

# Pas que de la petite bière!

## ARTISANS BRASSEURS |

Le paysage brassicole valaisan est en pleine évolution. Les structures se professionnalisent et la qualité va crescendo.

**TEXTE CHARLES MÉROZ  
PHOTOS SACHA BITTEL ET  
LOUIS DASSELBORNE**

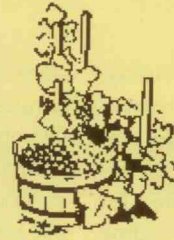
Saviez-vous qu'en Suisse, les recettes de l'impôt sur la bière ont atteint un montant de 112 millions de francs l'an dernier et que la consommation s'est élevée à 4,6 millions d'hectolitres? Sur ce volume, 3,5 millions d'hectolitres, y compris les marques étrangères brassées sous licence, ont été produits dans notre pays et 1,1 million d'hectolitres ont été importés. Dans une enquête publiée cet automne, l'Agence télégraphique suisse (ATS) relève que le marché suisse est «en pleine stagnation avec une consommation annuelle par habitant oscillant entre 55 et 58 litres depuis une décennie contre 71 litres au début des années 1990.» Toujours selon cette enquête, plus de 95% de la consommation totale du pays provient d'une quinzaine d'entreprises travaillant de manière industrielle. Une position quasi monopolistique qui fait que, dans le paysage brassicole, les petites structures ont de la peine à faire leur nid, même si la dimension commerciale de la démarche menée ne constitue pas une priorité, tant s'en faut. A l'heure actuelle, plus de 450 brasseries sont déclarées au registre des fabricants de bières de l'Administration fédérale des douanes. A des degrés divers, elles sont toutes soumises à l'impôt sur la bière. A titre indicatif, une production de 400 litres de bière réservée à l'usage domestique est exonérée de l'impôt. Le Valais romand recense une dizaine d'unités de fabrication inscrites au registre fédéral. La majorité d'entre elles figure en outre dans un guide



POUR UN ENCÉPAGEMENT OPTIMAL DE VOTRE VIGNOBLE,  
faites confiance à

## LAURENT ET GÉRALD CARRON

PÉPINIÈRES VITICOLES – 1926 Fully/Saxé



Envie de changer de cépages,  
nous avons ce qu'il vous faut!  
Réservez-les déjà pour vos  
plantations 2014!

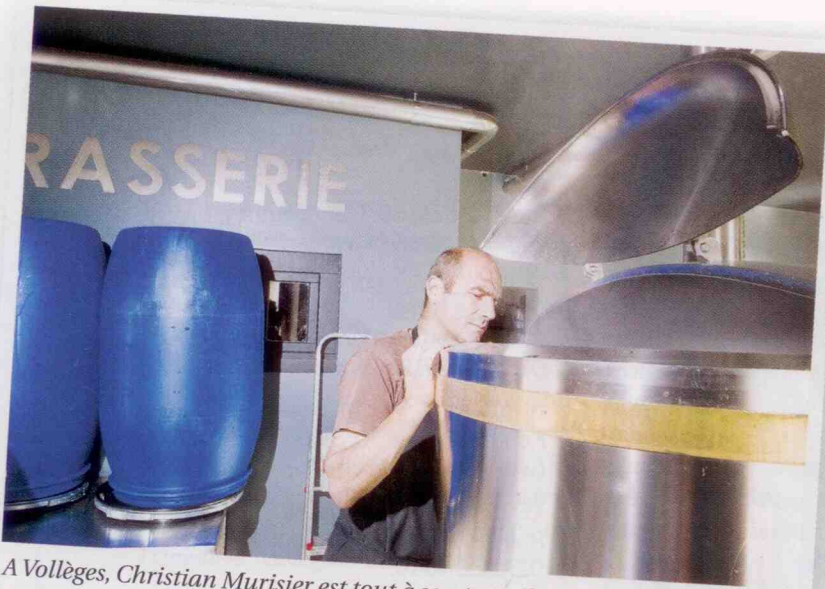
Dès 2014, le nouveau cépage  
rouge DIVICO sera disponible.

Laurent Carron  
027 746 40 50  
079 417 97 70  
Atelier: 027 746 40 50

Gérald Carron  
027 746 17 74

Fax 027 746 64 12

NOUVEAU:  
dépositaire pour la région sierroise:  
CAVE SAINT-GEORGES  
Rte du Simplon 12 – Sierre  
Tél. 027 455 11 50

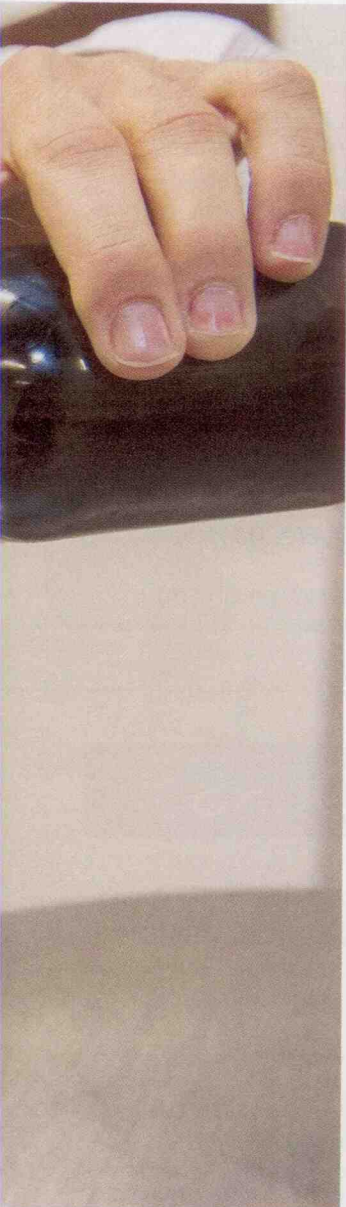


A Vollèges, Christian Murisier est tout à son travail de brassage de la bière de Noël.

des brasseries artisanales de Suisse romande, guide paru en 2011 sous la plume de Sylvain Fazan.

### LA SIERVOISE PRÉCURSEUR

S'il fallait n'en citer qu'une, ce serait la Siervoise. Il y a une quinzaine d'années, c'est elle qui a initié le mouvement des brasseries artisanales dans le Valais romand. «C'est en 1997, à quatre heures du matin, que nous avons décidé de brasser de la bière! On a commencé à l'époque avec un chaudron de 60 litres à la Cave des Bernunes, chez Nicolas Zufferey. Depuis, les structures se sont professionnalisées. Aujourd'hui, nous travaillons avec une cuve d'une capacité de 10 hectolitres», lâche, un petit sourire en coin, Marco Zufferey, désormais seul aux commandes de l'entreprise installée aux Iles Falcon, au cœur de la zone industrielle de Sierre. Bon an, mal an, la brasserie produit entre 50 000 et 60 000 litres. La gamme comporte sept bières, la blanche, la claire, la rousse, la noire, la seigle, la génépi et la bière de Noël, fabriquée tout simplement à base d'eau, de malt et de houblon, d'un volume d'alcool de 7,5 degrés. Marco Zufferey reconnaît n'avoir jamais eu besoin de consacrer «beaucoup de moyens» à la publicité de son entreprise. «Notre promotion est assurée par la qualité du produit, qualité qui nous a offert une belle visibilité lors de grands rendez-vous musicaux en Valais, à la Foire du Valais, à Martigny, ou à l'occasion de petites manifestations régionales. Le bouche à oreille a fonctionné à plein régime. Cela a permis de nous faire connaître et d'asseoir notre posi-



**Chez Walpen, ça vaut la peine!**

**28 ans**

A votre service

Habits de travail  
Api-Centre  
Articles de cave  
et de laiterie

MARMITE À VIN CHAUD  
ROBINET MÉTAL  
NET **179.-**

PERCEUSE-VISSEUSE  
METABO BS 14.4 Li  
~~329.-~~  
ACTION **279.-**

HUSQVARNA 135  
AU LIEU DE 395.-  
ACTION **295.-**

GRAND CHOIX DE PELLES À NEIGE  
DÈS **25.-**

CHEMISE THERMO  
NET **25.-**

**QUINCAILLERIE WALPEN SA**

Avenue GRAND-CHAMPSEC 12  
1950 SION  
027 203 45 55

