



Embassy of Belgium



Wallonia Trade & Investment
Office

ÉTUDE : L'INDUSTRIE DE LA BIÈRE AU ROYAUME- UNI

Par le bureau de l'AWEx à Birmingham

En collaboration avec le bureau de l'AWEx à Londres

Cette étude a pour objectif de dresser un aperçu du marché de la bière au Royaume-Uni, ses acteurs, ses tendances, ses opportunités et la manière de l'aborder.

Embassy of Belgium
Wallonia Trade & Investment Office
The White House
111 New Street
Birmingham B2 4EU

Tel.: +44 (0) 121-616 1962
Fax: +44 (0) 121-632 5471
birmingham@awex.co.uk
www.awex.be
www.wallonia.be

Table des matières

I. Le marché de la bière au Royaume-Uni	5
Histoire.....	5
Le marché de la bière	5
II. La consommation.....	9
Perspectives du marché (macroéconomiques)	9
Perspectives du consommateur (microéconomiques).....	10
Les tendances du marché	11
Les bières Halal et sans alcool.....	11
Les bières <i>light</i>	12
Les bières sans gluten.....	12
Les bières <i>vegan</i> et végétariennes.....	12
Les bières artisanales (<i>craft beers</i>).....	12
Les bières <i>Belgium style</i>	13
Les cidres.....	13
Les types de bières.....	13
III. La production.....	19
Groupes internationaux.....	19
Actualité	22
Brasseries nationales	24
Microbrasseries et <i>brewpubs</i>	24
IV. La distribution au Royaume-Uni	25
Distributeurs.....	25
Belgique.....	27
Points de vente	27
<i>On-trade</i> vs. <i>Off-trade</i>	30
V. Le segment de la bière spéciale au Royaume-Uni	31
Segmentation du marché.....	31
Tendances du marché	31
VI. Bières belges sur le marché anglais	33
VII. L'exportation	39
Les coûts à l'exportation.....	39
VIII. La réglementation.....	41
Normes de Gestion de la Qualité	41
Les règles d'emballage et d'étiquetage au Royaume-Uni	41
L'emballage.....	41
Les langues autorisées sur les emballages et les étiquettes	41
Les unités de mesures autorisées.....	41

Le marquage d'origine	42
La réglementation concernant l'étiquetage	42
Les réglementations spécifiques	43
Les réglementations en matière d'alcool	43
IX. Associations.....	47
X. Salons et évènements	49
XI. Annexes.....	51
XII. Bibliographie.....	54

I. Le marché de la bière au Royaume-Uni

Histoire



La bière britannique a une tradition très ancienne et présente un vaste échantillon de types authentiques issus de la fermentation haute (*ale*). C'est à partir du XVIIIe siècle qu'elle allait connaître ses heures de gloire avec des bières amères, tièdes et sombres exportées dans le monde entier : la *porter*, le *stout* et la *pale ale*. Malgré son insularité, le Royaume-Uni céda à l'influence des bières *lager* continentales au XXe siècle. Toutefois, le pays conserva longtemps la particularité d'avoir une consommation d'*ale* supérieure à celle de *lager*, notamment au pub plutôt qu'à la maison, ainsi qu'à partir de fût plutôt que de bouteilles. Il existe encore bien des archaïsmes dans ses procédés de fermentation, de garde ou de service, mais c'est la condition de la conservation d'un certain type de bière, prisée des consommateurs locaux.

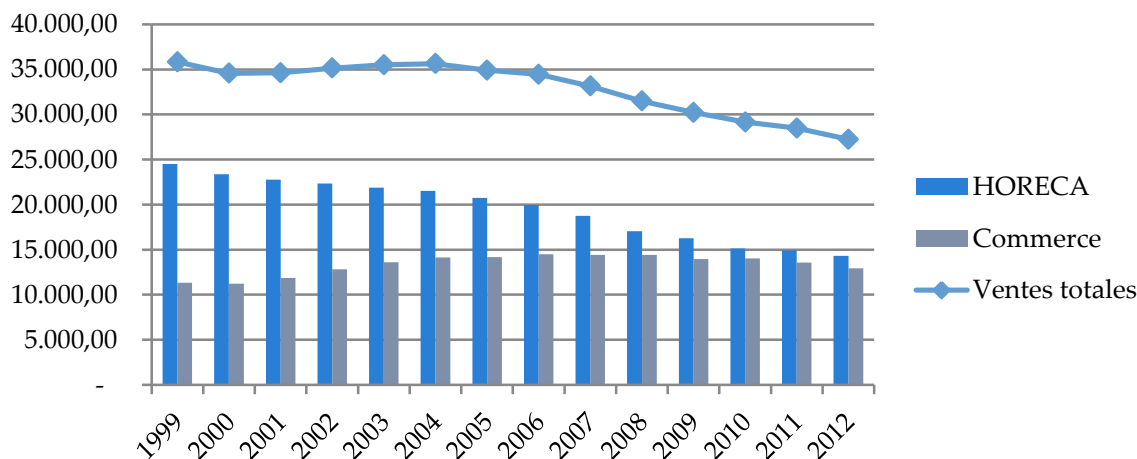
Le brassage amateur (*home brewing*) fut légalisé en 1963 à la condition de ne pas en vendre le produit. Une influente association de consommateurs fut fondée en 1971 : la **Campaign for Real Ale** (CAMRA) pour protéger la bière sans pression appelée alors *real ale*. Désormais *ale* signifie une bière de fermentation haute ; le terme de *real ale* inclut aussi les bières en bouteille, alors que celui de *cask ale* fut réservé aux bières servies sans pression. La CAMRA patronne la Grande Fête de la Bière Britannique (Great British Beer Festival) depuis 1977, date de la première édition.

Le marché de la bière

La real ale va-t-elle sauver la bière anglaise ? (Slate.fr, 2012)

Les chiffres de la **British Beer and Pub Association** (BBPA) sont implacables : la consommation de bière a reculé de manière quasi-continue depuis 15 ans. Tout un symbole pour le Royaume Uni où la bière est considérée par beaucoup comme une icône nationale.

Evolution annuelle des ventes de bière au Royaume-Uni depuis 1999
(en milliers de barils)



Selon la BBPA, qui regroupe des professionnels de l'industrie brassicole et des pubs représentant 96% de la bière produite au Royaume-Uni et environ la moitié des pubs du pays, le volume de bière vendu chaque année serait ainsi passé de pratiquement 35.000 barils en 1997 à seulement 26.000 en 2012, soit un repli de plus de 25% en 14 ans seulement. Le phénomène se serait même accéléré depuis le déclenchement de la crise financière en 2007, avec des volumes de ventes en baisse de presque 20% entre 2006 et 2011. Cependant, et toujours d'après la BBPA, les ventes de bière ont augmenté en 2014 et 2015 pour la première fois en une décennie. Avec environ la moitié de la bière bue en pubs (*on-trade*), et sept boissons sur dix servies dans un pub étant de la bière. (The Guardian, 2015)

Bière qui coule n'amasse plus mousse

La faute au marasme économique, mais pas seulement. Car si l'on a pu observer une certaine corrélation entre la consommation d'alcool par tête (ou par bedaine, c'est selon) et les performances macroéconomiques du pays, au cours des trois dernières décennies, la tendance de fond, elle, n'a pas été au repli, loin de là. D'autres facteurs ont également joué un rôle important dans le lent déclin de la bière.

C'est le cas notamment de son remplacement progressif par le vin ou le cidre par les consommateurs. Selon la BBPA, la part de la bière dans la consommation des britanniques en boissons alcoolisées aurait ainsi chuté d'environ 65% des ventes en 1975, à moins de 40% à la fin des années 2000 (soit environ £44.55bn en valeur). Dans le même temps, la part du vin serait passée d'à peine 10-12% des ventes, à près du tiers. Le cidre, plus marginal, aurait également bien progressé, grimpant de 2% à 10% environ.

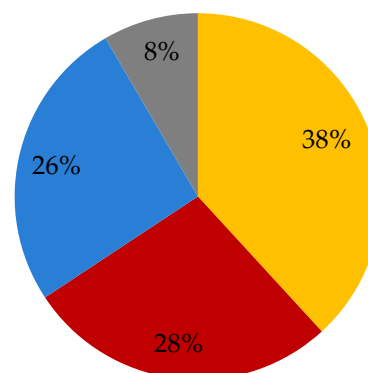
Pour les brasseurs le coup a été rude avec, en plus de la baisse de volumes, des marges sous la pression conjuguée d'une fiscalité accrue et de l'augmentation du prix des matières premières. Dans un secteur très concentré où les trois principaux acteurs (Heineken, Molson Coors et Anheuser-Busch InBev) représentent plus de 70% du marché, nombre d'entre-deux ont annoncé ou procédé à des suppressions d'emplois.

Rayon de soleil

Malgré ce contexte inquiétant, certains brasseurs ont tout de même de quoi garder le sourire. Paradoxalement, il ne s'agit pas des plus gros, ni des plus multinationaux, ni même des plus innovants. Au contraire, puisque c'est la bière traditionnelle britannique, celle que les anglais appellent *real ale* (la vraie bière) ou *cask ale* (bière de baril). Certes elle représente une fraction des ventes de *lager* (bière blonde en fûts pressurisés), mais elle semble avoir retrouvé depuis quelques années une nouvelle jeunesse, avec des taux de croissance l'ordre de 5% à 10% par an selon les sources.

Part de chaque sous-secteur du marché britannique des boissons alcoolisées en 2012

- Bière (£17,01bn)
- Vin (£12,27bn)
- Liqueurs et spiritueux (£11,53bn)
- Autres (£3,75bn)



Plus impressionnant, l'explosion du nombre de micro-brasseries (*microbreweries*) à travers tout le pays. Les membres de la **Society of Independent Brewers** (SIBA), qui en regroupe une grande partie, sont ainsi passés de 250 à 550 entre 2002 et 2012. Au total, ils seraient plus de 800 dans tout le Royaume-Uni.

Eddie Gadd, un petit brasseur implanté depuis 10 ans à Ramsgate dans le Kent, attribue une partie de ce succès à un changement dans le comportement des consommateurs britanniques, qui s'intéressent de plus en plus à la provenance de leur alimentation :

« *Il existe une demande pour les produits artisanaux, frais et fabriqués localement et les petits brasseurs ont été en mesure de la satisfaire.* »

En plus de cette évolution, la mise en place en 2002 d'une *Progressive Beer Duty* – un dispositif existant dans plusieurs pays européens, dont la France, et permettant aux petits brasseurs (dont la production demeure inférieure à 60.000 hectolitres par an) de bénéficier d'allègements pouvant aller jusqu'à 50% de la taxe sur la bière – a aussi donné un coup de pouce à ceux – dans de nombreux cas d'anciens employés des grands brasseurs – qui hésitaient à se lancer.

Ni filtrée, ni pasteurisée

Tous n'ont pas fait fortune, loin de là, et certains brasseurs ont disparu aussi vite qu'ils étaient apparus. La SIBA reconnaît volontiers qu'un nombre important de ses membres n'existeraient pas sans cet avantage fiscal.

Reste que celle que bien des amateurs croyaient à l'article de la mort il y a une vingtaine d'années est bel et bien de retour dans les pubs. La bière traditionnelle britannique, ni filtrée, ni pasteurisée, conditionnée en fûts à pression ambiante, et servie sans recours à du dioxyde de carbone, constitue en effet l'essentiel de la production de ces microbrasseries, plus de 80% des volumes en ce qui concerne les membres de la SIBA.

L'association estime que la production de ses membres a augmenté de l'ordre de 8,1% l'an dernier, à données comparables, et de 9,5% au total, des chiffres conformes aux progressions enregistrées les années précédentes.

Tout n'est cependant pas rose au pays des brasseurs artisanaux, qui malgré leur avantage fiscal relatif par rapport aux grands groupes doivent aussi faire face à un programme de hausse de la *beer duty* (taxe prélevée auprès des brasseurs, en fonction des quantités qu'ils produisent), également appelé *Beer Duty Escalator*. Cette mesure, prise en 2008, consiste à faire augmenter le montant de la taxe sur la bière de 2% de plus que le taux de l'inflation chaque année.

My pub is not rich

Autre facteur handicapant, le rythme alarmant des fermetures de pubs, ceux-ci représentant le principal débouché pour les microbrasseurs. La BBPA estime à plus d'une trentaine, en moyenne, le nombre de fermetures nettes hebdomadaires pour la période entre janvier 2009 et juin 2011, avec un pic à plus de 50 atteint au cours du premier semestre 2009. Observé sur une période plus longue, le nombre de pubs au Royaume-Uni serait passé de 69.000, en 1980, à un peu plus de 51.000 seulement, aujourd'hui.

La concurrence de la grande distribution n'est pas étrangère à leur disparition. La BBPA estime que la part de ventes de bière en supermarché a ainsi progressé de façon constante – passant de 10% au début des années 70, à près de 50% en 2010 – à mesure que la part de marché des pubs se réduisaient.

Rick Muir de l'Institute for Public Policy Research (IPPR), dans une étude publiée en janvier dernier sur le rôle social joué par les pubs au Royaume-Uni, mentionnait, lui, les commentaires amers de certains patrons de pub sur cette concurrence souvent très agressive.

Eddy Gadd de la Ramsgate Brewery se montre d'ailleurs prudent sur l'intérêt, pour les petits brasseurs, de diversifier leurs canaux de ventes en passant par la grande distribution. « La vente en supermarchés présente un potentiel important en termes des volumes mais les prix sont intenable pour des petites entreprises » explique-t-il, admettant avoir lui-même vendu à plusieurs supermarchés par le passé et continuer à servir l'un d'entre eux mais ne plus chercher à développer ce segment.

Pour l'instant, sa clientèle de pubs locaux, dont la plupart est située dans un rayon de moins d'une vingtaine de miles (un peu plus d'une trentaine kilomètres) de ses cuves de fermentation, semble tenir le choc. C'est aussi le cas pour l'immense majorité des petits brasseurs mais le rêve d'un retour en grâce de la bière traditionnelle britannique pourrait bien finir par se heurter à la dure réalité de la disparition des pubs.



II. La consommation

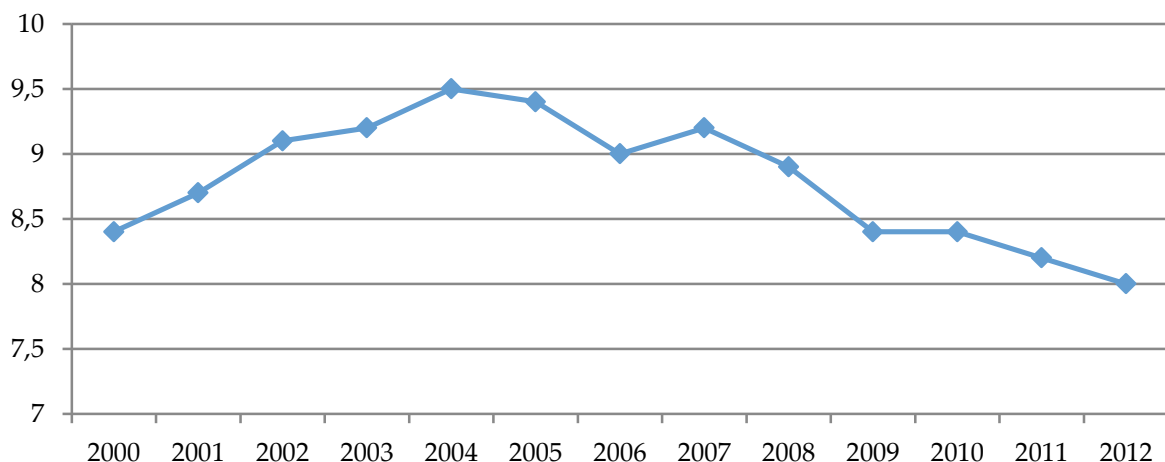
Population du Royaume-Uni : 64,1 millions (The World Factbook, 2015)

Consommation moyenne annuelle de bière par habitant : 71,6 litres

Perspectives du marché (macroéconomiques)

- Le paysage démographique du Royaume-Uni a considérablement changé au cours des 40 dernières années ; en 1971, les plus de 65 ans représentaient 13% de la population, ce qui est en contraste frappant avec les estimations pour 2031, où cette tranche devrait en représenter au moins 20%. (Alcovision on-trade 2011)
- Les perspectives économiques ont aussi un impact sur les consommateurs, avec un ménage britannique moyen ayant un revenu disponible inférieur à 1/3 de son revenu total à consacrer à des activités de loisirs. (Office National Statistics 2012)
- En valeur, le marché de l'alcool dans l'horeca (*on-trade*) est estimé à environ £22 milliards par an. Soit un peu plus que les ventes en commerce. (CGA 2011)
- Le week-end joue un rôle central pour l'horeca (*on-trade*), où 44% de toutes les boissons alcoolisées sont consommées. (Alcovision on-trade 2011)
- Le secteur indépendant, par ses pubs et ses clubs (de sport et autres), représente toujours le plus grand pourcentage de tous les points de vente horeca (*on-trade*). (CGA 2011)
- Les plus grands volumes moyens de vente d'alcool et de bière par point de vente viennent toujours du centre-ville et de ses commerces (*high street*). (CGA 2011)
- Le secteur des pubs franchisés est en général celui qui souffre le plus ; avec une hausse des loyers et de la taxation qui rend leur survie difficile. (CGA 2011)
- En général les points de vente ciblant un consommateur plus riche avec une offre plus haut de gamme ressortent plus facilement gagnant dans cet environnement difficile. (CGA 2011)

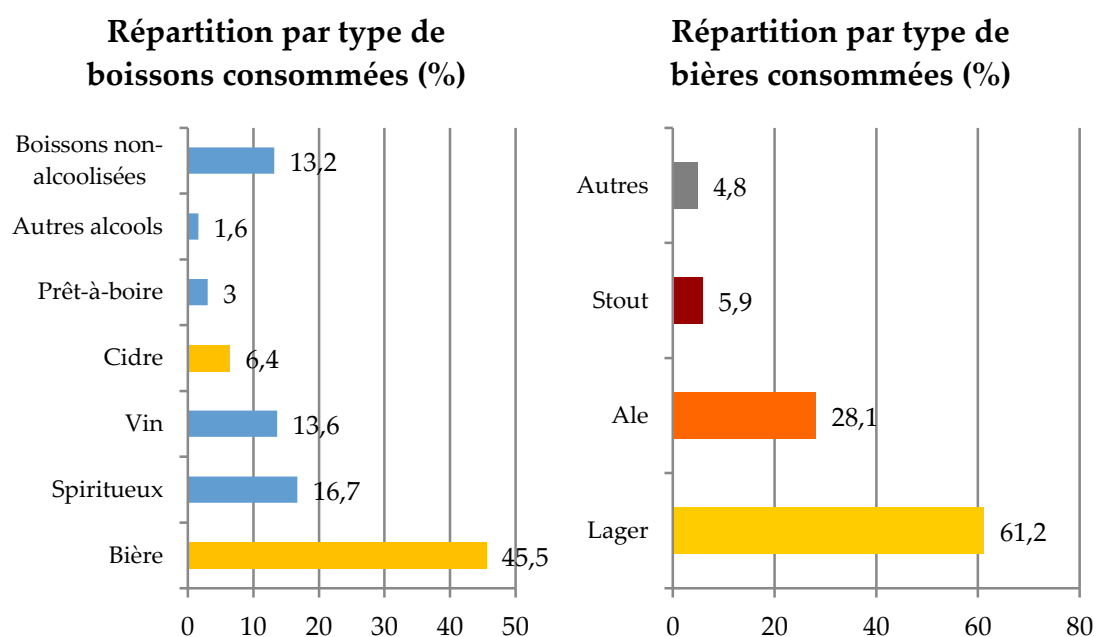
Consommation annuelle d'alcool au Royaume-Uni (100% vol.) depuis 2000
(en litres/habitant)



Perspectives du consommateur (microéconomiques)

- Pour le consommateur, l'horeca (*on-trade*) est toujours l'endroit idéal pour prendre du plaisir, socialiser et passer du temps avec des amis ; en contraste avec une consommation à domicile qui se veut plus reposante et modérée. (Alcovision on-trade 2011)
- Alors que son nombre moyen de sorties par semaine a diminué, le consommateur tend à boire de plus grandes quantités lors de celles-ci. (Alcovision on-trade 2011)
- Nous constatons une nouvelle tendance, le « weekend du millionnaire », où le consommateur est à la recherche d'un véritable moment de plaisir et de récompense lors de sa sortie ; parallèlement, il cherche à consommer de la nourriture haut de gamme (*premium food and drink*). (CGA 2011)
- En contraste total, nous remarquons un regain d'intérêt pour des offres démocratiques et de bon rapport qualité/prix ; comme avec les « *meal deals* », les « *happy hours* », etc. (CGA 2011)
- La bière est la catégorie clé de toutes les boissons servies dans l'horeca (*on-trade*) pour les consommateurs âgés de moins de 34 ans, suivie par les spiritueux. (Alcovision on-trade 2011)
- La bière représente 55% des boissons servies aux consommateurs âgés entre 35 et 49 ans. (Alcovision on-trade 2011)
- En termes de bière, la *lager* domine de loin et représente presque 75% du total des ventes. (Alcovision on-trade 2011)
- Alors que le marché total de la bière est en déclin et reflète la tendance des consommateurs à sortir moins, nous voyons certaines catégories se distinguer ; les *premium lagers* et *premium ales* sont en baisse mais à un rythme plus lent, ce qui correspond à nouveau à la tendance de consommation pour du plus haut de gamme. (CGA 2011)

Le graphique ci-dessous montre les tendances de consommations par type de boissons consommées et par type de bières. Il confirme que la bière est l'une des boissons de prédilection des consommateurs britanniques et qu'elle devance de loin ses substituts.



Les tendances du marché

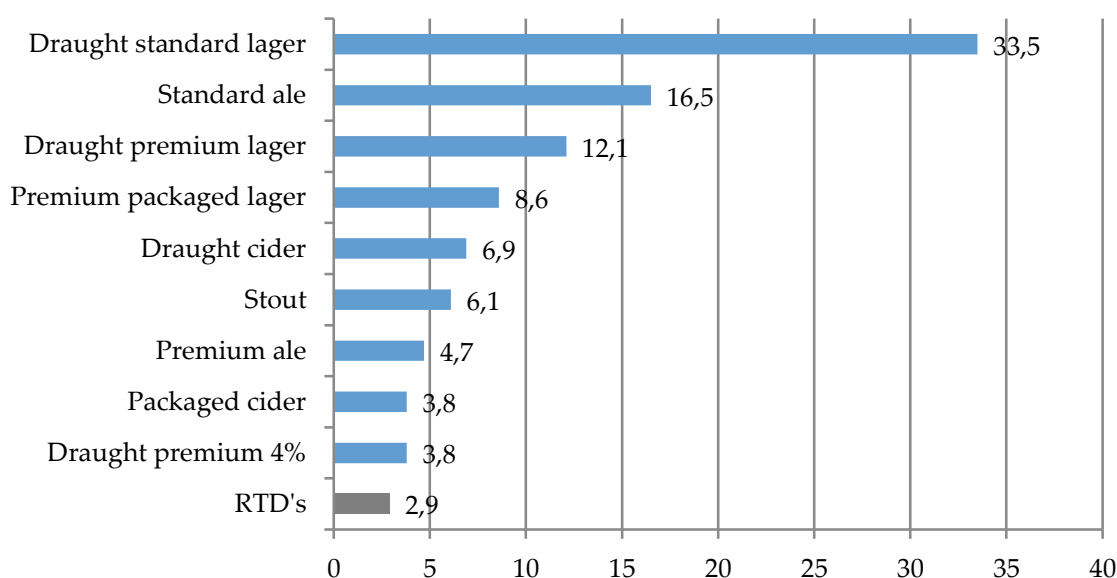
Le marché de la bière au Royaume-Uni s'étend des *lagers* qui sont claires, rafraichissantes avec un arôme et une saveur plutôt légers, aux *ales* qui sont complexes, gouteuses et riches en arômes et servies proche de la température ambiante.

Le marché est dominé par la *lager* qui peut être subdivisée en fonction de son degré d'alcool (ABV¹) et de son origine ; par exemple, la « *lager standard 4%* » (et moins) vs. « *premium lager 5%* » (et plus).

Au cours des dernières années, nous avons vu l'apparition de nouvelles catégories dans les secteurs traditionnels ; par exemple, la *premium draught lager 4%* (à la pression) pour le consommateur qui cherche un produit plus haut de gamme avec un degré d'alcool inférieur (Becks Vier, Stella Artois 4%, etc.). (CGA 2011)

Un autre domaine de croissance se trouve dans les marques de *premium world lager* et *speciality beers* qui ont une origine, une authenticité et un caractère. La catégorie des bières spéciales connaît des performances bien supérieures à celles du reste du marché, à la fois en termes de volume (+24,7%) et la valeur (+38%). En comparaison avec les bières traditionnelles, elles se vendent également plus chères. (CGA 2011)

Valeur du marché *on-trade* par type de produits (%)



Les bières halal et sans alcool

Malgré une diminution globale des ventes de bière au Royaume-Uni ces dix dernières années, les bières sans alcool montrent quant à elles une tendance inverse. Pourquoi ?

Tout d'abord, il existe une grande diversité culturelle et religieuse au Royaume-Uni, d'où l'importance de s'adapter et de proposer des produits qui conviennent aux convictions de chacun. C'est pourquoi

¹ ABV : Alcohol by Volume

la bière halal fait de plus en plus son apparition sur ce marché. Le nombre de bars à Chicha, par exemple, a augmenté de 210% entre 2008 et 2013. Un partenariat entre les bars à Chicha et les fournisseurs de bières sans alcool pourraient dès lors être fructueux. (NewStatesman, 2013)

D'autre part, beaucoup de britanniques sont préoccupés par leur santé et se tournent de plus en plus vers les bières sans alcool.

Les bières sans alcools sont donc surtout consommées par les musulmans, les jeunes (entre 18 et 34 ans) et les femmes. (Mirror, 2014)

L'Alcohol Concern (<https://www.alcoholconcern.org.uk/>) est un consortium britannique à but non lucratif qui s'occupe de changer le point de vue qui existe actuellement sur l'alcool. Il organise notamment le « *Zero Alcohol Awards* » qui récompense beaucoup d'acteurs existants sur l'initiative « *zero alcohol* » (*pubs*, brasseries, etc.).

Les bières *light*

Les jeunes consomment en effet moins d'alcool qu'avant et les plus grandes marques d'alcool prônent une consommation responsable. De plus, les britanniques essaient d'avoir une vie plus saine, ce qui les pousse vers ce genre de produits.

Il s'agit du même public que celui des bières sans alcool, excepté les musulmans.

Les bières sans gluten

Moins de 1% de la population dans le monde souffre de la maladie de cœliaque qui leur interdit de consommer du gluten. Malgré tout, de nombreux consommateurs se tournent vers des produits sans gluten, cela est devenu un véritable phénomène de mode (chez les sportifs, notamment). Les produits sans gluten ont tendance à être plus sains, ce qui séduit les consommateurs. L'une des bières anglaises sans gluten la plus répandue est la St. Peter's G-Free™, qui commence à s'exporter. Cette bière dispose d'une licence fournie par Coeliac UK™, une association de bienfaisance pour les personnes souffrant de cette maladie.

Les personnes souffrant de cette maladie, les sportifs, certaines personnes qui suivent l'effet de mode ou recherchent une alimentation plus saine sont le public cible pour ce type de bières. Seules une ou deux brasseries au Royaume-Uni produisent ce type de bières.

Les bières *vegan* et végétariennes

Une bière *vegan* ou végétarienne est une bière qui ne contient pas d'agent de collage d'origine animale utilisé pour clarifier la bière. Certains brasseurs utilisent des agents de collage à base d'algues, principalement pour les bières en bouteilles. D'autres brasseurs n'utilisent pas d'agent de collage, ce qui prend plus de temps. Toutes ces bières n'ont pas d'accréditation végétarienne ou *vegan* officielle, mais les brasseurs assurent qu'aucun produit animal n'a été utilisé lors de la fabrication. Notons également que les bières à base de miel peuvent être végétariennes mais ne sont pas *vegan*.

Les bières artisanales (*craft beers*)

Les *craft beers* sont des bières artisanales, généralement produites par des micro-brasseries et donc sur des volumes beaucoup plus modestes.

Selon Euromonitor, les ventes de bières artisanales ont augmenté de 14% à 17% chaque année au cours des cinq dernières années. Aux Etats-Unis, ces bières représentent déjà 10% des ventes. L'organisme commercial des États-Unis, l'Association des Brasseurs (*Brewers Association*) revendique que sa part de marché atteindra 20% d'ici 2020 - une revendication considérée comme réaliste par beaucoup. Au Royaume-Uni, les bières artisanales représentent environ 5% du chiffre d'affaires, mais des marques telles que BrewDog (<https://www.brewdog.com/>), Meantime (<http://meantime.london/>) et Camden Town (<http://www.camdentownbrewery.com/>) se développent rapidement.

Les bières *Belgium style*

De nombreuses bières britanniques s'inspirent des bières belges et cela est indiqué sur le packaging. Il n'y a pourtant pas de loi qui régit cette appellation, il ne s'agit donc pas d'un nom officiel. N'importe quel brasseur peut mettre ce nom sur sa bière. Certains sites Internet informent de la façon de produire une « bière belge ». Nous pouvons en trouver très facilement au Royaume-Uni, autant en *off-trade* (consommation à emporter : supermarchés, superettes, etc.) qu'*on-trade* (consommation sur place : bars, *pubs*, etc.)

Les cidres

En dehors du marché de la bière, le cidre a connu la plus forte croissance de toutes les boissons alcoolisées. (CGA 2011)

Les types de bières

Le marché de la bière au Royaume-Uni est néanmoins très varié, malgré l'écrasante présence des bières dites « industrielles ». En voici quelques exemples :

Lagers

Ce sont certainement les bières les plus répandues dans le monde. Obtenues par fermentation basse, ce sont des bières généralement blondes, pas trop alcoolisées.

Leur origine se retrouve en Bavière notamment car le climat local permettait de les stocker pendant quelques semaines après le brassage (le terme « lager » a d'ailleurs pour origine « lagern », qui signifie « stocker » en allemand).

Les méthodes de conservation et les procédés de réfrigération se développant, ce type de bière s'est retrouvé partout dans le monde.

Pils ou Pilsner Elles sont considérées comme des bières de qualité. Leur origine se trouve dans les brasseries de la ville tchèque de Plzeň (Pilsen) dont la *Pilsen Urquell* est la meilleure représentante. Issues de fermentation basse, elles sont blondes, dites sèches, avec un bel arôme de houblon et fleuri. La variante allemande (les *Pilsners*) dégagent plus d'amertume et moins de malt.

Exemples : *Carling* et la *Foster's*. Des marques telles que *Peroni*, *Kronenbourg*, *Stella Artois* ou encore *Cobra Beer* se sont bien implantées.

Bock Originaires du nord de l'Allemagne ces bières titrent entre 6,5 et 7% ABV (*alcohol by volume*) mais ne sont pas très puissantes en goût. Peu d'amertume, peu de malt,

peu de corps.

Doppelbock	Toute bière qui serait rangée dans la catégorie Bock, mais qui dépasse les 7,5°. Blonde à très sombre, elle est offre toutefois plus d'amertume qu'une Bock.
Eisbock	C'est une Bock qui a été gelée et dont on a enlevé la glace (eau donc...) et qui permet ainsi de faire monter le volume d'alcool autour de 10 à 14° !
Lager de Vienne	Bière ambrée, assez douce et maltée, elle possède un corps moyen.
Märzen et Oktoberfest Lager	Ce sont l'équivalent des Lager de Vienne, mais produites en Bavière. Elles sont produites en mars.
American standards	Bières américaines brassées avec 25 à 40% de riz et de maïs. Ce qui leur confère très peu d'arôme malté, peu de corps, voir même peu de goût. Elles sont légèrement houblonnées.
Malt liquor	Fabriquées comme les « <i>American standards</i> », ces bières US sont simplement plus fortes en alcool. Certains États exigent cette classification pour toute bière dont le taux d'alcool dépasse les 5°.
Wheat Beer	<p>Une bière de fermentation haute et composée en grande partie de froment. Elle n'est produite qu'en Belgique (environ 30 à 40% de froment) et en Allemagne (où la bière blanche dispose d'environ 70% de froment). Plutôt pétillante, elle est légèrement houblonnée. Appelées <i>Weissenbier</i> (ou <i>Weiss</i>, <i>Weisse</i>, <i>Weizen</i>, <i>Hefe</i>) elles sont souvent originaires du sud de l'Allemagne. Elles peuvent être « parfumées » avec du clou de girofle, de la cannelle ou de la noix de muscade. La variété belge, souvent appelée Blanche ou Wit (selon que l'on se trouve en Flandre ou en Wallonie) est brassée avec des blés non maltés. Elle offre ainsi plus de corps et un goût plus prononcé. Les levures utilisées donnent également un parfum d'agrumes. L'ajout d'épices est également fréquent.</p> <p>Il existe aussi des <i>Wheat Beer</i> américaines et canadiennes, peu épicées et généralement très légères.</p>

Ales

Une variété de bières également très riche. De fermentation haute, elles sont originaires de Grande-Bretagne et se présentent sous de nombreuses formes aromatiques et de couleurs.

Exemples : *Brown ale* ; *Christmas ale* ; *Cream ale* ; *Dark mild* ; *Export ale* ; *Dark ale* ; *Golden ale* (de 4% à 5% abv.) ; *India pale ale* (plus de 5,5% abv.) ; *Light ale* ; *Mild ale* (de 3% à 6% abv.) ; *Old ale* (aussi *Barley wine* ou *Winter warmers*, plus de 5% abv.) ; *Pale ale* ; *Real Ale* ; *Red ale* ; *Scotch ale* ; *Seasonal ale* ; *Special ale* ; *Stock ale* ; *Strong ale* ; *Strong pale ale* ; *Summer ale* (de 4% à 5% abv.).

Bitter Typiquement anglaise, cette bière est assez amère du fait de son houblonnage. Légères, les *bitters* titrent entre 3,5 et 4,5°. Elles offrent une large palette de couleur, de blond clair à roux foncé.

Exemples : *pale ale* (voire *India pale ale*) houblonnée avec entre 3,5% et 7% abv. avec une couleur allant du doré au brun foncé et des variantes : *Best bitter* (entre 3,8% et 4,7% abv., soit 2,9% des ventes en

pub) ; *Extra special bitter* (plus de 4,8% abv.) ; *Ordinary* (max. 4,1% abv., soit 16,9 % des ventes en *pub*) ; *Premium bitter* (plus de 4,8%) ; *Session* (max. 4,1% abv., soit 16,9 % des ventes en *pub*) ; *Special bitter* ; *Strong bitter*.

Pale ale	Issue de la <i>Bitter</i> (elle est parfois appelée <i>Premium Bitter</i>) dont elle se veut la qualité supérieure, elle est aussi un peu plus alcoolisée.
Blonde ale	Proche de la <i>lager</i> , cette bière est assez maltée et possède un arôme de houblon moyen.
Brown ale	De couleur sombre, faiblement alcoolisée, elle est assez douce en bouche et n'a pas beaucoup de goût.
Indian Pale Ale	Produite à l'origine pour partir dans les colonies des Indes, elle était brassée avec beaucoup de houblon et un fort taux d'alcool afin de supporter le voyage. Elle est plus claire que la <i>pale ale</i> et titre entre 5,5 et 7°. On en trouve aussi aux États Unis où le maltage est plus poussé.
Mild ale	La « <i>mild</i> » est une bière typiquement anglaise, plus précisément originaire des zones minières. Plutôt maltée, elle est peu amère et peu alcoolisée (environ 3°).
Porter	Cette bière « londonienne » qui plaisait aux <i>dockers</i> est de couleur sombre, avec un certain corps au maltage prononcé.
Scottish ale	Comme son nom l'indique, elle est originaire d'Ecosse et en hérite d'un maltage plus prononcé que les <i>ales</i> anglaises.

Stouts

A l'origine ces bières sont une variante des *Porter* de Londres. Elles sont obtenues par fermentation haute à partir de malt d'orge torréfié, ce qui leur confère cette couleur sombre, proche parfois du noir goudron.

Exemples : *Allen stout* ; *Chocolate stout* ; *Coffee stout* ; *Double stout* ; *Dry stout* ; *Extra stout* ; *Imperial stout* ; *Milk stout* ; *Oatmeal stout* ; *Oyster stout* ; *Sweet stout* ; *Triple stout*.

Dry stout	Guinness, irlandaise par excellence, la <i>Dry Stout</i> a une amertume prononcée à forte. Dans certaine on ajoute de l'orge non malté pour amoindrir l'amertume du houblon.
Imperial stout	Destinées, à l'origine, au marché de la Russie impériale, ces <i>stouts</i> sont dites « sèches », puissantes avec un degré d'alcool élevé. Fruitées, avec un final de café, titrant de 7 à 9° d'alcool et parfois plus, elles ont aussi un goût d'alcool assez présent.
Milk stout	C'est la stout en version « british ». Adoucie au lactose (sucre de lait) et au malt « chocolat », elle est d'autant plus légère qu'elle ne subit pas de houblonnage. Son degré d'alcool se situe autour de 3°.
Oatmeal stout	C'est une <i>Milk stout</i> à laquelle on a ajouté de la farine d'avoine. Plus aromatique et épaisse, elle offre également un goût assez sucré de caramel et de noisette.

Spéciales

Fruits de techniques de brassage particulières, d'adjonction d'ingrédients, de techniques de fermentation, ces bières présentent des qualités gustatives différentes.

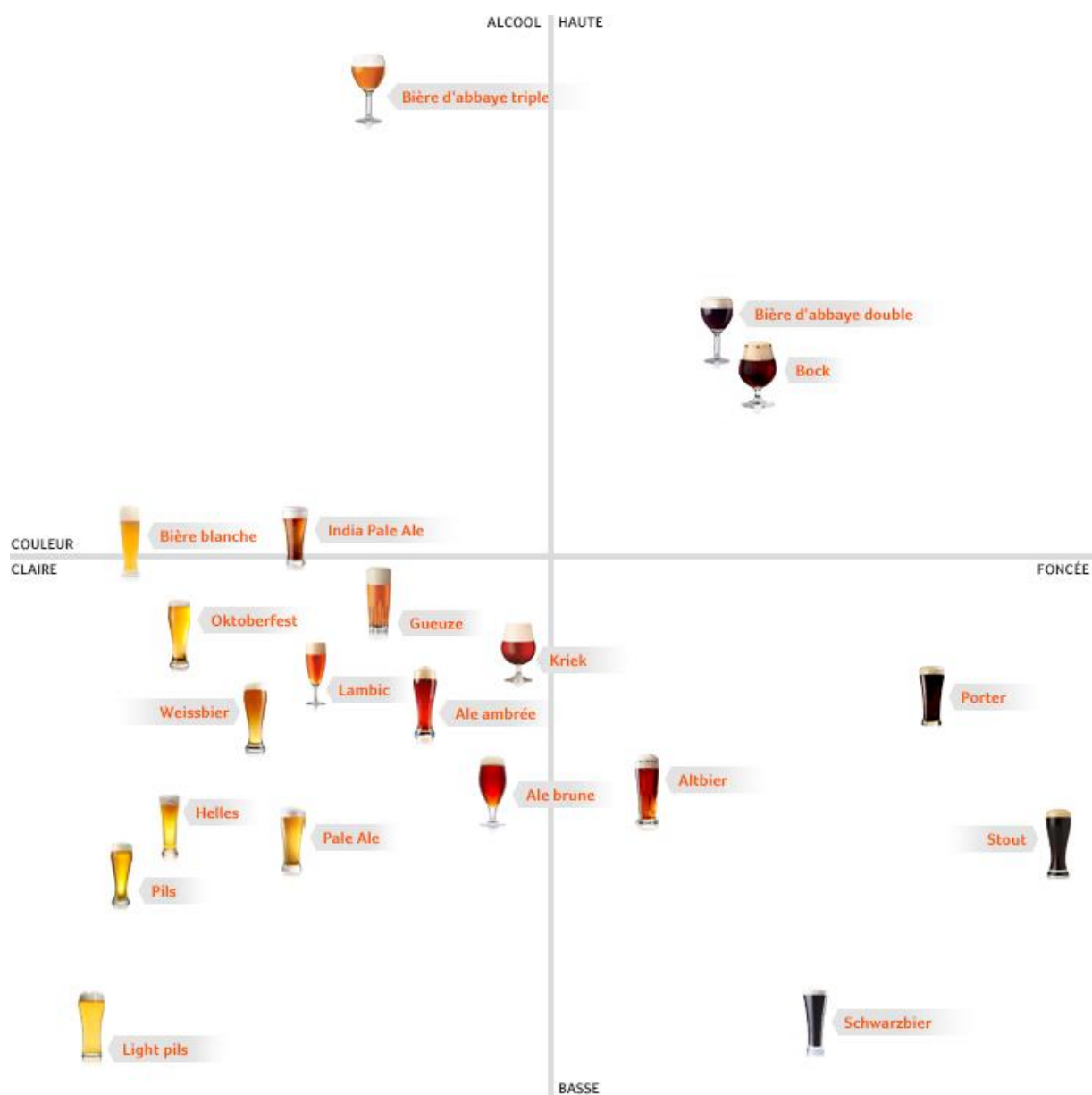
- Bière de garde** C'est dans le Nord, en France, que ces bières ont vu le jour. Brassées l'hiver et « gardées » pour être consommées l'été elles sont assez fruitées et épicées, avec un degré d'alcoolisation moyen. Bière originalement de fermentation haute, la bière de garde est désormais plus souvent brassée industriellement. Reste les brasseries artisanales dans le Nord, le Pas de Calais et le sud de la Belgique qui offrent de « vraies » bières de garde.
- Bière de trappiste** Issues de fermentation haute, la bière trappiste est plutôt forte en alcool, avec des arômes puissants, fruitée et douce en bouche. On ne les trouve qu'en bouteille. Elles sont le fruit de moines brasseurs dont les seuls monastères (rattachés historiquement à l'abbaye de la Grande Trappe, en Normandie, d'où le terme de trappiste) encore en activité sont ceux de Chimay, d'Orval, de Rochefort, de Sint Sixus et de Westmalle en Belgique. Tilburg (l'abbaye Notre-Dame de Koningshoeven) est le dernier des Pays Bas.
- Bière d'abbaye** Cette bière traditionnellement belge est brassée par des moines d'ordres religieux autres que trappistes. Aujourd'hui principalement brassées de manière industrielle, elles n'en demeurent pas moins sous licence des abbayes qui exigent un cahier des charges plutôt strict. On y trouve notamment des bières dite « double » ou « triple » voire même « quadruple ». Il s'agit tout simplement de brassins réalisés avec 2, 3 ou 4 fois plus de malt que ce qui est utilisé dans la recette de base. Cela leur confère un corps, une puissance aromatique et un taux d'alcool supérieur. Comme les trappistes, elles sont puissante en arômes et peuvent vieillir en bouteille.
- Lambic** C'est une bière de blé dont la fermentation est dite spontanée grâce à des levures « sauvages ». Originaire de la région de Bruxelles, cette bière est vieillie pendant 3 ans en fût de chêne où elle subit ainsi une nouvelle fermentation. Acide, peu pétillante et donc peu mousseuse, elle titre généralement autour de 5°.
- Gueuze** Obtenue suite au mélange d'une jeune et d'une vieille bière *lambic*, elle vieillit plusieurs années en bouteille pour atteindre sa maturation. De fait elle gagne en pétillant et pour cette raison est embouteillée dans des bouteilles proches de celles utilisées pour le champagne. La gueuze affiche entre 5 et 8° d'alcool.
- Faro** Là encore il s'agit d'un type de bière *lambic*. Le *lambic* fraîchement brassé est adouci à la mélasse et au sucre candi brun. On y ajoute aussi parfois des épices pour développer des arômes. Aujourd'hui le *faro* est pasteurisé pour empêcher le sucre de pousser la fermentation. C'est pour cela qu'on le trouve en bouteille. Plutôt légère et douce en bouche.
- Kriek et lambics aux fruits** Ces bières sont le résultat d'un mélange de *lambic* jeune avec des fruits entiers. La peau, le noyau ainsi que les levures présentes sur le fruit donnent ce goût particulier. Les cerises utilisées pour la *kriek* ont un goût suret et le sucre qu'elles apportent se transforme en alcool. Les vraies *krieks* sont vraiment peu sucrées. La

mode et l'industrialisation ont poussé les brasseurs à produire des bières « aromatisées » avec des sirops qui donnent des boissons très sucrées.

- Altbier** Bière de fermentation ouverte (levures « sauvages ») et de maturation à froid (entre 0 et 8 degrés durant 3 à 8 semaines), elle a un goût assez léger et houblonné. Bière de tradition ancienne, elle a pour origine le nord de l'Allemagne. Titrant entre 4,5 et 5% d'alcool elle est d'une couleur cuivre à brun.
- Kölsch** La *Kölsch* est la « sœur » de la *Altbier* de par sa technique de fabrication, mais elle est filtrée ce qui lui donne un goût plus délicat. Brassée uniquement dans les environs de Cologne elle fait l'objet d'une appellation d'origine contrôlée européenne et sa production est réglementée au niveau local par la *Kölsch Konvention*. De couleur dorée et comprenant en moyenne 4,8% d'alcool, elle possède un goût légèrement fruité ainsi qu'une faible amertume.
- Rauchbier** Bière brune à base d'orge maltée mis à reposer sur un plateau troué au-dessus d'un feu de bois de hêtre. Cette méthode de séchage du grain qui est semblable à celle utilisée pour la fabrication du whisky écossais donne un goût sec et fumé à la bière. Cette méthode est le fait de quelques brasseries en Pologne et en Allemagne. Cette bière de fermentation basse est assez douce en bouche.
- Steam beer** Bière brassée essentiellement dans la région de San Francisco en Californie, en cuves peu profondes. Ce brassage est effectué à la température des *ales*, mais avec de la levure de *lager*. Elle refroidit ainsi rapidement. Relativement pétillante, cette blonde est bien aromatisée et titre 5°.
- Les bières de saison** Il y a bien sûr celle de Noël, qui brassée en novembre est en générale une bière douce en bouche, mais avec pas mal de corps et une bonne teneur en alcool. Enfin il y a la bière dite « de mars », ou « bière de printemps », commercialisée du 1er au 31 mars. Elle est produite en quantité limitée à partir d'une variété d'orge semé au printemps et récolté en été. Elle est brassée au début de l'hiver. De fermentation haute, elle est ambrée et peu alcoolisée (4,5 à 5,5°).

Autres

- Craft beers** Les *craft beers* sont des bières artisanales, généralement produites par des micro-brasseries et donc sur des volumes beaucoup plus modestes.
- Cocktails** *Shandy* (panaché), *Snakebite* (*lager* au cidre), *Black velvet* (Guinness et champagne), *Black and Tan* (Guinness avec *bitter* ou *lager*), *Mother-in-law* (*old ale* et *bitter*), *Granny* (*old ale* et *mild ale*), *Nip* (1/3 de pinte de *barley wine* avec 2/3 d'*ordinary bitter*).



<http://www.horecasupport.be/fr/biere/types/>, 2016 AB InBev

III. La production

Il y a maintenant un nombre record de 1700 brasseurs à travers le Royaume-Uni, en hausse de plus de la moitié en cinq ans seulement. Cependant, une très grande partie de la production est assurée par de grands groupes industriels internationaux.

La majorité de la bière vendue au Royaume-Uni provient du pays même (82%), cependant, un certain pourcentage est importé. Parmi les pays favoris, nous trouvons la Belgique et l'Allemagne. Les Etats-Unis ont également une place importante sur le marché anglais, même si l'importation de la bière au Royaume-Uni s'effectue en grande majorité depuis l'Union Européenne. (BBPA)

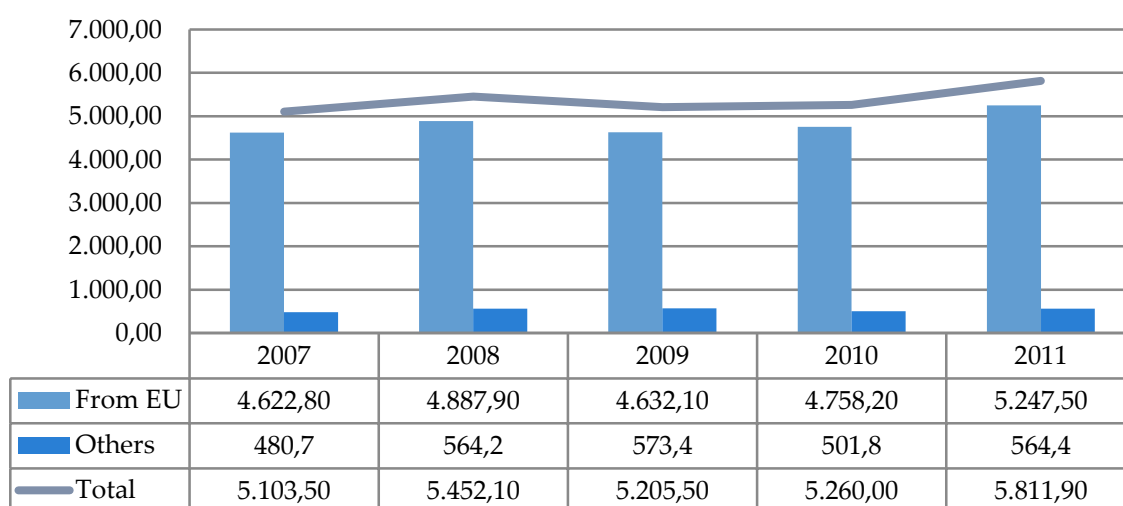
DOMESTIC
CONSUMPTION



WHERE IS THE
BEER SOLD IN
BRITAIN MADE?

82% - UK
18% - NON-UK

Volume de bière importé de 2007 à 2011 (en milliers de barils)



Groupes internationaux

Anheuser-Busch InBev et SABMiller ont représenté ensemble 30,5% des ventes de bière à travers le monde en 2014, selon les données de Euromonitor International. La société combinée contrôlera une collection de marques les plus connues du monde, y compris Budweiser, Stella Artois, Corona, Grolsch, Peroni et Foster's. Sa plus grande marque devrait être la Bud Light, la troisième bière la plus populaire dans le monde.

Cependant, le groupe ne s'impose pas partout. Le Royaume-Uni, par exemple, est dominé par Carling, Carlsberg et Heineken, dont aucune n'est détenue par AB InBev ou SAB. Le plus grand brasseur britannique en part de marché est donc le propriétaire de Carling, Molson Coors, qui représente 18,4% des ventes en 2014. Les marques d'AB InBev lui ont donné 17,8% du marché britannique ; Heineken 17,1% et Carlsberg 14,8%. Diageo, le propriétaire de Guinness, est arrivé troisième avec 4,8%, devant SAB, qui avait seulement 3,1%. (The Guardian, 2015)



Molson Coors Europe, établie à Prague, en République tchèque, a été formée en janvier 2013 en combinant les unités d'affaires de Molson Coors du Royaume-Uni et d'Irlande avec celle d'Europe centrale, laquelle avait été créée suivant l'acquisition de StarBev en juin 2012. La longue tradition de brassage de l'entreprise en Europe remonte à 1774.

Molson Coors Europe est le principal brasseur d'Europe centrale et le deuxième plus grand brasseur au Royaume-Uni. L'entreprise compte plus de 7 300 employés et exploite des brasseries en République tchèque, en Angleterre (Burton-on-Trent, Tadcaster, Warrington), en Hongrie, en Bulgarie, en Roumanie, en Croatie, en Serbie et au Monténégro. Elle possède également des installations en Bosnie-Herzégovine et en Slovaquie.

Molson Coors Europe possède un vaste portefeuille de plus de 30 marques, dont les principales marques locales Staropramen, Borsodi, Carling, Coors Light, Kamenitza, Bergenbier, Ozujsko, Jelen, Worthington's et Nicksicko. Elle propose aussi d'autres marques locales populaires et des marques internationales de qualité supérieure, comme Beck's, Hoegaarden, Leffe, Lowenbrau et Stella Artois, qui sont brassées ou distribuées sous licence.



Web : <http://www.molsoncoors.com/>



Heineken UK est le leader du cidre et de la bière au Royaume-Uni et le nom derrière des marques emblématiques tels que Strongbow, Bulmers, Heineken, Foster's, Kronenbourg 1664 et Desperados, sans compter une gamme complète de marques spécialisées.

La société emploie environ 2000 personnes à travers 8 sites. Elle dispose de brasseries, d'usines de production de cidre et des bureaux à Édimbourg, Livingston, Tadcaster, Manchester, Londres, Hereford et Ledbury.

Plus de 90% de la bière vendue au Royaume-Uni est brassée localement et participe à l'agriculture britannique, approvisionnement 100% du malt et de l'orge des fermes et les malteurs britanniques nécessaire à la production.



Web : <http://www.theheinekencompany.com>

AB InBev UK est l'un des leaders du secteur (#3). Avec approximativement 8,6 millions d'hectolitres produits au Royaume-Uni et en Irlande (hors Corona), sa part de marché était de 16,3% en 2014. Au Royaume-Uni, la société compte trois installations (Magor, Samlesbury et Stag) et emploie environ 1000 personnes. L'entreprise débuta ses opérations sur ce marché en 2000 après qu'Interbrew reprenne les brasseries Tennent Caledonian Breweries et Whitbread Plc. Cette dernière avait quant à elle la licence pour Stella Artois depuis le début des années 1970.

Ses marques principales à travers le monde sont Budweiser, Stella Artois et Corona mais aussi Beck's, Hoegaarden, Leffe et Brahma à une échelle internationale plus restreinte. Au Royaume-Uni, ses marques locales sont Bass et Boddington's, même si les premières l'emportent largement en parts de marché. Enfin, notons ses récentes innovations : Cubanisto, Stella Artois Cidre Elderflower, Stella Artois Cidre Peach. Le cidre étant très populaire au Royaume-Uni.

Web : <http://www.ab-inbev.com>



Carlsberg UK est une filiale en propriété exclusive du Groupe Carlsberg. Il est le quatrième plus grand brasseur au Royaume-Uni.

Le fondateur de Carlsberg, J.C. Jacobsen a exporté pour la première fois de la Carlsberg lager au Royaume-Uni depuis Copenhague en 1868, et la Grande-Bretagne est restée un marché clé depuis. Le Royaume-Uni a bâti sa réputation en tant que premier marché d'exportation pour Carlsberg, avant même que la décision ait été prise d'ouvrir une brasserie à Northampton en 1974. Après une période de 11 ans comme Carlsberg-Tetley PLC suivie d'une fusion des activités de brassage avec Allied-Lyons, la société est rebaptisée Carlsberg UK en 2004, sept ans après que Carlsberg ait pris possession totale.

Aujourd'hui, Carlsberg UK est le quatrième plus grand brasseur de Grande-Bretagne avec 14,2% des parts de marché, employant plus de 1800 personnes. Il reste le seul brasseur au Royaume-Uni à exploiter son propre réseau de distribution, opérant à partir de 12 dépôts à travers le pays.

Carlsberg UK produit et vend certaines des marques les plus connues et les plus aimées du Royaume-Uni. Son portefeuille comprend Carlsberg, Carlsberg Export, Carlsberg Special Brew, Carlsberg Citrus et le petit nouveau, Carlsberg 0,0% (bière sans alcool). Carlsberg UK vend également Somersby Cidre, Tetley's, Tuborg, San Miguel et importe des bières premium du monde, y compris la Mahou d'Espagne et la Poretti d'Italie.

Web: <http://www.carlsberggroup.com/>



Fondée en 1759, la brasserie irlandaise est devenue une entreprise de taille mondiale avec l'acquisition en 1986 de Distillers Company, un groupe écossais possédant notamment les marques de whiskies Johnnie Walker, Ballantine's ou Chivas Regal. Guinness PLC a disparu en 1997, date de la création de l'entreprise Diageo PLC par fusion-acquisition avec Grand Metropolitan.

La Guinness est un stout, une bière noire coiffée d'une mousse blanche, connue mondialement pour sa saveur et son aspect si particuliers. La Guinness est fortement liée à l'histoire de l'Irlande, elle en est un des symboles au niveau international. La brasserie historique de St. James, fondée en 1759, se trouve à Dublin.

En 2006, les ventes de Guinness en Irlande et au Royaume-Uni ont diminué de 7%. Malgré cela, Guinness représente encore plus d'un quart de toute la bière vendue en Irlande. Le Royaume-Uni est par ailleurs le seul État souverain à consommer plus Guinness que l'Irlande.

Web : <https://www.guinness.com>



Créée en 2002 à l'issue de la fusion de South African Breweries et de Miller Brewing, SABMiller est le deuxième plus grand brasseur du monde et chaque minute, plus de 140.000 bouteilles de bières sont vendues par le groupe. Au Royaume-Uni et en Irlande, c'est la branche Miller Brands qui gère ces marchés.

Parmi les marques principales vendues par le groupe au Royaume-Uni, on retrouve Peroni Nastro Azzurro, Pilsner Urquell, Kozeł, Miller Genuine Draft, la bière d'abbaye belge St Stefanus, Cusquena ainsi que des marques polonaises Lech et Tyskie.



Web : <http://www.sabmiller.com/>

Actualité

AB InBev et SABMiller scellent leur fusion à 112 milliards d'euros (Les Echos.fr, 2015)

Les deux principaux géants mondiaux de la bière ont annoncé mercredi un accord formel d'achat de SABMiller par AB InBev pour l'équivalent de 112 milliards d'euros.

Les deux principaux géants mondiaux de la bière ont annoncé mercredi un accord formel d'achat de SABMiller par AB InBev pour l'équivalent de 112 milliards d'euros, une des plus importantes transactions de l'histoire des entreprises. Comme prévu dans un accord préliminaire conclu il y a un

mois, le belgo-brésilien AB InBev va verser 44 livres sterling par action du britannique SABMiller, ce qui valorise ce dernier à près de 80 milliards de livres (112 milliards d'euros), dette comprise.

Si la transaction est acceptée par les actionnaires des deux groupes et validée par les autorités de régulation des nombreux pays concernés, elle constituerait la troisième plus importante jamais enregistrée tous secteurs confondus, d'après le cabinet Dealogic. Elle mariera les marques de bière américaine Budweiser et belge Stella Artois d'AB InBev avec les italiennes Peroni, tchèque Pilsner Urquell et néerlandaise Grolsch de SABMiller.

60 milliards de litres par an

AB InBev a souligné que cet achat, qu'il espère boucler dans le courant du second semestre 2016, allait lui permettre de devenir « un vrai brasseur mondial », soulignant que SABMiller était très présent dans les marchés en croissance d'Asie, d'Amérique centrale et du Sud, ainsi qu'en Afrique.

A eux deux, AB InBev et SABMiller brassent près de 60 milliards de litres par an, soit trois fois plus que l'actuel numéro trois du secteur, le néerlandais Heineken, et vendent près d'une bière sur trois dans le monde, de la mexicaine Corona (hors Etats-Unis) à l'australienne Foster's en passant par la chinoise Snow - la marque la plus écoulée sur la planète.

Position dominante

Afin d'éviter d'être punie pour sa position dominante, cette alliance devra céder une partie de ses activités et les deux entreprises ont d'ores et déjà précisé que SABMiller allait céder pour 12 milliards de dollars (11,2 milliards d'euros) sa participation majoritaire dans le brasseur américain MillerCoors au profit d'un autre brasseur aux Etats-Unis, Molson Coors.

L'accord conclu entre les directions des deux géants prévoit par ailleurs une offre alternative à la proposition en cash, portant sur un maximum de 41,6% du total des actions de SABMiller. Les actionnaires du groupe britannique qui choisiraient cette alternative se verraient remettre environ 0,48 action d'AB InBev plus 3,78 livres en numéraire pour chacune de leur action.

Top des ventes au Royaume-Uni (2011)

	Marque	Producteur
1	Stella Artois	AB Inbev UK
2	Foster's	Heineken UK
3	Carling	Molson Coors
4	Carlsberg	Carlsberg UK
5	Budweiser	AB Inbev UK
6	Carlsberg Export	Carlsberg UK
7	Kronenbourg 1664	Heineken UK
8	Beck's	AB Inbev UK
9	John Smith's Extra Smooth	Heineken UK
10	Guinness Draught	Diageo GB

Brasseries nationales

La présidente de la BBPA, Brigid Simmonds dit qu'un facteur clé de la croissance du nombre de brasseries est l'allégement fiscal offert aux petites entreprises. Les brasseries qui produisent moins de 5000 hectolitres de bière par an – environ 880.000 pintes – sont admissibles à un rabais de 50% sur les droits d'accises sous un régime instauré par Gordon Brown en 2002. Neuf brasseries britanniques sur dix ne vont jamais au-dessus.

- **Greene King**

L'une des entreprises de brasseries et de pubs les plus importantes en Angleterre. Elle s'occupe de restaurants, hôtels et pubs franchisés et loués et elle brasse des bières depuis 200 ans.

Web : <http://www.greeneking.co.uk/>

- **Marston's**

Fondé en 1890, il s'agit aujourd'hui du meilleur commerce de pubs en Angleterre. Ils fournissent environ 1700 points de vente au Royaume-Uni. Ils dirigent des pubs et brassent de la bière depuis plus de 180 ans. Il y a 13 000 personnes qui travaillent pour eux. Ils font partie de la FTSE 250 (Financial Times Stock Exchange Index).

Web : <http://www.marstons.co.uk/>

- **Shepherd Neame**

Shepherd Neame est le brasseur de le plus vieux d'Angleterre. Il est basé à Kent.

Web : <http://www.shepherdneame.co.uk/>

- **Wells and Young's**

Depuis 1876, Wells and Young's tient plus de 200 pubs en Angleterre et également des pubs dans 5 villes de France.

Web : <http://www.charleswellsltd.co.uk/>

Depuis le XVIIIe siècle, la plupart des pubs ont été rachetés et ont cessé toutes activités de brassage, devenant des *tied houses* (« maisons tenues ») qui ne peuvent vendre que la bière d'une brasserie à l'inverse d'une *free house* (« maison libre ») ou *chalkies* qui peut servir autant de *guest beers* (« bière invitée ») qu'elle le veut (telles Old Swan, Three Tuns et Blue Anchor). Ces brasseries telles Greene King, Shepherd Neame et Young's contrôlent des centaines de pubs. Certains pubs appelés *ale house* (« maison de bière ») ne servent que de la bière.

Microbrasseries et *brewpubs*

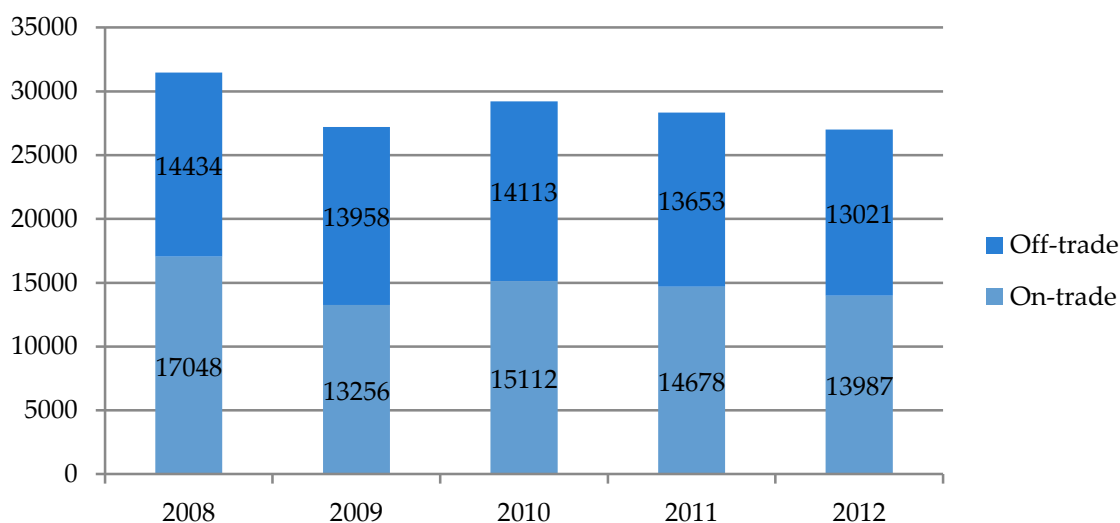
Les *brewpubs* ressurgirent grâce à la brasserie Firkin qui développa une chaîne de pubs brassant sur place des bières. À la suite de son rachat et de la fermeture de cette chaîne nombre d'équipements et de savoir-faire furent utilisés afin de créer des microbrasseries. Depuis les années 1980, de nouvelles chaînes de pubs sont apparues : All Bar One, Slug and Lettuce, etc.

IV. La distribution au Royaume-Uni

Au Royaume-Uni, les boissons alcoolisées sont distribuées via deux canaux principaux :

- *L'off-trade* : supermarchés, magasins *off-licence* (autorisés à vendre de l'alcool) et autres points de vente où l'alcool n'est pas consommé sur place. Les supermarchés Tesco, Sainsbury's, ASDA et Morrisons sont leaders sur ce réseau. Majestic Wine est le détaillant spécialisé le plus important avec près de 200 magasins.
- *L'on-trade* : pubs, restaurants, bars et cafés où l'alcool est consommé sur place.

Evolution des ventes de bière entre 2008 et 2012 (milliers de fûts)



Distributeurs

Au Royaume-Uni, les bières se vendent via des importateurs qui par la suite redistribuent les bières à la grande distribution ou aux pubs. Il n'y a pas en tant que tels des agents commerciaux qui représentent et vendent des bières.

Il existe plusieurs *wholesalers* spécialisés en bières, qui eux n'hésitent pas à stocker des bières moins connues. L'avantage est bien entendu qu'ils pourront proposer vos bières aux établissements qu'ils servent déjà – l'inconvénient est que vos bières risquent d'être noyées dans leur sélection.

Voici les importateurs et distributeurs les plus importants du Royaume-Uni :

The Beer Boutique (<http://www.thebeerboutique.co.uk/>) : Détaillant et grossiste

Beer Direct (<http://www.beer-direct.co.uk/>) : Fondé en 1991, Beer Direct est un importateur, distributeur et revendeur de bières spéciales. Ils importent environ 150 bières différentes et disposent de 1000 bières en bouteille, cidres, jus de fruit et genièvres. Beer Direct importe de ces brasseries en Belgique : Abbaye des Rocs, Cazeau, Dupont, Ecaussinnes, Lefebvre, St-Feuillien, Val-Dieu, de la Senne (Bruxelles), Cantillon (Bruxelles), Dubuisson, Rochfort Trappist et Silly. Ils travaillent également parfois avec Trois Fourquets, Les Rulles, Millevertus et Caracole. L'entreprise se fournit également

chez un autre importateur anglais de ces brasseries : Achouffe, Chimay Trappist, Anthony Martin et Orval Trappist.

Beer Direct opère dans les régions des Midlands, du North Wales, de Manchester et de Liverpool. S'il s'agit de grandes quantités, ils livrent également à Londres et en Ecosse. Ils fournissent des pubs, des magasins spécialisés, des festivals de bière, certains restaurants et certains hôtels.

Vous pouvez contacter cet importateur à cette adresse : peterjaye@beerdirect.co.uk. Cependant, ils ne recherchent pas d'autres fournisseurs belges pour le moment.

Beers of Europe (<http://www.beersofeurope.co.uk/>) : Détaillant et grossiste basé dans le Norfolk au catalogue très impressionnant

Beer Hawk (<http://www.beerhawk.co.uk/>) : Revendeur en ligne, basé dans le Yorkshire.

Beer Merchants (<http://www.beermerchants.com/>) : Détaillant lié à Cave Direct, leur catalogue est similaire et les sociétés liées.

Beer Paradise (<http://www.beerparadise.co.uk/>) : Cet importateur se fournit chez un distributeur belge et livre surtout des petits commerces indépendants.

The Belgian Beer Company (<http://www.thebelgianbeercompany.com/>) : Détaillant et grossiste spécialisé dans les bières belges, base dans le Staffordshire.

Belgian Beer Import Ltd (<http://www.belgianbeerimport.org.uk/>) : Petit importateur mais bon catalogue, basé dans le Surrey

Cave Direct (<http://www.cavedirect.com/>) : Grand importateur et distributeur, B2B, centre de distribution basé à Maidstone dans le Kent.

Dr Ink (<http://www.drinkoffulham.com/>) : Détaillant, impressionnante sélection.

Inn Express (<http://inn-express.com/>) : Inn Express est un grossiste anglais qui fournit des hôtels, des pubs, des restaurants et des traiteurs en vins, bières au fût, bières internationales, softs, spiritueux et champagne. Catalogue de prix hors TVA : http://inn-express.com/wp-content/uploads/2016/02/Beer_Cider.pdf

James Clay (<http://www.jamesclay.co.uk/>) : Aujourd'hui, James Clay est le foyer pour le secteur des spécialistes de bières au Royaume-Uni avec un réseau de distributeurs nationaux et régionaux déjà établis et sans cesse grandissants. Ils fournissent déjà certaines bières belges.

Kris Wines (<http://kriswines.com/>) : 250 bières belges en stock, détaillant.

Realale.com (<http://www.realale.com/>) : Détaillant en ligne dont la sélection belge n'est pas énorme mais d'excellente qualité.

Small Beer Ltd. (<http://www.smallbeerwholesale.co.uk/>) : Tony, membre actif de la CAMRA à l'époque, et Judith Eastwood ont commencé l'aventure en 1980. L'entreprise a directement été un succès et elle est aujourd'hui l'un des principaux grossistes du pays.

Ils livrent dans le Lincolnshire, les East Midlands, le Cambridgeshire, le Norfolk, le Suffolk, le Yorkshire et le North East.

Belgique

En Belgique, certains festivals sont organisés et certains importateurs s’y rendent parfois.

- **Belgian Beer Weekend**

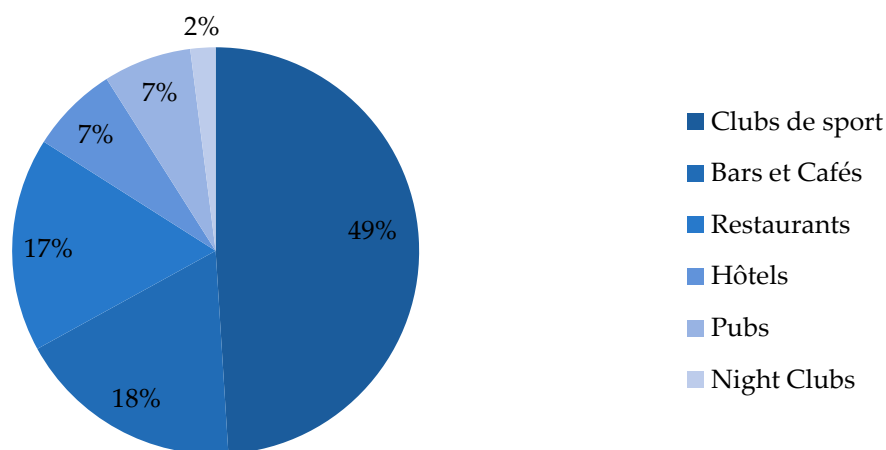
Belgian Brewers (<http://www.belgianbrewers.be/>) est une entreprise qui aide les producteurs de bières belges au niveau national, international, interprofessionnel et professionnel. Chaque année, début septembre, elle organise le « Belgian Beer Weekend » à Bruxelles.

- **Zythos**

Zythos se déroule à Louvain en avril.

Points de vente

Répartition des ventes de bière auprès des points de vente principaux (%)



Clubs de sport et autres

C’est dans les clubs de sport (football, rugby, etc.) que les plus grands volumes de bière sont servis (#1) car ils rassemblent une quantité importante de consommateurs (supporters, membres d’une communauté, jeunes et moins jeunes d’un même quartier, etc.).

Ils se concentrent par conséquent sur des *lagers* et des *ales* standards à la pression (*draught beers*), faciles à boire et pas très chères.

Bars et Cafés

Les bars et les cafés sont les endroits où l’on consomme le plus de bière après les clubs (#2).

Ils accueillent généralement une clientèle de soirée et de fête qui ne vient pas spécialement consommer de la bière mais vient plutôt s’amuser. Toutefois, ceux qui le souhaitent y trouveront surtout des bières *premiums* et spéciales, souvent plus chères que dans les pubs et clubs de sport.

Tout comme pour les pubs, la nourriture joue ici aussi un rôle essentiel. Le plus souvent, un étage ou un *restaurant area* est aménagée spécifiquement.

Quelques noms comme, par exemple : Lowlander Grand Café (<http://www.lowlander.com/>), The Dove et The Dovetail (<http://dovepubs.com/>), Belgo restaurants (<http://www.belgo-restaurants.co.uk/>), Belgique (<http://www.belgique.co.uk/>), De Hems : pub néerlandais mais pas mal de bières belges (<http://www.nicholsonspubs.co.uk/dehemsdutchcafebarsoholondon/>).

Pubs

Les pubs (abrégé pour « *public-houses* ») sont très fréquents et fréquentés au Royaume-Uni (ils sont d'ailleurs la norme). Ils servent tout d'abord à sociabiliser et sont souvent le point de ralliement d'un même quartier, d'une communauté ou d'un club de sport (de football, par exemple). On y boit la bière à la pinte (0,57l), le plus souvent l'*ale*, mais aussi tout sorte d'autres bières (à la pression ou en bouteille), cidres et alcools.

- Cidre : entre £3 et £5 en moyenne ;
- Bière : la pinte est plus chère au Sud qu'au Nord (selon le Good Pub Guide, le prix moyen d'une pinte est de £3,46) ;
- Vin (qui joue un rôle de plus en plus important) : un simple verre de vin tourne autour de £4 les 175 ml ;
- Soft : les softs tournent autour de £2 le verre.

Le plus souvent, en journée ou en soirée pour certains, on peut y manger des plats simples qui s'accompagnent très facilement avec la bière (*steaks, fish and chips*, etc.).

Hôtels

Le plus grand challenge pour les hôtels est de garder leur clientèle dans leur bar et restaurant. La clé ici est d'avoir les plus grandes marques à un prix raisonnable.

Restaurants

Les restaurants représentent un secteur important en termes de nombre de points de vente et offrent aujourd'hui une multitude de cuisines différentes accessibles au grand public.

En termes de bières, certains optent pour des marques qui « s'accordent » avec leur cuisine (par exemple, Cobra pour les restaurants indiens, Brahma pour les brésiliens, Tsingtao pour les chinois, etc.). Dans l'esprit du consommateur, l'ambiance est assurée.

Night Clubs

Les boissons en bouteille et les spiritueux règnent en maître dans ces endroits. Malgré tout, on y trouve tout de même des bières mais plus fruitées, légères et faciles à boire. Les boissons à base de fruits tels que les cidres ont montré leur popularité.

Petits commerçants

Certains magasins sont spécialisés dans la vente de bière. Parmi eux, certains ont un large choix de bières belges dont quelques bières spéciales. Ces magasins se fournissent généralement chez les grands distributeurs ou fournisseurs locaux.

Supermarchés

On trouve des bières belges un peu partout, dans la plupart des supermarchés, mais la gamme est assez restreinte et les revendeurs s'en tiennent à ce qui a fait ses preuves. Détail des grandes enseignes de supermarchés :

Tesco : on trouve principalement de la Duvel, Hoegaarden et Leffe (AB-InBev, ...), mais très rarement des bières plus spéciales (ils avaient de la Chimay Bleue pendant un temps), mais jamais de plus petites productions. Tesco se situe plutôt dans le bas de la « hiérarchie » qualitative des supermarchés.

Sainsbury's : un peu plus haut de gamme, généralement considéré comme « *middle of the range* ». Leur sélection de bières belges est toutefois aussi restreinte que Tesco – généralement Duvel, Hoegaarden et Leffe, parfois Liefmans.

Marks & Spencer : principalement des produits sous leur propre marque, de meilleure qualité en général mais il serait vain d'essayer chez eux.

Waitrose : le plus haut de gamme, également présent dans tout le pays. Leur gamme est meilleure mais ils s'en tiennent aussi aux mêmes bières, avec toutefois quelques additions récentes : la St Stefanus (excellent rebranding par SAB Miller de la Augustijn) et une bière blonde sous leur propre marque mais faite par la brasserie De Bocq. On trouve également de la Triple Karmeliet, les habituels Duvel, Hoegaarden et Leffe, et jusqu'à il y a quelques mois de la Westmalle Dubbel. Ils sont en général plus réceptifs à de nouveaux produits et mettent en avant tout ce qui est saisonnier, avec un accent sur la qualité.

Pour une comparaison des prix : <http://supermarketbeer.thebeernet.com/>

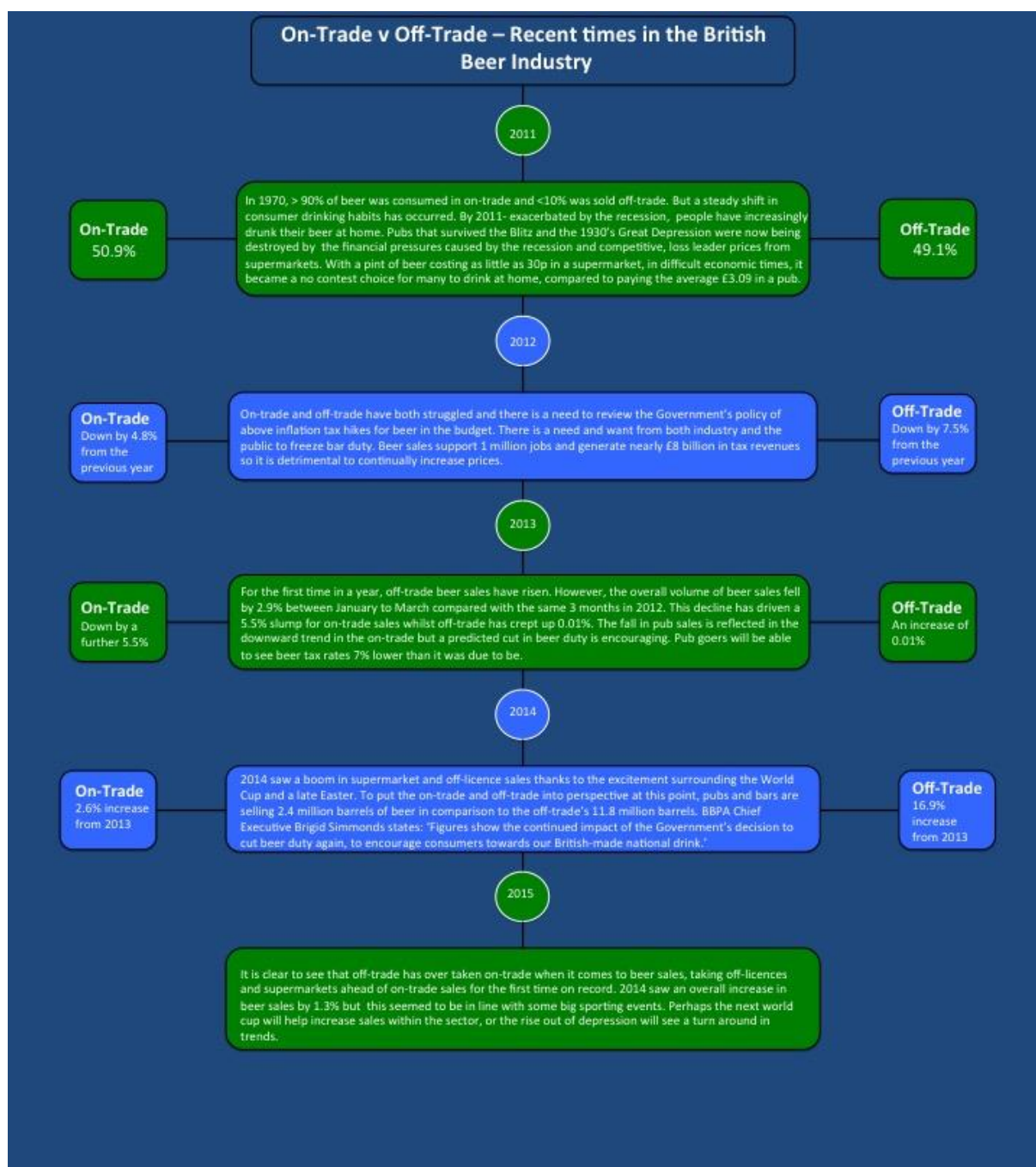
Dans l'ensemble :

- Cidre : de £1/l à 4,38/l ;
- Bière : de £0,57 à £3,58. La Duvel est à environ £6/l et la Saint Stefanus à £7,55 – la plupart des bières belges se trouvent à £4/l ;
- Vin : le prix d'une bouteille de vin commence à environ £4.

Dans les supermarchés, on remarque aujourd'hui des marques « propres » (du distributeur) qui font leur entrée et montrent un certain succès auprès des consommateurs. Pour plus d'informations : <http://www.telegraph.co.uk/men/the-filter/11243501/Supermarket-beer-its-much-better-than-you-think.html>

On-trade vs. Off-trade

L'*on-trade* comprend tous les endroits où il est possible d'acheter de l'alcool et de le consommer sur place (hôtels, restaurants, bars, etc.) – HORECA – tandis que l'*off-trade* concerne les commerces qui vendent de l'alcool à emporter (supermarchés, petits commerçants, etc.).



<http://fogomarketing.com/on-trade-vs-off-trade-recent-times-in-the-british-beer-industry/>

Ce graphique explique qu'en 1970, 90% des bières étaient consommées en *on-trade*. Cependant, de plus en plus de britanniques consomment chez eux, notamment à cause des prix élevés de la bière dans les pubs et de la disparition de certains d'entre eux.

V. Le segment de la bière spéciale au Royaume-Uni

Dans les pays anglo-saxons, le terme « bière spéciale » (*speciality beer*) fait souvent référence à divers types de bières, telles que les *bitters*, *ales* ou *lagers*. Mais il ne détermine pas une classe de bière à part, plutôt une variété de bières dans chaque catégorie, comme c'est le cas en Belgique, par exemple.

C'est ainsi que la catégorie des bières spéciales englobe :

- Les bières brassées de façon classique mais avec de nouvelles saveurs ajoutées (fruits, herbes et épices, ou encore réglisse ou piment) ;
- Ou bien des bières qui impliquent des éléments inhabituels au niveau de la fermentation, notamment des noix, du miel, des pommes de terre, blé ou encore du sirop d'érable.

Segmentation du marché

Au sens où les britanniques l'entendent, la catégorie des *speciality beers* peut être subdivisée en « bières fruitées », « bières aux herbes/épices » et « bières fumées » :

Bières fruitées

Généralement des *lagers* ou *ales*, de fermentation légère ou moyenne, dont le goût de fruit a été obtenu grâce à l'ajout de vrais fruits ou extraits, sirops, jus de fruits. Dans l'ensemble, ces bières comportent une note de fin plus douce que la plupart des bières. Les goûts les plus répandus sont la cerise, la framboise, la myrtille mais il n'est pas rare de trouver des bières à l'abricot, la pêche ou la mûre.

Bières aux herbes et épices

La gamme des épices que l'on ajoute aux bières s'étend de la cannelle à l'estragon, et s'applique à tout type de bière (*lager*, *ale*, *bitter*). Ces bières sont brassées de manière saisonnière : en été et en hiver. La saveur de la fameuse bière à la citrouille (*Pumkin Beer*) est obtenue soit grâce à de la vraie citrouille ou bien des épices ajoutés. La *Wassail* quant à elle – est une bière épicée, brassée traditionnellement pour la fête de Noël. Elle est généralement servie chaude avec des fruits (dans ce cas elle est aussi appelée *mulled ale*) et contient des épices tels que de la noix de muscade et du gingembre.

La teneur en alcool varie en moyenne entre 4,0% à 8,0% vol.

Bières fumées

Bière de tout type (*lager*, *ale*, *bitter*) au léger goût et arôme fumé. Au Royaume-Uni, cette bière occupe une catégorie à elle seule qui est appelé *Porter*. Cette bière est d'autant plus forte que l'utilisation du malt fumé à la tourbe (en opposition au fumage à l'air libre) est importante.

La teneur en alcool varie en moyenne entre 4,5% et 7,0% vol.

Tendances du marché

Dans la partie intitulée « L'essor des bières spéciales » du *Off Licence News « Beer Report »* du 12 novembre 2010, les acheteurs de bière des plus grandes chaînes de la grande distribution au Royaume-Uni ont été interviewés. Voici leur témoignage :

Selon Oliver Chadwyck-Healey, acheteur chez Sainsbury's : « les consommateurs démontrent un intérêt plus prononcé pour les bières de moindre teneur en alcool. Les ventes de bière de type *lager* sont toujours en tête,

néanmoins les consommateurs se tournent de plus en plus vers les bières d'ailleurs et les bières spéciales, qui ont autre chose à leur offrir. »

David Wyllyams, acheteur chez Waitrose affirme que : *« les bières spéciales se vendent mieux lors d'occasions spéciales (fêtes) et par saisons (l'été et l'hiver étant les saisons les plus profitables) »*. Il relève également la tendance plus prononcée quant à l'achat de bouteilles individuelles plutôt que par emballage, et ce pour une consommation personnelle ».

« Tandis que les grandes marques continuent leur expansion, la demande grandit pour les niches, les bières locales et les bières d'ailleurs », Andrew Tiffin - acheteur chez Asda.

VI. Bières belges sur le marché anglais

Bières belges	Exemples	Equivalent au Royaume-Uni
Pils	Stella Artois, Maes, Jupiler	<i>Lager</i>
Bières fruitées et Gueuzes	Mort Subite Gueuze, Kriek, Grisette, Pècheresse	<i>Fruit Beers</i>
Bières blanches	Hoegaarden	<i>Wheat Beers</i>
Trappistes	Chimay, Orval, La Trappe, Westmalle	<i>Strong Ale</i>
Bières d'Abbaye	Maredsous, Leffe Blonde, Karmeliet	<i>Ale</i>

Ci-dessous sont repris des tableaux fournissant des informations sur les équivalents des types de bières belges qui se vendent au Royaume-Uni, les contenances existantes (284ml, 330ml, 500ml, 660ml, 750ml), les prix unitaires et les prix par litre.

Les tableaux se présentent dans l'ordre suivant :

- Trappistes & Bières d'Abbaye
- Bières blanches
- Pils
- Bières fruitées

Le dernier tableau, quant à lui reprend les bières belges déjà disponibles en grandes surfaces.

- Bières belges importées

Il est à noter que les prix unitaires maximums et minimums sont indiqués pour les bières en bouteilles uniquement, vendues en grandes surfaces :

- Asda (<http://www.asda.com>)
- Sainsbury's (<http://www.sainsburys.co.uk>)
- Tesco (<http://www.tesco.com>)
- Waitrose (<http://www.waitrose.com>)

Les prix datent du 26 novembre 2013.

1. Trappistes & Bières d'Abbaye

Les bières anglaises qui s'apparentent aux bières belges Trappistes et d'Abbaye, sont vendues à

- approximativement £4 le litre pour un 5%vol.
- entre £4 et £5 le litre pour une teneur en alcool comprise entre 6 %vol. et 7% vol.
- en moyenne £6 le litre de bière au-delà de 8%.

Bières produites en Angleterre s'apparentant au type Trappistes / Abbaye 5% vol – 9% vol.	Quantité	Unités d'alcool	% vol.	Prix Unitaire Min	Prix Unitaire Max	Prix moyen/Litre
<i>Brakspear Triple Strong Beer</i>	330ml	2.2 units	6.7%	£1.80 (Asda)	£2.49 (Waitrose)	£6.5/L
<i>Fuller's 1845 Bottle Conditioned Ale</i>	500ml	3.2 units	6.3%	£2.19 (Sainsbury's)	/	£4.38/L
<i>Fuller's Bengal Lancer</i>	500ml	2.7 units	5.3%	£1.97 (Waitrose, Tesco)	£1.99 (Sainsbury's)	£3.96/L
<i>Fuller's Golden Pride</i>	500ml	4.3 units	8.5%	£3.05 (Sainsbury's, Waitrose)	/	£6.10/L
<i>Old Crafty Hen</i>	500ml	3.3 units	6.5%	£2.77 (Tesco, Waitrose)	£2.79 (Sainsbury's)	£5.56/L
<i>Robinsons Old Tom Ale</i>	330ml	2.8 units	8.5%	£1.80 (Asda)	£2.15 (Sainsbury's)	£5.98/L
<i>Wychwood Hobgoblin Extra Strong</i>	500ml	2.6 units	5.2%	£1.80 (Asda)	£1.99 (Sainsbury's)	£3.79/L

2. Bières blanches

Les bières blanches importées sont vendues au Royaume-Uni pour un prix environnant les £4 par litre.

Bières blanches en provenance de l'Allemagne vendues au Royaume-Uni	Quantité	Unités d'alcool	% vol.	Prix Unitaire Min	Prix Unitaire Max	Prix moyen/Litre
<i>Erdinger Weissbier</i>	500ml	2.7 units	5.3%	£1.75 (Asda)	£1.99 (Sainsbury's, Waitrose, Tesco)	£3.74/L
<i>Franziskaner Weissbier</i>	500ml	2.5 units	5%	£1.99 (Sainsbury's, Tesco, Asda, Waitrose)	/	£3.98/L

3. Pils

Les bières importées d'Allemagne s'apparentant aux *pils* belges se vendent entre £3 et £4 par litre.

Bières importées s'apparentant aux Pils belges	Quantité	Unités d'alcool	% vol.	Prix Unitaire Min	Prix Unitaire Max	Prix moyen/Litre
<i>Amstel</i>	6x330ml	1.4 units	4.1%	£5.99 (Waitrose, Tesco)	£6.49 (Sainsbury's)	£3.15/L
<i>Beck's</i>	660ml	3.2 units	4.8%	£2.00 (Asda, Tesco, Waitrose)	£2.09 (Sainsbury's)	£3.1/L
<i>Pilsner Urquell</i>	500ml	2.2 units	4.4%	£1.99 (Waitrose, Tesco)	£2.25 (Asda)	£4.24/L

4. Bières fruitées

Sur le marché britannique il n'existe que très peu de bières fruitées, elles rentreraient dans la catégorie des bières spéciales au sens où les britanniques l'entendent. Les cidres à base de fruits sont quant à eux très répandus.

Bières fruitées	Quantité	Unités d'alcool	% vol.	Prix Unitaire Min	Prix Unitaire Max	Prix moyen/Litre
<i>Meantime Grand Cru Raspberry Beer</i>	330ml	2.1 units	6.5%	£1.83 (Waitrose)	/	£5.55/L

5. Bières belges importées

Et voici la liste des prix des bières belges vendues en grandes surfaces au Royaume-Uni.

Bières en provenance de Belgique, toutes catégories confondues, vendues au Royaume-Uni	Quantité	Unités d'alcool	% vol.	Prix Unitaire Min	Prix Unitaire Max	Prix moyen/Litre
Bacchus Framboise	375ml	1.9 units	5 %	£2.49 (Sainsbury's)	/	£6.64/L
Chimay Bleue	330ml	3.0 units	9%	£2.49 (Tesco)	/	£7.55/L
Duvel	330ml	2.8 units	8.5%	£2.09 (Asda)	£2.19 (Tesco, Sainsbury's)	£6.48/L
Duvel	750ml	6.4 units	8.5%	£5.57 (Waitrose)	/	£7.43/L
Hoegaarden White Beer	4x330ml	1.6 units	4.9%	£4.75 (Asda)	£4.90 (Sainsbury's)	£3.66/L

Hoegaarden White Beer	750ml	3.7 units	4.9%	£2.98 (Asda)	£2.99 (Sainsbury's, Tesco, Waitrose)	£3.98/L
Liefmans Fruit Beer	375ml	1.6 units	4.2%	£3.28 (Waitrose)	/	£8.75/L
Liefmans Fruitesse	330ml	1.4 units	4.2%	£1.49 (Waitrose)	/	£4.52/L
Leffe Blonde	4x330ml	2.2 units	6.6%	£4.90 (Sainsbury's)	£5.00 (Asda, Tesco)	£3.75/L
Leffe Blonde	750ml	5.0 units	6.6%	£2.98 (Asda)	£3.49 (Sainsbury's)	£4.31/L
Leffe Brune	750ml	4.9 units	6.5%	£3.00 (Waitrose)	/	£4.00/L
Stella Artois	660ml	3.2 units	4.8%	£2.00 (Asda, Tesco, Sainsbury's, Waitrose)	/	£3.03/L
Stella Artois	6x284ml	1.4 units	4.8%	£4.50 (Asda)	£6.29 (Sainsbury's)	£3.17/L
Tripel Karmeliet	330ml	2.6 units	8%	£2.99 (Waitrose)	/	£9.07/L
Vedett Extra Blond	330ml	1.7 units	5.2%	£1.79 (Sainsbury's)	/	£5.42/L
Westmalle Trappist Dubbel	330ml	2.3 units	7%	£2.29 (Waitrose)	/	£6.94/L

Après une brève entrevue avec le responsable du rayon « *Beers & Ciders* » au sein du *flagship store* principal de Waitrose², voici ce qu'il en résulte :

- La catégorie des bières spéciales (au sens belge) n'est pas le type de bière associé à la consommation de tous les jours pour l'acheteur anglais. Ces bières seraient davantage à consommer pour des occasions spéciales. Cette perception que le consommateur s'en fait est relativement appréciable, étant donné que cela fait prévaloir la qualité au-delà de la quantité. Il sera en effet difficile aux bières spéciales belges de rivaliser face aux grands géants, bénéficiant d'économies d'échelle, quant au prix de vente ou au volume vendu. Ces bières peuvent toutefois se différencier grâce à la notion d'exclusivité qui y est associée.
- Il n'existe pratiquement pas de bières fruitées sur le marché britannique. Néanmoins, auparavant une variété plus étendue de bières belges fruitées était disponible dans cette chaîne de supermarché. Au jour d'aujourd'hui ce segment est laissé aux magasins spécialisés.
- Afin de soumettre une proposition pour un nouveau produit il est conseillé de s'adresser directement aux acheteurs des boissons alcoolisées de Waitrose (Norman Freeman et Kate Prall). Cependant il est presque inévitable de se faire une réputation au préalable et ce, en vendant en premier lieu dans les bars et pubs au Royaume-Uni. A titre d'exemple, le pub Lowlander spécialisé en bières belges ou la chaîne de restaurants Belgo :

Lowlander

36 Drury Lane, Covent Garden
WC2B 5RR London
Tel : +44 20 7379 7446
Email : info@lowlander.com
Web : www.lowlander.com

Belgo

Web : www.belgo-restaurants.co.uk

² Consulté le 3 décembre 2013 à l'adresse suivante :

Canada Place, Canada Square
Canary Wharf
E14 5EW London

VII. L'exportation

Attention : les deux sections suivantes sont à titre indicatif et ne représentent aucune valeur juridique.

A l'intérieur de l'Union européenne, vous effectuez la plupart de vos échanges commerciaux librement, sans formalité et sans contrôle aux frontières : vous n'établissez pas de déclaration en douane. Il convient cependant de différencier :

- les achats et ventes de biens réalisés avec un pays de l'Union Européenne : on parle « **d'acquisitions et de livraisons intracommunautaires** » ;
- et les achats et ventes de biens réalisés avec un pays tiers : on parle alors « d'importations et d'exportations » de biens.

Précisions : les prestations de services réalisées au sein de l'Union européenne sont traitées différemment.

Les coûts à l'exportation

Plusieurs frais s'appliquent lors des livraisons intracommunautaires d'une marchandise ou d'un service vers le Royaume-Uni. L'organisme de contrôle qui s'occupe des droits de douane au Royaume-Uni est le département HM Revenue and Customs (HMRC) : <http://customs.hmrc.gov.uk/>

Les droits de douane (*custom duty*)

Le Royaume-Uni faisant partie de l'Union Européenne, les biens et services circulent librement. Il n'y a donc pas de droit de douane (*custom duty*) sur les produits importés et exportés entre nos deux pays. Les quantités importées et exportées ne peuvent pas être limitées et les échanges ne peuvent pas être restreints de quelque manière que ce soit.

Les taux de TVA (VAT)

Il n'existe aucun contrôle aux frontières entre les États membres, et la TVA sur les marchandises échangées entre les États membres de l'UE n'est donc pas prélevée à la frontière intérieure entre les juridictions fiscales.

Les marchandises livrées entre assujettis (ou opérateurs immatriculés à la TVA) bénéficient d'une exonération avec droit de déduire la TVA en amont (taux zéro) sur l'envoi si elles sont expédiées dans un autre État membre, à une personne qui peut fournir son numéro de TVA dans un autre État membre. Il s'agit alors d'une « livraison intra-communautaire ». Le numéro de TVA peut être vérifié via le système d'échange d'informations sur la TVA ([VIES](#)).

La TVA due sur la transaction est payable au moment de l'acquisition des biens par le client assujetti dans l'État membre dans lequel les biens arrivent. On parle alors d'« acquisition intra-communautaire ». Le client impute toute TVA due sur sa déclaration de TVA normale au taux en vigueur dans le pays de destination.

La réglementation sur les taux de TVA en application sur les différents biens et services au Royaume-Uni est reprise sur le site du département HMRC (<http://customs.hmrc.gov.uk/>)³ et plus particulièrement dans la notification 701/14⁴ en ce qui concerne la nourriture (y compris les boissons). Celle en application sur les échanges de marchandises au sein de l'Union européenne est expliquée dans la notification 725⁵, ou tout simplement sur le site de la **Commission européenne** (<http://ec.europa.eu/>) dans la rubrique « Fiscalité et Union douanière »⁶.

- **Ventes à une entreprise :**

Si vous vendez des biens à une autre entreprise et que ces biens sont expédiés dans un autre pays de l'UE, vous ne devez donc pas facturer la TVA si le client dispose d'un numéro de TVA valide. C'est l'acheteur qui verse et déduit alors la TVA dans son pays.

→ [Vérifier la validité d'un numéro de TVA](#)

Vous pouvez toutefois déduire la TVA acquittée sur vos dépenses correspondantes (biens et services acquis pour effectuer ces ventes).

Si votre client ne dispose pas d'un numéro de TVA valide, vous devez en principe facturer la TVA au taux applicable dans votre pays.

- **Vente à un consommateur :**

Si vous vendez et livrez des biens à des consommateurs dans un autre pays de l'UE, vous devez vous immatriculer dans ce pays et facturer la TVA au taux qui y est applicable, sauf si la valeur totale de vos ventes annuelles dans ce pays est inférieure à la limite qui y est fixée.

Le taux de change

Dernier élément essentiel qui peut jouer en votre faveur ou en votre défaveur : le taux de change entre l'Euro et la Livre sterling.

Les taux de change agissent bien entendu sur les prix à l'importation et à l'exportation. Ils ont une influence sur le sens des flux de capitaux entre zones économiques. Une monnaie faible (comme l'Euro face à la Livre sterling depuis bientôt 7 ans) rend les produits exportés (depuis la Belgique) plus compétitifs face aux productions locales (Royaume-Uni).

Le taux de change de l'Euro (EUR) face à la Livre sterling (GBP) nous est donc favorable pour nos exportations.

³ HMRC - VAT rates on different goods and services : <https://www.gov.uk/guidance/rates-of-vat-on-different-goods-and-services>

⁴ HMRC - VAT Notice 701/14: food : <https://www.gov.uk/government/publications/vat-notice-70114-food>

⁵ HMRC - VAT Notice 725: the single market : <https://www.gov.uk/government/publications/vat-notice-725-the-single-market/vat-notice-726-the-single-market>

⁶ CE - Fiscalité et Union douanière : http://ec.europa.eu/taxation_customs/

VIII. La réglementation

La plupart des produits alimentaires importés depuis l'Union Européenne n'ont pas de restrictions particulières, les normes étant relativement harmonisées.

Vous pouvez importer des produits bio de l'UE aussi longtemps que votre fournisseur est inscrit sur un organisme de certification bio de l'UE.

Normes de Gestion de la Qualité

Un certain nombre de normes de gestion de la qualité sont disponibles pour l'industrie de la fabrication de produits alimentaires. La Food and Drink Federation ([FDF](#)) vous fournit à ce titre des informations sur certaines évolutions de normes, de programmes, de documents d'orientation et de certification.

Web : http://www.fdf.org.uk/industry_standards.aspx

Les règles d'emballage et d'étiquetage au Royaume-Uni

L'emballage

Il doit être conforme à la législation européenne sur la prévention des risques à la santé des consommateurs et la protection de l'environnement, en particulier en ce qui concerne le traitement des déchets. Les emballages en bois ou en matière végétale doivent être soumis à une inspection phytosanitaire.

Pour plus d'informations, consultez le [sommaire de la législation européenne à ce sujet](#).

Les langues autorisées sur les emballages et les étiquettes

L'utilisation de langues sur les étiquettes est soumise à une communication de la commission, qui encourage les informations multilingues tout en préservant le droit des états membres d'exiger l'utilisation de la langue du pays de consommation. De ce fait, l'utilisation d'une langue étrangère est permise, à condition qu'une traduction en anglais soit fournie.

Les unités de mesures autorisées

Toutes les étiquettes doivent être en système métrique, bien que l'étiquetage double soit acceptable. L'UE a aussi demandé que certains produits soient vendus en quantités standardisées.

Le taux d'alcool contenu dans les boissons alcoolisées est mesuré en ABV (alcool by volume), soit l'équivalent % vol.

Néanmoins le gouvernement britannique impose également aux producteurs nationaux d'informer le consommateur sur les unités d'alcool contenues dans leurs boissons alcoolisées et ce dans le cadre du « Public Health Responsibility Deal » (<https://responsibilitydeal.dh.gov.uk/about/>), lancé en 2012.

Une unité d'alcool au Royaume-Uni équivaut à 10 ml d'alcool pur. Afin de calculer le nombre d'unités d'alcool contenues, il suffit d'effectuer le calcul suivant :

$$[\text{Quantité en ml} * \% \text{vol.}] / 1000 = \text{unités d'alcool}$$

C'est ainsi que :

- Une pinte de bière (568ml) à 4% contient 2.3 unités d'alcool
- Un verre de vin (250 ml) à 12% contient 3 unités d'alcool
- Un verre (25 ml) d'alcool fort à 40% contient 1 unité d'alcool⁷

Il est conseillé de ne pas dépasser les limites journalières de 3-4 unités/jour pour un homme et 2-3 unités/jour pour une femme. Dans le cadre de cette responsabilisation du consommateur et de prévention de l'abus d'alcool, à partir de la fin de 2013, plus de 90% des bouteilles et cannettes de bières se devront d'être libellées d'étiquettes incitant à la responsabilisation du consommateur : indication d'unités d'alcool et des limites journalières conseillées

Exemple d'étiquette que l'on retrouve sur la bière depuis janvier 2014 :



<http://siba.co.uk/documents/facts-on-tap/>

Le marquage d'origine

Au Royaume-Uni, il est obligatoire [d'indiquer l'origine d'un produit](#).

La réglementation concernant l'étiquetage

[L'origine, le poids et la dimension, ainsi que la composition chimique et les avertissements appropriés de danger sont requis](#) pour la protection des consommateurs, sur tous les produits offerts à la vente au détail. Si le produit ne peut pas être étiqueté ou marqué, les données peuvent être incluses sur l'emballage, le matériel imprimé qui accompagne, ou la littérature du produit. Le double étiquetage est fortement soutenu par la Grande-Bretagne.

⁷ <https://www.drinkaware.co.uk/check-the-facts/what-is-alcohol/what-is-an-alcohol-unit>

Les réglementations spécifiques

La [Directive du Conseil 80/232/EC](#) fournit la gamme permissible des quantités nominales, capacités et volumes des containers pour une variété de produits comme certains produits alimentaires, produits de nettoyage, alimentation pour les animaux, solvants et cosmétiques. Cette législation est actuellement en cours de révision dans le but de la simplifier.

Les réglementations en matière d'alcool

Vente d'alcool

Lorsque vous fabriquez de la bière commercialement, et qu'elle est plus forte que 1,2% vol, vous devez payer la *Beer Duty* (taxe sur la bière) et vous enregistrer comme brasseur au HMRC (Her Majesty's Revenue and Customs) qui est un département non-ministériel du gouvernement britannique responsable de la collecte des taxes.

Il y a 3 types de licences des débits de boissons :

- **Premises licence** : pour tous les commerces ou autres organisations qui vendent ou fournissent de l'alcool quotidiennement.
- **Personal licence** : pour toute personne ou commerce qui a l'intention de vendre ou de fournir de l'alcool ou d'autoriser la vente d'alcool ou son approvisionnement.
- **Club premises certificate** : pour les clubs de membres qualifiés (tels que la *Royal British Legion*, les *working men's clubs* et les clubs de rugby) qui ont l'intention de vendre ou de fournir de l'alcool.

Toute information complémentaire est disponible sur <https://www.gov.uk/guidance/alcohol-licensing>

Consommation d'alcool

Pour les moins de 18 ans, il est interdit d'acheter ou d'essayer d'acheter de l'alcool, de se faire acheter de l'alcool par une autre personne, de se faire vendre de l'alcool, de boire de l'alcool dans les établissements licenciés (pubs ou restaurants par exemple). Les 16 et 17 ans accompagnés d'un adulte peuvent boire, mais ne pas acheter, de la bière, du cidre ou du vin avec un repas. Les moins de 16 ans peuvent dans certains cas aller dans un pub s'ils sont accompagnés d'un adulte. Il est illégal de donner de l'alcool à un enfant de moins de 5 ans.

Challenge 25 : depuis 2011, toute personne de moins de 25 ans doit montrer sa carte d'identité pour prouver qu'elle a plus de 18 ans et est donc en droit de consommer ou d'acheter de l'alcool.

<http://www.challenge25.org/>

Trait de remplissage

Selon le UK Metric Association (<http://www.ukma.org.uk/>), en ce qui concerne les bières servies à la pompe le trait de remplissage doit être indiqué en pinte (ou demie pinte), l'indication en millilitres étant optionnelle.

Tandis que pour la bière en bouteille, l'indication la quantité doit se faire en millilitres obligatoirement (indication de pinte en option). Pour les verres qui accompagnent les bières en bouteilles il n'y a pas de restrictions particulières. Les quantités étant indiquées sur la bouteille, le trait de remplissage peut être indiqué en millilitres ou ne pas être indiqué du tout.

Taxes

Le droit d'accise est une taxe indirecte sur la consommation. Les droits d'accises s'appliquent sur les boissons alcoolisées, les tabacs manufacturés, et les produits énergétiques (carburants et combustibles) et sont incluses dans le prix de vente.

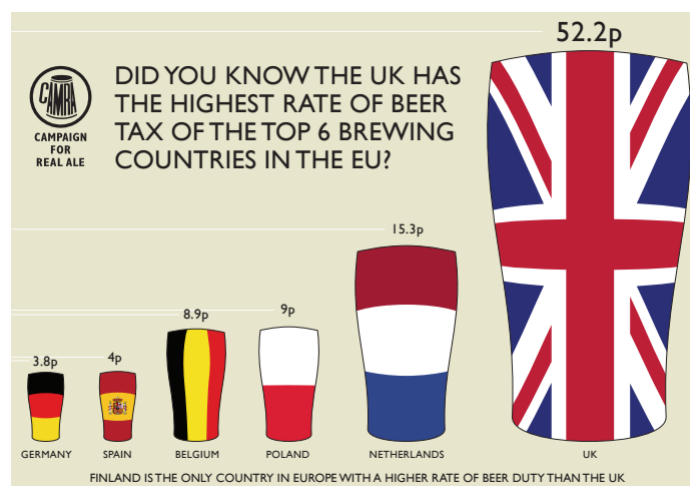
Au Royaume-Uni, des droits d'accise s'appliquent et sont exprimés en tant que montant monétaire par hectolitre importé et/ou par degré d'alcool. C'est la directive 92/83/CEE concernant les structures des droits d'accise sur l'alcool et les boissons alcooliques qui définit les catégories d'alcool et de boissons alcooliques soumises à accises et la méthode de calcul de celle-ci.

Pour plus d'informations concernant les droits d'accise au Royaume-Uni, veuillez consulter :

<http://www.hmrc.gov.uk/rates/alcohol-duty.htm>

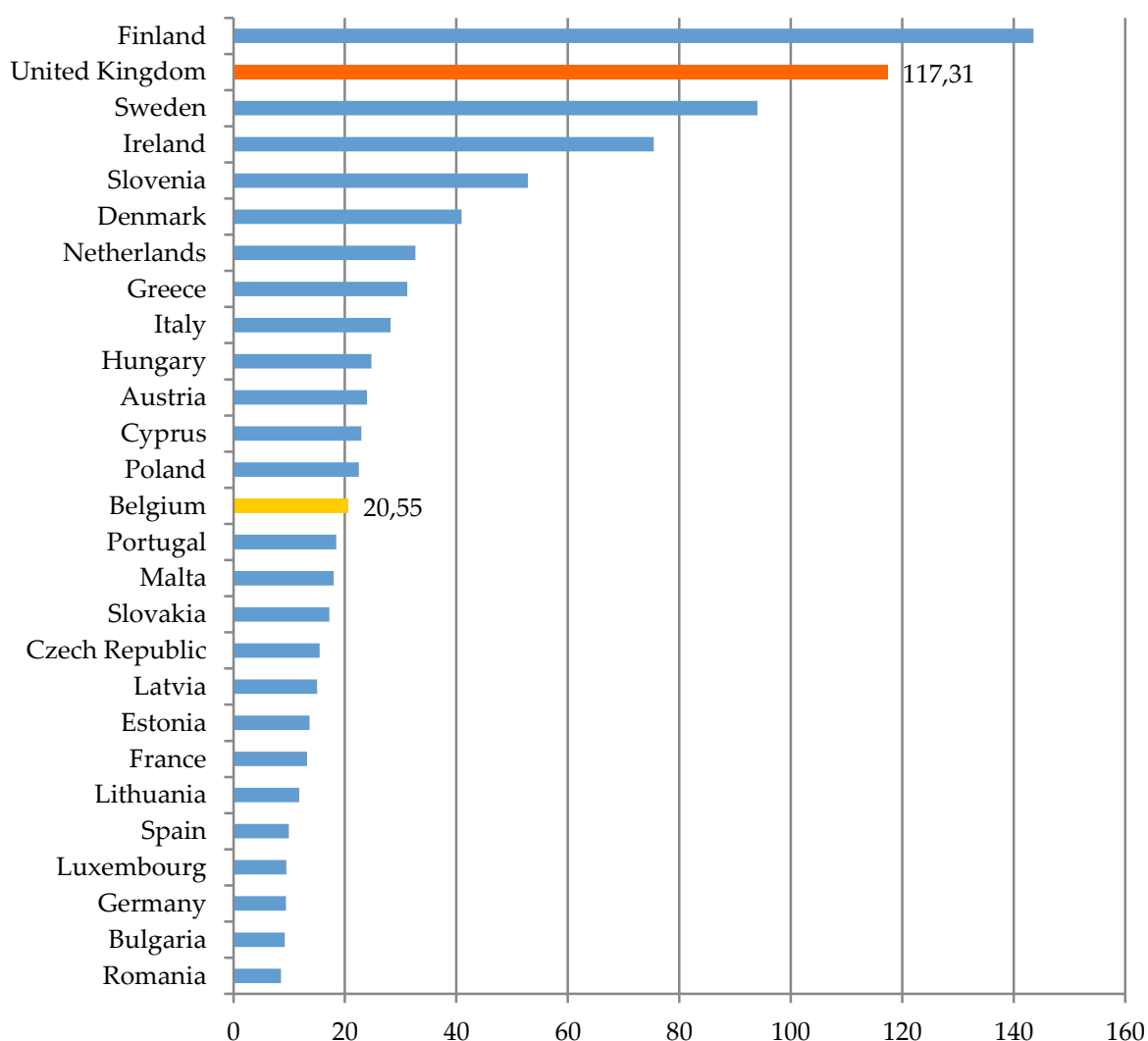
L'accise sur la bière au RU est l'un des principaux sujets de débat. La taxe a diminué en 2014, et pourrait diminuer encore. Cependant, les prévisions annoncent une augmentation lors des prochaines années. Beaucoup de pubs ont dû fermer dû à la taxe élevée.

Les ventes annuelles de bière ont diminué de 1,5 % en 2015. Les britanniques qui boivent de la bière payent environ 40% des taxes sur la bière dans l'UE alors qu'ils ne boivent que 12% de la bière.⁸



⁸ <http://www.beerandpub.com/thebeerstory>

**Droits d'accises des pays membres de l'UE appliqués à une bière contenant
4.8 % vol. , en €/hectolitres (2012)**



L'exportateur européen quant à lui, doit s'acquitter :

- Du droit d'accise : l'exportateur devient redevable dès que les marchandises arrivent sur le territoire britannique. Il est néanmoins préférable de s'acquitter de cette taxe avant d'envoyer la marchandise, étant donné qu'en cas de non-paiement la douane peut se réserver le droit de confiscation.
- De la TVA : les marchandises en provenance de l'Union Européenne sont soumises aux même taux de TVA que les biens produits au Royaume-Uni. Pour les boissons alcoolisées, celle-ci s'élève à 20%. Ici de même, l'exportateur est redevable dès l'arrivée des biens – mais avant que ceux-ci ne soient livrés.

Pour plus d'informations consulter le site officiel de la Douane Britannique :

<http://www.hmrc.gov.uk/customs/tax-and-duty.htm>

Taux en vigueur depuis le 23 mars 2015 :

Type	Teneur en alcool	Droits d'accise en £ par hectolitres en fonction du % vol.
Système favorable pour les bières faiblement alcoolisées	Entre 1.2% et 2.8 % vol.	£8.10
Taxe Générale	Au-delà de 2.9% vol.	£18.37
Supplément de taxe pour les bières fortement alcoolisées	Au-delà de 7.5% vol.	£5.48 en plus de la Taxe Générale

<http://www.hmrc.gov.uk/rates/alcohol-duty.htm>

IX. Associations

The British Beer and Pub Association

Le British Beer & Pub Association est le représentant principal des brasseurs anglais et des entreprises de pub. L'association a été fondée en 1904 en tant que Brewers' Society. Les membres représentent environ 90% des bières brassées en Angleterre, et possèdent environ 20 000 pubs dans le pays.

Web : <http://www.beerandpub.com/>

Campaign for Real Ale (CAMRA)

CAMPAIGN for Real Ale (CAMRA) est une entreprise à but non lucratif et a été créée en 1971 par quatre hommes déçus de la qualité de la bière en Angleterre. Aujourd'hui, CAMRA a plus de 175 000 membres dans le monde et elle a été désignée campagne de consommation la plus réussie en Europe. Devenir membre revient à 24 livres sterling par an. Les principales campagnes lancées par CAMRA ont pour but de diminuer les taxes excessives sur les bières et cidres, d'encourager plus de personnes à tester de nouvelles bières et de nouveaux cidres, etc.

Cette association livre également un journal mensuel, *What's Brewing*, à ses membres sur le marché de la bière et du cidre en Angleterre. On y retrouve également des annonces des prochains festivals de bière, des nouvelles de l'association (nouveaux membres, etc.). On y trouve aussi toutes les informations financières de l'organisation (revenus, profits, employés, etc.).

Web : <http://www.camra.org.uk/>

Portman Group

Cette organisation a été créée en 1989 par les leaders de producteurs d'alcool au Royaume-Uni. Son but est de promouvoir une consommation d'alcool responsable. Elle se focalise sur l'éducation et la prévention. Portman Group a des partenariats avec de grandes marques d'alcool pour lutter contre l'abus d'alcool. Cela est un atout pour ces grands groupes car ils montrent qu'ils prennent en charge leurs responsabilités sociales.

Web : <http://www.portmangroup.org.uk/>

SIBA (Society of Independent Brewers)

SIBA est une organisation commerciale pour les brasseurs indépendants. Elle a été fondée en 1980 afin de représenter les intérêts des brasseurs indépendants qui devenaient toujours plus nombreux sur le marché anglais. Certains de leurs buts sont de promouvoir les membres et de fournir des opportunités commerciales.

Web : <http://siba.co.uk/>

Independent Family Brewer of Britain (IFBB)

Cette organisation soutient les brasseries gérées par des familles.

Web : <http://www.familybrewers.co.uk/>

Cask Marque

Fondée en 1997, cette organisation s'assure de la qualité des futs de bière délivrés dans les pubs. Cask Marque vérifie à la fois la température, l'apparence, l'arôme et le goût des bières.

Web : <http://cask-marque.co.uk/>

X. Salons et évènements

Beaucoup de festivals de bière sont organisés en Angleterre et la majeure partie de ceux-ci sont organisés par la CAMRA. La plupart des festivals disposent d'un ou plusieurs bars où toutes les bières nationales et internationales se retrouvent (classées par type ou origine). Il n'y a généralement aucun brasseur qui présente sa bière en personne. Il s'agit le plus souvent de festivals pour le grand public, même si certains organisent une session commerciale (*trade session*). Les visiteurs peuvent goûter les bières qu'ils souhaitent. Pour les festivals organisés par CAMRA, il s'agit généralement de volontaires qui servent les bières, mais qui ne peuvent pas donner plus de renseignements quant au producteur. Ils font donc se renseigner avant d'y participer.

Par ailleurs, nous déconseillons donc les festivals de la CAMRA en tant que producteur belge. Il est beaucoup plus intéressant de contacter directement les distributeurs ou les importateurs. Voici tout de même les principaux festivals :

Great British Beer festival (GBBF)

Ce festival est organisé par CAMRA. 900 bières anglaises, cidres et bières internationales sont disponibles. La première édition a eu lieu en 1977.

Le mardi après-midi est consacré au commerce et à la presse. Le festival est accessible au public du mardi soir au samedi matin. Le festival organise également des jeux de bar et l'on peut y trouver des stands de nourriture.

Certaines des brasseries gèrent leur propre bar au festival.

Quand ? 9-13 août 2016

Où ? À l'Olympia de Londres

Web : <http://gbbf.org.uk/>

CAMRA'S National Winter Ales Festival (NWAF)

Mi-février.

Il y a plus de bières belges sur ce festival que d'autres bières internationales. Cependant, une majeure partie des bières disponibles sont anglaises.

Il y a une séance « trade » de quelques heures lors de ce festival qui permet de rencontrer des commerçants et toute personne intéressée par l'achat de bières, mais l'organisation ne rend pas les rencontres évidentes.

Ce festival n'est pas intéressant en tant qu'importateur car ce n'est qu'un étalage de bières en fût et la petite partie internationale appartient à Beer Direct.

Web : <http://nwaf.org.uk/>

Quand ? 17-20 février 2016

Où ? Derby

Cambridge & District Beer Festival

Un autre festival organisé par CAMRA qui tiendra sa 43e édition cette année. Ce festival est organisé dans un but caritatif et propose des bières anglaises comme des bières internationales. C'est l'un des plus grands festivals régionaux du pays.

Quand ? 23-28 mai 2016

Où ? Cambridge

Warwick Real Ale Festival

Ce festival étudiant dispose de bières internationales, mais pour le moment ils n'ont qu'une seule bière belge.

Quand ? 17-20 février 2016

Où ? Warwick

Web : <http://realale.uwcs.co.uk/>

Pour des informations supplémentaires sur les festivals de la bière au Royaume-Uni, consultez cette page internet qui vous informe tant des festivals organisés par CAMRA que des autres : <http://www.beer-festival-calendar.co.uk/>

XI. Annexes

UK Quarterly Beer Barometer



2nd Quarter 2013 (April to June)

Moving annual total beer sales ('000 barrels)

Total sales	Q1		Q2		Q3		Q4	
	Volume	% change	Volume	% change	Volume	% change	Volume	% change
1999	35,691	-2.3%	34,975	-5.0%	35,399	-2.0%	35,827	0.2%
2000	35,464	-0.6%	35,503	1.5%	35,052	-1.0%	34,572	-3.5%
2001	34,531	-2.6%	34,432	-3.0%	34,473	-1.7%	34,627	0.2%
2002	34,953	1.2%	35,287	2.5%	35,201	2.1%	35,141	1.5%
2003	35,052	0.0%	35,033	0.0%	35,483	0.0%	35,500	1.0%
2004	35,771	2.0%	35,969	2.7%	35,495	0.0%	35,641	0.4%
2005	35,413	-1.0%	35,015	-2.7%	35,215	-0.8%	34,902	-2.1%
2006	34,778	-1.8%	35,191	0.5%	34,596	-1.8%	34,448	-1.3%
2007	34,265	-1.5%	33,600	-4.5%	33,558	-3.0%	33,155	-3.8%
2008	33,144	-3.3%	32,790	-2.4%	32,213	-4.0%	31,482	-5.0%
2009	30,961	-6.6%	30,543	-6.9%	30,503	-5.3%	30,214	-4.0%
2010	29,927	-3.3%	30,225	-1.0%	29,514	-3.2%	29,150	-3.5%
2011	29,003	-3.1%	28,272	-6.5%	28,492	-3.5%	28,477	-2.3%
2012	28,446	-1.9%	28,063	-0.7%	27,672	-2.9%	27,224	-4.4%
2013	27,053	-4.9%	26,706	-4.8%				

On-trade sales	Q1		Q2		Q3		Q4	
	Volume	% change	Volume	% change	Volume	% change	Volume	% change
1999	25,070	-3.7%	24,800	-4.3%	24,750	-3.1%	24,505	-3.0%
2000	24,281	-3.1%	24,018	-3.2%	23,671	-4.4%	23,358	-4.7%

2001	23,134	-4.7%	22,961	-4.4%	22,794	-3.7%	22,763	-2.5%
2002	22,811	-1.4%	22,725	-1.0%	22,552	-1.1%	22,333	-1.9%
2003	22,165	0.0%	22,013	0.0%	21,981	0.0%	21,890	-2.0%
2004	21,821	-1.5%	21,796	-1.0%	21,621	-1.6%	21,513	-1.7%
2005	21,381	-2.0%	21,064	-3.4%	20,935	-3.2%	20,729	-3.6%
2006	20,499	-4.1%	20,466	-2.8%	20,145	-3.8%	19,942	-3.8%
2007	19,770	-3.6%	19,423	-5.1%	19,166	-4.9%	18,737	-6.0%
2008	18,389	-7.0%	17,876	-8.0%	17,506	-8.7%	17,048	-9.0%
2009	16,818	-8.5%	16,634	-6.9%	16,451	-6.0%	16,256	-4.6%
2010	15,951	-5.2%	15,714	-5.5%	15,430	-6.2%	15,135	-6.9%
2011	15,075	-5.5%	14,980	-4.7%	14,894	-3.5%	14,925	-1.4%
2012	14,792	-1.9%	14,632	-2.3%	14,473	-2.8%	14,309	-4.1%
2013	14,134	-4.4%	13,914	-4.9%				

	Off-trade sales							
	Q1		Q2		Q3		Q4	
	Volume	% change	Volume	% change	Volume	% change	Volume	% change
1999	10,621	1.2%	10,175	-6.6%	10,648	0.6%	11,322	7.8%
2000	11,183	5.3%	11,484	12.9%	11,381	6.9%	11,215	-0.9%
2001	11,397	1.9%	11,471	-0.1%	11,679	2.6%	11,864	5.8%
2002	12,143	6.5%	12,562	9.5%	12,649	8.3%	12,808	8.0%
2003	12,888	0.0%	13,020	0.0%	13,502	0.0%	13,610	6.3%
2004	13,949	8.2%	14,174	8.9%	13,874	2.8%	14,128	3.8%
2005	14,032	0.6%	13,951	-1.6%	14,279	2.9%	14,173	0.3%
2006	14,278	1.8%	14,725	5.6%	14,451	1.2%	14,506	2.4%
2007	14,496	1.5%	14,177	-3.7%	14,391	-0.4%	14,418	-0.6%
2008	14,755	1.8%	14,915	5.2%	14,707	2.2%	14,434	0.1%
2009	14,143	-4.2%	13,909	-6.7%	14,052	-4.5%	13,958	-3.3%
2010	13,976	-1.2%	14,512	4.3%	14,084	0.2%	14,015	0.4%
2011	13,928	-0.3%	13,293	-8.4%	13,598	-3.5%	13,552	-3.3%

2012	13,658	-1.9%	13,436	1.1%	13,205	-2.9%	12,915	-4.7%
2013	12,918	-5.4%	12,792	-4.8%				

UK Consumption of alcohol - Litres per head of 100% alcohol



Year	Litres per head of 100% alcohol	Change year on year
2000	8.4	1.20%
2001	8.7	3.80%
2002	9.1	3.80%
2003	9.2	1.60%
2004	9.5	3.10%
2005	9.4	-1.50%
2006	9	-3.40%
2007	9.2	1.90%
2008	8.9	-3.00%
2009	8.4	-6.10%
2010	8.4	0.50%
2011	8.2	-2.20%
2012	8	-3.30%

Année	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Prix	£2.02	£2.18	£2.25	£2.34	£2.43	£2.54	£2.67	£2.72	£2.85	£2.98	£3.09
Accises	£0.28	£0.29	£0.30	£0.31	£0.32	£0.33	£0.36	£0.39	£0.41	£0.44	£0.47
TVA	£0.30	£0.32	£0.33	£0.35	£0.36	£0.38	£0.40	£0.36	£0.42	£0.50	£0.52
Prix- Accises- TVA	£1.43	£1.56	£1.61	£1.68	£1.76	£1.84	£1.91	£1.97	£2.02	£2.04	£2.11

XII. Bibliographie

- BBC News. (2008, Janvier 10). *Sainsbury's reports rise in sales*. Récupéré sur BBC News Channel: <http://news.bbc.co.uk/1/hi/business/7180397.stm>
- BBPA. (s.d.). *The Beer Story*. Récupéré sur Beer and Pub: <http://www.beerandpub.com/thebeerstory>
- Birmingham Mail, B. H. (2015, Août 3). *HSBC confirms 1,000 jobs coming to Birmingham as it announces big profits rise*. Récupéré sur Birmingham Mail: <http://www.birminghammail.co.uk/news/midlands-news/hsbc-confirms-1000-jobs-coming-9781210>
- Datamonitor. (2010). *The Future of Beer, Cider and FABs*.
- Department for Transport and Claire Perry MP. (2015, Juin 23). *Five years of investment in rail infrastructure*. Récupéré sur GOV.UK: <https://www.gov.uk/government/speeches/five-years-of-investment-in-rail-infrastructure>
- e-marketing.fr. (2008, Mai 1). *Confiserie de chocolat: royaume anglo-saxon*. Récupéré sur e-marketing.fr: <http://www.e-marketing.fr/Marketing-Magazine/Article/Confiserie-de-chocolat-royaume-anglo-saxon-25280-1.htm>
- Kantar UK Insights. (2014, Mai 7). *UK grocery growth at lowest level for 11 years*. Récupéré sur <http://uk.kantar.com/consumer/shoppers/070514-kantar-worldpanel-uk-grocery-share-data-april-2014/>
- Les Echos.fr. (2015, Novembre 11). *AB InBev et SABMiller scellent leur fusion à 112 milliards d'euros*. Récupéré sur Les Echos.fr: http://www.lesechos.fr/11/11/2015/lesechos.fr/021469488855_ab-inbev-et-sabmiller-scellent-leur-fusion-a-112-milliards-d-euros.htm
- Metadyne, M. H. (2015, Septembre 7). *GB Rail Statistics and other useful information*. Récupéré sur Metadyne: http://www.metadyne.co.uk/D_ml_trainops.html
- Mirror, A. L. (2014, Novembre 14). *Brits are drinking more non-alcoholic beer, but it still tastes TERRIBLE*. Récupéré sur Mirror: <http://www.mirror.co.uk/news/ampp3d/brits-drinking-more-non-alcoholic-4627782>
- NewStatesman, I. A. (2013, Septembre 2). *A missing trick: Non-alcoholic beer*. Récupéré sur NewStatesman: <http://www.newstatesman.com/business/2013/09/missing-trick-non-alcoholic-beer>
- Rail.co.uk. (2015, Février 28). *Who really owns Britain's trains?* Récupéré sur Rail.co.uk: <http://www.rail.co.uk/rail-news/2015/who-really-owns-britains-trains/>
- Railnews. (2008, Août 8). *Rosco inquiry — Competition Commission blames DfT*. Récupéré sur Railnews: <http://www.railnews.co.uk/news/general/2008/08/08-rosco-competition-commission-dft.html>
- Sénat.fr. (2015, Novembre 2). *La libéralisation des transports ferroviaires dans l'Union européenne*. Récupéré sur Sénat.fr: <http://www.senat.fr/rap/r08-220/r08-2208.html>
- Slate.fr. (2012, Juillet 23). *La «real ale» va-t-elle sauver la bière anglaise ?* Récupéré sur Slate.fr: <http://www.slate.fr/story/58999/biere-angleterre-pubs-real-ale>

- The Guardian. (2015, Octobre 17). *Beer titans opt to merge as trend for smaller craft brews comes to a head*. Récupéré sur The Guardian: <http://www.theguardian.com/business/2015/oct/17/sabmiller-ab-inbev-megabrew-craft-beer-ale-pubs>
- The Guardian, A. S. (2013, Juillet 25). *How safe are Europe's railways?* Récupéré sur The Guardian: <http://www.theguardian.com/news/datablog/2013/jul/25/how-safe-are-europe-railways>
- The Telegraph, Andrew Baker. (2015, Octobre 10). *Chocolate week: why British producers are top of the chocs*. Récupéré sur The Telegraph: <http://www.telegraph.co.uk/food-and-drink/features/top-british-chocolate-producers/>
- The World Factbook. (2015, Juillet). *United Kingdom*. Récupéré sur CIA - The World Factbook: <https://www.cia.gov/library/publications/resources/the-world-factbook/geos/uk.html>
- Wales Online, The Taste Team. (2014, Octobre 15). *Chocolate Week: Your top 10 favourite chocolate bars*. Récupéré sur Wales Online: <http://www.walesonline.co.uk/whats-on/food-drink-news/nations-favourite-chocolate-bars-revealed-7938048>