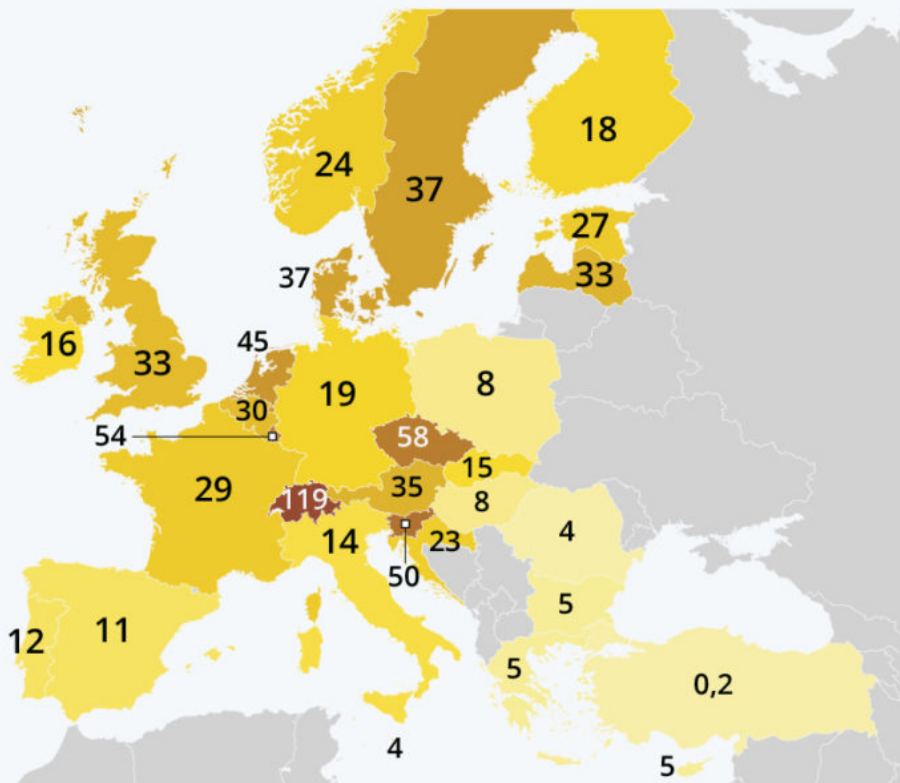
De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Le nombre de brasseries par habitants en Europe

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le nombre de brasseries par habitants en Europe

Nombre de brasseries par million d'habitants dans les pays européens en 2019



Sources : Brewers of Europe, Eurostat, calculs Statista



La Suisse est gastronomiquement réputée pour [son chocolat](#) et ses fromages, mais elle peut également se targuer d'une autre spécificité un peu moins connue : celle d'être le pays qui compte le plus de producteurs de bière par habitants de la planète. Comme le montre notre carte, avec 119 brasseries pour un million d'habitants en 2019 (soit un peu plus d'une pour 10 000 âmes), la Suisse devance de loin les grandes nations européennes de la bière que sont l'Allemagne, la Tchéquie, la Belgique et le Royaume-

Ecrit par le 23 juillet 2024

Uni. Selon les dernières [données](#) publiées par l'association Brewers of Europe, les Tchèques occupent la seconde place sur le Vieux Continent avec 58 brasseries par million d'habitants, suivie de la Slovénie (50) et des Pays-Bas (45).

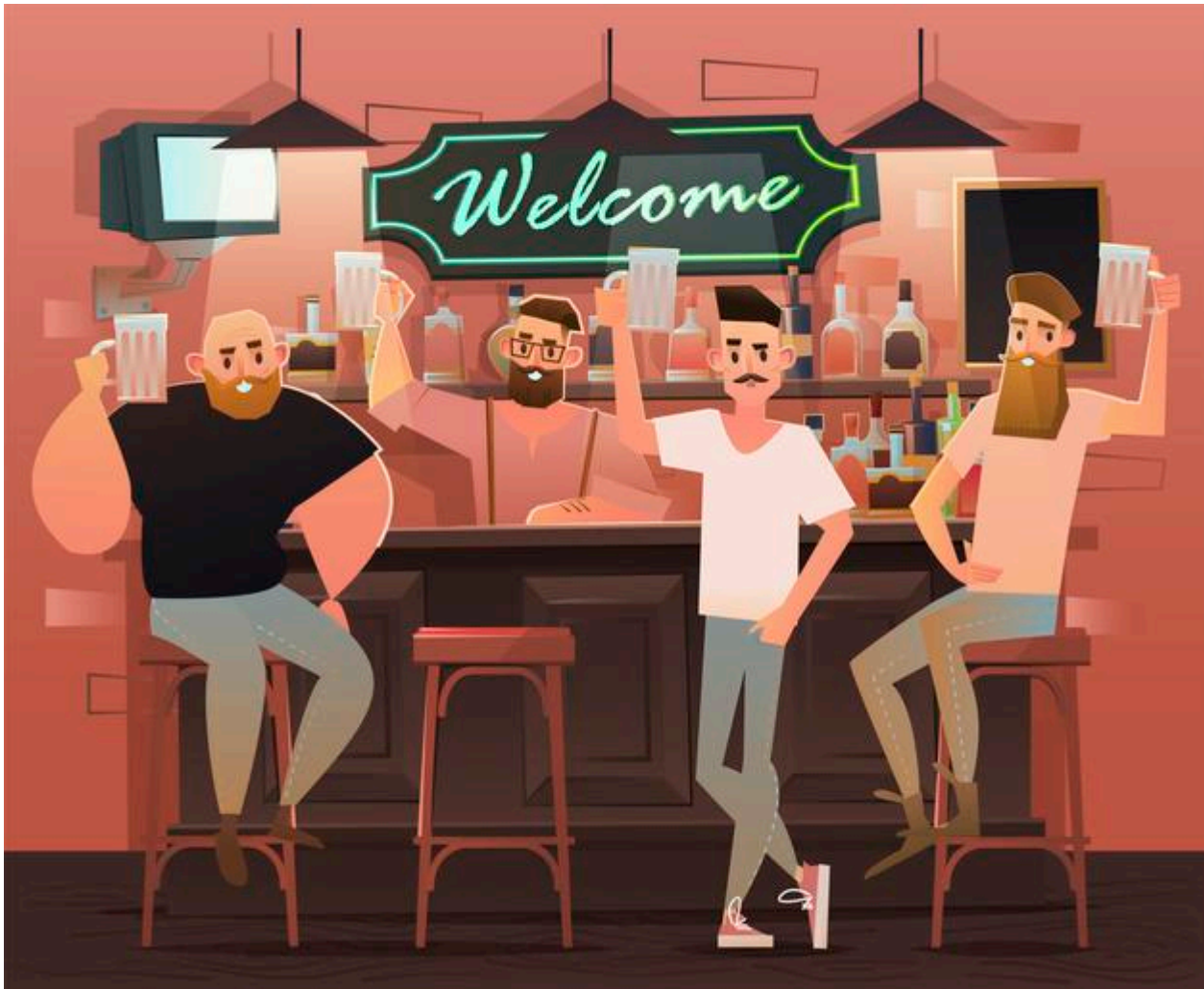
Si la Suisse est loin d'être le premier [marché européen de la bière](#), les plus gros consommateurs étant [les Tchèques et les Allemands](#), cette statistique s'explique en grande partie par l'essor des brasseries régionales et microbrasseries au cours des deux dernières décennies, [comme l'explique](#) le directeur de l'Association suisse des brasseries. Un phénomène qui n'est d'ailleurs pas cantonné à la Suisse et qui a été observé à des degrés variables un peu partout en Europe.

La France n'est notamment pas en reste. Avec la création de centaines de microbrasseries sur son territoire, le nombre de producteurs de bière a été multiplié par près de quatre depuis 2012. À la suite du retrait du Royaume-Uni de l'Union européenne, la France est même devenue en 2020 le premier pays de l'UE en nombre absolu de brasseries. Il y en aurait désormais autour de 2 000 selon les [chiffres communiqués](#) par Brasseur de France, portant le ratio à près de 30 brasseries par million d'habitants. Le premier producteur européen reste de loin l'Allemagne, qui malgré une densité de brasseries par habitants moins élevée qu'en France, produit environ [quatre fois plus de bière en volume](#).

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Avignon, Concours de bières artisanales

Ecrit par le 23 juillet 2024



L'association 'Avignon foire du Grand Delta', présidée par José Gonzalvez, organise le **concours des bières d'Avignon** samedi 17 avril. Les brasseurs de Vaucluse et d'ailleurs sont invités à venir y présenter leurs bières.

Un secteur qui pétille

En effet, le secteur de la bière artisanale est en pleine croissance. Pour le seul Vaucluse, on compte aujourd'hui quelque 25 brasseries tandis que, dans l'Hexagone, près d'un millier de brasseurs sont à la tête de 2 000 marques de bières, ce qui classe la France au troisième rang des pays producteurs Européens. L'engouement ? Il vient surtout des bières de qualité qui contiennent plus de malt, produites le plus souvent par de petits brasseurs.

Appel aux brasseurs de Vaucluse

Ce concours a pour but de privilégier la qualité, d'encourager la production ainsi que la consommation et contribuer à l'expansion de la culture de la bière. La popularisation et la publicité de la bière et de ces

Ecrit par le 23 juillet 2024

producteurs sont également les intérêts que veut servir ce concours. Le jury est composé de viticulteurs, de sommeliers et d'œnologues, de brasseurs français, étrangers, de zythologues (biéologues), de fournisseurs français et étrangers liés à la filière ainsi que de journalistes spécialisés en France et à l'étranger.

[Inscription ici](#)

Attribution des récompenses

La médaille d'or est décernée uniquement aux bières exceptionnelles qui se distinguent à tous les niveaux et pour tous les critères de dégustation. La médaille d'argent est décernée à une bière affichant une impression de finesse, d'équilibre et d'expression supérieure à la moyenne. La médaille de bronze est attribuée à une bière sans défaut, présentant des caractéristiques de qualité et un équilibre certain.

Partenariat

Le concours des bières d'Avignon est organisé en partenariat avec l'association 'Pumba Prod' qui est à l'origine du salon '[Un Amour de Brasseur](#)' et du « [Festival de la Bière de Goût](#) » de [Pernes-les-Fontaines](#). La 1^{re} édition d'Un amour de brasseur, s'était déroulée en 2018 à Carpentras. Ce salon était l'occasion de rencontrer 35 brasseries locales, nationales et internationales, de déguster plus de 120 bières artisanales et de partager un moment convivial autour de nombreuses animations.

Un concours peut en cacher un autre

Derrière ce nouveau concours de bières se cache le [Concours des vins d'Avignon](#) dont ce sera la 36^e édition en 2021. Reconnu par les autorités européennes en 1992, il rassemble en moyenne, chaque année, quelque 1 000 échantillons de vins qui proviennent de trois régions viticoles : [Vallée du Rhône](#), [Provence](#) et [Languedoc](#).

Charlie Sokol et MH