

Univerzita Palackého v Olomouci
Filozofická fakulta

MAGISTERSKÁ DIPLOMOVÁ PRÁCE

2009

Helena Fejřárková

Univerzita Palackého v Olomouci

Filozofická fakulta

Katedra romanistiky

Studijní obor Odborná francouzština pro hospodářskou praxi

**PRODUCTION DE BIÈRE ET DE CIDRE EN
BRETAGNE
ET COMPARAISON AVEC LES AUTRES RÉGIONS
FRANÇAISES**

Magisterská diplomová práce

Vedoucí práce: Doc. Mgr. Jaromír Kadlec, Dr.

Autor: Bc. Helena Fejfárková

Olomouc 2009

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem tuto diplomovou práci vypracovala samostatně na základě uvedených pramenů a literatury.

V Olomouci dne

.....

Table des matières

1	INTRODUCTION	1
2	RÉGION DE BRETAGNE	3
2.1	PRÉSENTATION	3
2.2	CONDITIONS GÉOGRAPHIQUES ET CLIMATIQUES	3
2.3	DÉCOUPAGE ADMINISTRATIF	4
2.4	HISTOIRE	6
2.5	CULTURE	8
2.5.1	<i>Langues régionales</i>	8
2.5.2	<i>Patrimoine</i>	9
2.5.3	<i>Traditions</i>	11
2.5.4	<i>Gastronomie</i>	11
2.6	ÉCONOMIE	12
2.6.1	<i>Agriculture et pêche</i>	14
2.6.2	<i>Industrie</i>	14
2.6.3	<i>Services</i>	15
3	PRODUCTION DE BIÈRE	16
3.1	BIÈRE EN GÉNÉRAL	16
3.1.1	<i>Histoire</i>	16
3.1.2	<i>Ingrédients</i>	17
3.1.3	<i>Processus de fabrication</i>	19
3.2	TENDANCES ET SITUATION ACTUELLE EN FRANCE	20
3.3	BIÈRE EN BRETAGNE HISTORIQUE	21
3.3.1	<i>Histoire</i>	21
3.3.1.1	Débuts de l'activité brassicole	21
3.3.1.2	Développement aux XVIIIe et XIXe siècles	21
3.3.1.3	Temps de fusions	22
3.3.1.4	Renouveau brassicole	24
3.3.2	<i>Brasseries notables disparues au XXe siècle</i>	26
3.3.2.1	Brasserie rennais	26
3.3.2.2	Grande Brasserie de Kérinou	26
3.3.2.3	Société des Brasseries Nantaises	27
3.3.3	<i>Brasseries en activité</i>	27
3.3.3.1	Britt Brasserie de Bretagne	28
3.3.3.2	Brasserie Lancelot	30
3.3.3.3	Coreff	32
3.3.3.4	Brasseries des Côtes-d'Armor	32
3.3.3.5	Autres brasseries du Finistère	34
3.3.3.6	Brasseries de l'Ille-et-Vilaine	35

3.3.3.7	Autres brasseries du Morbihan	36
3.3.3.8	Brasseries de la Loire-Atlantique.....	37
3.4	BIÈRE DANS LES AUTRES RÉGIONS FRANÇAISES	39
3.4.1	<i>Alsace</i>	41
3.4.2	<i>Nord-Pas-de-Calais</i>	42
3.4.3	<i>Rhône-Alpes</i>	44
3.4.4	<i>Lorraine</i>	45
3.4.5	<i>Brasseries importantes hors de l'Hexagone</i>	46
4	PRODUCTION DE CIDRE	47
4.1	INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR CIDRE.....	47
4.1.1	<i>Qu'est-ce que le cidre ?</i>	47
4.1.2	<i>Processus de fabrication</i>	47
4.1.3	<i>Brève histoire de cidre</i>	48
4.2	PRODUCTION DE CIDRE EN BRETAGNE HISTORIQUE.....	50
4.2.1	<i>Situation actuelle</i>	50
4.2.2	<i>Cidreries industrielles bretonnes</i>	51
4.2.2.1	Loïc Raison.....	51
4.2.2.2	Ets Guillet Frères – Cidres Kerisac.....	52
4.2.2.3	Celliers Associés.....	52
4.2.3	<i>Producteurs fermiers et artisans</i>	53
4.2.3.1	Cidreries des Côtes-d'Armor.....	53
4.2.3.2	Cidreries du Finistère.....	54
4.2.3.3	Cidreries de l'Ille-et-Vilaine.....	55
4.2.3.4	Cidreries du Morbihan.....	56
4.2.3.5	Cidreries de la Loire-Atlantique.....	56
4.3	PRODUCTION DE CIDRE DANS LES AUTRES RÉGIONS FRANÇAISES.....	57
4.3.1	<i>Normandie</i>	57
4.3.2	<i>Autres régions</i>	58
5	QUESTIONNAIRE	59
5.1	INTRODUCTION.....	59
5.2	QUESTIONS POSÉES.....	60
5.3	RÉSULTATS.....	62
5.3.1	<i>Question 1 « Qu'est-ce que vous préférez boire ? »</i>	62
5.3.2	<i>Question 2 « À quelle fréquence buvez-vous de la bière ? »</i>	63
5.3.3	<i>Question 3 « Quelle quantité de bière consommez-vous par semaine ? »</i>	64
5.3.4	<i>Question 4 « Vous achetez de la bière surtout en : »</i>	64
5.3.5	<i>Question 5 « Quel type de bière préférez-vous ? »</i>	65
5.3.6	<i>Question 6 « Vous préférez les bières : »</i>	65
5.3.7	<i>Question 7 « Quelle est votre marque préférée ? »</i>	66
5.3.8	<i>Question 8 « Quelles régions brassicoles françaises connaissez-vous ? »</i>	68
5.3.9	<i>Question 9 « Avez-vous déjà entendu parler des bières bretonnes ? »</i>	68

5.3.10	Question 10 « Avez-vous déjà goûté une bière provenant de la Bretagne ? ».....	69
5.3.11	Question 11 « Quelles marques bretonnes avez-vous goûtées ? ».....	70
5.3.12	Question 12 « Où achetez-vous généralement de la bière ? ».....	71
5.3.13	Question 13 « Quels critères jugez-vous les plus importants lors de l'achat de vos bières ? ».....	71
5.3.14	Question 14 « Vous achetez : ».....	72
5.3.15	Question 15 « Seriez-vous intéressés par les bières artisanales ? ».....	72
5.3.16	Question 16 « Êtes-vous satisfait de l'offre de bières proposées dans votre supermarché ? ».....	73
5.3.17	Question 17 « Aimez-vous le cidre ? ».....	73
5.3.18	Question 18 « À quelle fréquence en buvez-vous ? ».....	74
5.3.19	Question 19 « Quelle est votre marque préférée ? ».....	74
5.3.20	Question 20 « Êtes-vous satisfait de l'offre de cidres proposés dans votre supermarché ? ».....	76
5.4	DONNÉES PERSONNELLES DES GENS INTERPELLÉS.....	77
5.4.1	Sexe.....	77
5.4.2	Âge.....	77
5.4.3	Catégorie socio-professionnelle.....	78
5.4.4	Région.....	78
5.5	BILAN DES RÉSULTATS DU QUESTIONNAIRE.....	80
6	CONCLUSION.....	81
7	BIBLIOGRAPHIE.....	83
7.1	LIVRES.....	83
7.2	SITES INTERNET.....	84
7.3	AUTRES SOURCES.....	101
7.4	DICTIONNAIRES.....	101
8	RÉSUMÉ.....	103

1 INTRODUCTION

Les boissons fermentées sont souvent considérées comme les plus anciennes de l'humanité. D'ordinaire, elles naissent par accident. Les premiers écrits prouvent la consommation des boissons fermentées déjà dans l'Antiquité mais on suppose que l'homme en buvait beaucoup plus tôt. La naissance de la bière est liée aux débuts de la culture céréalière et à la sédentarisation de l'homme. La bière, autrement dit le pain liquide, est une boisson très appréciée et consommée dans le monde entier bien que les ingrédients de base puissent varier. Quant au cidre, il est moins répandu que la bière, sa consommation se limite avant tout à la partie occidentale de l'Europe et à l'Amérique du Nord.

La France est renommée entre autres pour ses vins. Pour beaucoup, le vin est l'une des idées préconçues de ce pays, un stéréotype, un synonyme. Mais peu de gens savent que la France est aussi un grand producteur de bière et de cidre. La fabrication de ces boissons est justement concentrée dans les régions dont le territoire ne convient pas à la culture de la vigne. La Bretagne est l'une de ces régions.

Ce mémoire se concentrera alors sur cette région et ses activités productrices des boissons mentionnées ci-dessus. Le choix du sujet a été inspiré par la participation de l'auteur au stage à la Brasserie Lancelot en Bretagne. Quand on dit Bretagne, les gens peuvent s'imaginer par exemple le cidre mais peu de monde, même une grande partie des Français, n'a jamais entendu parler de la Bretagne comme de la région brassicole. L'objectif de cette étude est donc d'analyser et d'évaluer la position de la bière et du cidre bretons sur le marché et l'importance de la filière et de comparer la situation avec la situation dans les autres régions de la France.

Le propre corps du travail, y compris l'introduction et la conclusion, est divisé en six chapitres. Le premier chapitre nous donne une introduction générale qui expose le sujet et le plan de ce mémoire. D'abord, le travail présentera la région en général pour comprendre mieux les conditions et les préalables à la production des boissons concernées. Ensuite, on abordera la production de la bière. On parlera en bref de son histoire et du processus de fabrication, puis on procédera à l'évolution brassicole en Bretagne et à la présentation des brasseries en activité et enfin à la comparaison avec les autres régions françaises. Le chapitre concernant le cidre sera traité de la même manière. La partie théorique est suivie de la partie pratique. Il s'agit d'un questionnaire dont les résultats nous permettront de révéler les préférences des Français et leurs habitudes quant à la consommation de la bière et du cidre. Ainsi, le questionnaire devrait nous

montrer leur intérêt pour les produits artisanaux plus typés que les produits industriels et les chances des petites entreprises orientées dans ce sens-là de réussir sur le marché non seulement local mais aussi hors de la région. Il devrait aussi étayer les faits contenus dans les chapitres précédents, le cas échéant, les démentir. Le dernier chapitre nous procure la conclusion à laquelle l'auteur est parvenu et qui contient des déductions tirées de l'observation des faits examinés.

Les livres qui traitent la fabrication de la bière et même du cidre en France sont peu nombreux et difficilement accessibles. Les livres « Deux siècles de bières en Bretagne » et « Pommes et cidre de Bretagne » représentent les sources clés. L'auteur puise les renseignements aussi de livres qui traitent le sujet d'une manière globale et une grande partie des informations provient de sites Internet des brasseries et des cidreries ou des associations dont elles sont membre ou encore d'articles de journaux.

2 RÉGION DE BRETAGNE

2.1 Présentation

Falaises, plages, bruyères, maisons traditionnelles, cathédrales, châteaux, mégalithes, légendes... Tout cela et encore beaucoup plus, c'est la région de Bretagne. Les beautés naturelles et architectoniques et le caractère historique rendent la région extrêmement attractive et attachante. La Bretagne est une seule région celtique en France et elle se différencie assez par sa culture du reste du pays. Les Bretons possèdent une identité culturelle très forte.

L'appellation Bretagne, « Breizh » en breton, « Bertaèyn » en gallo, peut désigner la région administrative ou la région historique du duché de Bretagne ou encore la péninsule bretonne.

2.2 Conditions géographiques et climatiques

La Bretagne se trouvant dans la vaste péninsule du Nord-Ouest de la France est la région française la plus occidentale. Elle est bordée par la Manche au nord et l'océan Atlantique à l'ouest et au sud. À l'ouest, la Bretagne est limitrophe avec la région des Pays de la Loire et la région de la Basse-Normandie.

Les paysages de la Bretagne se caractérisent par sa grande diversité. Traditionnellement, on divise le pays en Bretagne littorale, « Armor » ce qui signifie le pays voisin de la mer, et en Bretagne de l'intérieur, « Argoad » ce qui veut dire le pays des bois.

La région s'étend sur la partie occidentale du vaste Massif Armoricain. De hautes montagnes sont absentes. La partie septentrionale du massif est formée par les Monts d'Arrée où se situe le Signal de Toussaine (Tuchen Gador) qui était avec son altitude de 384 m longtemps considéré comme le point culminant de la Bretagne. Mais de récentes mesures topographiques effectuées par le GPS ont révélé que le Roc'h Ruz et le Roc'h Trevezel atteignent les deux un peu plus. La partie méridionale de la Bretagne est constituée par les Montagnes Noires. On y trouve trois types principaux de paysages : bocages, landes et forêts.

Les paysages littoraux sont très variés et la Bretagne se classe comme la région la plus maritime. Grâce au fait que le littoral est fortement découpé et à la présence de nombreuses îles, la Bretagne dispose de 2700 km de côtes, ce qui représente la plus grande longueur de côtes de toutes les régions françaises. [209] Le littoral breton est typique par ses blocs de granite entassés

et ses falaises escarpées. Les baies situées plus à l'ouest et au sud sont plus vastes et au sud on trouve des plages de sable.

Le climat est typiquement océanique et tempéré. Les températures modérées en été et les températures douces en hiver sont assurées par le Gulf Stream. L'amplitude entre les jours les plus chauds et les jours les plus froids de l'année est basse. Les précipitations sont fréquentes mais peu abondantes, elles tombent le plus souvent sous forme de crachin et sont réparties sur toute l'année.

2.3 Découpage administratif

En 1532, la Bretagne a été liée au royaume de France. Après la Révolution française, le 4 mars 1790, les provinces ont été supprimées et le pays a été divisé en départements. Le territoire de l'ancienne province de Bretagne a été réparti en cinq départements : le département des Côtes-du-Nord qui a été rebaptisé le 27 février 1957 les Côtes-d'Armor, le Finistère, l'Ille-et-Vilaine, le Morbihan et la Loire-Inférieure qui a été rebaptisée le 9 mars 1957 la Loire-Atlantique. En 1941, le département de la Loire-Inférieure a été séparé de la Bretagne. En 1972, avec la régionalisation, la Loire-Atlantique a été rattachée à la région des Pays de la Loire.



Projection représentant la répartition de la France en départements en soulignant les départements bretons : 4 départements administratifs + 1 département historique (modifié par l'auteur) [193]

La région administrative Bretagne s'étend sur une superficie de 27 208 km². D'après l'Institut national de la statistique et des études économiques, la population était en 2006 de 3 194 026 habitants. [204]. La Bretagne se découpe en quatre départements dont le chef-lieu est Rennes.

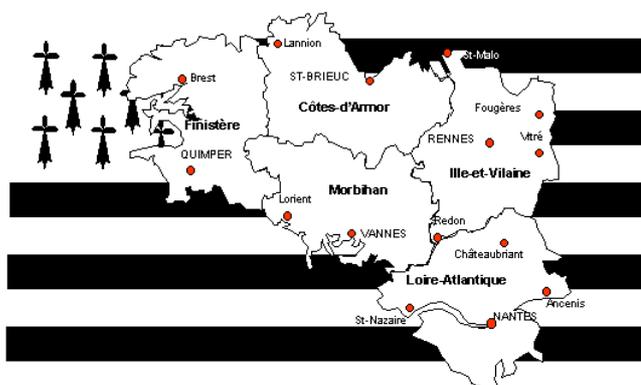
Le département des Côtes-d'Armor (22) comporte 4 arrondissements, 52 cantons et 373 communes. La préfecture du département est située à Saint-Brieuc. Les sous-préfectures se trouvent à Dinan, à Guingamp et à Lannion. Il compte 591 915 habitants, soit 18,5% de la population de la Bretagne.

Le Finistère (29) comporte 4 arrondissements, 54 cantons et 283 communes. La préfecture du département est située à Quimper. Les sous-préfectures se trouvent à Brest, à Châteaulin et à Morlaix. Il compte 913 484 habitants, soit 28,6% de la population de la Bretagne.

L'Ille-et-Vilaine (35) comporte 4 arrondissements, 53 cantons et 353 communes. La préfecture du département est située à Rennes. Les sous-préfectures se trouvent à Fougères, à Redon et à Saint-Malo. Il compte 970 659 habitants, soit 30,4% de la population de la Bretagne.

Le Morbihan (56) comporte 3 arrondissements, 42 cantons et 261 communes. La préfecture du département est située à Vannes. Les sous-préfectures se trouvent à Lorient et à Pontivy. Il compte 717 968 habitants, soit 22,5% de la population de la Bretagne.

Quand on parle de la Bretagne comme région historique, on se renvoie à la Bretagne de cinq départements. Le département de la Loire-Atlantique avec 1 268 257 habitants est souvent considéré comme breton et la question du rattachement du département à la Bretagne est toujours actuelle. [205]



Bretagne historique de cinq départements sur le fond constitué du drapeau breton (modifié par l'auteur) [77]

2.4 Histoire

Les vestiges découvertes démontrent que les hommes étaient présents dans la péninsule de Bretagne dès le paléolithique, déjà autour de 700 000 avant J.-C. Dans le néolithique, les hommes ont commencé à se sédentariser et c'est l'émergence des débuts de la civilisation mégalithique.

Les premiers Celtes sont arrivés dans la péninsule entre 700 et 500 avant J.-C. La région dénommée « Armorique » était habitée par cinq peuples principaux : les Osismes, les Vénètes, les Coriosolites, les Redones et les Namnètes.

En 56 avant J.-C., le territoire de l'Armorique a été conquis par Jules César et les cinq cités ont été regroupées en une province. Sous les Romains, l'Armorique a connu une longue période faste et pacifique.

À partir du IV^e siècle, les Bretons de l'Île de Bretagne (la Grande Bretagne actuelle), chassés par les Saxons, les Angles et les Scots, émigraient en Armorique. Ils christianisaient la région et l'ont rebaptisée « Bretagne ».

En 831, un noble breton, Nominoë, a été nommé gouverneur de la Bretagne. En 845, il a battu Charles le Chauve près de Redon et la Bretagne est devenue indépendante.

Du IX^e siècle jusqu'au début du Xe siècle, la Bretagne a été déstabilisée par les occupations des Normands.

En 1341, la mort du duc Jean III a entraîné la guerre de Succession et ainsi la Bretagne est entrée dans la guerre de Cent Ans. Charles de Blois, soutenu par les Français, opposait à Jean de Montfort, soutenu par les Anglais. Charles de Blois a été tué en 1364 à Auray et le duché a été cédé à Jean IV de Montfort.

En 1489, la fille du duc François II est devenue duchesse de Bretagne et deux ans après elle a épousé le roi de France, Charles VIII. En 1532, François I a signé un édit d'union à Nantes et la Bretagne a ainsi été rattachée au royaume de France. Malgré la perte de sa relative autonomie, elle a gardé des privilèges jusqu'à la Révolution française. En 1554, le Parlement de Bretagne a été créé à Rennes.

L'époque suivante présente une période stable et prospère. La Bretagne se trouvait sur les principales routes commerciales maritimes, l'agriculture se développait et l'industrie fleurissait, y compris la production du cidre, d'origine normande.

En 1675, de nouveaux impôts sur le papier timbré, le tabac et la vaisselle d'étain ont été imposés et cette imposition a provoqué la révolte des « Bonnets Rouges », aussi appelée la révolte du Papier timbré. Par conséquent, on a imposé des sanctions.

En 1790, la Révolution française a mis fin à la Bretagne comme unité administrative, elle a été divisée en cinq départements.

Le XIXe siècle et l'arrivée du chemin de fer ont apporté une forte émigration vers la région parisienne. L'agriculture profitant de la révolution industrielle, l'industrie et les entreprises étaient en déclin. Depuis la fin du XIXe siècle, la Bretagne a commencé à bénéficier de son histoire, de son patrimoine et de sa position géographique et est devenue une destination touristique.

Pendant la première guerre mondiale, la Bretagne a vu une diminution importante de la population. De peur de perdre son identité et sa langue, la revue « Breizh Atao » (Bretagne toujours) a paru pour la première fois.

En 1941, le maréchal Pétain, en groupant les départements en régions, a séparé le département Loire-Inférieure (actuellement le département Loire-Atlantique) de la Bretagne.

En 1951, on a fondé le « CELIB », Comité d'études et de liaison des intérêts bretons, qui avait pour but de faire renaître la région de Bretagne. Le comité a créé une région administrative de quatre départements appelée Bretagne prenant en considération sa situation économique et politique mais négligeant l'aspect historique. En 1956, le CELIB a adopté un programme d'action régionale qui avait pour conséquence la création de nouvelles usines, l'élaboration d'un plan routier, le développement de l'agriculture, de l'industrie et du tourisme.

Les années 1970 étaient marquées par la renaissance de l'identité bretonne à travers de l'existence de partis politiques, de l'organisation de festivals ou de l'initiative de créer des écoles bilingues.

En 1972, l'État a divisé le pays en régions par quoi il a confirmé la séparation du département de la Loire-Atlantique de la Bretagne, malgré l'opposition des gens concernés.

2.5 Culture

On dit souvent que la Bretagne est une région à forte identité régionale. Dans le passé, la « bretonnité » était mal vue et l'identité bretonne ne s'est renforcée qu'au cours des dernières années, aussi grâce à l'influence de musiciens. Cette identité se manifeste par l'attachement des Bretons à leur territoire et par la fierté d'être breton. Un bon nombre des gens lutte actuellement pour la reconnaissance de la culture héritée de ses ancêtres et de la langue bretonne qui traduisent la spécificité du peuple et de la région. La culture de la Bretagne est très riche pour ce qui touche le patrimoine architectonique et religieux, de même que la langue, les symboles, les traditions ou encore la gastronomie.

En ce qui concerne les événements relatifs à l'identité et à la reconnaissance de la culture et de la langue bretonnes, on peut mentionner l'an 1977 où la République française, l'Établissement public régional de Bretagne et les conseils régionaux ont signé un acte appelé la Charte Culturelle Bretonne. La fondation de l'Institut Culturel de Bretagne et du Conseil Culturel de Bretagne résulte de cette charte. En 1999, on a créé l'Office de la langue bretonne à Carhaix qui a pour but de favoriser le développement du breton. En 2000, la télévision TV Breizh est née.

La Bretagne a deux symboles principaux : l'hermine et le drapeau « Gwenn ha du ». Pour la première fois, l'hermine a apparu sur les drapeaux de ducs bretons au XIII^e siècle et ils l'ont acceptée comme emblème régional en 1381. L'hermine avec sa blancheur symbolise la pureté et selon une légende, elle a donné naissance à la devise bretonne « Plutôt la mort que la souillure ». Le drapeau breton est une matière récente, il a été créé en 1923 par un militant breton, Morvan Marchal. Gwenn ha du signifie en français blanc et noir. Le drapeau est composé de cinq bandes noires, de quatre bandes blanches et d'un champ d'onze mouchetures d'hermine. Les bandes noires représentent cinq évêchés, voire pays historiques de Haute-Bretagne (les pays où on parlait gallo) : Nantes, Rennes, Saint-Brieuc, Saint-Malo et Dol. Les bandes blanches représentent quatre pays de Basse-Bretagne (les pays où on parlait breton): Vannes, Trégor, Cornouaille et Léon. Ce drapeau représente maintenant un symbole moderne d'unité et de diversité bretonnes. Il est accroché sur les institutions régionales et aussi sur les locaux de quelques entreprises.

2.5.1 Langues régionales

Le breton est une langue celtique appartenant au groupe brittonique. L'implantation de la langue bretonne est associée aux migrations du Ve siècle de la Grande Bretagne. Au cours du

temps, le breton a subi des influences de latin et de français. Il est parlé majoritairement dans la partie occidentale de la Bretagne (Basse-Bretagne). Il existe aussi quelques dialectes, par exemple le vannetais parlé dans l'est de Bretagne et le KLT parlé entre Trégor, Cornouaille et Léon. Au XXe siècle, le breton est sur son déclin, premièrement, son enseignement était interdit et deuxièmement, la transmission dans les familles a profondément baissé. En 1999, le breton était parlé par 12% de la population, la répartition départementale étant assez inégale : 20% dans le Finistère, 15% dans les Côtes-d'Armor, 11% dans le Morbihan et à peine 2% dans l'Ille-et-Vilaine. [25] En plus, la grande partie de la population brittophone sont des gens âgés. Aujourd'hui, le breton est selon l'UNESCO en danger d'extinction. Par contre, il reconquiert récemment sa position dans la culture bretonne. En 1977, on a créé des écoles bilingues Diwan et plus tard les classes partiellement en breton se sont répandues de l'enseignement public aussi aux écoles privées. Le nombre d'enfants qui fréquentent ce type d'école augmente progressivement et les cours pour les adultes sont aussi plus populaires qu'avant. Le breton se transmet au public aussi par les médias. Il existe plusieurs radios qui émettent en breton dont par exemple Arvorig FM, Radio Kerne ou Radio Keiz Breizh, des journaux et des chaînes de télévision dont par exemple France 3 Ouest, TV Rennes ou TV Breizh qui est privée. La langue se préserve aussi grâce au théâtre, aux spectacles, aux chants, à la musique ou à l'édition de livres. Les panneaux de signalisation dans quelques endroits sont bilingues. En 2004, la région a officiellement reconnu l'existence des langues régionales dans son plan de politique linguistique. En 2008, les langues régionales ont été reconnues aussi par la Constitution française.

Le gallo est une langue romane qui est descendue du latin. Plus précisément, c'est une langue gallo-romane qui fait partie des langues d'oïl. Parfois, on le dénomme patois. Il est parlé seulement par 1,3% de la population bretonne et uniquement en Haute-Bretagne. [25] Le gallo est plutôt une langue de chants et de contes.

2.5.2 Patrimoine

La Bretagne est très riche en monuments historiques dont le plus important et le plus étendu est incontestablement le patrimoine religieux. Outre les monuments religieux variés et originaux, la Bretagne possède un patrimoine archéologique, militaire et maritime ou encore des bâtiments ordinaires qui aussi apportent de la couleur locale à la région.

Les trouvailles archéologiques datent de l'époque de milliers d'années avant notre ère et incluent des outils et des armes différents. Avec la sédentarisation de l'homme vient aussi la

construction des mégalithes. Les menhirs et les dolmens se trouvent avant tout autour du golfe du Morbihan, les sites uniques les plus connus sont ceux de Carnac, Gavrinis et Locmariaquer. Le nombre des menhirs et des dolmens s'élève à quelques 6000 pièces. [5]

L'architecture bretonne est fortement liée à la religion. La fondation des premiers monuments religieux qui se sont conservés jusqu'à nos jours datent du XI^e siècle. Il s'agit d'abbayes et d'églises romanes pour la plus grande partie construites de schiste et de granite. À partir du XII^e siècle commencent à naître des cathédrales dont la construction dure souvent quelques siècles. Les cathédrales et les églises contiennent ainsi des éléments de différents styles : roman, gothique et renaissant et encore des apports anglais et normands. On peut citer par exemple la cathédrale Saint-Samson de Dol ou la cathédrale Saint-Corentin de Quimper. À l'époque gothique naissent aussi des monuments paroissiaux reflétant la popularité des saints patrons qui sont très nombreux en Bretagne. Ces monuments comportent les enclos paroissiaux, les calvaires, les croix de chemin et les églises de campagne. Leur nombre augmente du XI^e au XII^e siècle.

La construction militaire de forteresses est due aux luttes pour le pouvoir au XIII^e siècle. Dès le XV^e siècle, les châteaux deviennent plus décoratifs qu'avant. Le château de Josselin représente un exemple d'une oeuvre précieuse de l'art gothique flamboyant. L'un des personnages spécialistes les plus importants de la construction militaire est l'ingénieur et architecte Vauban qui a vécu au XVII^e siècle. Il est créateur de nombreuses fortifications en Bretagne dont par exemple celles de Brest ou la citadelle de Belle-Île.

Le patrimoine maritime est représenté particulièrement par les moulins à marées et les phares. Les moulins se bâtaient dès le XII^e siècle sur la côte du Morbihan. C'est un exemple de l'architecture rurale et pour cela les moulins sont assez simples et modestes. Aujourd'hui, ils servent de maisons ou de restaurants. Les phares se construisaient dès le XVII^e siècle pour éviter le danger de naufrages sur les côtes bretonnes déchirées. Le premier phare a été construit par Vauban en 1695.

On ne peut pas laisser de côté l'architecture des maisons bretonnes traditionnelles. Les bâtiments typiques sont représentés par les maisons à pans de bois, aussi appelées maisons à colombage. Cette technique était utilisée dès le Moyen-Âge et depuis ce temps-là ces maisons font partie du paysage typique des villes bretonnes. Dès le XVII^e, les Bretons ont commencé à se faire bâtir leurs maisons de pierre.

2.5.3 Traditions

La musique et la danse jouent un rôle considérable dans la culture bretonne. Avant, la musique était liée à l'histoire et au développement économique. Les instruments les plus utilisés dans la musique populaire sont la bombarde (instrument à vent) et le biniou (cornemuse traditionnelle bretonne), puis encore l'accordéon, la vielle, le violon ou la clarinette. Les danses bretonnes sont pour la plupart des danses collectives et se dansent en rond. La plus fameuse est la gavotte. La culture celte connaît son essor depuis les années 1970 et se transmet aux gens au cours des festivals et des fêtes traditionnelles, surtout pendant les fest-noz. Les festivals bretons sont assez connus et fréquentés par le public. Le festival le plus réputé est l'Interceltique de Lorient, puis ce sont par exemple les Vieilles Charrues de Carhaix, le festival de Cornouaille à Quimper, les Chants de marin à Paimpol, les Filets bleus à Concarneau, le festival du Bout du monde à Crozon et d'autres.

La Bretagne est aussi un pays de contes et de légendes qui se tournent autour de la forêt mythique de Brocéliande ou des personnages comme les chevaliers de la Table ronde, Merlin ou le roi Arthur. Les mythes et les contes mystérieux appartiennent à la riche culture orale et sont communiqués à travers le théâtre et les chansons et lors des fêtes populaires et religieuses.

Une autre partie de la culture est constituée par l'art des costumes et des coiffes qui étaient significatifs dans la société d'antan et servaient d'un trait de distinction. Chaque pays et chaque couche sociale avaient ses propres costumes et coiffes qui n'étaient souvent faites que de dentelle blanche. Les traditions et coutumes populaires, la vie et les métiers du temps passé, aussi les légendes et tous les autres aspects qui représentent le folklore breton se font connaître aux gens par l'intermédiaire d'écomusées qui sont assez nombreux en Bretagne.

2.5.4 Gastronomie

La gastronomie bretonne est naturellement étroitement liée à la production et aux ressources du secteur primaire. La cuisine est traditionnellement riche en poissons, soit fraîches soit conservées, crustacés et coquillages dont surtout huîtres, moules, coquilles Saint-Jacques ou algues. Des plats traditionnels à base de poissons et de fruits de mer, on peut mentionner le plat le plus connu, « bouillabaisse à la bretonne » appelé cotriade. Le kig ha farz représente le plat traditionnel à base de viande le plus connu. Et enfin le plat national renommé, les galettes ou crêpes bretonnes. La tradition des crêpes est vieille de quelques siècles. Les crêpes étaient un plat

des pauvres, car elles étaient fabriquées à base de farine de sarrasin appelé aussi blé noir. La tradition s'est maintenue et les crêpes se préparent toujours de blé noir ou encore de farine de froment et elles se mangent sucrées ou salées. Puis on peut mentionner encore un gâteau breton appelé far breton ou un dessert délicieux de pâte à pain feuilletée, de beurre et de sucre, dénommé kouign amann. Parmi les produits du terroir les plus connus appartient le beurre et le sel de Guérande qui font partie des produits typiques provenant de la Bretagne et ce sont les galettes ou palets de pâte sablée ou le caramel au beurre salé, originaire de la presqu'île Quiberon.

En ce qui concerne les boissons, il faut premièrement dire que la Bretagne n'est en aucune façon une région viticole mais elle produit d'autres types de boissons. Tout d'abord, c'est le cidre pour accompagner les crêpes ou simplement pour désaltérer et puis des boissons dont la base est le cidre même : eau-de-vie de cidre appelée Fine de Bretagne ou aussi Lambig ou Pommeau ou jus de pomme. Le chouchen, hydromel breton, est la boisson alcoolisée la plus ancienne, c'est un mélange de miel et d'eau où on ajoute un peu de levure. Bien que cela soit peu connu, la Bretagne est aussi une région brassicole. La gamme des bières assez large et variée est assurée par un nombre relativement haut de producteurs ce qu'on verra plus tard. Comme on a déjà dit, la Bretagne n'est pas une région viticole mais il ne faut pas quand même oublier un seul vin breton provenant de la région historique de Bretagne, voire du pays de Nantes. Le Muscadet est un des meilleurs vins blancs d'appellation contrôlée en France. Ce vin est élaboré à partir du cépage bourguignon « melon musqué ». Et pour finir, on peut citer une nouvelle boisson régionale dans laquelle se reflète le patriotisme breton, Breizh Cola. C'est le premier cola breton qui depuis sa commercialisation par la société Phare Ouest, filiale de la Brasserie Lancelot, en 2002, connaît un succès remarquable.

2.6 Économie

La Bretagne était longtemps une région défavorisée. Elle connaissait l'une de ses périodes les plus prospères depuis le XVe siècle grâce au commerce maritime avec l'Angleterre et la péninsule ibérique. Mais depuis le milieu du XVIIe siècle et surtout après la Révolution française, la Bretagne traversait une période difficile. La position géographique était assez désavantageuse pour les Bretons. Pour cause d'absence de réseaux routier et ferroviaire, la région était éloignée des bassins houillers et des zones développées. Les activités agricoles prédominaient et les industries étaient sous-développées. L'époque de crise a duré jusqu'aux années 1950 où la Bretagne est entrée dans une nouvelle étape de son évolution économique.

Les années 1950 et 1960 étaient marquées par des changements et transformations considérables. Le CELIB, Comité d'études et de liaison des intérêts bretons, créé en 1951, a adopté en 1956 un plan d'action qui devait provoquer un développement économique et ainsi dynamiser et revitaliser la région. L'une des démarches importantes pour l'essor économique était l'adoption du plan routier. La construction du réseau quatre voies et l'arrivée du TGV ont permis de désenclaver la région longtemps isolée. Le développement économique a été appuyé aussi par l'action de décentralisation de l'État, les déconcentrations et les faibles coûts de main-d'oeuvre. Le processus de la forte industrialisation a commencé avec l'installation de la première usine de Citroën à Rennes en 1954 qui a fait venir des sous-traitants automobiles. On a implanté dans la région d'autres grandes firmes comme Michelin ou des représentants du nouveau secteur de l'électronique et des télécommunications comme C.N.E.T, Alcatel, C.I.T., Thomson-CSF, C.E.L.A.R ou Matra Communications. On a commencé à fonder des petites et moyennes entreprises, on a créé des technopoles. Quelques firmes importantes comme par exemple Yves Rocher (produits naturels) ou Pinault (bois) ont réussi de s'implanter aussi à l'étranger. Parmi d'autres entrepreneurs dynamiques appartiennent par exemple : Jean Guyomarc'h, producteur d'aliments pour animaux, Louis Le Duff, créateur de la « Brioche dorée », Pierre Chevance, pisciculteur, ou Louis Gad, charcutier. L'agriculture est également passée par le processus de modernisation, industrialisation et intensification.

La Bretagne s'est transformée de pays d'émigration en pays d'accueil, tant pour les entreprises que pour les jeunes. Actuellement, le niveau de vie en Bretagne est supérieur à la moyenne française. Le taux de chômage était de 6% pour les trois premiers trimestres de l'année 2008 comparativement à 7,2% en France. [214] Avec un produit intérieur brut de 78 milliards d'euros en 2007, la Bretagne se situe en cinquième position parmi les régions françaises pour la richesse créée par son activité économique. [21] L'économie régionale se caractérise par la présence d'un grand nombre de PME et de coopératives. Mais bien que la région se soit ouverte aux marchés internationaux, les capitaux étrangers y sont peu fréquents.

Quoi que la modernisation ait diminué les différences économiques entre les pays, les écarts entre le littoral et les petites villes de l'intérieur demeurent encore présents. La modernisation et l'intensification de l'industrie et de l'agriculture ont apporté à côté de l'essor aussi des problèmes environnementaux, voire la pollution. La destruction des bocages a provoqué l'érosion des sols et l'usage de pesticides et d'engrais a fait baisser la qualité des eaux et de la végétation.

2.6.1 Agriculture et pêche

L'agriculture était toujours primordiale pour les Bretons et elle a gardé son importance. Bien que le nombre d'exploitations agricoles baisse et l'agriculture doive faire face à la concurrence, la Bretagne se classe au premier rang pour la production agricole et le secteur agricole et la pêche représentent plus de 6 % de la population active en Bretagne contre 4 % en France. [181]

Elle est orientée surtout vers l'élevage animal dont la production laitière est dominante. La Bretagne est au premier rang pour les porcins avec 57% de la production nationale, les volailles avec 34% de la production nationale, les oeufs avec 43% de la production nationale, le lait avec 21% de la production nationale et les veaux avec 24% de la production nationale. Elle est au deuxième rang pour les bovins. [20/p. 6]

En ce qui concerne la production végétale, la Bretagne cultive surtout des légumes et des céréales, dont surtout du blé, de l'orge et du maïs, qui servent pour la plus grande partie comme alimentation pour animaux. La production légumière occupe la première position française. [21] Tandis que la production de pommes de terre baisse, la production de tomates sous serre se développe et forme 20% de la production nationale. Plus des trois quarts des choux-fleurs et des artichauts français et 30% des petits pois et haricots verts sont cultivés en Bretagne. [20/p. 5]

Quant à la pêche, elle est en danger, menacée par la pollution et les tonnages baissent. Malgré cela, elle constitue un atout pour la région et elle aussi se classe à la première position. [21] La pêche bretonne est très variée. Elle est représentée par les deux types de l'exploitation de faune de la mer : par la pêche en mer de même que la pêche artisanale côtière. La pêche bretonne inclut tant l'aquaculture que la conchyliculture (moules, coquillages, huîtres, coquilles Saint-Jacques etc.) qui fait mieux face à la crise. Il faut aussi accorder de l'importance aux algues.

2.6.2 Industrie

L'industrie bretonne constitue une des exceptions parmi les régions françaises dans un tel sens qu'elle se développait et créait des emplois dans les dernières années du XXe siècle. L'industrie se concentre avant tout autour des pôles urbains, notamment à Rennes où se réunissent les centres de recherche, les universités, les sièges d'entreprises etc. Le succès de l'industrie repose justement sur la coopération entre les universités, les centres de recherches et les entreprises ce qui assure le développement et apporte des innovations. Dans ce but, les pôles

de compétitivité comme « Pôle mer Bretagne », « Valorial », « Image et réseaux » et « Automobile haut de gamme » ont été créés dans les domaines clés de la région. Parmi les plus grands employeurs régionaux, on peut compter par exemple Citroën, Alcatel CIT, Yves Rocher, Matra Communications, Ouest France ou Thomson-CSF.

L'industrie emploie 24% de la population bretonne et s'appuie sur quatre piliers principaux : la construction automobile, la construction navale et l'armement, l'électronique et les télécommunications et le secteur agro-alimentaire. [115] Justement le secteur agro-alimentaire est la dominante de l'industrie bretonne et la Bretagne est aussi la première région agro-alimentaire en France. [181] L'agro-alimentaire est fortement lié à l'agriculture et pour cette raison il traite ou transforme notamment des viandes, des poissons, du lait, de l'alimentation animale et des légumes. Une partie importante est destinée à l'exportation.

2.6.3 Services

Étant donné que l'agriculture et l'industrie jouent un rôle important dans l'économie bretonne et bien que le secteur tertiaire s'évolue dans les dernières années, il est relativement sous-représenté par rapport à la moyenne nationale. Il emploie 70% de la population active. [115] Les secteurs développés sont représentés par exemple par le secteur bancaire ou par la grande distribution mais c'est bien sûr le tourisme qui joue le rôle majeur. La Bretagne se tient aux plus hauts rangs régionaux quant à la fréquentation touristique. C'est une région fortement attractive qui peut s'enorgueillir de nombreux atouts touristiques. La saison touristique s'étend surtout d'avril à septembre. Il est vrai que la saison touristique au bord de la mer est raccourcie par le caractère du climat par comparaison avec les pays plus méridionaux mais quand le temps n'est pas idéal, les touristes peuvent passer leurs vacances encore en pratiquant du tourisme vert, en visitant de nombreux festivals musicaux ou en admirant le patrimoine architectonique. Les touristes viennent avant tout des régions françaises mais aussi du Royaume Uni, de l'Allemagne ou des pays du Benelux. Les étrangers, dont les Britanniques en particulier, achètent souvent de l'immobilier en Bretagne.

3 PRODUCTION DE BIÈRE

3.1 Bière en général

3.1.1 Histoire

La bière est une boisson fermentée et les boissons fermentées existent depuis les débuts du monde civilisé. La bière figure ainsi avec le vin de dattes et l'hydromel parmi les boissons les plus anciennes du monde. Son histoire se rattache étroitement à la sédentarisation de l'homme et à l'histoire de ses ingrédients dont notamment de l'eau et des céréales.

On ne sait pas exactement quand la bière a été brassée pour la première fois mais on estime que c'était autour 6000 avant notre ère en Mésopotamie. Mais jusqu'à 1913, on considérait l'Égypte comme le berceau de la bière. Il y a des théories autour de la naissance d'une toute première bière mais il est fort probable que c'était par hasard quand des céréales destinées au pain s'ont fait mouillées par la pluie qui a entraîné la germination et puis sous l'action du soleil et des levures naturelles la première bière était née. Le goût de cette bière ne ressemblait pas du tout au goût des bières actuelles. Les premières traces écrites sur la bière datent de 4000 avant notre ère. On en parle dans l'Hymne à Ninkasi qui était déesse de la bière ou aussi dans l'Épopée de Gilgamesh. La bière était appelée « sikaru » ce qui signifie pain liquide. En Égypte, on a découvert des vestiges d'un fournil et d'une brasserie datant de 4500 ans. À cette ère-là, on fabriquait de la bière à partir de pain. Elle constituait avec le pain, l'ail et l'oignon une nourriture de base essentielle. La bière était très populaire, elle servait même d'offrande aux dieux et elle est devenue aussi un moyen de paiement. Vers 300 avant Jésus-Christ, on fondait déjà des brasseries d'État. Sauf en Mésopotamie et en Égypte, on brassait de la bière aussi sur le territoire de l'Inde, de la Chine, du Japon ou en Palestine. Les esclaves l'ont connue en Égypte ou en Babylonie et l'ont importée en Palestine. Pour les Juifs, la bière était une boisson quotidienne, ils ne la fabriquaient pas à partir de pain mais d'orge séché, pour les Israéliens, c'était une boisson de second ordre.

En Grèce antique, la bière était une boisson des pauvres. Les Grecs l'ont connue lors de voyages maritimes en Égypte. De la Grèce, la boisson s'est étendue jusqu'à l'Empire romain, l'Ibérie, au territoire du Royaume Uni actuel etc. Aussi pour les Romains, la bière représentait une boisson des plus pauvres mais elle était fabriquée dans les endroits impropres à la culture de la vigne. Chez les Germains, la bière était avec l'hydromel la boisson la plus répandue et la plus

populaire et comme en Égypte elle était sacrifiée aux dieux. En France, la bière ne se fabriquait pas seulement à partir de l'orge, du froment ou du millet mais aussi à partir des lentilles. Les Celtes sur les Îles britanniques ajoutaient à la bière du miel. La production de la bière était notoire aussi dans les pays nordiques.

Au Moyen Âge, la bière a connu un grand essor et des changements considérables. Depuis ce temps-là, elle n'était plus brassée par les femmes et elle a commencé à obtenir un nouveau goût. Au IXe siècle, l'Église a recommandé aux monastères de se consacrer à l'agriculture et à la production de la bière. Les abbayes et les monastères se sont mis alors à expérimenter et lançaient des innovations technologiques et introduisaient de nouveaux aromates. Au XIIe siècle, Hildegarde de Bingen a découvert le goût amer de houblon et ses effets aseptiques et conservateurs et les moines ont commencé à développer sa culture. Son usage se répandait au XVe siècle. On a aussi inventé la fermentation basse. Au Moyen Âge, on a imposé une taxe sur les bières et depuis le XIIe siècle on imposait des lois concernant la qualité et la pureté de bières, des lois interdisant quelques matières premières et limitant l'usage de froment. En 1435, un édit où le mot bière est utilisé pour la première fois a été signé. La brasserie la plus ancienne est située en Allemagne près de Freisinger dans l'endroit d'une ancienne brasserie d'un monastère bénédictin.

Le XIXe siècle et la révolution industrielle apportent des nouveautés technologiques et scientifiques et la production de la bière évolue. En 1856, Jean Louis Baudelot a inventé un refroidisseur de moût qui a permis de produire de la bière toute l'année. En 1870, Carl von Linde a inventé la machine frigorifique permettant l'expansion de la fermentation basse. Quant à ce domaine, une autre innovation a été ramenée par les Tchèques qui ont créé une bière de fermentation basse « Pils ». En 1873, Louis Pasteur a influencé considérablement l'industrie brassicole par sa découverte de pasteurisation. À part cela, l'industrie évolue aussi grâce au développement dans le domaine de la verrerie, de l'embouteillage et de la filtration. L'industrialisation et l'évolution du transport ont conduit à la création et au progrès de brasseries de taille importante et leur concentration dans de grands groupes aux dépens de nombreuses petites brasseries qui ont cessé son activité.

3.1.2 Ingrédients

Quatre matières premières essentielles et indispensables sont exigées à la fabrication de la bière : le malt, l'eau, le houblon et la levure. Sans elles, la bière n'existerait pas. Les brasseries

peuvent ajouter à la bière aussi quelques additifs comme des enzymes, des colorants et de l'acide ascorbique.

Le malt naît de grains de céréales qui sont germés, séchés et ensuite torréfiés. Les céréales contiennent de l'amidon et ainsi des sucres qui se transforment en alcool et en gaz carbonique. Le malt est le plus souvent élaboré de l'orge. L'orge a plusieurs avantages par rapport aux autres céréales. Il est riche en enzymes, il est facilement germable et filtrable, ses enveloppes servent d'un filtre naturel et il ne contient aucuns éléments nuisibles à la bière. À part l'orge, on utilise aussi le froment qui n'a pas toutefois de filtre naturel et il se transforme en sucre plus difficilement. Le froment est à l'origine des bières blanches et il leur donne un goût plus acide et plus âpre que l'orge. Dans quelques pays, on se sert de riz ou de maïs, ce dernier surtout pour des raisons de coûts faibles. Les bières fabriquées à partir de ces deux matières sont plus pâles. L'usage de seigle, d'avoine et de millet est moins fréquent.

Le houblon est une plante grimpante. La partie importante pour la production de la bière est le cône de houblon. Il s'ajoute au moût sous des formes différentes, le plus souvent en granules, en poudre ou sous forme d'extraits de houblon. Le houblon donne à la bière son amertume et il sert d'un conservateur. Les houblons renommés sont ceux de la République tchèque, de la Slovénie, de l'Allemagne ou de la Croatie. En France, on cultive du houblon en Alsace. Les bières peuvent être enrichies par d'autres plantes et épices comme le gingembre, la coriandre, le piment, le miel ou des fruits. Dans quelques pays, par exemple en Allemagne ou en République tchèque, ces condiments sont refusés, dans quelques pays dont spécialement en Belgique ils sont par contre très appréciés.

La levure est un organisme unicellulaire qui transforme en absence de l'air des sucres en alcool et en gaz carbonique. Ce processus est appelé fermentation. On distingue deux types de levure : la levure de fermentation haute et la levure de fermentation basse.

La qualité de l'eau, sa pureté et sa teneur en sels minéraux influencent significativement le goût de la bière. Les anciennes brasseries étaient souvent construites près d'une source d'eau mais aujourd'hui on a tendance à traiter l'eau des réseaux urbains en supprimant le chlore et y ajoutant des sels minéraux.

3.1.3 Processus de fabrication

La fabrication de la bière est un processus assez complexe qu'on peut diviser en six étapes : maltage, brassage, ébullition, fermentation, clarification et conditionnement.

Le maltage passe par plusieurs étapes. Tout d'abord, les grains des céréales récoltées sont nettoyés et séchés pour qu'ils se mouillent ensuite. Ce trempage a pour but de déclencher la germination et la pousse de racelles. Dans cette étape, l'amidon commence à se transformer en sucres. Puis, la germination est arrêtée et les grains sont chauffés. Pendant cette étape qui s'appelle le touraillage, on confère au malt son goût et sa couleur. Plus les grains sont chauffés, plus ils sont foncés et caramélisés. Pour la production de bières noires, on utilise les grains très torréfiés, par contre les grains peu torréfiés sont plus propres à la fabrication de bières blondes. Finalement, les racelles sont supprimées.

L'étape de brassage commence par le concassage du malt. Le malt égrugé se mélange avec de l'eau chaude et le chauffage suivant provoque la saccharification de l'amidon. Il existe deux modes de brassage : par infusion et par décoction. Puis on procède à la filtration, on sépare la partie liquide, dénommée le moût, de la partie solide. La partie solide est appelée le drêche et sert de nourriture pour bétail.

Lors de l'étape de l'ébullition aussi appelée le houblonnage, on cuit le moût avec du houblon. En ce moment, on y ajoute d'autres épices et des ingrédients secrets. Après la cuisson, le moût houblonné est refroidit et débarrassé de troubles.

Le moût houblonné est transféré dans des cuves de fermentation. On y ajoute de la levure qui va pendant la fermentation principale transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique. Dans les siècles passés, la bière fermentait spontanément. Aujourd'hui, on distingue deux types de fermentation : la fermentation basse qui se déroule à des températures basses et qui est à l'origine de bières de type lager et la fermentation haute qui se réalise plus longtemps à des températures plus hautes et qui est à l'origine de bières de type ale. La fermentation est suivie de la fermentation secondaire ou de la garde.

Après la fermentation, on procède à l'étape avant-dernière, à la clarification. La filtration n'est pas obligatoire. La filtration est réalisée notamment par les grandes et moyennes brasseries pour rendre la bière plus limpide.

La décantation de la bière est suivie de l'embouteillage ou de la mise en fûts où quelques bières subissent la refermentation. Les bières peuvent être soumises à la pasteurisation. C'est un court échauffement qui est destiné à la cesser de l'activité microbologique dans la bière, à sa stérilisation et ainsi à la prolongation de la durée de conservation. Après le processus de conditionnement, les bouteilles sont bouchonnées, étiquetées, datées etc.

3.2 Tendances et situation actuelle en France

On parle souvent de la France comme d'un pays du vin mais bien que cela soit peu connu, la France est aussi un pays de la bière. La bière se buvait sur le territoire français avant le vin. On y brassait de la cervoise jusqu'au Moyen Âge. Néanmoins, il y a une grande différence dans la culture et la tradition de la bière entre les régions du nord et les régions au-dessous de Paris. Le nord, spécialement la région d'Alsace, est réputé pour ses bières et on peut y trouver la plus grande brasserie française, Kronenbourg. Les régions situées plus au sud sont orientées plutôt vers la culture de vin.

La France est le cinquième producteur européen de la bière. Les brasseries françaises ont produit environ 15,1 millions d'hectolitres en 2007 dont 10% ont été exportés, notamment en Europe. Malgré une légère augmentation des exportations et importations en 2007 par rapport à 2006, la production de bière était au total en baisse. Même la consommation a baissé et la France se classe au dernier rang avec 10,5 litres consommés par an et par habitant par rapport à 161 litres consommés en République tchèque qui tient la première position. Sauf la bière, la France exporte aussi du malt, dans ce domaine elle se classe au premier rang mondial. Le pays est aussi le premier producteur d'orges de brasserie. [74]

Malgré le fait que la bière est consommée en France en petite quantité, c'est une boisson appréciée des Français. D'après le sondage « Les Français et la bière » de 2001 dont les résultats sont publiés sur le site de l'Association des Brasseurs de France, six Français sur dix boivent de la bière. Ils l'apprécient notamment pour sa diversité, ils aiment aussi qu'elle est désaltérante et facilement trouvable, elle n'est pas forte et son prix est relativement bas. Logiquement, la bière est consommée plus dans les régions productrices et elle est aussi plus populaire chez les hommes et chez les jeunes.

Récemment, la France connaît un renouveau considérable sur le marché brassicole. Le réseau des brasseries est assez dense et l'assortiment large et cela est dû surtout au fait qu'un grand nombre de micro-brasseries a été créé partout sur le territoire français depuis les années

1990. Ces brasseries utilisent des techniques différentes que les brasseries industrielles. Les bières provenant des brasseries artisanales subissent majoritairement la fermentation haute, elles sont souvent refermentent en bouteilles ou en fûts et elles ne sont pas filtrées ni pasteurisées. Elles sont inspirées surtout par les bières belges. La prédilection des bières spéciales augmente.

3.3 Bière en Bretagne historique

3.3.1 Histoire

Bien que cela ne soit pas attendu, la Bretagne est une région brassicole. Bien que l'histoire de la production de la bière en Bretagne remonte au XVII^e siècle, il n'y a pas réellement de tradition brassicole bretonne. Auparavant, les brasseries en Bretagne étaient créées surtout par des étrangers. L'histoire de la bière en Bretagne peut être divisée en plusieurs étapes clés : les premières créations de brasseries au XVII^e siècle, leur développement et la croissance du nombre de brasseries aux XVIII^e et XIX^e siècles, les fusions, rachats et fermetures principalement dans la première moitié du XX^e siècle et puis la période débutant dans les années 1990 marquée par la relance de l'activité brassicole. En 1890, on a dénombré plus de 50 brasseries en Bretagne sur un total de 2500 brasseries dans l'Hexagone. Une centaine d'années plus tard, en 1984, il y en avait moins de 10. En 2007, une trentaine d'établissements fabriquait de la bière sur le territoire breton (sur un total de 304 en France). [3/p. 77] Donc aujourd'hui, il existe un vrai marché des bières bretonnes et il est devenu assez concurrentiel. Les Bretons boivent principalement des bières spéciales de type anglais, irlandais ou belge qui sont non-filtrées et non-pasteurisées.

3.3.1.1 Début de l'activité brassicole

D'après les renseignements figurant dans les archives, les premières brasseries bretonnes commencent à naître au XVII^e siècle. Les premières bières sont brassées dans les années 1620 par un Irlandais John Fagan à Quimper et par François Monnier à Nantes. À Nantes, les brasseurs doivent affronter la concurrence de viticulteurs.

3.3.1.2 Développement aux XVIII^e et XIX^e siècles

La consommation et le nombre de nouvelles brasseries augmentent surtout au XVIII^e et au XIX^e siècles. Les brasseries sont créées par des étrangers qui viennent s'établir en Bretagne,

ils sont majoritairement originaires de l'Irlande, de l'Allemagne, de la Flandre et aussi de la région de l'Alsace ou de la Lorraine et ils contribuent au développement des brasseries artisanales. C'est par exemple Jean Jouanny qui crée une brasserie en 1780 à Pontrieuc, un Irlandais O'Sullivan à Quintin ou un Wallon Gilles Coenen à Pontivy. Sieur Maclemara et Louis Paillets brassent à Nantes.

Le XIXe siècle porte avec soi des changements sociaux. Les guerres menées à travers l'Europe apportent l'expansion de nouvelles habitudes alimentaires et de la consommation de la bière. La demande croissante est à l'origine de la fondation de nouvelles brasseries dans les grandes villes. Par exemple Jean-Marie Aveline s'est établie à Brest, la Brasserie des quatre pompes a été fondée en 1810 à Saint-Pierre ou la Brasserie impériale de la Marine à Lambézellec en 1811. L'activité brassicole prospère spécialement dans le Finistère, par exemple la brasserie de Monsieur Leucat, de Madame Boutibonne, de Monsieur Cadeville etc. Dans cette époque, les brasseries de véritables dynasties de brasseurs apparaissent en Bretagne et fleurissent jusqu'au milieu du XXe siècle. On peut mentionner un Belge, Monsieur Despinoy qui s'installe en 1817 à Landerneau dans un ancien monastère et y crée la Grande Brasserie Flamande. La brasserie au cours des années change son nom et reste autonome jusqu'au rachat par la Brasserie de la Meuse en 1925. Ensuite, c'est la famille Duringer à Pontivy, la famille d'un autrichien, Monsieur Freudenthaler, qui s'installe à Nantes et puis ses amis autrichiens : des Burgelin, des Schaeffer et des Rothenbach. Parmi d'autres étrangers qui participent à la transmission de savoir-faire en Bretagne, il y a les Planta et Le Bras à Quimper, Le Fraper et Goux à Lambézellec, Gstalder à Lannion, Geistdoerfer à Dinan, Graff et Richter à Rennes, Lamotte à Quéven etc. Tandis que dans la seconde moitié du XIXe siècle le nombre de brasseries artisanales dans les villes s'accroît, la campagne se spécialise dans la fabrication de bières de ménage. La bière est une boisson rafraîchissante et avantageuse financièrement et elle est brassée particulièrement par les temps difficiles et quand de mauvaises récoltes de pommes limitent ou empêchent la fabrication de cidre. Les bières sont soumises à diverses expérimentations. Elles sont brassées à base d'orge, froment, avoine ou seigle mais chaque brasseur a ses additifs favoris qui distinguent sa bière de celle des autres brasseurs. Ils y ajoutent du houblon, de la chicorée, des raisins secs, du vin, du cidre etc.

3.3.1.3 Temps de fusions

La révolution industrielle et le progrès qui vient avec affectent extrêmement la société, l'économie, la politique et même l'activité brassicole. Les petites brasseries artisanales

fabriquent de la bière de haute fermentation en utilisant les procédés des temps anciens. La révolution industrielle apporte des inventions scientifiques et des innovations technologiques qui permettent aux brasseurs de s'approvisionner plus loin, de chercher de nouveaux débouchés, d'augmenter la qualité de la bière, de changer les anciennes techniques contre les techniques récemment introduites etc. La nouvelle technique de la fermentation basse devient populaire notamment chez les couches sociales plus hautes. Le progrès donc entraîne le développement de grandes brasseries, car les investissements sont assez coûteux et les petites brasseries ne peuvent pas se les permettre. Par conséquent, au début du XXe siècle les petites brasseries sont obligées de cesser son activité et il y a de nombreux rachats et fusions pour créer des établissements plus puissants.

La plus grande partie des brasseries disparaît entre les années 1900 et 1910. Dans le département des Côtes-d'Armor, ce sont par exemple : Brasserie Geistdoerfer et Rames, Brasserie Charpentier, Brasserie Carre, Brasserie Miqueau, Brasserie Pollez, Brasserie Chareton et Hernot, Brasserie Gstalder, Brasserie Marbaud de Brenignan, Brasserie Ravoult Delisle ou Brasserie Dusart. Dans le Finistère ferment entre autres les brasseries suivantes : Brasserie Bastien, Brasserie Müller, Brasserie Le Fraper Goux et Cie, Brasserie Monier, Brasserie Boudoin, Brasserie Le Coniac, Brasserie Alexandre père et fils, Brasserie Arnavon, Brasserie Chrétien, Brasserie Kerautret, Brasserie Favereau. Dans l'Ille-et-Vilaine, entre 1900 et 1910 ont disparu : Brasserie Descure, Brasserie Redonnaise ou Brasserie Lordel-Donat. Dans le Morbihan, ce sont : Brasserie Bernugat, Brasserie Deusy, Brasserie Kern, Brasserie Joseph Le Joubioux, Brasserie Passe, Brasserie Rault, Brasserie Bernard Boucher, Brasserie Morel, Brasserie Briel et Brasserie Ricordel. Dans le département de la Loire-Atlantique, la situation est pareille, parmi les brasseries qui cessent son activité au début du XXe siècle sont : Brasserie Palussière, Brasserie Burgelin, Brasserie Diebolt, Brasserie Freudenthaler, Brasserie Gangloff, Brasserie Manson, Brasserie Seckler, Brasserie Schaeffer, Brasserie Truhin ou Brasserie Seston et Mahé.

Les autres brasseries en Bretagne soit ferment dans la première moitié du XXe siècle, soit sont rachetées ou fusionnent et ferment plus tard. Dans le département des Côtes-d'Armor, c'est par exemple la Brasserie Duault qui ferme en 1938 ou la brasserie de Saint-Brieuc Mathonnet Dussart qui cesse son activité en 1950. Dans le Finistère, la Brasserie Delcour-Gardenne qui change deux fois son nom disparaît bientôt après 1911 comme Brasserie Lalla de Lambézellec. Dans les années 1920, la Brasserie de Kérinou et la Brasserie de Lambézellec fusionnent pour former la Grande Brasserie de Kérinou qui est en 1955 rachetée par la Brasserie de la Meuse. La Brasserie Bourhis frères disparaît pendant l'occupation. La brasserie du Pouliet François Herr est

rachetée en 1924 par la brasserie de la famille Despinoy et de Charles Le Bos. Cette dernière est ensuite en 1925 rachetée par la Brasserie de la Meuse. La Brasserie Charles Le Bras, originellement Brasserie Leucart, ferme ses portes en 1943. Dans l'Ille-et-Vilaine, les brasseries Graff et Richter forment en 1932 la Brasserie Graff Rennes S.A.R.L. La Brasserie Kerroux et Helleux ferme en 1925, la Brasserie de la Côte d'Emeraude en 1935, la Brasserie Servanaise en 1945 et la Brasserie du Calvaire en 1947. Dans le Morbihan, la Brasserie Saint-Yves ferme en 1917, la Brasserie des Récollets-Schmitt en 1925, la Brasserie Ernest Dewe est rachetée et fermée en 1928. La Brasserie Cano et Drean, la Brasserie Durringer et la Brasserie de Quéven-Ernest Lamotte disparaissent en 1930. La brasserie Saint-Roger ferme pendant la deuxième guerre mondiale. Dans la Loire-Atlantique, les brasseries Burgelin, Rothenbach et Schaeffer fusionnent en 1905 pour créer la Brasserie Nantaise et puis la Société des Brasseries Nantaises. La Grande brasserie du Dolmen est rachetée et fermée en 1919.

Toutes ces grandes brasseries qui représentent la conséquence des concentrations industrielles en Bretagne se consacrent à la production massive de la bière de table. La dernière concentration s'est déroulée en 1966. La Brasserie de la Meuse qui avait racheté de nombreuses brasseries bretonnes a fusionné avec la Brasserie de Champigneulle pour devenir Société Européenne de Brasseries. La fermeture de la Brasserie de Kérinou à Brest en 1979 et de la Brasserie de la Meuse à Nantes en 1985 signifie la fin de l'époque des fusions et des brasseries industrielles. Ces faits donnent aussi l'impression de la fin de l'activité brassicole en Bretagne.

3.3.1.4 Renouveau brassicole

Néanmoins, dans la même année, la Bretagne entre dans une nouvelle phase de l'histoire brassicole. À l'origine du renouveau brassicole sont deux Bretons à l'époque travaillant dans le secteur bancaire, Christian Blanchard et Jean-François Malgorn de Morlaix. Ces deux hommes rencontrent un Irlandais, Peter Austin, qui leur fait connaître sa bière de type ale. En se disant qu'il faut avoir une bière bretonne en Bretagne au lieu de consommer des bières étrangères, ils partent en 1984 en Angleterre pour se former dans ce domaine-là. Après leur retour en 1985, ils brassent la première bière appelée identiquement que leur brasserie nouvelle créée: Deux Rivières. Bientôt, ils se rendent compte que le nom n'a pas été bien choisi car lors de commandes de la bière il y avait des confusions de vrais nombres de bières demandées. Après une proposition d'un Breton bretonnant, ils rebaptisent la brasserie « Coreff » ce qui signifie cervoise ou bière en vieux breton. Il fallait aussi augmenter la qualité de la bière. Le problème était posé aussi par les contrats d'exclusivité des bars avec les grands distributeurs de bières. Malgré les contraintes

initiales à surmonter, les brasseurs tiraient avantage du patriotisme breton qui les poussait vers le succès. La Coreff est devenue avant tout une bière des fêtes et des revendications culturelles. La hausse de la prédilection pour la bière bretonne a amené la marque Coreff à devenir un symbole du renouveau brassicole en Bretagne.

Dans les années 1980, Bernard Lancelot, un apiculteur et un ancien technicien dans le nucléaire chez EDF, vend du miel et du chouchen (hydromel en français) sur les marchés morbihannais. En 1986, ses colonies d'abeilles ont été attaquées par un parasite et déclinent. Bernard Lancelot cherche à diversifier ses activités apicoles et crée une bière miellée. Cette première bière a pour conséquence la fin de ses activités apicoles et le début des activités brassicoles. Il part en Belgique pour se former et en 1989 le premier brassin voit le jour dans le Manoir de Guermahia du XVe siècle à Saint-Servant sur Oust. En 1990, il y crée la Brasserie Lancelot.

La troisième brasserie artisanale en Bretagne a été créée en 1993 dans le département de la Loire-Atlantique par un viticulteur. Elle s'appelait Brasserie Nantaise - Liger et on y brassait des bières de type trappiste. En 2005, la brasserie a cessé son activité.

En 1996, la Brasserie Sainte-Colombe a été fondée dans le département de l'Ille-et-Vilaine. Elle est suivie par la brasserie Les Diaouligs en 1997.

Les années 1998 et 1999 ont été fécondes en création de nouvelles brasseries artisanales. En 1998, ce sont : la Brasserie Artisanale du Trégor, la Brasserie du Bouffay, la Taverne Saint-Martin, la Brasserie An Alarc'h et la Britt Brasserie de Bretagne. En 1999, une dizaine de nouvelles brasseries voient le jour, ce sont : la Brasserie de Pouldreuzic, la Tri Martolod, la Brasserie des Abers, la brasserie Bressañ, la Brasserie de la Brière, la Brasserie de la Mée, la Brasserie des Sarments qui a déjà fermé ses portes et a déménagé à Carantec pour devenir l'Antidote ou encore la Brasserie de Ploeuc-sur-Lié fondée par Manu Faucillon qui a bientôt cessé son activité pour créer avec ses amis la Brasserie de Launay où il continue de brasser sa bière Oézètt. En 1999, c'est encore la brasserie Mor Braz et la Brasserie de la Soif à Nantes qui naissent. Cette dernière a fermé ses portes en 2002.

Même dans le nouveau siècle, les petites brasseries artisanales ne cessent de naître. En 2001, c'est la Brasserie de la Divatte et la Brasserie Warengem, en 2003 la Brasserie de la Côte de Jade et la Brasserie Morgat. En 2004, on commence à brasser les bières Bretz'Ale, les bières provenant de la Brasserie Celtik et les bières Porzh. L'année 2005 voit la création des brasseries

suivantes : la Brasserie de Penhouët qui ferme en 2006, la Brasserie Artisanale des Remparts, la Brasserie Kerav'Ale, la Brasserie Kalon qui ferme en 2008 et la Brasserie de Launay. En 2007, on ouvre la Brasserie Touken et la brasserie Les Fous et en 2008 la Brasserie du Loch.

On peut mentionner aussi la Brasserie Gwenwa de Sévérac et un café micro-brasserie le Nez Rouge Café qui ont été fondées avant l'année 2000 et qui ont déjà cessé son activité ou encore la brasserie Tonnerre de Brest, la Ty Bierzh ou la Brasserie de Brocéliande.

3.3.2 Brasseries notables disparues au XXe siècle

3.3.2.1 Brasserie rennaise

Le site de la brasserie rennaise a été ouvert en 1833. Elle a été créée par Messieurs Jacques-Joseph Graff, Chapelle, Wurtz et Sanson et a été baptisée Brasserie rennaise en 1873. En 1878, il y a un changement dans la direction de la brasserie, seuls Émile Graff et Jacques-Joseph Graff deviennent propriétaires. Après la mort de Jacques-Joseph Graff, sa femme épouse Monsieur Richter, Émile Graff reprend la direction et la brasserie devient Brasserie É. Graff Veuve Graff et Richter. En 1898, la Brasserie est dirigée par Jacques-Adolphe Graff et est renommée Brasserie Graff et Richter pour devenir Brasserie Graff frères S.A.R.L. en 1932. Pendant la deuxième guerre mondiale, elle a été partiellement détruite et en raison de problèmes financiers la gestion est cédée aux brasseries la Meuse et la Comète. En 1955, elle fusionne avec la Brasserie de la Meuse. En 1966, les brasseries lorraines la Meuse et Champigneulle créent la Société Européenne de Brasserie. En 1970, la BSN reprend le contrôle et trois ans plus tard la brasserie atteint son maximum de 452 000 hl de bière produits par an. [3/p. 88] La brasserie fusionne encore avec Kronenbourg pour former Brasseries Kronenbourg S.A. L'histoire de la brasserie rennaise se termine en 2003 par la clôture du site de production.

3.3.2.2 Grande Brasserie de Kérinou

La Grande Brasserie de Kérinou est née en 1925 par la fusion de deux brasseries autonomes : la Brasserie de Kérinou et la Brasserie de Lambézellec qui se concurrençaient. La fusion s'est déroulée sous la protection de la Brasserie de la Meuse. La Brasserie de Lambézellec a été fondée en 1837 par Messieurs Dubois et Le Gléan. La Brasserie de Kérinou appartenait à la famille Le Frapper-Goux et Cie depuis 1891 où Joseph Le Frapper l'a achetée. Elle avait été fondée par Monsieur Monnier. Après la fusion, les installations ont commencé à se transférer de Kérinou sur le site de Lambézellec et le site de production de Kérinou a successivement

disparu. En 1955, la Grande Brasserie de Kérinou a été rachetée par la Brasserie de la Meuse et depuis ce temps-là les bières sont commercialisées sous la marque Meuse. En 1966, elle est ainsi intégrée comme la Brasserie Rennaise dans la Société Européenne de Brasserie. Dans cette année, la production est de 375 000 hl par an. [3/p. 72] Après l'intégration dans le groupe BSN, la production commence à baisser et la brasserie ferme définitivement en 1981. La Grande Brasserie de Kérinou produisait et commercialisait les marques Bock Armor, Bock Lambé, Meuse Pils, Royale 52, Les Trois Chevaliers etc.

3.3.2.3 Société des Brasseries Nantaises

La Société des Brasseries Nantaises a été créée par le regroupement des trois brasseries nantaises les plus importantes : Burgelin, Rothenbach et Schaeffer. En 1906, les associés vendent une partie de leurs parts à la Brasserie de la Meuse appartenant à la famille Kreiss et la brasserie se rebaptise ainsi la Brasserie Nantaise. La brasserie connaît un essor remarquable, elle lance de nombreuses innovations et offre des bénéfices sociaux à ses salariés. En 1931, la Brasserie Nantaise devient partie de la Brasserie de la Meuse comme les deux brasseries précédentes. Les bières nantaises ont du succès, elles sont même exportées en Afrique et aux Antilles. Pendant la deuxième guerre mondiale, la brasserie se met à la production de jus de fruits, d'eau gazeuse et de cidre. Le groupe agro-alimentaire BSN qui absorbe la brasserie a des tendances de standardiser les bières et consécutivement le chiffre d'affaires réalisé baisse. En 1985, la brasserie doit être fermée et licencié tous les salariés qui sont assez nombreux. Il a été décidé de démolir le bâtiment de l'usine.

3.3.3 Brasseries en activité

Les brasseries bretonnes sont majoritairement des brasseries familiales de petite taille dont les bières sont brassées artisanalement et sont souvent de fermentation haute, non-filtrées et non-pasteurisées. Elles sont inspirées le plus souvent par les méthodes anglaise, belge ou allemande. Elles se font souvent connaître lors de festivals, fêtes et manifestations régionaux.

Aujourd'hui, on trouve en Bretagne une trentaine de producteurs de bières artisanales. Sans compter la Brasserie du Trégor et la Brasserie Celtik qui font maintenant partie de la Brasserie de Bretagne et la Brasserie de Brocéliande dont la production a été transférée en Belgique, l'auteur a compté 31 brasseries en activité en Bretagne de cinq départements dont 6 dans les Côtes-d'Armor, 11 dans le Finistère, 2 dans l'Ille-et-Vilaine, 5 dans le Morbihan et 7

dans la Loire-Atlantique. Les brasseries bretonnes qui distribuent ses bières en toute indépendance se regroupent dans l'Association de Brasseurs Bretons Indépendants (ABBI). La Brasserie de Bretagne (Britt), la Coreff et la Brasserie Lancelot se classent parmi les géants bretons dans le domaine brassicole et elles méritent alors qu'on leur consacre à chacune son propre chapitre.

3.3.3.1 Britt Brasserie de Bretagne

La Brasserie de Bretagne a été créée en 1998 par Monsieur Claude Chapelle. En 2000, elle a été rachetée par Jean-François Istin et Hervé Corbel. En 2002, les deux associés ont repris la brasserie Dremmwel. L'établissement a donc deux sites de production, l'un à Trégunc et l'autre à Minihy-Tréguier. La brasserie Dremmwel, aussi appelée la Brasserie Artisanale du Trégor, a été fondée en 1998 par Stéphane Tanguy à Minihy-Tréguier (dans les Côtes-d'Armor). On y brasse les bières Dremmwel. Le site de Trégunc est le site originaire de la Brasserie de Bretagne et on y brasse les autres bières mais ce sont principalement les bières Britt. En 2004, la brasserie a adhéré à l'Association des Brasseurs de France¹. L'année 2005 est aussi importante dans le développement de l'établissement. La brasserie augmente ses capacités de production à environ 20 000 hl, introduit des nouveautés dans la production et ouvre son propre bar et magasin. On dit sur le site Internet de la brasserie qu'en 2005, l'établissement est devenu huitième brasseur français indépendant qui a dépassé 10 000 hl de production annuelle. [54] Selon le livre Deux siècles de bières en Bretagne, le volume de la production est actuellement de 117 000 hl. [3/p. 83]

La brasserie produit plusieurs marques de la bière, la majorité sont des bières non-pasteurisées de fermentation haute. Les marques sont les suivantes :

- Les bières Britt, à savoir la Blonde-Melen au sarrasin avec 6% d'alcool, la Blanche avec 4,8% d'alcool et la Rousse titrant 5,4% d'alcool sont des bières de fermentation haute. En

¹ L'Association des Brasseurs de France est une association fondée en 1980 qui a pour but de préserver le savoir-faire et la tradition brassicoles et de défendre les intérêts des gens travaillant dans le secteur. L'association regroupe la majorité des producteurs de bières françaises. 67 brasseries françaises sont membre de l'association dont 8 brasseries bretonnes : la Brasserie Warenghem (22), la Brasserie Coreff (29), la Brasserie de Bretagne (29), la Brasserie Sainte-Colombe (35), la Brasserie Lancelot (56), la Brasserie du Bouffay (44), la Brasserie de la Brière (44) et la Brasserie de la Divatte (44).

2005, la brasserie a introduit une bière blonde de fermentation basse de type pils, Britt Le Demi, avec 4,5% qui est disponible seulement en fûts.

- La gamme des bières Dremmwel, toutes de fermentation haute, est représentée par la Blonde avec 5% d'alcool, la Rousse titrant 6 degrés d'alcool, la Dorée avec 7% d'alcool et la Stout avec 4% d'alcool qui est disponible uniquement en fûts.
- La gamme des bières Armen est constituée de ces bières : la Blonde avec 5% d'alcool, la Rousse titrant 6% d'alcool, la Dorée avec 7 degrés, la Blanche aux épices, au coriandre et aux écorces d'orange avec 4,8% et l'Ambrée au blé noir.
- La brasserie fabrique aussi des bières spéciales de fermentation haute dont les noms sont inspirés par les noms de saints patrons. Sant Erwann est une bière au sept céréales avec 7 degrés d'alcool, la Patern est une bière ambrée avec 5,4% d'alcool et Sant Gwenole est une bière blonde aux algues avec 6 degrés d'alcool.
- La brasserie produit aussi la Gwiniz Du qui est une bière ambrée au blé noir avec 5,4% d'alcool.
- Cette année, la brasserie a introduit une nouvelle bière blonde avec 8,8 degrés d'alcool qui s'appelle Celtika.

Sauf la bière, la brasserie fabrique à Trégunc du cidre brut, conditionné en fûts. Il est nommé Cidre Tavarn.

La Brasserie de Bretagne se spécialise aussi dans la distribution de boissons. En 2001, elle a créé une plate-forme de distribution « Bières ZH ». Elle regroupe sept brasseries : bien évidemment la Britt et la Dremmwel et puis la brasserie Tri Martolod, la Brasserie des Abers, la Brasserie de Sainte-Colombe, la Brasserie du Bouffay et la Brasserie de la Brière. Sauf les bières, elle distribue les boissons de la Distillerie des Menhirs, le cidre de la Cidrerie-Distillerie Manoir de Kinkiz, le chouchen René Le Gall et le cidre fermier Le Brun.

En 2006, la Brasserie de Bretagne comptait, à part les 2 associés, 21 salariés dont 6 commerciaux, 4 personnes exécutant le travail administratif et 11 salariés dans la production et logistique (8 à Trégunc, 3 à Tréguier).

Le journal Télégramme a publié le 30 septembre 2008 un article sur la brasserie et sa nouvelle bière Celtika. Dans le journal Ouest-France, un article sur la Brasserie Celtik et sa nouvelle bière Celtika a apparu le 28 janvier 2009. Selon ses articles, la Brasserie de Bretagne a racheté en 2008 la Brasserie Celtik et brasse ainsi ses bières sur trois sites de production. Le journal Télégramme informe aussi que la Brasserie de Bretagne emploie une trentaine de salariés

sur les trois sites et que la brasserie veut s'orienter plus vers l'export, à savoir notamment vers les pays celtiques mais aussi par exemple vers les pays asiatiques. L'export représente actuellement 2-3% de son chiffre d'affaires et la brasserie envisage de le faire augmenter jusqu'à 10-15%. [55] Par contre, sur le forum du site de www.bierbreizh.info, les fans de la bière discutent sur la fermeture définitive du site de Tréguier confirmée par la brasserie. On y parle aussi de la construction d'une nouvelle brasserie ou le transfert du site de Tréguier à Lannion. Le chiffre d'affaires s'élève à 3 850 000 euros. [80]

3.3.3.2 Brasserie Lancelot

Comme il est mentionné là, plus dessus, la Brasserie Lancelot, originellement la Cervoiserie Lancelot, a été fondée en 1990 par Bernard Lancelot dans un Manoir de Guermahia datant du XVe siècle à St Servant sur Oust. En 1999, la brasserie s'installe dans les bâtiments de l'ancienne Mine d'Or du XIXe siècle au Roc St André (dans le Morbihan). En 2002, Monsieur Lancelot rachète la limonaderie Wittersheim à Brest et la collaboration avec ses deux cadres donne naissance à la société Phare Ouest qui produit le « Breizh Cola », cola breton. En 2005, Bernard Lancelot prend sa retraite et cède la brasserie aux deux cadres : Stéphane Kerdodé, responsable commercial, et Eric Ollive, responsable de la production. En 2008, il se produit un autre changement important pour la Brasserie Lancelot, elle fusionne avec la Cidrerie du Terroir.

La Brasserie Lancelot produit sept bières permanentes dont les noms sont inspirés par l'histoire bretonne et par les légendes celtes. Toutes sont de type d'abbaye et donc de fermentation haute et sont brassées artisanalement. Elles sont toutes non filtrées, non pasteurisées et naturellement refermentées en bouteilles ou en fûts.

- La Cervoise est une bière ambrée, aromatisée par l'infusion de sept plantes aromatiques et de miel. Elle a 6 degrés d'alcool et a été créée en 1990.
- La Telenn Du est une bière brune à base de sarrasin avec 4,5% d'alcool. Elle a été brassée pour la première fois en 1993.
- La Duchesse Anne est une bière blonde avec 6% d'alcool, créée en 1996.
- La Lancelot est une bière blonde pur malt avec 6% d'alcool, née en 1997.
- La Blanche Hermine est une bière blanche de froment avec 4 degrés d'alcool, créée aussi en 1997.
- La Bonnets Rouges est une bière rousse aux baies de sureau. Elle contient 5,5 degrés d'alcool. Elle a été élaborée en 1998.

- La Morgane est la dernière née de la gamme des bières permanentes, sa création date de l'année 1999. Originellement, elle s'appelait Pays de Cogan. C'est une bière blonde biologique avec 5% d'alcool.

La brasserie produit aussi de la bière Dragons qui est disponible seulement en fûts et elle a été créée pour compléter la gamme de l'année 2005. C'est une bière ambrée de type « real ale » avec 4,8% d'alcool. L'entreprise fait aussi trois bières saisonnières qui sont en général brassées une fois dans l'année pour une certaine fête. Ce sont les bières suivantes.

- La Bogue d'Or est une bière blonde à la farine de châtaigne. Elle est née en 1999 et contient 5 degrés d'alcool.
- La Samhain XI.I est une bière noire bien forte à 11,1% d'alcool. Elle a été créée en 2000 pour revitaliser la fête de nouvel an celte, Samhain en irlandais. Elle est brassée une fois par an, pendant la nuit du 31 Octobre au 1^{er} Novembre, en public et en musique. Elle est disponible six semaines après la fête. Le chiffre 11,1 symbolise la date de la production, c'est-à-dire le onzième mois et le premier jour, et de même le degré d'alcool de 11,1%.
- La Nedeleg Laouen est une bière de Noël, créée en 2005, avec 8% d'alcool. Elle est rousse, pur malt.

Depuis 2005, la brasserie participe tous les ans au Concours Général Agricole de Paris. Les bières Lancelot ont été déjà sept fois récompensées.

Le Breizh Cola est commercialisé depuis 2002 et connaît un succès croissant. C'est un cola breton à l'identité régionale très forte. Il est fait à Plonéour dans le département du Finistère dans une limonaderie qui produit aussi des limonades sous les marques Witt, Cristal et 1905. À la différence du Coca Cola, le Breizh Cola est moins gazeux.

La Brasserie produit toujours de l'hydromel, chouchen en breton, et après la fusion avec la Cidrierie du Terroir à Lizio au début de l'année 2008, elle vend aussi du cidre (brut, doux et bio), du jus de pomme, du vinaigre et des produits à la base de cidre (pommeau, fine, petit prince).

Au début de l'année 2008, la marche de la brasserie était assurée par les deux associés et 14 employés dont 5 personnes s'occupant de la production (brassage et embouteillage), 2 personnes s'occupant de l'expédition, 4 commerciaux et 3 personnes au secrétariat.

En 2007, la production annuelle était de 12 000 hl dont 46,5% mis en fûts, 42,5% en bouteilles de 33 cl et 11% en bouteilles de 75 cl. 70% du volume des bières produites est destiné au marché breton, 25% au reste des régions françaises et 5% du volume est exporté. On peut

répartir les ventes aussi par secteur. 25% du volume fabriqué est vendu au secteur GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) représenté par six centaines de magasins. Une moitié des bières est vendue au secteur CHR (Cafés Hôtels Restaurants) représenté par trois centaines d'établissements. 15% du volume est destiné aux magasins du terroir et aux magasins spécialisés. 5% des bières sont vendus en direct au magasin de la brasserie et 5% sont exportés en Suisse, en Italie et au Japon. Le chiffre d'affaires est constamment en hausse, en 2006 il a atteint 5,5 millions d'euros. [223]

3.3.3.3 Coreff

La première brasserie du renouveau brassicole breton, située dans le Finistère, a été créée par Messieurs Christian Blanchard et Jean-François Malgorn à Morlaix en 1985 ce qui est paradoxalement l'année de la fermeture de la dernière grande brasserie en Bretagne. Originellement, la brasserie s'appelait la Brasserie des Deux Rivières. En 1999, la brasserie a été reprise par Christian Troadec. En 2005, la société Coreff a été transférée à Carhaix. Elle dispose d'un restaurant « Tavarn Coreff » qui inclut aussi un magasin. On y élève aussi des cochons qui sont nourris à la drêche de la brasserie.

Les bières Coreff sont non-filtrées, non-pasteurisées et non-carbonatées. La première bière, brassée par la Coreff depuis 1985, est l'Ambrée des deux rivières qui contient 5% d'alcool. À part celle-là, la Coreff brasse aussi La Coreff Stout avec 3,9% d'alcool depuis 1999, la Blonde de Bretagne avec 4,2 degrés d'alcool, la Brune d'Armorique avec 6,5% d'alcool, la Blanche d'Armorique avec un goût épicé et 4,2 degrés d'alcool. La dernière née est la Coreff bio. C'est une bière blonde avec 5% d'alcool. Les auteurs du livre Deux siècles de bières en Bretagne citent que la production en 2007 était de 9 000 hl par an. [3/p. 77]

3.3.3.4 Brasseries des Côtes-d'Armor

La Brasserie Artisanale des Remparts a été fondée en 2004 à Quévert par Céline Rochefort. On y fabrique des limonades et des bières artisanales qui sont toutes pur malt, de fermentation haute, non filtrées et non-pasteurisées. Elles sont appelées Nuit : la Nuit Rousse à 4,5%, la Nuit Blonde à 5%, la Nuit Blanche à 5% et la Nuit d'été à la cerise avec 3,3 degrés d'alcool. La production annuelle était en 2006 de 1 200 hl. [3/p. 62]

La distillerie de Warenghem a été créée déjà en 1900. Elle se spécialise notamment dans la fabrication de whisky breton mais elle produit aussi du chouchen et des eaux-de-vie et des

liqueurs de fruits. En 1997, elle s'est mise à la commercialisation de bières. La brasserie autonome avec une production de 800 hl existe depuis 2001. [3/p. 63] Les bières sont à base de malt destiné au whisky breton. La brasserie produit une bière blonde, une bière ambrée, une bière blanche et une bière au chouchen.

La Brasserie Artisanale Touken est née en 2007 à Minihy-Tréguier. Elle a deux propriétaires, Alan et Bertrand Salomon, qui brassent des bières nommées Philomenn. Ils ont prévu de produire 250 hl pour la première année. [200] Ils fabriquent une bière blonde à 5,5%, une bière rousse à 6% et une stout à 4,5%. Ils les vendent sur les marchés ou directement à la brasserie ou elles sont disponibles dans les magasins de produits régionaux.

La Brasserie de Launay a été créée en 2005 par Manu Faucillon, Jérôme Morin et Slash. Ils brassent une bière brune à 6% en hiver, une bière rousse à 5,2% nommée Zo-Râ, une blanche à 4,5% et une bière blonde à 4,8% qui est appelée Oézètt. Cette dernière est brassée depuis l'année 2000 où Manu Faucillon a donné naissance à la Brasserie la Oézètt. Les trois associés ont créé aussi d'autres bières comme la bière à la patate ou la cervoise à l'occasion de fêtes. Les bières sont disponibles en fûts et sont servies justement en pression pendant les fêtes et dans les bars.

La Micro-brasserie des Diaoulig a été créée en 1997 par Messieurs Jean-Michel Jézégou et Bruno Desson. Actuellement, elle est située dans la Ferme des Landes et est dirigée par Jehan Lefèvre. Il produit dans la ferme du cidre, des jus de pomme, du vinaigre de cidre et d'autres produits à base de pommes, puis du poiré et des bières. On peut trouver ses produits dans les restaurants et dans les magasins spéciaux et magasins bio. Le volume des bières produites était en 2006 de 150 hl. [3/p. 69] La gamme des bières est constituée de la Gwilh blonde à 6,5%, la Gwen blanche à 4,5%, la Diaoul, cervoise au chouchen de double fermentation haute et avec 6,5% d'alcool, et la Olde Breizh, bière brune des Corsaires pur malt et refermentée en bouteilles avec 7 degrés d'alcool. On peut mentionner encore la Gueuze de Bretagne Sivi Garzh à 5,5% qui est une bière à la fraise de Plougastel.

Les Fous est un brew pub à Carnoët qui comporte un gîte, un restaurant et une micro-brasserie. La brasserie Les Fous fonctionne depuis 2007 où Don et Tricia ont commencé à brasser de la bière de type anglais « real ale ». Les bières sont fabriquées manuellement. La première bière Orson Ale à 4,1% porte le nom de leur chien. Par contre, la bière Tartarin's Top Tipple à 4,8% porte le nom de leur âne qui figure même sur l'étiquette. Tricia et Don brassent aussi la Old Stout à 4,7%, la Whyld Mild à 3,1% et la Beyond the Pale qui titre 4 degrés d'alcool.

3.3.3.5 Autres brasseries du Finistère

La brasserie Tri Martolod a été créée par Robert Salomon en 1999 à Benodet mais aujourd'hui elle se trouve à Concarneau. Elle brasse seulement deux types de bière, une blonde et une brune, mais d'autant plus elle se concentre sur la qualité et la reconnaissance de ses produits. La brasserie a obtenu une médaille d'or en 2005 et une médaille de bronze en 2007 au Concours Général Agricole à Paris. Ses bières se différencient des autres bières provenant des brasseries bretonnes par le fait qu'elles sont de type pils, à savoir de fermentation basse. La blonde est une bière non-filtrée et non-pasteurisée à 4,6% d'alcool. La brune est une bière spéciale qui titre 6,5 degrés d'alcool. La production augmente chaque année et la brasserie déclare sur son site que la production annuelle est de 2 500 hl. Les bières sont conditionnées majoritairement en bouteilles et en fûts, la blonde prédomine en fûts. Elles sont vendues dans les magasins de produits régionaux, chez les cavistes, dans les bars de la région et lors de fêtes. Le fonctionnement de la brasserie repose sur le principe de SCOP, Société Coopérative de Production. Elle a 12 salariés dont 11 sont associés. Les salariés ont créé avec « Kan Ar Bed » la société Epañ Reizh qui se consacre à la distribution du Beuk Cola, cola breton fabriqué avec du sucre de canne costaricain. La brasserie distribue aussi des jus, des cafés, des thés, des vins, les bières Penhors et An Alarc'h etc.

L'Établissement Adam a été fondé en 1936 par la famille Adam. Il se concentrait sur la distribution de boissons mais en 1999 il a décidé de créer ses propres bières et a fondé la Brasserie des Abers à Ploudalmézeau. Sa capacité de production est de 500 hl et d'après le livre Deux siècles de bières en Bretagne, elle avait la production annuelle pour 2005-2006 de 1234 hl. [3/p. 81] Les bières sont de fermentation haute, non-filtrées et non-pasteurisées. La brasserie fabrique quatre bières avec l'appellation Mutine : une blonde, une brune, une blanche et une ambrée, toutes titrant 5% d'alcool. Puis c'est la Bière aux fleurs des Îles qui est rousse, la Ouessane qui est blonde aux algues, l'Aber Du, une bière ambrée appelée l'Aber Amber, une bière blanche appelée l'Aber Gwenn et une blonde fruitée l'Aber Lann, toutes à 5% d'alcool. La dernière bière dénommée Dolmen est la plus forte, elle a 7% d'alcool et elle est rousse.

La Brasserie An Alarc'h a été ouverte en 1998 par Xavier Leproust. Ce brasseur artisanal a installé la brasserie à Huelgoat et a commencé à brasser des bières de fermentation haute selon la méthode anglaise. La brasserie a une production annuelle d'environ 500 hl. [3/p. 80] Elle peut s'enorgueillir de ses quatre bières permanentes : la bière noire Hini Du à 4,7%, la blonde Tantad à 5%, l'ambrée Mallozh ruz à 5,6% et la bière au miel Melig à 5%. Avec la collaboration de la

Brasserie Penhors de Pouldreuzic, elle fabrique une bière blanche, la Penn Gwenn. Elle est aussi à l'origine de bières spéciales comme la bière à l'hibiscus et la bière au quinoa.

La Brasserie Artisanale de Pouldreuzic, fondée en 1999, est établie à Trégonguen et est dirigée par Patrick Daniel et ses associés. Sa production annuelle atteint 320 hl. [45] Elle brasse la Penhors ambrée à 5,5%, la Penhors brune à 4,2%, la Penhors blonde à 5%, la Penhors Stout à 4,2% d'alcool et une bière de Noël à 6,5%. En coopération avec la Brasserie An Alarc'h, elle fabrique une bière blanche, la Penn Gwenn.

La Brasserie Kerav'ale, fondée en 2005, fabrique trois bières dénommées Rosko : une blonde, une ambrée et une stout, et puis une bière brune l'East Du et la Blosson aussi appelée 3B. Elles sont conditionnées en bouteilles ou en fûts.

La création de la Taverne Saint-Martin remonte à 1900. En 1930, une tavernière achète le bar et y rattache son restaurant. En 1998, Michel Lorez lui succède et gère la taverne jusqu'à aujourd'hui. En 1998, il y implante une brasserie artisanale. À la production annuelle de 150 hl participent trois bières permanentes et deux bières de saison, toutes de fermentation haute. Ce sont : une blanche à 4,5%, une blonde à 5,1%, une ambrée à 5,4%, une bière de Noël et une bière de mars. La taverne a 18 employés dont 7 ouvriers et 11 apprentis. [224]

Florence et Jess Gislason ont ouvert en 2000 la Micro-brasserie des Sarments où ils brassaient et vendaient sur place leur bière l'Écume. En 2005, ils la ferment et créent un bar de nuit, l'Antidote, où ils fabriquent quatre bières : l'Antidote blanche, l'Antidote blonde, l'Antidote brune et l'Antidote ambrée, toutes titrant 4,2% degrés d'alcool. Ils produisent 600 l par mois. [3/p. 75]

En 2006, après le festival des Vieilles Charrues à Carhaix, sept amis ont créé comme blague une bière blonde à 4,4% appelée Ablok. Leur rigolade était suivie d'un succès inattendu.

Dans le Finistère, il devrait y avoir la Brasserie Tonnerre de Brest mais on n'a pas réussi de trouver quelque information sur l'établissement.

3.3.3.6 Brasseries de l'Ille-et-Vilaine

La Brasserie Sainte-Colombe a été fondée en 1996 par deux Hollandais, Gonny et Henri Everts-Keizer. Actuellement, ils brassent trois bières : une blanche fruitée à 5,5% dénommée la Bière de Froment, la Bière Ambrée au malt caramélisé et à 6 degrés d'alcool et la Bière d'hiver,

une rousse au miel et aux épices contenant 8% d'alcool. En 2006, la production était de 850 hl. [3/p. 91] Les bières sont conditionnées en bouteilles de 33 cl ou de 75 cl et sont disponibles à la brasserie et dans certains établissements.

Le Bressan est un brew pub à Vitré fondé en 1999 par Pierre Jeuland. On y brasse quatre bières de fermentation haute toute l'année et une bière événementielle à l'occasion de Noël et de festivals. Ce sont : la Potion Dorée à 5%, la Potion Blanche aux écorces d'agrumes et au coriandre titrant à 4,8%, la Potion Noire, une stout fruitée à 5% d'alcool et la Potion Ambrée aux trois épices, à la cannelle, au coriandre et à la cardamome. La brasserie produit 25 hl par an et 85% de la production est vendue sur place. Le reste est commercialisé en fûts de 5 ou 20 l. [3/p. 92]

La Brasserie de Brocéliande a été fondée en 2003 à Plélan Le Grand par Marcel Besnard. C'est une brasserie expérimentale où ce technicien laitier fabrique au secret sa bière originale au kéfir nommée Lactiwell. Elle contient 2% d'alcool, elle est à base de malt et de composants laitiers et est fermentée par le kéfir. Elle est vendue dans les petits magasins, sur les marchés et lors de festivals. En 2004, Marcel Besnard a obtenu pour son innovation le Prix Isogone. Depuis 2007, la Lactiwell est brassée en Belgique.

3.3.3.7 Autres brasseries du Morbihan

La Brasserie Mor Braz a été créée par Loïc Cras en 1999. En 2003, elle est cédée à Thierry et Michelle Bernard. La brasserie est située à Theix et le couple y fabrique des bières à l'eau de mer qui sont légèrement douces et iodées. La brasserie propose actuellement la Mor Braz « la bière du grand large », une bière blonde légèrement ambrée à 6%, et l'Océane « la bière née de la mer », une bière blonde titrant 4,5 degrés. Les bières sont conditionnées en bouteilles de 33 ou 75 cl. On y produit aussi des pâtes de bière, des bonbons et des confits de bière.

La Brasserie Morgat a été fondée en 2003 par Thibaud Etorre et Vincent Casalis. La brasserie se trouve sur la Belle-Île-en-Mer. On y brasse la Morgat ambrée, une bière de type ale à 5,5% d'alcool, non-filtrée et non-pasteurisée.

La Brasserie du Loch est la dernière née des brasseries bretonnes du renouveau brassicole. Elle a été fondée en 2008 à Crach par Gilles Druart. Les bières produites sont absolument naturelles, pur malt, non-filtrées et non-pasteurisées. Au début, l'offre de la brasserie se limitait à la Blonde de Saint-Goustan de fermentation basse et à la Rousse de Saint-Goustan de fermentation haute. Le brasseur a prévu de compléter la gamme de ses bières par une bière

blanche et une stout brune. Les bières sont commercialisées dans les magasins de produits régionaux et chez les cavistes.

Il faut aussi mentionner la Brasserie Celtik, fondée en 2004 par Didier Moulec, qui fait aujourd'hui partie de la Brasserie de Bretagne. Elle brasse des bières blanches, blondes et ambrées sous la marque Celtika ou Rohane. La dernière née Celtika est une bière blonde forte titrant 8,8%. En 2004, les bières étaient commercialisées en grande surface de l'Ouest et dans les magasins de produits régionaux au niveau national. À l'époque, la brasserie comptait six salariés dont un maître brasseur, un commercial et une personne à l'accueil. Elle envisageait de se mettre à exporter en 2005 vers les États-Unis. Selon le journal Ouest-France du 28 janvier 2009, la Brasserie Celtik a été rachetée en 2008 par la Brasserie de Bretagne et par la société Vins&Bières Château-Gontier de la région Pays de la Loire, département Mayenne. [221]

On peut mentionner encore les Bières Porzh sur lesquelles il n'y a pas malheureusement trop d'informations crédibles disponibles. La brasserie a été créée probablement en 2004 à Lorient. Elle brasse des bières de type allemand. Selon les renseignements sur Internet datant du 2005, les bières étaient brassées dans la Brasserie Celtik. La brasserie fabriquait une bière blonde, une blanche et une bière de type pils.

3.3.3.8 Brasseries de la Loire-Atlantique

La Brasserie du Bouffay a été fondée en 1998 par Pierre Lesoin. Actuellement, elle est située à Carquefour et brasse quatre bières classiques : une blonde à 6%, une blanche à 5%, une ambrée à 7% et une brune la Braise du Bouffay à 8%, et des bières saisonnières comme la bière de Noël à 8% et la bière de mars à 6%. Elles sont de fermentation haute, non-pasteurisées et refermentées en bouteilles. La production est de 2000 hl. [3/p. 96] En 2005, le Concours Général Agricole de Paris a accordé aux bières du Bouffay une médaille de bronze ce qui a fait augmenter la conscience des bières chez les gens et les ventes en grande surface. Sauf le réseau GMS, les bières sont commercialisées dans les magasins biologiques, dans les épiceries et chez les cavistes. Paradoxalement, les bières ne sont pas distribuées dans les bars nantais à cause de l'existence de contrats d'exclusivité entre les bars et les grandes marques industrielles. Une fiche créée à l'occasion du Concours Général Agricole nous donne les renseignements clés concernant la brasserie mais sans mentionner la date. Selon cette fiche, la brasserie emploie quatre salariés, le volume de production annuelle est de 1 800 hl et le chiffre d'affaires s'élève à 3 millions d'euros hors taxe. [61]

La Brasserie de la Divatte a été créée en 2001 à la Chapelle Basse Mer. Elle est gérée par Antoine Boyer. Les bières sont brassées selon la méthode anglaise, elles sont de fermentation haute et refermentées en bouteilles. On y fabrique une bière rousse, une blonde, une noire et une brune, elles sont connues sous les marques Trompe Souris et la Vieille Tour. La production est de 500 hl par an. [3/p. 97] Elles se vendent sur place, sur les marchés, dans les bars, restaurants, dans les caves et épiceries et lors de manifestations et de fêtes. Les bières sont connues en Bretagne et en Pays de la Loire.

La Brasserie de la Côte de Jade a été fondée en 2003 par Anne et Ivan Lambert à Pornic. Comme le gérant Ivan Lambert a suivi une formation en Belgique, leurs bières sont de type belge, pur malt, de fermentation haute et refermentées en bouteilles ou en fûts. Il brasse une bière blonde, une bière ambrée et une bière brune sous la marque Brigantine et puis deux bières aromatisées par des mélanges de jus de fruits sous la marque Cap Crique, fraise/framboise et mûre/cassis. La production moyenne est de 7 hl par semaine. [57] Les bières sont vendues aux particuliers de même qu'aux professionnels.

La Brasserie de la Brière a été créée en 1999 à Saint-Lyphard par Isabelle et Claude Thierry. Ils brassent quatre types de bière toute l'année. Ce sont : la Dàna, une blanche au goût épicé et fruité et à 5% d'alcool, la Morta, une ambrée à 5,5%, la Typha, une blonde à 6%, et la Thorella, une bière blonde biologique titrant 5,5% degrés. La dernière née s'appelle la Paludière et c'est une bière blonde au caramel au beurre salé de Guérande titrant 5%. On y brasse aussi des bières saisonnières : la bière de Noël et la bière de mars. Les bières sont disponibles en bouteilles de 75 cl et en petits fûts de 5 l. La production annuelle s'élève à 350 hl et 80% des ventes sont représentées par la vente directe au magasin ou sur les marchés. [16]

La Bracerie de la Mée est née en 1999 et depuis 2003 elle est installée à Treffieux dans une ferme. La brasserie dispose de son propre orge de brasserie et houblon qui sont cultivés directement dans la ferme. Les bières sont de fermentation haute et de type belge et sont connues sous la marque Chaudron. On y brasse une bière blonde-dorée à 5 degrés d'alcool et une brune-rouge à 6,5%. Elles sont vendues uniquement à la ferme.

Le Bretz'Ale est un bar et restaurant qui brasse à Saint-Marc sur Mer ses propres bières : une blonde, une blanche et une brune. Laurent et Nicolas Baech ont commencé à y fabriquer ses bières en 2004. Elles sont servies sur place.

Les trois brasseurs est une chaîne de restaurants présents dans toute la France, originaire de la région de Nord-Pas-de-Calais. Les bières sont brassées sur place devant les yeux des clients. Elles sont de fermentation haute, non-filtrées et non-pasteurisées. La gamme est constituée de sept bières différentes : la Blonde, l'Ambrée, la Scotch, la Blanche, la Bière de Noël, la Bière de mars et la Belle province.

3.4 Bière dans les autres régions françaises

La France, y compris les DOM-TOM, compte entre 300 et 370 brasseries. Les sites Internet qui ont mis en ligne une liste des brasseries françaises substantiellement différent dans le nombre de brasseries en activité. Bien sûr, on ne peut pas considérer les listes 100% véridiques, complètes et actualisées. Quelques-unes mentionnent aussi des brasseries qui ont déjà cessé son activité, d'autres n'ont pas encore remarqué la création de nouvelles brasseries ou ils oublient les petites brasseries etc. Néanmoins, il est incontestable que la première région en nombre de brasseries est le Nord-Pas-de-Calais avec une quarantaine de brasseries. Selon toute vraisemblance, la deuxième place appartient de justesse à la Bretagne qui est suivie de la région Rhône-Alpes. Selon quelques sources, l'ordre des régions Bretagne et Rhône-Alpes est contraire. La Lorraine se place au quatrième rang, les Midi-Pyrénées au cinquième rang, l'Alsace à la sixième place et l'Aquitaine au septième rang. Les brasseries sont présentes dans toutes les régions. C'est la Corse où on trouve le moins de brasseries en France. Les DOM-TOM rassemblent plus d'une dizaine de brasseries. Quant aux départements, c'est le Nord (la région Nord-Pas-de-Calais) qui concentre le plus grand nombre de brasseries, ensuite c'est le Bas-Rhin (l'Alsace), le Pas-de-Calais (le Nord-Pas-de-Calais), le département Meurthe-et-Moselle (la Lorraine) et le Finistère (la Bretagne). [22, 105, 186]

Quant au volume de la production, les positions changent. Le tableau suivant nous présentera les principales brasseries françaises d'après leur volume de la production en 1999. On peut y observer le taux de participation sur la production nationale qui était de 21 078 000 hl en 1999. Néanmoins, le tableau sert juste d'une petite illustration, car au cours des dix années passées les faits ont changé, quelques brasseries ont disparu, quelques-unes ont augmenté la production etc. [142]

Rang	Brasserie	Région	Volume en hl
1	Brasseries Kronenbourg	Alsace	9 900 000
2	Heineken	Alsace	8 500 000
3	Saverne (aujourd'hui Karlsbrau)	Alsace	1 000 000
4	Terken (fermée)	Nord-Pas-de-Calais	600 000
5	Météor	Alsace	425 000
6	Schutzenberger (fermée)	Alsace	190 000
7	Brasseurs de Gayant	Nord-Pas-de-Calais	180 000
8	Jeanne d'Arc (aujourd'hui Grain d'Orge)	Nord-Pas-de-Calais	100 000
9	Duyck	Nord-Pas-de-Calais	75 000
10	Saint Sylvestre	Nord-Pas-de-Calais	31 000
11	Castelain	Nord-Pas-de-Calais	30 000
12	Pietra	Corse	30 000
13	Brasserie des Cîmes	Rhône-Alpes	8 000
14	Coreff	Bretagne	5 000
15	Lancelot	Bretagne	4 000
16	La Choulette	Nord-Pas-de-Calais	4 000
17	Annoeullin	Nord-Pas-de-Calais	3 500

3.4.1 Alsace

Quoi que l'Alsace se place au sixième rang pour le nombre de brasseries, la région est sans doute le leader français dans la production de la bière. Cela est dû au fait que les plus grandes brasseries industrielles françaises se trouvent justement en Alsace. L'Alsace assure ainsi la grande partie de la production nationale, c'était 60,8% en 2003. [176] Mais on y trouve aussi des brasseries familiales et même des micro-brasseries dont l'existence est récente. La tradition brassicole alsacienne est longue et réputée mais ce n'est qu'au troisième quart du XXe siècle que l'importance et le volume de la filière brassicole en Alsace ont commencé à augmenter.

Le premier producteur alsacien et même français est le groupe Brasseries Kronenbourg. Son histoire remonte à 1664 où Jérôme Hatt a débuté le brassage. En 1850, la brasserie déménage à Cronenbourg pour qu'elle prenne en 1947 le nom de l'endroit. En 1969, la brasserie a fait construire pour des raisons de capacité un nouveau site de production à Obernai. Depuis 1970, elle fait partie du groupe Danone (le groupe BSN), en 1986 elle fusionne avec la brasserie Kanterbräu et en 2000 elle est rachetée par le groupe Scottish & Newcastle. Actuellement, elle appartient au groupe Carlsberg. Les marques principales commercialisées sont : Kronenbourg, 1664, Kanterbräu, Grimbergen, Carlsberg etc. Le chiffre d'affaires a atteint en 2007 855 millions d'euros et le nombre de salariés à la fin de l'année 2008 était de 1401 personnes. [73]

Heineken est le deuxième producteur de bière alsacien et français. Le groupe Heineken rachète en 1972 l'Alsacienne de Brasserie (Albra), originellement la Brasserie de l'Espérance créée en 1746. Le deuxième site de production dans le même endroit à Schiltigheim est celui de la Brasserie Fischer. L'histoire de la Brasserie Fischer remonte à 1821, elle a été reprise par le groupe Heineken en 1996. Mais le site Fischer sera fermé à la fin de 2009. [114] Le groupe possède encore d'autres brasseries sur le territoire français. Le groupe Heineken commercialise ses bières sous les marques Heineken, Desperados, Pelforth, Fischer, Affligem, Adelscott, Amstel, Buckler et d'autres.

Le troisième groupe industriel situé en Alsace est Karlsbrau qui fait partie du groupe allemand Carlsberg. Initialement, la Brasserie de Saverne dont l'histoire remonte à 1845 était une entreprise familiale. Les marques commercialisées sont : Karlsbrau, Licorne, Dark Dog, Happy Life et Saveurs Bières.

La Brasserie Météor représente un exemple d'une brasserie indépendante qui demeure encore familiale. Elle est située à Hochfelden et son origine date de 1640. C'est depuis 1844

qu'elle appartient à la même famille. Elle est dénommée Météor depuis 1925. La brasserie emploie 200 personnes et son chiffre d'affaires a atteint en 2007 45 millions d'euros. [195]

La Brasserie Schutzenberger qui se classe dans le groupe des brasseries familiales indépendantes a été créée en 1740. Elle était située à Schiltigheim et brassait une large gamme de bières dont par exemple Copper, Jubilator, Schutzenberger Tradition, Patriator ou Tütz. La brasserie a fermé ses portes en 2006.

Il ne faut pas oublier les brasseries artisanales comme par exemple La Saint Pierre et les micro-brasseries dont par exemple la Brasserie Hollbeer, la Brasserie Lauth, l'Ermitage, la Brasserie Kohler Rehm ou la Brasserie Uberach. Ces brasseries naissaient dans les années 1990 et 2000.

3.4.2 Nord-Pas-de-Calais

Le Nord-Pas-de-Calais est traditionnellement lié à la bière. Une des raisons est le climat qui n'est pas approprié à la culture de la vigne et le fait que la région dispose de sources d'eau de qualité présente aussi un avantage. Au début du XXe siècle, le nombre des brasseries dans la région, notamment dans le département du Nord, était très haut. Il s'approchait vers un millier et cinq centaines de brasseries. Dans les années 1930, les brasseries commencent à fusionner et leur nombre considérablement baisse. Ce phénomène continue jusqu'aux années 1990 et 2000 où le Nord-Pas-de-Calais, de même que les autres régions, voit le jour de nouvelles brasseries artisanales, plus concrètement des micro-brasseries. Le Nord-Pas-de-Calais demeure la région avec la plus forte densité de brasseries de tous les types.

Les brasseries industrielles sont représentées dans la région notamment par la Brasserie Heineken près de Lille qui a racheté en 1996 la Brasserie de Saint Omer datant du 1866 et par l'InBev France à Armentières. Ce dernier groupe emploie 1 200 personnes et son chiffre d'affaires était de 454 millions d'euros en 2007. [128] L'InBev France y brasse et commercialise les marques Leffe, Hoegaarden, Stella Artois, Boomerang, La Bécasse et Brahma.

Il ne faut pas passer sans mentionner les brasseries indépendantes et souvent familiales qui étaient créées jusqu'à la première moitié du XXe siècle et qui ont résisté à la période difficile d'après-guerre dont par exemple la Brasserie de Saint Sylvestre. La date de création est inconnue mais la brasserie existait déjà avant la Révolution française. Depuis environ un siècle, la brasserie est tenue par la famille Ricour. La brasserie emploie onze personnes et en 2002, elle a

réalisé un chiffre d'affaires de 4,45 millions d'euros. [142] Les Ricour brassent par exemple la bière spéciale 3Monts ou la Gavroche ou les bières locales : la Hoppeland Bier Light titrant seulement 2%, la Hoppeland Standard, la Bock du Moulin et la Luxe du Moulin.

La Brasserie Thellier a été créée en 1832 et depuis ce temps-là elle appartient toujours à la même famille. Elle brasse la bière la Bavaisienne, la Bière Bock ou encore la Bière de Luxe.

La brasserie la Choulette a été fondée en 1885 et depuis 1895 elle appartient à la famille Dhaussy. Ils brassent une large gamme de bières artisanales, la production est de 4 500 hl par an. [53]

La Brasserie Grain d'Orge existe depuis 1898. À l'origine, elle s'appelait la Brasserie Jeanne d'Arc. En 2001, elle brassait 90 000 hl et dans la même année elle a été reprise par le directeur des Brasseurs de Gayant. Et c'est en 2002 que la brasserie Jeanne d'Arc a été rebaptisée la Brasserie Grain d'Orge. [64] Parmi les marques de la brasserie se classent les bières de fermentation haute dont par exemple : l'Ambre des Flandres, la Grain d'Orge ou la Belzébuth.

La Brasserie d'Annoeullin, fondée en 1905, est une entreprise familiale. Sa gamme est constituée entre autres de la bière l'Angélus ou le Pastor Ale, les deux de fermentation basse.

L'histoire de l'entreprise des Brasseurs de Gayant remonte à 1919. C'est une brasserie familiale qui est restée indépendante et brasse toujours ses bières selon la méthode traditionnelle. Elle se spécialise dans les bières spéciales, elle en fabrique sept : la bière blanche Amadeus, le champagne de la bière dénommé la Bière du Désert, la bière Tequieros à la tequilla, la bière blonde Saint Landelin, la Bière du Démon qui est très forte, la Divine et la Goudale. Elles sont des deux types, de fermentation haute et de fermentation basse. La famille Gayant emploie 123 salariés qui assurent la production annuelle de 180 000 hl et un chiffre d'affaires de 21 millions d'euros. [173] La brasserie a une position forte sur le marché français, elle se classe au sixième rang, et 30% de la production est destinée à l'exportation vers des pays de l'UE et vers l'Amérique du Nord et aux Antilles. [174]

La Brasserie Duyck est une brasserie familiale et traditionnelle qui est située depuis sa naissance en 1922 à Jeanlain. Sa gamme des bières de la marque Jeanlain naît grâce à une quarantaine de personnes. La production annuelle atteint presque 100 000 hl. [145]

La Brasserie Castelain, initialement la Brasserie de Bénifontaine, produit ses bières depuis 1926. C'est une entreprise familiale et indépendante qui fournit du travail à une trentaine

de personnes. La brasserie commercialise la majorité de ses bières sous la marque Ch'ti depuis trente ans mais c'est en 2008, après la sortie et le succès énorme du film Bienvenue chez les Ch'ti, que les ventes progressent énormément et la brasserie passe à la production annuelle de 45 000 hl et au chiffre d'affaires de 6,5 millions d'euros. [147]

Le Nord-Pas-de-Calais compte un grand nombre de micro-brasseries qui datent des années 1990 ou 2000. On ne va mentionner que plusieurs d'elles : la Brasserie du Pays Flamand, la Brasserie Thieriez, la Brasserie du Caou, la Brasserie Artesienne, le Moulin à bière, la Brasserie des deux Caps, la Brasserie Saint Germain avec sa marque Page 24, la Ferme Brasserie Beck, la Brasserie du Cambier et d'autres.

3.4.3 Rhône-Alpes

La région Rhône-Alpes se distingue un peu des régions précédentes surtout par le fait que la tradition y n'est pas si tenace et que les brasseries y naissent un peu plus tard. La majorité des établissements sont des micro-brasseries artisanales qui ont été fondées dans les années 2000. Ils se spécialisent dans la production de bières traditionnelles de qualité qui sont non-filtrées, non-pasteurisées, refermentées en bouteilles et souvent aromatisées par des produits du terroir. La qualité est sans doute privilégiée par rapport à la quantité et pour cela les bières rhônalpines sont distribuées pour la plus grande partie dans les établissements régionaux.

La Brasserie du Pilat fabrique huit bières artisanales 100% biologiques et refermentées en bouteilles. Elles sont proposées pour la plus grande partie sur place et dans les épiceries régionales.

La Brasserie de la Loire, fondée en 2003, vend ses produits directement à la brasserie ou dans les magasins régionaux. De la gamme qui est constituée de sept bières permanentes et de bières spéciales, on peut souligner les pièces les plus originales telles que la Ramberte à la pomme et à la cardamome, la Garipotte à la fleur de sureau, la Gruette à la fève de cacao ou encore la Pampille à la cannelle, à la muscade et à l'anis vert.

La Brasserie Artisanale du Dauphiné, située à Grenoble depuis 2002, se spécialise dans la fabrication de bières singulières de qualité. Leur goût est enrichi par des aromates de produits du terroir comme la noix, le chanvre, le miel, le sapin, des plantes variées dont par exemple la réglisse. La brasserie est aussi producteur d'eau-de-vie de la bière.

La Brasserie du Val d'Ainan, créée en 2004, brasse treize bières sous la marque Dauphiné dont par exemple une bière blanche à la menthe et au thé vert. Ils fabriquent aussi de l'eau-de-vie de bière.

La Brasserie Bourganel, ouverte depuis 2000, propose cinq bières sous le même nom que celui de l'entreprise. On dénombre cinq bières dans la gamme dont par exemple une bière au nougat, une bière aux myrtilles ou une bière aux marrons. Les bières Bourganel sont distribuées aussi hors de la région.

Les Brasseurs Savoyards, installés à Épagny, vendent ses cinq bières sous la marque Cordée, puis la Mars et le Dent de Fer aussi à l'étranger. Elles sont exportées en Belgique, au Canada, aux États-Unis, en Inde et au Moyen-Orient.

On peut mentionner encore la Brasserie de la Galaure avec sa marque La Bouleuse, la Brasserie de Val de Drôme qui est à l'origine de la marque Markus Bière, le Ninkasi, la Brasserie du Sornin, les Chopes du Moulin, la Brasserie Artisanale Savoyarde, la Maison de Brasseur, la Micro-brasserie de Chamonix créée par quatre Canadiens, la Ferme Brasserie la Soyeuse etc.

La Brasserie Georges représente une exception parmi les brasseries de la région Rhône-Alpes. C'est à la fois un bar et une micro-brasserie mais son histoire remonte à 1836 où l'établissement a été fondé par la famille alsacienne Hoffherr.

3.4.4 Lorraine

À la différence de la région Rhône-Alpes, la Lorraine est une région traditionnellement brassicole. Au XXe siècle, de nombreuses brasseries industrielles étaient en activité. Actuellement, les grandes brasseries sont déjà fermées et c'est les nouvelles micro-brasseries qui dominent le marché.

Il faut faire mention de l'ancienne brasserie de Champigneulle qui était l'une des plus importantes du XXe siècle. Elle a été créée en 1897 par Messieurs Trampitsch et Hinzelin. En 1966, la Grande Brasserie de Champigneulle et les Brasseries de la Meuse ont fusionné pour créer la Société Européenne de Brasserie. En 1970, la société a été absorbée par le groupe BSN. En 2006, Kronenbourg, propriétaire de la brasserie, cherche quelqu'un qui rachète la brasserie.

La brasserie artisanale lorraine la plus importante est probablement celle des Brasseurs de Lorraine. Leur gamme est constituée du Chaudron Rouge, de la Duchesse de Lorraine, de

l'Abbaye des Prémontrés, de la Loroyse et d'autres. On peut encore mentionner la Brasserie Arnaud avec ses bières Maripol, la Micro-brasserie de Verdun, la Brasserie Dutailly avec sa marque Euphorée, la Ferme de la Vallée etc.

3.4.5 Brasseries importantes hors de l'Hexagone

Pietra est une brasserie corse fondée en 1992. Bien que la Corse ne soit pas du tout un pays de la tradition brassicole, la brasserie prospère et non seulement en Corse. Les bières Pietra à la châtaigne, Serena et Colomba sont appréciées dans l'Hexagone et même en Italie, en Suisse, au Royaume-Uni, en Allemagne, au Japon, au Canada et aux États-Unis. La brasserie produit annuellement presque 40 000 hl et réalise un chiffre d'affaires de 9,6 millions d'euros. [69]

La Brasserie de Tahiti est une brasserie industrielle, créée en 1914. Ses bières Hinano et Tabu sont exportées en France, au Royaume-Uni, au Japon, en Californie et aux d'autres îles de proximité. L'établissement employait en 2008 402 salariés et son chiffre d'affaires était de 12,8 milliards de CFP ce qui correspond à peu près à 107,25 millions d'euros. [143]

La Grande Brasserie de Nouvelle Calédonie est née en 1974 par la fusion de la Grande Brasserie Calédonienne, fondée en 1920, et de la Grande Brasserie de Nouméa datant de 1969. À présent, la brasserie appartient au groupe Heineken et fait travailler 120 personnes. Elle est connue pour la bière Havannah. [123]

4 PRODUCTION DE CIDRE

4.1 Informations générales sur cidre

4.1.1 Qu'est-ce que le cidre ?

Le cidre est une boisson pétillante et désaltérante de faible degré d'alcool, habituellement titrant entre 2 et 9% d'alcool. Il est obtenu à partir de jus de pommes fermenté. Le cidre de qualité devrait être élaboré à partir du jus de pomme 100% naturel, sans y ajouter de l'eau. On distingue généralement le cidre brut, demi-sec et doux. Le cidre sert aussi de base de boissons distillées (eaux-de-vie, calvados).

Le cidre est une boisson populaire dans de nombreux pays européens et aussi en Amérique du Nord. Parmi les plus grands producteurs mais aussi consommateurs en Europe se classent la Grande Bretagne, l'Espagne et l'Allemagne. Les Britanniques se spécialisent surtout dans la production de cidre doux et acide. En Espagne, la production est concentrée dans les régions du Nord-Ouest dont notamment la Galicie, l'Asturies et les Pays-Basques. En Allemagne, ce sont les régions de la Hesse et du Wurtemberg. Le cidre est très populaire aussi en Irlande, ses marques Bulmers et Magners sont très appréciées et consommées dans le monde entier. Le cidre se boit bien évidemment en France et aussi par exemple en Scandinavie, en Autriche, en Suisse, en Belgique ou aux Pays-Bas.

4.1.2 Processus de fabrication

La qualité et le goût de cidre sont influencés par quelques aspects clés comme variétés de pommes utilisées pour la production, le temps, la terre et aussi le travail de l'homme. L'obtention d'un bon produit fini est conditionnée à certaines connaissances des pommiers et à un bon choix de pommes. Le cidre classique ne peut pas être fabriqué à partir de seulement une variété de pommes. Parmi les aspects importants pour la production de cidre appartient surtout la teneur en sucre, l'acidité et la teneur en tanins. Il faut alors réussir à trouver un mélange bien équilibré de variétés des pommes. Il existe cinq catégories des variétés : douces, amères, acidulées, douces-amères et douces-acidulées. Les pommes douces et douces-amères sont riches en sucre qui influence la fermentation et ainsi la teneur en alcool. Les pommes acides donnent au cidre la fraîcheur et l'acidité assure la clarification du cidre et la protection contre des maladies. Les

tanins contenus dans les pommes donnent au cidre sa couleur et son amertume. Les pommes contiennent encore d'autres composants qui vont influencer le goût et la qualité du cidre, ce sont par exemple des matières azotées, des sels minéraux, des enzymes, des pectines etc.

La première étape repose sur la récolte de pommes et leur conservation liée à l'achèvement de leur maturation. La durée de la conservation dépend du type des pommes. Les pommes de la première saison fermentent vite et doivent donc être brassées tout de suite après la récolte. Ce type de pommes donne le cidre brut mais il n'est pas trop convenable pour la production de cidre. Les pommes de la deuxième saison se conservent un certain temps avant de procéder au brassage. Ces pommes sont les meilleures pour la production de cidre. Elles sont à la base de cidres demi-secs. Les pommes de la troisième saison doivent être stockées pour qu'elles mûrissent. Elles donnent le cidre doux. Le brassage des pommes commence par le triage et nettoyage qui sont suivis de broyage. Les pommes sont écrasées et puis pressées. Le pressage, aussi appelé pressurage, est suivi de défécation. La fermentation lente provoque la remonte des matières pectiques qui forment le « chapeau brun ». Après, le cidre est soutiré et commence à fermenter. La fermentation se déroule sans contact avec de l'air dans des barriques qui doivent être pleines. La fermentation peut durer 1-3 mois. Une fois le cidre fermenté, on procède à l'embouteillage et le stockage dans un endroit frais et sec. Le cidre peut être conservé au maximum cinq ans.

4.1.3 Brève histoire de cidre

L'homme fabrique et consomme du cidre depuis l'Antiquité. Il était connu par les Hébreux, les Égyptiens, les Grecs ou encore par les Romains. Déjà au Ier siècle avant notre ère, le géographe grec Strabon mentionne dans son oeuvre l'existence de pommiers en Gaule et au Pays Basque. Les Celtes aussi parlent dans ses documents écrits d'un grand nombre de pommiers en Normandie. Les Bretons et les Normands implantaient des pommiers partout où c'était possible. Les récoltes importantes étaient transformées en moût ou en vin de pommes. Les premiers conseils concernant la culture des pommiers et la fabrication des vins de pommes datent du VIIIe siècle, de l'époque de Charlemagne qui en était un grand amateur. D'autres documents prouvent la production et la consommation de jus de pomme fermenté par les moines dans l'abbaye de Landévennec aux VIIIe et IXe siècles. Entre le XIe et le XIIIe siècles, le cidre est devenu en Normandie une boisson plus consommée que la bière. Bien que la règle bénédictine qui s'efforce d'augmenter la consommation de vin soit contre la fabrication de cidre mais aussi de bière et d'hydromel dans les monastères, la tradition persiste grâce aux religieux.

Le XIII^e siècle marque considérablement l'histoire de cidre. Grâce aux trajets maritimes, les Normands et les Bretons connaissent de nouvelles variétés de pommes qui ont été importées de l'Espagne. Le XIII^e siècle apporte aussi l'invention de la presse qui provoque le développement de la fabrication de cidre. Il est populaire chez la noblesse britannique, on brasse du cidre notamment dans l'Europe occidentale et centrale. Au XV^e siècle, Guillaume Dursus importe la nouvelle variété « bisquet » du Pays Basque et l'introduit dans le pays d'Auge en Normandie. L'implantation de vergers est promouvée dans les régions qui souffrent du manque de vignobles. En 1588, Julien Le Paulmier rédige le premier document scientifique sur le cidre et le dénomme *De vino et pomaceo*. Au XVII^e siècle, selon l'exemple du vin, le cidre est soumis à une taxe et devient une source importante pour le pays. En 1758, Charles Gabriel Porée a conçu le premier système de classement des pommes.

Au XIX^e siècle, les dégâts provoqués par les épidémies sur les vignobles français apportent l'essor de la production et de la consommation du cidre. On parle de l'âge d'or. La production est immense et elle se concentre surtout en Normandie, en Bretagne et en Picardie. Les Parisiens préfèrent le cidre au vin. En Bretagne, le département qui produit et consomme du cidre le plus est l'Ille-et-Vilaine. Mais le volume récolté est fluctuant, il change chaque année. Par exemple la production de la cidrerie de Tabago à Redon était d'environ 7 000 hl destinés à la région parisienne, à la Suisse, à l'Espagne, aux États-Unis, à l'Égypte, à l'Inde et à l'Indochine. [12/p. 30] À la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle, une grande partie des récoltes bretonnes se dirige vers l'Allemagne. Les Bretons se spécialisent alors dans la culture de pommes aigres qui sont adéquates pour la production de « Apfelwein » correspondant parfaitement aux goûts des Allemands. Au début du XX^e siècle, les Bretons commencent à créer les cidreries artisanales.

L'époque après la deuxième guerre mondiale n'est pas favorable à la production du cidre. L'industrie cidricole est en déclin. Le volume de la production de même que la qualité du cidre baissent. Le cidre doit faire face à la concurrence de vin. Le gouvernement français prend des mesures qui favorisent l'intensification de l'agriculture en Bretagne et limitent en même temps la production du cidre. Les cultivateurs sont indemnisés pour l'arrachage de ses pommiers.

La nouvelle ère commence avec l'essor du tourisme dans les années 1970 et 1980. Les Bretons, de peur de perdre leur tradition, créent des associations encourageant la culture des pommes et la filière cidricole. On peut mentionner par exemple l'association Les Mordus de la Pomme créée en 1987, le CIDREF, Comité Cidricole de Développement et de Recherche

Fouesnantais et Finistérien, fondé en 1980, ou encore l'ACB. Ce dernier sigle représente l'Association Cidricole Bretonne située à Rennes qui a pour but de revitaliser la production de cidre en Bretagne historique de cinq départements, de promouvoir le cidre et de faire augmenter sa consommation et de réunir les personnes concernées. La production cidricole vit son renouveau et le cidre redevient une boisson très appréciée.

4.2 Production de cidre en Bretagne historique

4.2.1 Situation actuelle

En Bretagne, le cidre est une boisson traditionnelle mais il n'est plus seulement une boisson des paysans. La Bretagne avec la Normandie sont les régions les plus productrices du cidre. Chaque pays a sa propre variété de pommes, il en existe des centaines en Bretagne. Dans la production bretonne de cidre, c'est des variétés acides qui prédominent. Le cidre breton se caractérise ainsi par un goût légèrement acide mais aussi d'une teneur en alcool un peu plus élevée. Parmi les reines cidricoles se classent la région de Cornouaille, le Pays vannetais, le pays autour de Rennes et Vitré, le pays de Dol, la Vallée de la Rance ou le pays de Trégor. Par exemple Cornouaille est typique par sa variété Keemerrien, le Pays vannetais par Guillevic, le pays de Dol par la variété Rouget etc. Une centaine de producteurs de Cornouaille est autorisée depuis 1996 d'utiliser le label AOC.

Le réseau cidricole breton est aujourd'hui bien développé et consiste de producteurs industriels, de producteurs artisanaux et de producteurs fermiers. La production industrielle est plutôt standardisée tandis que les cidres artisanaux se distinguent l'un de l'autre. Le nombre de producteurs augmente chaque année. La Bretagne produit 436 000 hl par an ce qui représente 40% du cidre consommé en France. 84% de la production bretonne est assurée par les trois producteurs industriels les plus grands. Les 16% sont formés par une soixante-dizaine de producteurs fermiers et d'artisans. [161]

Les producteurs de cidre fabriquent souvent d'autres produits à base de pommes et de cidre. C'est naturellement le jus de pommes, puis le vinaigre de cidre et deux boissons alcoolisées typiques : le lambig et le pommeau. Le lambig ou encore la fine de Bretagne est une eau-de-vie de cidre. Le pommeau est un mélange de moût de pommes et d'eau-de-vie de cidre. Le poiré représente une variante de cidre, c'est un jus de poire fermenté. Le cidre s'accorde

parfaitement avec les crêpes et il est aussi un élément important dans la cuisine bretonne. On peut en ajouter aux viandes de même qu'aux desserts.

4.2.2 Cidreries industrielles bretonnes

En Bretagne, il y a quatre cidreries industrielles qui dominent le marché breton cidricole. Ce sont Loïc Raison, La Fermière, les Cidres Kerisac et les Celliers Associés. La Fermière a fusionné en 1992 avec les Cidreries du Calvados et les deux cidreries ont formé le groupe CCLF, les Cidreries du Calvados La Fermière. La Fermière n'est pas alors une cidrerie indépendante, c'est juste un des sites de production du groupe CCLF. Néanmoins, ni le groupe CCLF n'est indépendant, toutes les trois premières cidreries mentionnées sont la propriété du groupe AGRIALⁱⁱ. La coopérative des Celliers Associés est donc une seule exception.

4.2.2.1 Loïc Raison

Cet établissement a été fondé en 1923 par un marchand épicier, Louis Raison. Depuis sa création, la cidrerie est installée à Domagné dans l'Ille-et-Vilaine. D'abord, Louis Raison consacrait son temps majoritairement à la distillation. En 1929, il s'est adonné à la production de cidre. En 1949, il a délégué la gestion de l'entreprise à son fils mais il y est resté jusqu'en 1988. En 1949, il commence à conditionner son cidre Doma en bouteilles et approvisionne toute la Bretagne. En 1962, le nom Doma est remplacé par Raison et depuis ce temps-là, le cidre est distribué aussi hors de la région. En 1983, le cidre Raison change encore son nom pour devenir Loïc Raison.

La cidrerie fabrique et commercialise un cidre bouché brut et doux, un cidre de table brut, doux et traditionnel, un cidre extra brut, un cidre de garde et la Bolée du Père Raison. Ces cidres sont conditionnés en bouteilles de 75 cl ou en paquets de quatre mini-bouteilles de 25 cl et sont commercialisés dans le réseau GMS. La cidrerie a aussi une gamme destinée au réseau CHD (Consommation Hors Domicile). Loïc Raison coopère aussi avec des organisateurs de fêtes, de manifestations et de festivals bretons dont les plus connus le Festival Interceltique de Lorient et le Festival du Bout du Monde de Crozon.

ⁱⁱ L'AGRIAL est une coopérative agricole normande qui domine le marché cidricole en France. Il est propriétaire de deux grands groupes : CCLF, les Cidreries du Calvados La Fermière, et CSR, société qui contrôle la cidrerie bretonne Loïc Raison et les cidreries normandes : Le Theuil-sur-Huisne et la Cidrerie Duché de Longueville.

La cidrerie a été d'abord rachetée par le groupe d'alcools Pernod-Ricard et puis par la société CCLF, les Cidreries du Calvados La Fermière. À présent, la cidrerie fait partie du groupe coopératif agricole caennais AGRIAL et pourtant elle demeure un des symboles bretons. Elle est membre de l'association Produit en Bretagne créée en 1993 qui regroupe des entreprises bretonnes. Loïc Raison est la plus importante cidrerie de France avec la production annuelle de 30 millions de bouteilles. Elle emploie 87 salariés et son chiffre d'affaires s'élève à 68 325 818 d'euros. [188, 190] Ses produits sont régulièrement récompensés, par exemple en 2008 le cidre doux a obtenu la médaille d'argent lors du Concours Général Agricole à Paris.

4.2.2.2 Ets Guillet Frères – Cidres Kerisac

La cidrerie Kerisac a été fondée en 1920 par Edmond Guillet. Elle se trouve à Guenrouët dans le département de la Loire-Atlantique. Elle fabrique ses cidres dans le respect de la tradition de cinq variétés de pommes provenant du Morbihan et de l'Ille-et-Vilaine. Les cidres sont acidulés, légèrement amers et très fruités. La cidrerie a dans sa gamme un cidre bouché brut, doux et traditionnel, un cidre de table traditionnel et doux, la Cuvée Spéciale Kerisac brut (5% d'alcool) et doux (2,5% d'alcool), le Poiré Kerisac titrant 3 degrés d'alcool, un jus de pomme et un jus de pomme gazéifié dénommé Pom'Pizz.

L'établissement Guillet Frères est membre de l'association Produit en Bretagne et ses produits remportent régulièrement des médailles au Concours Général Agricole. Le cidre est commercialisé dans les supermarchés et hypermarchés et dans les bars, restaurants et crêperies en Bretagne et dans la Loire-Atlantique. La cidrerie opère depuis les années 1990 sur les marchés étrangers et s'efforce de s'imposer aussi en Amérique du Nord et en Océanie. Le chiffre d'affaires atteint 9 millions d'euros. [117]

4.2.2.3 Celliers Associés

La création de la coopérative des Celliers Associés a été incitée en 1953 par douze producteurs de pommes. La coopérative se trouve à Pleudihen-sur-Rance dans le département des Côtes-d'Armor et actuellement réunit environ quatre centaines de producteurs dont les pommes transforme en cidre. La coopérative fabrique des cidres de table et des cidres bouchés sous la marque Val de Rance. Ils sont conditionnés en bouteilles plastiques, en bouteilles en verre et en fûts. Ils sont mis en vente en direct dans les magasins ou par correspondance, dans le réseau GMS, dans les restaurants ou en MDD (Marques de Distributeurs). Sauf la France, ils sont exportés dans plusieurs pays étrangers comme le Royaume-Uni, l'Allemagne, l'Espagne ou le

Japon. La coopérative emploie une cinquantaine de personnes dont le nombre augmente dans la saison. Le chiffre d'affaires est d'environ 10 millions d'euros. [35]

4.2.3 Producteurs fermiers et artisanaux

Les producteurs fermiers et artisanaux de cidre sont assez nombreux en Bretagne bien qu'en comparaison avec les géants cidricoles ils ne représentent qu'une partie moindre quant aux volumes de cidre fabriqué. Ce sont des petites entreprises, souvent familiales, qui opèrent notamment sur le marché local et leurs produits sont vendus dans les crêperies, restaurants et dans les magasins de produits régionaux. Bien sûr, il y a des exceptions. Certaines cidreries commercialisent leur cidre aussi dans le réseau GMS en Bretagne, hors de la région et même à l'étranger. Les cidreries diffèrent en âge, il y a des cidreries qui datent du début du XXe siècle et d'autres qui sont relativement récentes. La majorité des cidreries est concentrée dans la partie méridionale du Finistère et dans la partie occidentale des Côtes d'Armor continuant jusqu'à l'Ille-et-Vilaine. Ce chapitre va traiter plus en détail juste quelques-unes.

4.2.3.1 Cidreries des Côtes-d'Armor

Probablement la plus ancienne cidrerie des Côtes-d'Armor est Établissements Guillou Le Marec. Cette entreprise fonctionne depuis 1892. Elle se spécialise dans la production de cidre, de pommeau et d'eau-de-vie de cidre. La cidrerie produit le Cidre de Ker Lann, le Cidre de Paimpol et la Bolée de Paimpol. La production annuelle qui s'élève jusqu'à 1 million de bouteilles est assurée par 8-12 salariés. [99]

La Cidrerie Gilles Barbé est une entreprise familiale qui a été créée en 1921 par Jean Barbé. Celui-ci étant apiculteur, l'établissement se spécialisait dans la production de miel et de chouchen jusqu'en 1948. Dans cette année, la récolte très faible a entraîné la création et la commercialisation du cidre P'tit Fausset. Après la succession de Paul Barbé par son fils Gilles Barbé, le cidre devient le produit principal et depuis ce temps-là, il a été plusieurs fois récompensé au Concours Général Agricole. La cidrerie fabrique encore du chouchen, puis de la Liqueur Celte et des produits biologiques.

Jehan Lefèvre fabrique du cidre à la Ferme des Landes depuis 1996. Ses cidres fermiers brut, demi-sec, sec et sec de cuisine sont élaborés à base de dix-sept variétés de pommes. À part cela, il produit aussi du jus de pomme, du vinaigre, du poiré et de la gelée. Ses produits sont

commercialisés dans les caves, magasins, magasins biologiques et dans les crêperies et restaurants en Bretagne et dans plusieurs autres régions françaises.

La famille Gouret fait sauf le cidre Kerloïck encore des charcuteries au cidre et d'autres produits habituels à base de pommes, la plus grande partie de cidre est commercialisée dans le réseau GMS. Le couple Michel et Patricia Bougault, propriétaires du Cellier de Boäl fabrique des produits biologiques qui sont présents dans les crêperies, magasins biologiques et quelques hypermarchés. La Cidrerie du Prest de la famille Benoit commercialise ses produits dans les crêperies et restaurants régionaux. Le cidre fermier brut et le jus de pomme de Jean-Luc Kerroux provenant des Vergers de la Côte de Granit sont vendus notamment sur place. On peut mentionner encore le Clos du Mellier de Christophe Ollivier dans la Ferme de la Rebroussais, les Vergers Reginéens de Jean-François Lucas, la Cidrerie de Ker Avel, la Cidrerie de la Baie, et d'autres petits producteurs comme par exemple le couple Garnier ou Daniel Le Maitre.

4.2.3.2 Cidreries du Finistère

L'E.A.R.L. les Cidres Le Brun est une cidrerie artisanale en fonction depuis plus d'un demi-siècle. L'équipe de quinze personnes élabore le Cidre Artisanal Le Brun, le Cidre Fermier Le Brun, le Cidre Artisanal Ville d'Ys, le Cidre Fermier HB Henriot, le Lambig Pors Ker Ys et du jus de pomme. Les cidres, médaillés au Concours Général Agricole, sont distribués aux consommateurs par différents réseaux. Les cidres Le Brun sont commercialisés majoritairement en grande surface. Les autres peuvent être achetés dans les restaurants et crêperies, dans les magasins de produits régionaux ou sur place. Les produits de la Cidrerie Le Brun sont destinés aussi à l'exportation.

La cidrerie artisanale de la famille Bosser à Pouldreuzic est selon toute vraisemblance la plus ancienne du Finistère. Elle date du 1947 où elle a été ouverte par Pierre Bosser. En 1977, Yves Bosser succède à Pierre Bosser. Le cidre Kerné qui a aussi obtenu des médailles à Paris se vend sur place et dans les restaurants, crêperies et bars locaux.

La fabrication des cidres Sehedic date de 1950 où François Sehedic a créé l'entreprise qui est aujourd'hui tenue par Christian Danielou et sa femme. Leurs cidres doux, demi-sec, brut, traditionnel et le Gwennic sont biologiques. Ils fabriquent encore du cidre extra-brut et du cidre Cornouaille AOC, du jus de pomme, du Lambig etc.

La famille Le Rhun commence à élaborer du cidre dans son exploitation laitière en 1982. La cidrerie Le Rhun est gérée actuellement par la petite fille des fondateurs. Elle continue à y produire le cidre fermier brut, demi-sec, le cidre Cornouaille AOC et le jus de pomme fermier.

La cidrerie Melenig est l'une des plus jeunes cidreries en Bretagne. Elle a ouvert ses portes en 2000 après que le propriétaire a terminé la formation en Normandie. Le cidre Melenig est brassé à partir de sept variétés de pommes selon la méthode traditionnelle. Le cidre est commercialisé dans les restaurants, crêperies et dans les magasins dans le Finistère, mais aussi dans l'Ille-et-Vilaine, dans le Morbihan, en Île-de-France et même en Allemagne.

Dans le Finistère, il y a pleins d'autres producteurs dont par exemple les Cidres Domaine de Kervéguen, la Distillerie des Menhirs, la Cidrerie Manoir du Kinkiz, la Cidrerie de Tromelin à Mahalon, l'ESAT du Cap Sizun qui emploie des handicapés, la Cidrerie au Pressoir du Belon, la Cidrerie de Ménez Brug, la Cidrerie de Coz Mézou, le Cidre de Karanterec, les Vergers de Kermao, la Cidrerie du Pays des Avens etc.

4.2.3.3 Cidreries de l'Ille-et-Vilaine

La Cidrerie de la Vallée de la Seiche a été fondée à Janzé par Monsieur Saugrain. Après la reprise en 1953, le nouveau propriétaire Maurice Lemoine introduit de nouvelles gammes et commence à conditionner le cidre en bouteilles. En 1991, l'entreprise est cédée à Michel Maman qui prend des mesures pour augmenter la production et faire des innovations. Il a à sa disposition un équipe de quatre personnes. Il fabrique du cidre fermier, du cidre traditionnel, du cidre artisanal et du cidre blanc appelé le Blanc de pommes qui est élaboré à partir de seulement une variété de pommes et du cidre biologique dès le mars 2009. La gamme des cidres est complétée par le jus de pomme, le jus de poire, le poiré, le vinaigre de cidre, les confits de cidre et de poiré, le pommeau, le ratapoire, la fine Bretagne et l'eau-de-vie de poire. Ses produits se vendent sur tout le territoire français.

Le Cellier du Bois d'Albret se spécialise dans la production de cidre dès les années 1980. Ses cidres brut, demi-sec, fruité et nouveau sont vendus majoritairement sur place ou sur les marchés.

La cidrerie du Val de la Chèvre a commencé à élaborer du cidre dans les années 1950 et c'est en 2005 que la production du cidre devient l'activité principale. Le cidre fermier, le jus de pomme, la gelée de cidre et le vinaigre de cidre sont pour la plus grande partie vendus directement à la ferme.

Il ne faut pas oublier encore l'Ets Chapron fondé en 1952 avec son cidre artisanal Sorre ou le Cidre du pays de Brocéliande.

4.2.3.4 Cidreries du Morbihan

La Cidrerie Nicol a été fondée en 1928 par André Nicol et jusqu'à aujourd'hui, elle est gérée par la même famille. Ils fabriquent du cidre bouché brut, demi-sec et doux qui a été récompensé plusieurs fois au Concours Général Agricole et du jus de pomme. Les propriétaires de la cidrerie de Surzur et ses six salariés produisent 500 000 bouteilles par an. [104]

La Cidrerie du Terroir a été créée en 1992 par Daniel Teurtrie et Michel Coudray. En 2003, elle a été reprise par Alain Le Roux, l'ancien directeur régional de la célèbre société d'affichage publicitaire Giraudy, qui a suivi sa formation cidricole en Normandie. Il commercialise trois marques de cidre : le Terroir dans le réseau CHR et aussi dans les magasins de produits régionaux, la Cuvée Gaelig dans les magasins de produits régionaux et aussi en CHR et le Morbihannais avec l'étiquette noire en GMS et avec l'étiquette claire dans les magasins d'alimentation. Depuis le rachat, la cidrerie ne cesse de croître. En 2005, Alain Le Roux emploie six salariés et occasionnellement des saisonniers, il produit 400 000 bouteilles par an. Son chiffre d'affaires est de 508 000 euros dont 20% sont représentés par l'export vers l'Irlande, l'Angleterre et la Suisse. [97] Il y a peu, le gérant rachète la Cidrerie de Colpo, créée dans les années 1960 par Félix Le Fahler et depuis 2003 gérée par Thierry Cramet. La gamme de la cidrerie est donc enrichie par le Cidre Colpo et le Royal Guillevic. En 2007, la cidrerie emploie huit salariés, produit 900 000 bouteilles par an et le chiffre d'affaires a dépassé 1 million d'euros. [95] En 2008, la cidrerie fusionne avec la Brasserie Lancelot et se prépare à déménager aux locaux plus spacieux qui sont en construction à côté de la brasserie.

On peut mentionner encore la Cidrerie Fermier du pays d'Auray de François Maho, la ferme des Vergers de Kermabo appartenant au couple Guerroué ou la Maison du cidre Saint Armel.

4.2.3.5 Cidreries de la Loire-Atlantique

Les Coteaux Nantais est une entreprise artisanale qui existe depuis 1943. Elle transforme des fruits biologiques en large gamme de produits tels que cidres, vinaigres, jus de fruits, confitures, purées, compotes etc. Actuellement, elle emploie une cinquantaine de salariés et son chiffre d'affaires a atteint 7,2 millions d'euros en 2008. [19, 36]

La Ferme Saint Charles est une entreprise familiale créée en 1995 par Yvon Heurtel et Véronique Ceaux. Sauf le cidre, ils produisent encore des apéritifs, du jus de pomme et du vinaigre, du poiré et des confitures. Leurs cidres Saint Charles brut et demi-sec ont été plusieurs fois médaillés. Ils peuvent être achetés dans les crêperies et restaurants et dans les magasins et chez d'autres producteurs installés majoritairement dans la Loire-Atlantique.

Le département de la Loire-Atlantique n'est pas trop riche en producteurs de cidre et d'autres produits à base de pommes. On peut mentionner encore une cidrerie qui est située à Erbray et est gérée par Monsieur Chérhal et sa femme.

4.3 Production de cidre dans les autres régions françaises

4.3.1 Normandie

La Normandie est la première région cidricole française et est un fort concurrent pour la Bretagne. Une partie considérable de la production normande est concentrée dans le Pays d'Auge dont les producteurs ont obtenu en 1996 le label AOC. D'autres producteurs normands du Cotentin, du Pays de Caux et du Perche attendant l'obtention du label AOC ont été refusés le 5 mars 2009 pour le volume insuffisant de cidre produit. [18] Les cidres normands se caractérisent par le goût doux ou doux-amer. Ils ne sont pas généralement trop acides, par contre ils sont relativement forts en alcool. Le cidre normand est réputé, plus souvent exporté que le cidre breton, de nombreuses marques sont exportées dans le monde entier. Les producteurs normands qui transforment les pommes se spécialisent souvent dans la fabrication de calvados et le cidre est un produit secondaire. Le réseau de qualité est constitué de tous les types de producteurs : producteurs industriels, producteurs artisanaux et producteurs fermiers. On ne va y mentionner que plusieurs cidreries importantes.

Les Cidreries du Calvados La Fermière (CCLF) est le groupe prééminent en Normandie. Elle a été créée en 1992 par la fusion des Cidreries du Calvados, entreprise fondée en 1919 par la famille Favennec, et La Fermière. Le groupe a donc deux sites de production, l'un à Livarot et l'autre à Messac en Bretagne, mais son siège social se trouve à Paris. Le groupe appartient à l'AGRIAL. La cidrerie se spécialise dans la production de cidres et de jus de fruits qui sont connus sous les marques Écusson, La bolée des Korrigans, La Fermière etc. Le groupe emploie 92 personnes et réalise un chiffre d'affaires de 46 millions d'euros. [82] 78% de la production est

commercialisée en grande et moyenne surface, 12% en CHD et 10% de la production est destinée à l'export vers quelques pays européens, vers l'Amérique et l'Asie. [83]

L'entreprise familiale Calvados Drouin a été fondée en 1969. Son cidre, élaboré à partir d'une trentaine de variétés de pommes, est léger et fruité. La cidrerie exporte ses produits dans une vingtaine de pays européens, vers l'Amérique, l'Asie et l'Océanie.

Le Domaine Famille Louis Dupont fabrique des produits à base de pommes depuis 1887. 70% de la production est destinée à l'export. [164] Ses cidres sont exportés vers de nombreux pays dont l'Allemagne, la Belgique, le Danemark, l'Espagne, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, la Suède, la Suisse, les États-Unis, le Japon, le Singapour et le Kazakhstan. Ils sont commercialisés aussi dans les restaurants en France, dans l'Europe du Nord et aux États-Unis.

Il faut donner aussi le nom d'autres cidreries incontournables telles que la Cidrerie Viard créée en 1932 avec son cidre de Bayeux, la Cidrerie de la Brique, la SA Martayrol, le Val de Vire, la Cidrerie du Theuil-sur-Huisne ou la Cidrerie du Duché de Longueville qui exportent ses produits vers de nombreux pays du monde entier. On peut mentionner encore le Domaine des Hauts Vents, la Cidrerie Dujardin, les Vergers de la Manière, le Cidre Le Gall et beaucoup d'autres.

4.3.2 Autres régions

La production de cidre dans les autres régions françaises est en comparaison avec la Bretagne et la Normandie négligeable. Le cidre est produit dans la région des Pays de la Loire, dans le Nord, en Picardie, en Champagne ou en Alsace. Mais les habitants de ces régions consomment aussi des cidres normands et bretons car la demande dépasse l'offre.

5 QUESTIONNAIRE

5.1 Introduction

L'auteur a décidé de concevoir un questionnaire portant sur la consommation, les préférences et les connaissances des Français dans le domaine cidricole et à plus grande échelle dans le domaine brassicole. Le questionnaire était destiné à l'ensemble de la population adulte vivant sur le territoire français. Le but était d'identifier la situation dans ce secteur-là et l'attitude des Français envers la bière et le cidre.

Le questionnaire contient vingt questions et quatre questions qui révèlent le sexe, l'âge, la catégorie socio-professionnelle et le domicile des participants. Les vingt questions comportent quatre questions ouvertes où le participant formule sa propre réponse et seize questions fermées où il fallait choisir dans une liste préétablie de réponses par l'enquêteur. Ces questions fermées sont soit à choix multiple soit à choix dichotomique. Les questions dichotomiques sont celles où l'enquêteur propose deux réponses dont normalement seulement une devrait être cochée. Dans les questions à choix multiple, l'auteur du questionnaire propose plusieurs réponses pour chaque question, quelque part seulement une réponse est logiquement possible, ailleurs le participant pouvait cocher plusieurs réponses. Comme le questionnaire a été rédigé sous le logiciel MS Word, les participants étaient priés de mettre leurs réponses en couleur ou les souligner.

L'auteur a décidé de distribuer le questionnaire par voie électronique sous forme de document en annexe. Il a été diffusé aux e-mails trouvés au hasard sur différents sites Internet. Ce fait explique le taux de participation de cadres élevé car sur les sites d'associations et d'entreprises sont pour la plupart exposées des coordonnées de la direction.

Le temps pendant lequel les participants répondaient au questionnaire était à peu près d'un mois. Le premier questionnaire complété a été reçu le 16 février 2009 et le dernier questionnaire rempli qui a été inclut dans le traitement de données date du 16 mars 2009.

Le nombre de questionnaires complétés qui ont servis de base d'analyse est de 144. Les calculs de pourcentage dans les questions fermées où seulement une réponse était possible et où les participants répondaient comme prévu partent de ce chiffre-là. Les questionnaires ont été évalués de deux manières, d'abord on les a évalués comme un ensemble et puis séparément les réponses provenant de la Bretagne, voire des gens qui vivent en Bretagne, des gens qui vivent ailleurs mais sont originaires de Bretagne et des gens du département Loire-Atlantique qui dans

le passé faisait partie de la région bretonne. Le nombre de ces réponses-là égale dix-neuf. Bien que le nombre soit peu élevé pour qu'il puisse avoir du poids, cela nous permettra de comparer la situation globale de la France avec la situation en Bretagne et surtout de souligner les éventuelles différences.

5.2 Questions posées

1. Qu'est-ce que vous préférez boire ?
 - du vin
 - de la bière
2. À quelle fréquence buvez-vous de la bière ?
 - régulièrement
 - souvent
 - de temps en temps
 - rarement
 - jamais
3. Quelle quantité de bière consommez-vous par semaine ?
 - moins de 1 litre
 - 1-3 litres
 - plus de 3 litres
4. Vous achetez de la bière surtout en :
 - bouteille
 - boîte
 - fût
5. Quel type de bière préférez-vous ?
 - bières classiques/de grande consommation
 - bières spéciales/artisanales
 - bières originales/parfumées
6. Vous préférez les bières :
 - étrangères
 - françaises
7. Quelle est votre marque préférée ?

.....
8. Quelles régions brassicoles françaises connaissez-vous ?

-
9. Avez-vous déjà entendu parler de bières bretonnes ?
- oui
 - non
10. Avez-vous déjà goûté une bière provenant de la Bretagne ?
- j'adore
 - j'aime bien
 - rien de spécial
 - je n'aime pas
 - j'aimerais y goûter
 - je ne souhaite pas y goûter
11. Quelles marques bretonnes avez-vous goûtées ?
-
12. Où achetez-vous généralement de la bière ?
- bar/boîte de nuit/restaurant
 - épicerie/magasin spécialisé
 - chez un producteur
 - en grande surface
 - par correspondance
 - sur Internet
 - foires/salons
13. Quels critères jugez-vous les plus importants lors de l'achat de vos bières ?
- marque
 - goût
 - prix
 - qualité
 - originalité
 - choix
 - recommandation
 - autre
14. Vous achetez :
- pour découvrir de nouveaux producteurs
 - par habitude
15. Seriez-vous intéressés par les bières artisanales ?

- oui

- non

16. Êtes-vous satisfait de l'offre de bières proposées dans votre supermarché ?

- oui

- non

17. Aimez-vous le cidre ?

- oui

- non

18. À quelle fréquence en buvez-vous ?

- régulièrement

- souvent

- de temps en temps

- rarement

- jamais

19. Quelle est votre marque préférée ?

.....

20. Êtes-vous satisfait de l'offre de cidres proposés dans votre supermarché ?

- oui

- non

Vous êtes : homme/femme

Âge :

Catégorie socio-professionnelle :

Région où vous habitez :

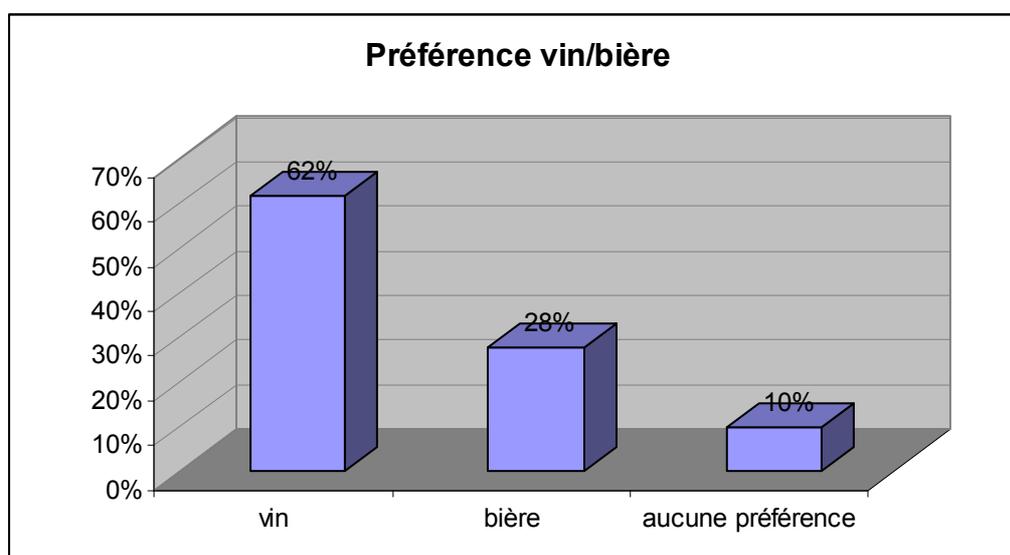
(Si vous êtes des Pays de la Loire, mentionnez aussi votre département, svp.)

5.3 Résultats

5.3.1 Question 1 « Qu'est-ce que vous préférez boire ? »

Malgré le choix entre deux réponses, il y avait des gens qui n'étaient pas capables de dire s'ils préféraient le vin ou la bière, puis des gens qui apprécient les deux boissons équitablement ou des gens dont la préférence dépende de l'occasion, de la compagnie, du moment de la journée

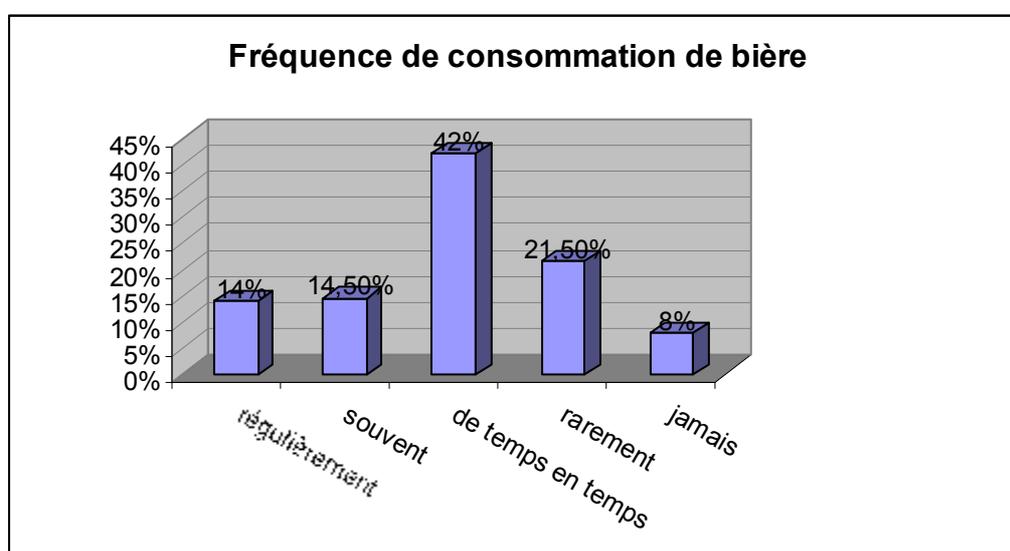
ou même de l'année. Ce type de réponse représente 10% de toutes les réponses. Comme on a présumé, le vin avec 62% est plus populaire que la bière avec 28%.



Bien qu'on puisse attendre que les Bretons préfèrent plutôt la bière vu le manque de vignobles en Bretagne et l'orientation vers la production d'autres boissons alcoolisées, la réalité démontre tout le contraire, 58% préfèrent le vin.

5.3.2 Question 2 « À quelle fréquence buvez-vous de la bière ? »

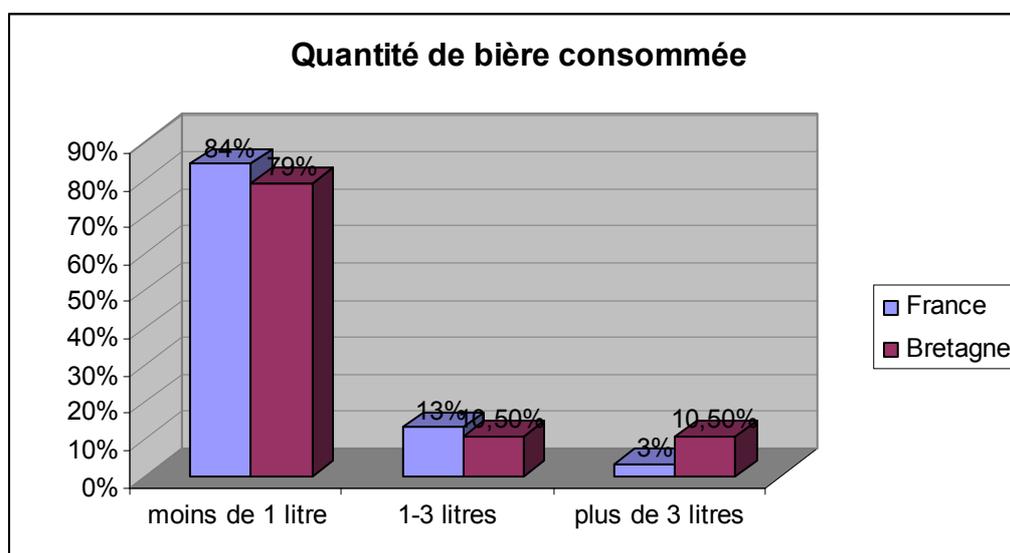
Le plus grand nombre des gens ont répondu qu'ils buvaient de la bière de temps en temps, le groupe de ces gens est représenté par 42%. 21,5% des gens en boivent rarement, 14,5% souvent, 14% régulièrement et 8% jamais.



42% des Bretons ont aussi répondu qu'il buvaient de la bière de temps en temps mais les autres chiffres démontrent qu'ils en boivent plus souvent : 32% souvent, 16% régulièrement, 5% rarement et 5% jamais.

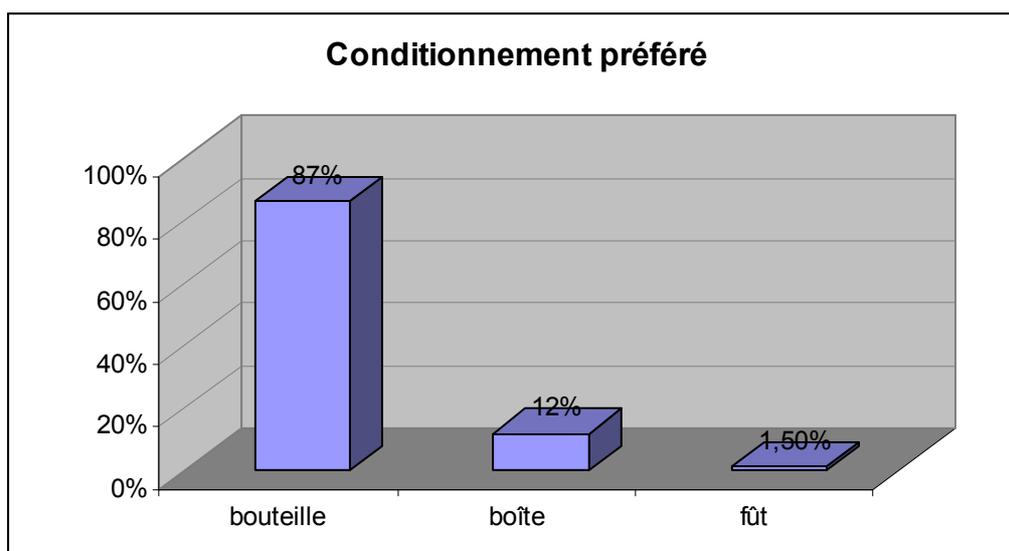
5.3.3 Question 3 « Quelle quantité de bière consommez-vous par semaine ? »

La plupart des Français et des Bretons consomme moins de 1 litre par semaine (84% X 79%). 13% des participants en boivent entre 1 et 3 litres et 3% plus de 3 litres. Le pourcentage dans cette question démontre que non seulement que les Bretons boivent de la bière plus souvent que les représentants des autres régions françaises mais aussi en plus grande quantité.



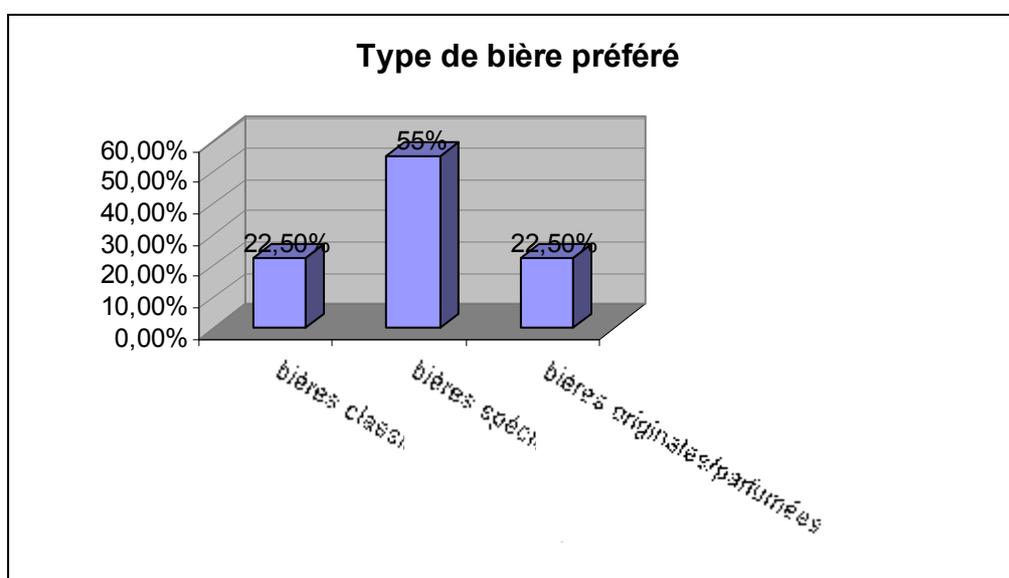
5.3.4 Question 4 « Vous achetez de la bière surtout en : »

En ce qui concerne le conditionnement, 78% des Français achètent sa bière en bouteille, 11% en boîte, 1% en fût et le reste soit n'a pas répondu parce qu'ils ne boivent pas de bière soit ils en achètent dans les bars etc. Si on ne considère pas les non-réponses, le résultat est suivant.



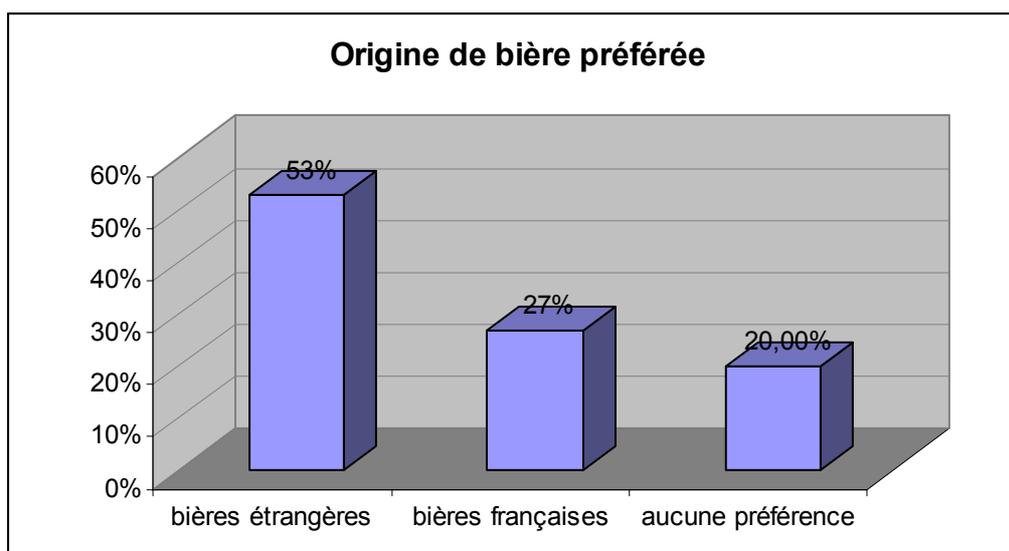
5.3.5 Question 5 « Quel type de bière préférez-vous ? »

En France même qu'en Bretagne, les bières spéciales et artisanales sont les plus populaires (55% X 50%). Puis, c'est les bières classiques et de grande consommation et les bières originales et parfumées avec le même pourcentage. En Bretagne, les bières originales et parfumées sont plus populaires que les bières classiques et de grande consommation.



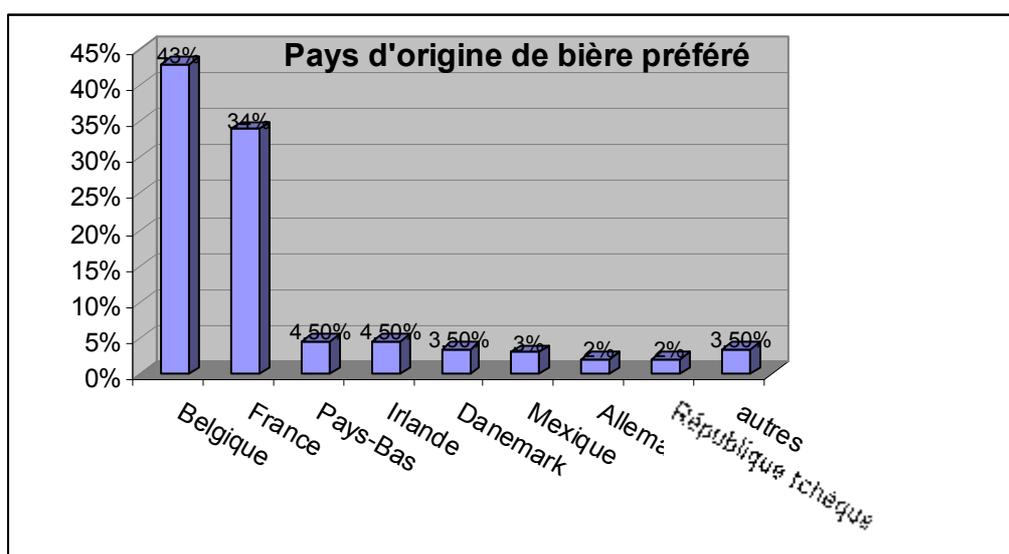
5.3.6 Question 6 « Vous préférez les bières : »

Quant à la préférence selon le pays d'origine de la bière, les Français apprécient plus les bières étrangères que les bières françaises. 20% de la population n'a pas de préférence. La proportion en Bretagne est très similaire.

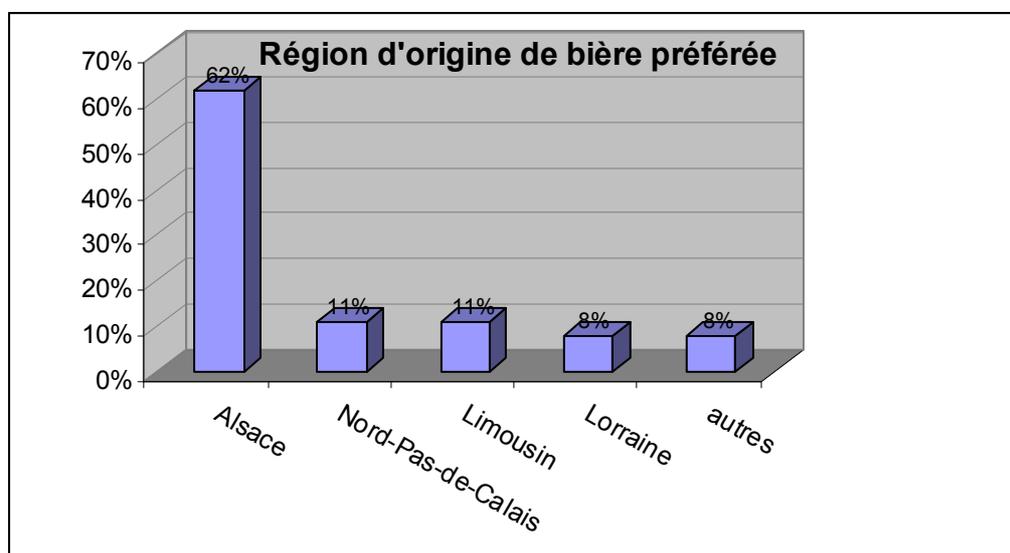


5.3.7 Question 7 « Quelle est votre marque préférée ? »

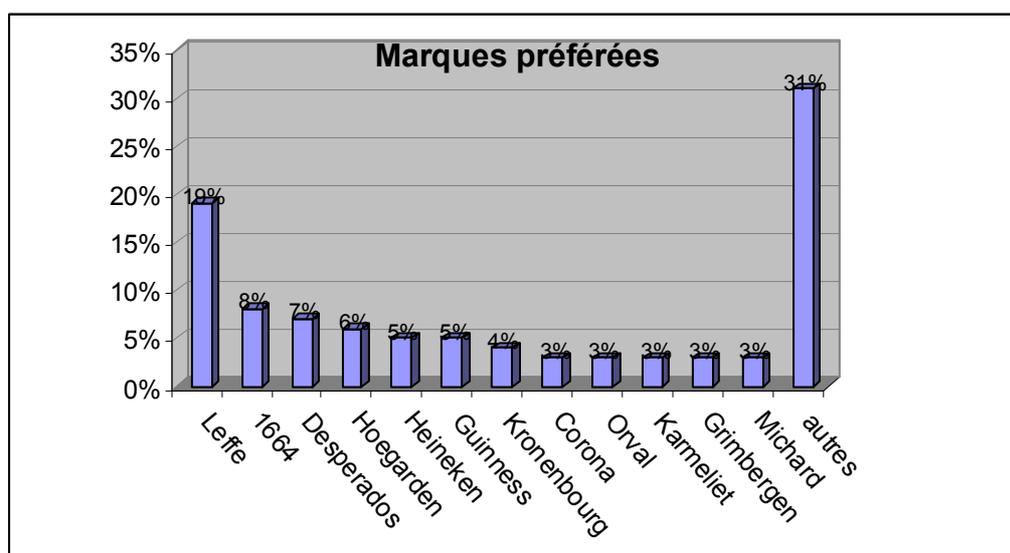
31,5% des gens qui ont participé à ce questionnaire n'ont pas de marque préférée de bière. Ceux qui ont répondu, ont mentionné des bières provenant de 12 pays brassicoles différents, le plus souvent des bières provenant de la Belgique (43%) et de la France (34%). Parmi les autres pays mentionnés mais peu importants par rapport à la Belgique et à la France figurent : l'Irlande, les Pays-Bas, le Danemark, le Mexique, l'Allemagne, la République tchèque, le Royaume-Uni, l'Australie, la République de Maurice et la Thaïlande. Les participants ont voté au total pour 41 marques dont 17 françaises (41%), 13 belges (32%), 2 danoises, 2 allemandes et le reste des pays est représenté par une seule marque par pays.



Quant aux marques françaises mentionnées, il y en avait 17 de 7 régions. La majorité des marques françaises provenaient de l'Alsace, puis du Nord-Pas-de-Calais, du Limousin, de la Lorraine, de la Champagne-Ardennes, de la Corse et de la Réunion.



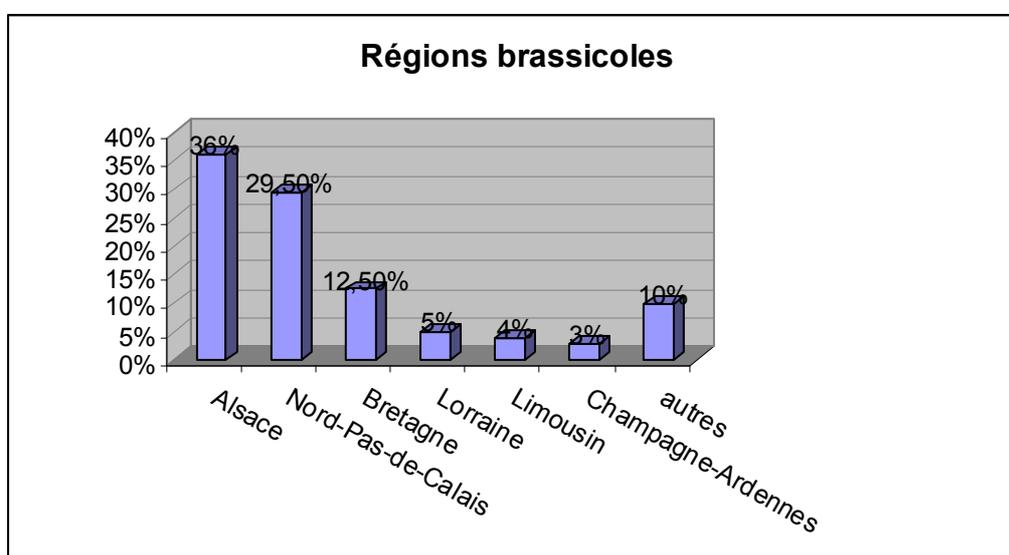
La marque la plus populaire parmi les participants est la marque belge Leffe (19%), ensuite 1664 (8%), Desperados (7%), Hoegaarden (6%), Heineken (5%), Guinness (5%), Kronenbourg (4%). Parmi les autres marques mentionnées figurent : Corona, Orval, Karmeliet, Grimbergen, Michard, Carlsberg, Météor, Kwak, Tuborg, Pilsner Urquell etc.



En Bretagne, la situation est très similaire, les Bretons préfèrent premièrement les marques belges (70,5%) et deuxièmement les marques françaises (17,5%) dont les alsaciennes et celles du Nord-Pas-de-Calais. La marque la plus populaire est Leffe.

5.3.8 Question 8 « Quelles régions brassicoles françaises connaissez-vous ? »

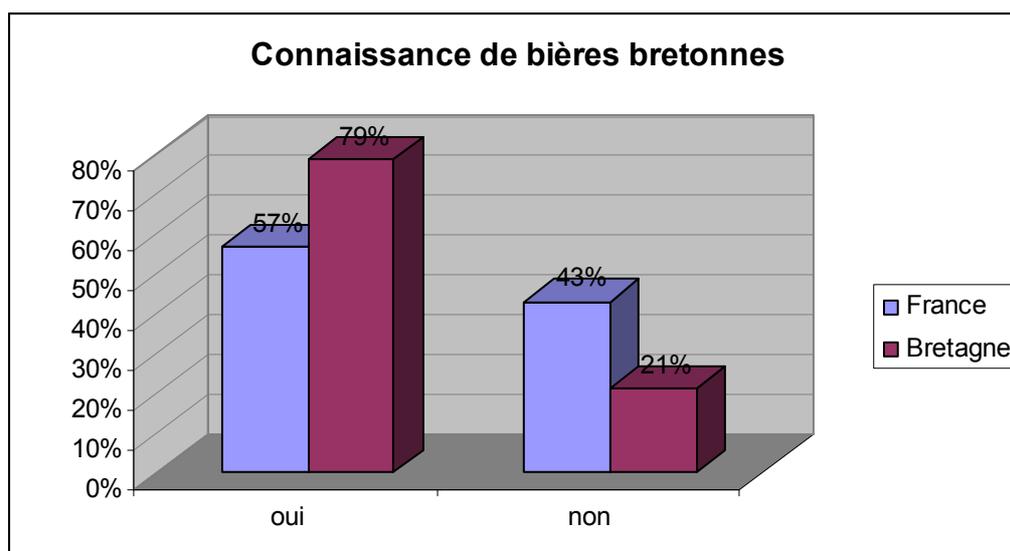
37% des gens interpellés ont répondu qu'ils ne connaissaient aucune région brassicole française. Les 63% des gens qui ont déjà entendu parler au moins d'une région française où on brasse de la bière ont mentionné au total 15 des 22 régions françaises. Les régions considérées les plus productives dans ce domaine sont l'Alsace (36%), le Nord-Pas-de-Calais (29,5%) et la Bretagne (12,5%). Les autres régions brassicoles connues par les participants sont : la Lorraine, le Limousin, la région Champagne-Ardenne, la Corse, la Picardie, la Normandie, l'Île-de-France, l'Aquitaine, le Franche-Comté, l'Auvergne, la région Rhône-Alpes et le Pays de la Loire.



Pour les Bretons, la région brassicole française la plus connue est la Bretagne 41%, ensuite le Nord-Pas-de-Calais (32%) et l'Alsace (18%).

5.3.9 Question 9 « Avez-vous déjà entendu parler des bières bretonnes ? »

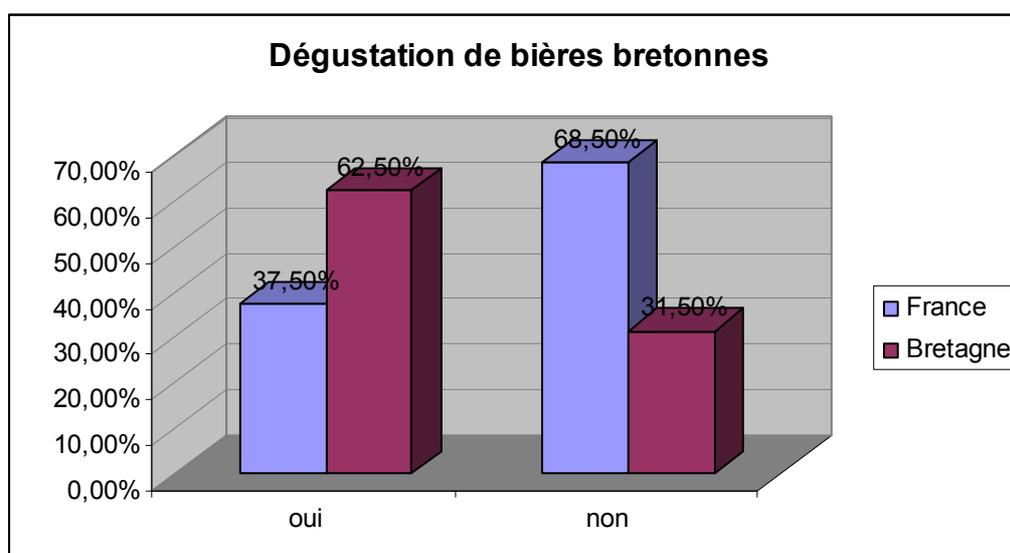
Bien que le choix des réponses des gens questionnés dans cette question, mais aussi dans la question précédente et la suivante, démontre que les bières bretonnes ne sont pas totalement inconnues aux Français, il prouve aussi que les bières bretonnes sont plus connues en Bretagne et donc destinées plutôt au marché local. 57% des gens ont répondu qu'ils ont déjà entendu parler des bières bretonnes contre 79% des Bretons.

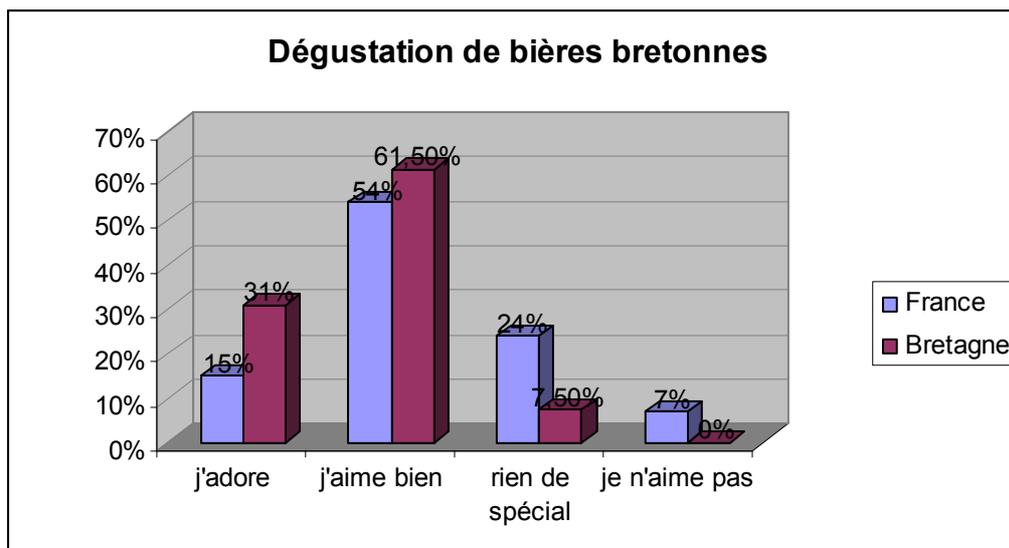


5.3.10 Question 10 « Avez-vous déjà goûté une bière provenant de la Bretagne ? »

La grande partie des Français (62,5%) n'a encore goûté aucune bière de l'origine bretonne. De ceux qui en ont déjà bue, 69% ont jugé les bières bretonnes positivement.

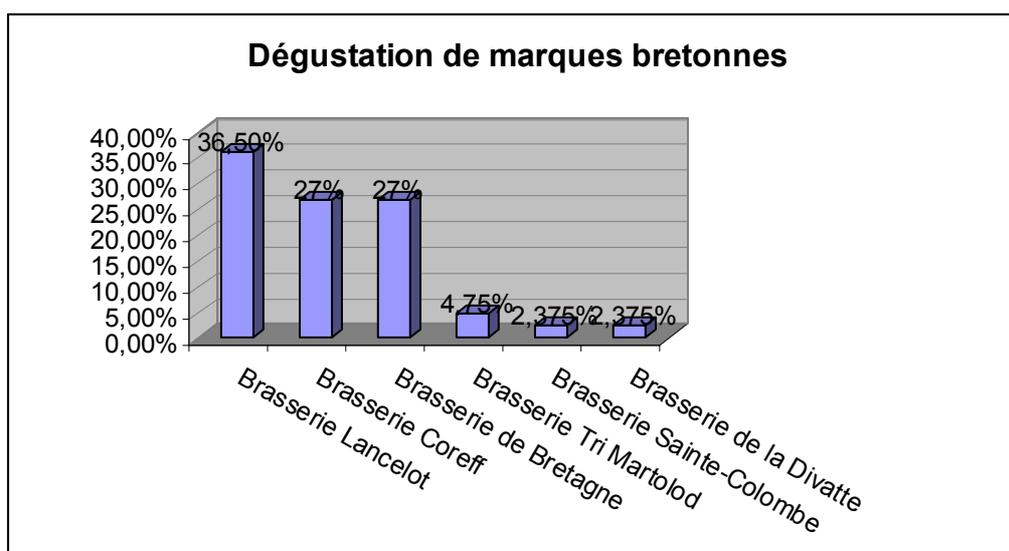
Chez les Bretons, le résultat est contraire, le groupe de ceux qui en ont déjà goûtées prédomine (68,5%). 92,5% des Bretons qui en ont déjà dégustées les jugent plutôt positivement et personne n'a dit qu'il ne les aimait pas. Tous ceux qui en ont pas encore bues sont intéressés et voudraient en goûter.





5.3.11 Question 11 « Quelles marques bretonnes avez-vous goûtées ? »

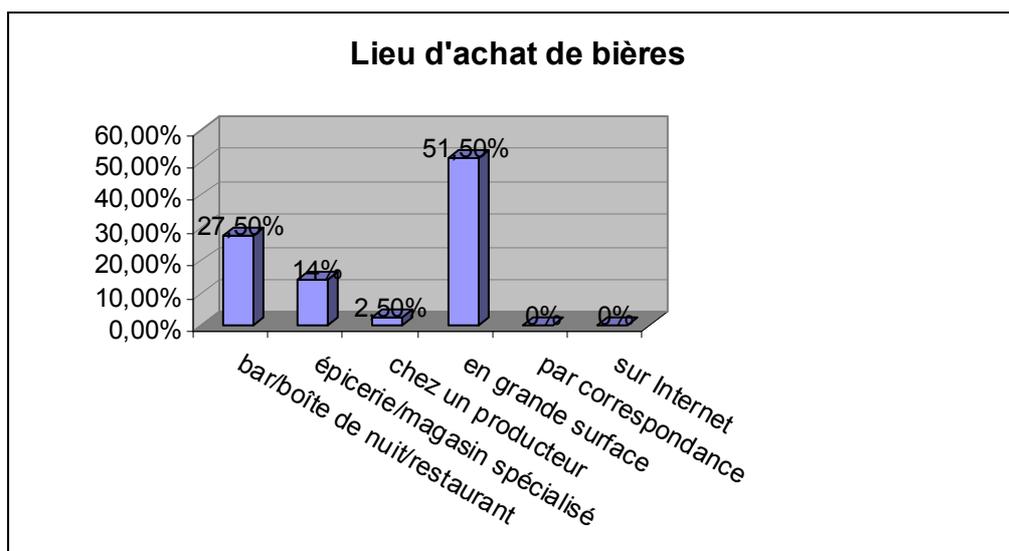
Des 37,5% des gens qui ont déjà goûté de la bière bretonne, une moitié a mentionné une ou plusieurs marques des 6 brasseries bretonnes, la seconde moitié ne se souvient pas de marque. La première place est tenue par les bières de la Brasserie Lancelot (36,5%), le second et le troisième rangs sont partagés par la Brasserie de Bretagne (Britt + Dremmwel) et la brasserie Coreff.



Presque tous les Bretons se sont souvenus de la marque de la bière qu'ils avaient dégustée. Les plus populaires sont les bières de la Brasserie Lancelot (48%), puis les bières Coreff (26%) et les bières Britt (17%).

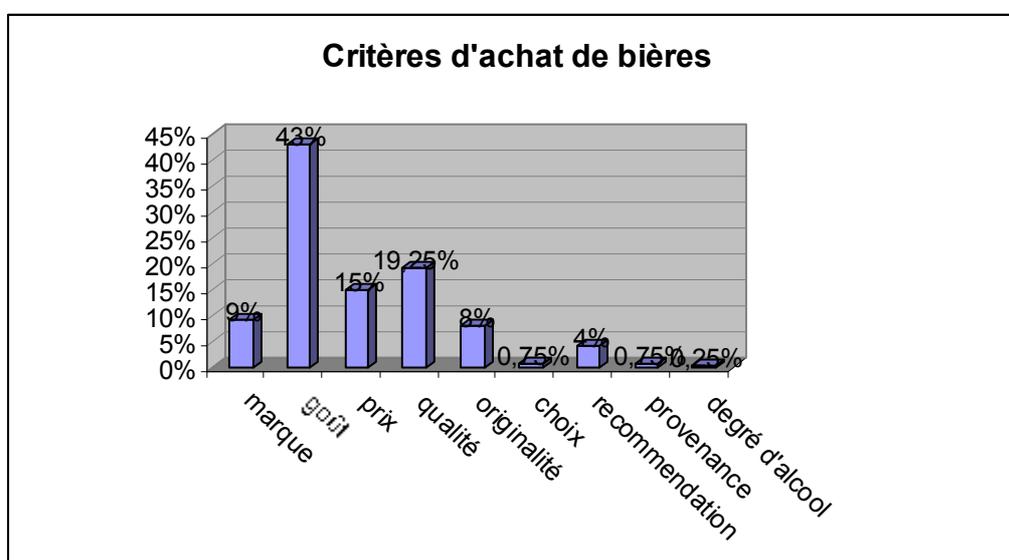
5.3.12 Question 12 « Où achetez-vous généralement de la bière ? »

Les 7% qui n'ont pas répondu sont représentés probablement pour la grande partie par les gens qui ne boivent pas du tout de bière. Les Français achètent leur bière sans équivoque le plus souvent en grande surface. Une partie importante en achète aussi dans les bars, restaurants ou boîtes de nuit (27,5%) ou encore dans les magasins spécialisés ou épiceries (14%).



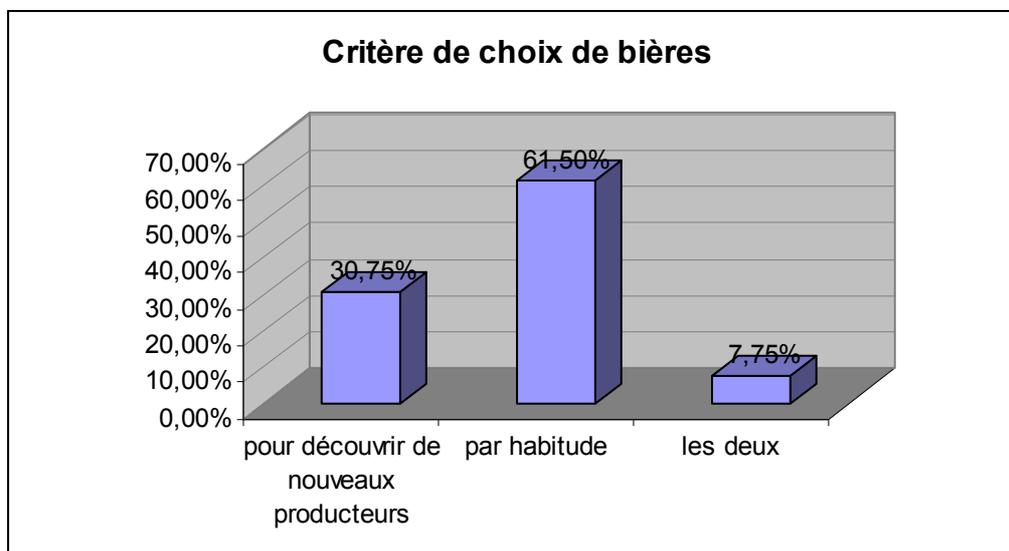
5.3.13 Question 13 « Quels critères jugez-vous les plus importants lors de l'achat de vos bières ? »

Les critères essentiels lors de l'achat de bières sont pour les Français avant tout le goût et ensuite la qualité et le prix.



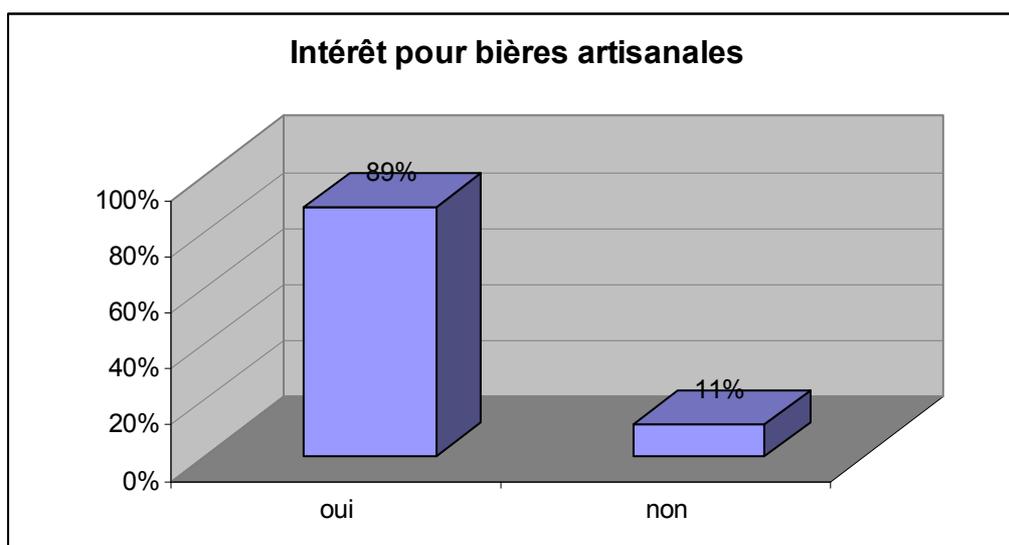
5.3.14 Question 14 « Vous achetez : »

La majorité des Français achète le plus souvent par habitude (61,5%).



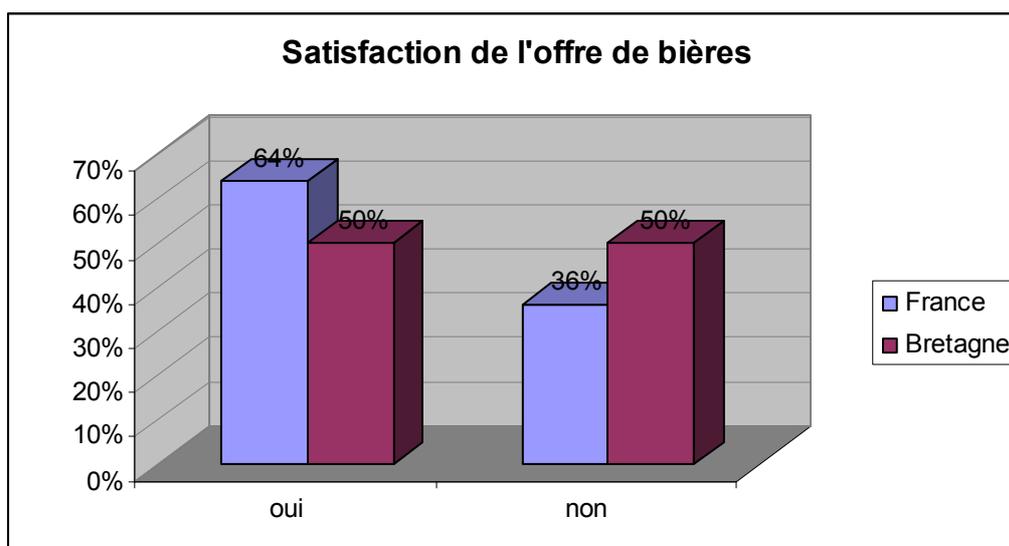
5.3.15 Question 15 « Seriez-vous intéressés par les bières artisanales ? »

Bien que les Français soient intéressés par les bières artisanales et disent qu'ils les préfèrent aux bières classiques et originales parfumées, ils mentionnent majoritairement comme leur marque préférée les bières de grande consommation très connues.



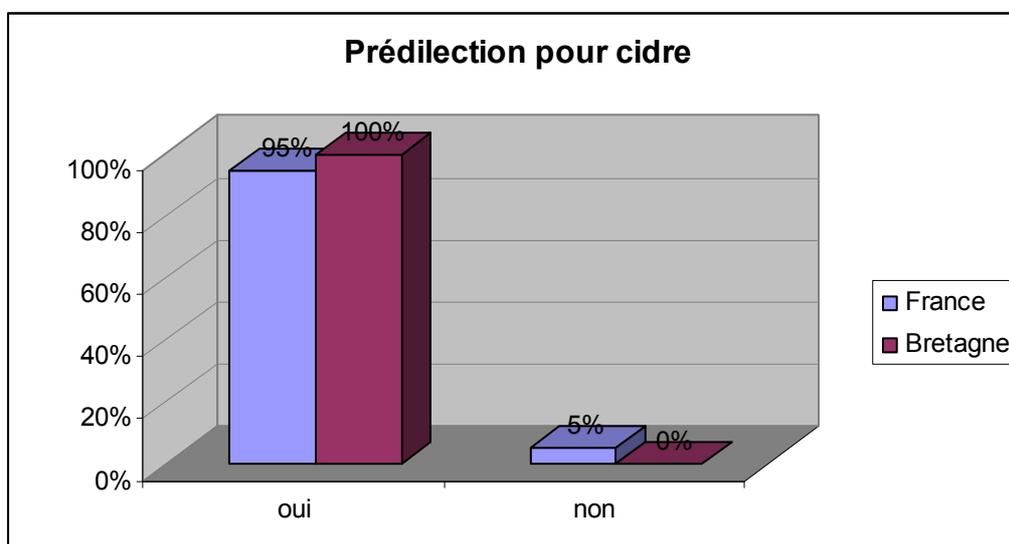
5.3.16 Question 16 « Êtes-vous satisfait de l'offre de bières proposées dans votre supermarché ? »

Le pourcentage assez élevé de non-réponses est dû aux gens qui ne boivent pas de bière et aux gens qui achètent de la bière ailleurs que dans les supermarchés. La majorité des gens (64%) a répondu qu'ils étaient satisfaits de l'offre de bières dans les supermarchés. Le résultat des réponses des Bretons est équilibré.



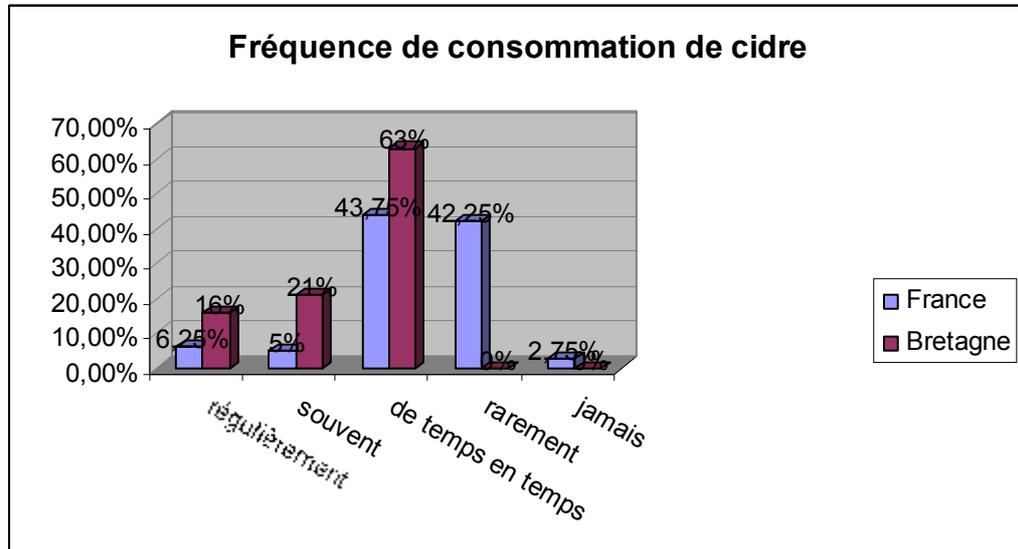
5.3.17 Question 17 « Aimez-vous le cidre ? »

Les résultats de cette réponse prouvent que le cidre appartient parmi les boissons favorites des Français. 95% des interpellés aiment le cidre. Les Bretons ont unanimement dit qu'ils aimaient le cidre (100%).



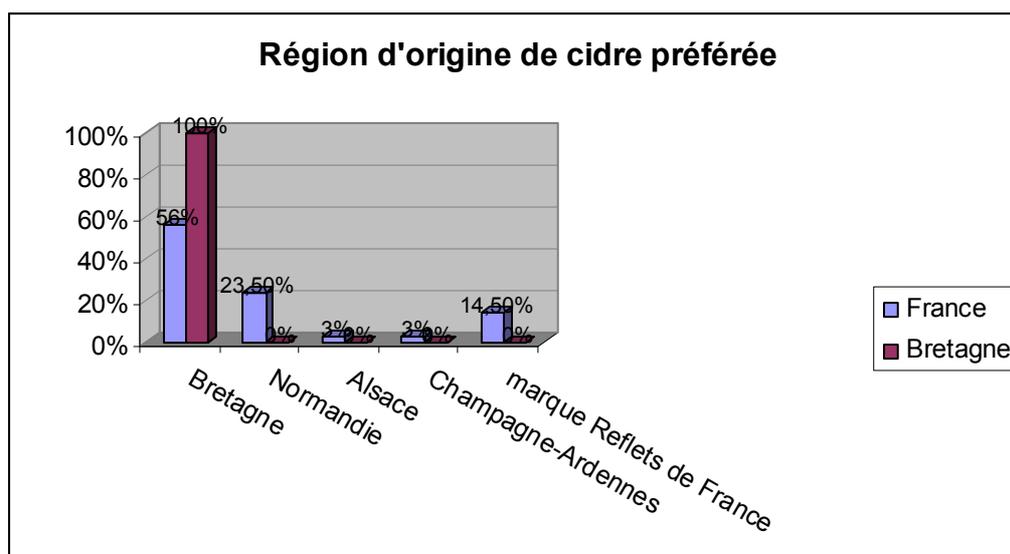
5.3.18 Question 18 « À quelle fréquence en buvez-vous ? »

Les majorité des Français boit du cidre soit de temps en temps soit rarement. Les Bretons en boivent de temps en temps, souvent ou régulièrement.

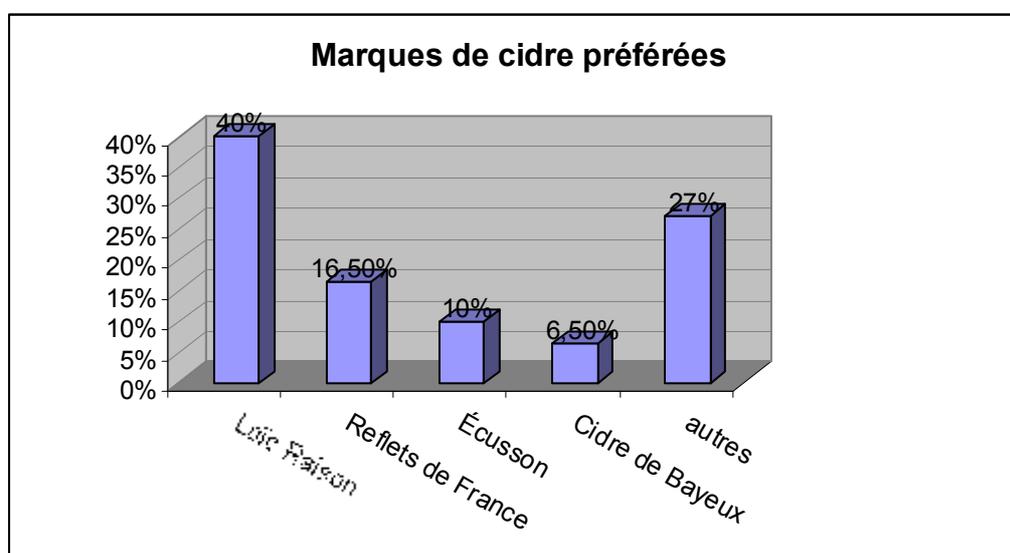


5.3.19 Question 19 « Quelle est votre marque préférée ? »

65% des gens questionnés n'ont pas de marque préférée de cidre. 12,5% d'eux préfèrent les cidres de la production locale fermière et artisanale et les 22,5% restants ont mentionné 30 marques de cidre de 3 pays : avant tout la France et puis l'Espagne avec l'Angleterre dont le pourcentage de la représentation proportionnelle est négligeable. 56% des marques françaises préférées sont des marques bretonnes, 23,5% sont des marques normandes, 14,5% représente la marque du Carrefour « Reflets de France » qui comporte des cidres de différentes régions et les régions Alsace et Champagne-Ardenne ont obtenu seulement un vote chacune.



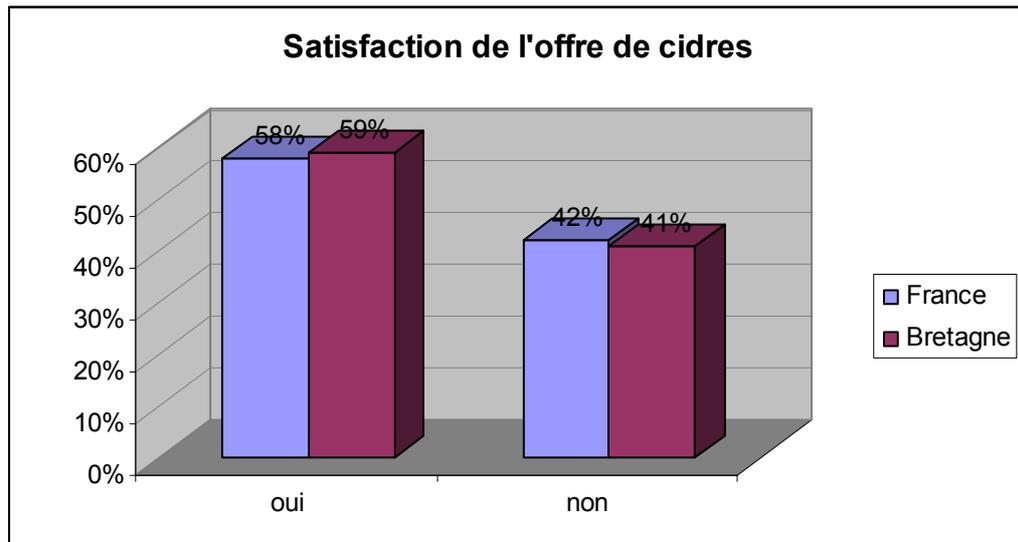
La marque la plus populaire parmi les participants est la marque bretonne Loïc Raison, ensuite la marque du Carrefour Reflets de France, la marque normande Écusson et le cidre normand de Bayeux. Les 27% restants sont représentés par 8 marques qui n'étaient mentionnées qu'une fois chacune : Sautter Pom'Or de Sessenheim, Nicol, Le Brun, Sehedic, Duché de Longueville, Dujardin, Val de Rance et Gironval.



En Bretagne, 42% des participants n'ont pas de marque de cidre préférée. Tous les Bretons qui ont participé au questionnaire et qui ont quelque préférence aiment le plus les cidres bretons. La marque la plus populaire est Loïc Raison (55%).

5.3.20 Question 20 « Êtes-vous satisfait de l'offre de cidres proposés dans votre supermarché ? »

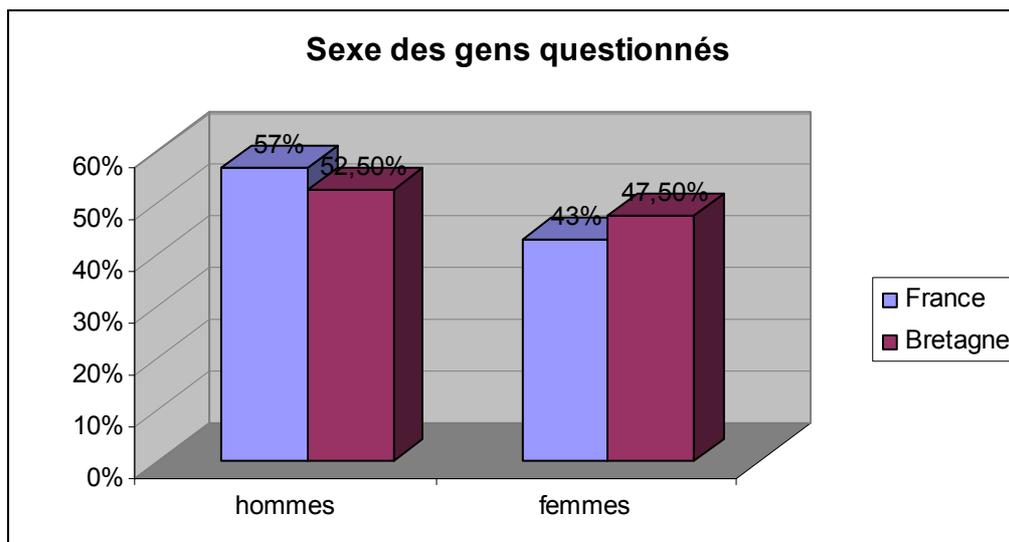
Le pourcentage de non-réponses est dû pareillement que dans la question 16 aux gens qui ne boivent pas de cidre et aux gens qui achètent du cidre ailleurs qu'en grande surface. Les réponses sont relativement équilibrées.



5.4 Données personnelles des gens interpellés

5.4.1 Sexe

La participation des hommes était plus élevée que celle des femmes, 57% contre 43% en France et 52,5% contre 47,5% en Bretagne.



5.4.2 Âge

Les participants se situaient dans la fourchette d'âge des 20 – 65 ans. Trois personnes n'ont pas rempli leur âge. L'âge moyen des Français interpellés était de 39,8 ans. En Bretagne, la moyenne d'âge était plus basse, seulement de 27,8 ans.

Fourchette d'âge	France + Bretagne		Bretagne	
	Nombre de personnes	Pourcentage	Nombre de personnes	Pourcentage
20 - 29	39	28%	12	63%
30 - 39	30	21%	5	26,5%
40 – 49	31	22%	1	5,25%
50 – 59	31	22%	1	5,25%
60 – 69	10	7%	0	0%

5.4.3 Catégorie socio-professionnelle

Les gens questionnés exercent différentes professions mais les cadres sont les plus nombreux. Deux personnes n'ont pas mentionné leur profession. En Bretagne, par contre, ce sont des étudiants qui répondaient le plus. L'auteur a essayé de répartir les professions en 8 catégories socio-professionnelles.

Catégorie socio-professionnelle	France + Bretagne		Bretagne	
	Nombre de personnes	Pourcentage	Nombre de personnes	Pourcentage
Agriculteurs	2	1,5%	0	0%
Artisans, commerçants, chefs d'entreprises	4	2,75%	0	0%
Cadres et professions intellectuelles supérieures	70	49%	5	26,5%
Professions intermédiaires (techniciens, enseignants etc.)	22	15,5%	1	5,25%
Employés	25	17,5%	3	15,75%
Ouvriers	0	0%	0	0%
Retraités	1	0,75%	0	0%
Étudiants	18	13%	10	52,5%

5.4.4 Région

La proportion des régions dans le questionnaire n'est pas tout à fait équilibrée mais toutes les régions métropolitaines y sont représentées. L'auteur a reçu aussi deux réponses de la Réunion, une réponse du Guadeloupe et une réponse du Saint-Pierre-et-Miquelon.

Régions (DOM, TOM)	Nombre de participants	Pourcentage
Alsace	3	2%
Aquitaine	8	5,5%
Auvergne	5 (dont 1 de Bretagne)	3,5%

Bourgogne	7	5%
Bretagne	13	9%
Centre	4	2,75%
Champagne-Ardennes	6	4%
Corse	2	1,5%
Franche-Comté	8 (dont 1 de Bretagne)	5,5%
Île-de-France	7	5%
Languedoc-Roussillon	7	5%
Limousin	13 (dont 1 de Bretagne)	9%
Lorraine	8	5,5%
Midi-Pyrénées	5	3,5%
Nord-Pas-de-Calais	8 (dont 1 de Bretagne)	5,5%
Basse-Normandie	4	2,75%
Haute-Normandie	6	4%
Pays-de-la-Loire	5 (dont 2 de Loire-Atlantique)	3,5%
Picardie	6	4%
Poitou-Charentes	5	3,5%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	5	3,5%
Rhône-Alpes	5	3,5%
Guadeloupe	1	0,75%
La Réunion	2	1,5%
Saint-Pierre-et-Miquelon	1	0,75%
	144	100%

5.5 Bilan des résultats du questionnaire

Le dépouillement et l'analyse statistique des réponses reçues ont permis d'identifier partiellement les préférences des Français quant aux bières et cidres, néanmoins le questionnaire sert plutôt d'une sorte de petite illustration d'un échantillon peu important de la population française. Il est impossible de réaliser un questionnaire dont les résultats puissent être considérés tout à fait objectifs pour des raisons différentes. C'est notamment la mauvaise volonté des gens abordés d'exprimer ses opinions sur le sujet. Ce travail est donc temporellement assez exigeant car il faut se rendre compte qu'on obtient juste une petite fraction de l'énorme quantité des questionnaires envoyés. L'objectivité est influencée aussi par le fait que les personnes qui répondent peuvent avoir un intérêt particulier pour le sujet et les personnes qui ne sont pas intéressés du tout par le sujet et par exemple ne consomment pas d'alcool ne répondent pas au questionnaire mais ces non-réponses auraient pu changer les résultats. Il manque aussi de réponses des gens âgés de plus de 60 ans et les gens qui ont participé ont majoritairement une position sociale relativement haute. Aussi le nombre bas des questionnés de Bretagne limite l'objectivité mais quand même on peut révéler quelques différences dans l'attitude des Bretons et d'autres Français.

Plus concrètement, le questionnaire a confirmé que les Français préfèrent le vin à la bière. Ils boivent de la bière de temps en temps mais plutôt en petite quantité, il paraît qu'en Bretagne ils en boivent plus ce qui serait logique vu le manque de vignobles en Bretagne. Une fraction considérable de la population n'a jamais entendu parler des bières bretonnes et même ne sait pas qu'il y a des régions françaises où on brasse de la bière. Les bières provenant de Bretagne sont donc peu connues hors de la Bretagne et les Bretons aussi n'ont mentionné que les trois brasseries principales de Bretagne. On peut donc inférer que les petites marques de bières, non seulement bretonnes, ne sont vraiment destinées qu'aux consommateurs du lieu de fabrication. Les gens questionnés se sont exprimés qu'ils étaient intéressés et attirés plus par les bières artisanales mais leurs marques préférées démontrent plutôt le contraire car c'étaient souvent des bières de grande consommation. Quant au cidre, il est assez populaire chez les Français bien qu'ils n'en boivent pas trop souvent. Les Bretons en boivent plus.

6 CONCLUSION

L'analyse profonde de nombreuses sources différentes orientées à l'évolution et à la situation actuelle dans le domaine de la production brassicole et cidricole en Bretagne et en France a permis d'identifier les conditions préalables au succès de ces produits en Bretagne, les caractéristiques du secteur, les tendances dans la filière et ainsi d'arriver à certaines conclusions. Néanmoins la mauvaise volonté des producteurs bretons de coopérer a rendu impossible d'obtenir les renseignements les plus récents et absolument crédibles. Les résultats du questionnaire conçu et distribué par l'auteur se sont majoritairement accordés avec les faits mentionnés dans le mémoire, ils les ont ainsi confirmés et ont éclairé la situation. La proportion des gens invités à compléter le questionnaire qui étaient disposés de le faire était assez basse. L'obtention d'un échantillon adéquat de la population française a été donc temporellement assez exigeante. Le questionnaire ne peut pas être considéré comme totalement objectif, il sert d'une sorte d'illustration des préférences d'une petite fraction des Français.

La Bretagne se manifeste comme une région dynamique, très attachée à son patrimoine et à ses traditions et fière de son identité. Elle figure aux premiers rangs nationaux dans l'agriculture, dans la pêche, dans l'industrie agro-alimentaire et aussi dans le tourisme.

Justement l'attachement aux traditions et à la culture, la fierté et l'identité forte des Bretons constituent une des raisons pour produire de la bière en Bretagne. La Bretagne n'est pas une région typiquement brassicole. La tradition n'est pas si évidente que dans les autres régions brassicoles françaises comme l'Alsace, le Nord-Pas-de-Calais ou la Lorraine. Il est vrai que les premières brasseries étaient créées sur le territoire breton déjà au XVIIe siècle, mais les fondateurs venaient de l'étranger ou des régions françaises septentrionales. Pourtant, les Bretons, après de nombreuses fusions et fermetures des brasseries au XXe siècle, voulaient renouveler la tradition brassicole, même si elle a été lancée par les étrangers. Toutefois, la bière était brassée autrefois par les Celtes dont la culture est actuellement à la mode. En deuxième lieu, c'est les conditions géographiques et climatiques qui ont certainement influencé le choix de la spécialisation, car le climat peu ensoleillé n'est pas favorable à la culture de la vigne tellement populaire et répandue en France.

L'évolution de la production de la bière est très similaire dans toutes les régions brassicoles françaises. La création des brasseries entre les XVIIe et XIXe siècles est suivie de rachats, fusions et fermetures au XXe siècle. Elles se regroupaient pour former des grandes brasseries industrielles et la majorité d'elles a finalement cessé son activité. Dans quelques

régions, les grandes brasseries, dont par exemple le leader français Brasseries Kronenbourg, ont persisté. Le nombre de brasseries considérablement baissait tout au long du XXe siècle, jusqu'aux années 1980. La nouvelle époque commence alors dans les années 1990 qui sont marquées par le renouveau brassicole et par la création de micro-brasseries artisanales partout en France. Ces brasseries fabriquent pour la plus grande partie de la bière non-filtrée, non-pasteurisée et refermentée en bouteilles. Ce sont des bières spéciales élaborées selon les méthodes traditionnelles, pour la plupart de type belge, anglais ou aussi allemand. Elles sont aussi souvent aromatisées par les produits du terroir.

En Bretagne, la dernière brasserie industrielle a fermé ses portes en 1985 et toutes les brasseries opérant actuellement sur le territoire breton sont alors récentes. À présent, il y existe une trentaine de brasseries artisanales ou fermières qui produisent une large gamme de bières différentes. La région se classe en troisième position dans la production de la bière. Le marché est devenu assez concurrentiel. Quelques brasseries distribuent leurs produits dans d'autres régions françaises et même les exportent hors de l'Europe. Néanmoins, les bières sont destinées plutôt au marché local et sont commercialisées en Bretagne dans les magasins de produits régionaux, dans les bars ou lors de festivals régionaux. Le département le plus brassicole est le Finistère.

Quant au cidre, sa tradition en Bretagne est plus forte et plus longue que celle de la bière. Le cidre s'est répandu de l'Espagne en Normandie et de la Normandie en Bretagne. Le cidre breton est aussi beaucoup plus réputé que la bière bretonne. La plus importante partie de la production cidricole est assurée par les géants industriels qui se consacrent aussi à l'exportation. Mais les petits producteurs artisanaux et fermiers sont aussi nombreux, spécialement dans le Finistère et dans les Côtes-d'Armor. Ils satisfont plutôt la demande locale. Tandis que les régions brassicoles importantes sont plus nombreuses, le cidre breton est presque exclusivement concurrencé par le cidre provenant de la Normandie.

7 BIBLIOGRAPHIE

7.1 Livres

1. ARDAGH John; JONES Colin. *Svět Francie*. Praha : Knižní klub a Balios, 1998. 240 p. ISBN 80-7176-718-2.
2. BALESTE, Marcel; BOYER, Jean-Claude; MONTAGNÉ-VILLETTE, Solange; GRAS, Jacques; VAREILLE, Claude. *La France : les 22 régions*. Paris : Armand Colin, 1999. 332 . ISBN 2-200-25028-2.
3. BONNET, Philippe; COURTIN, Vincent; DELACOUR, Yoran. *Deux siècles de bières en Bretagne*. Fouenant : Yoran Embanner, 2007. 152 p. ISBN 978-2-916579-08-7.
4. BOURGEOIS, Claude. *La bière et la brasserie*. Paris : PUF, 1998. 127 p. ISBN 2-13-048911-7.
5. BRABIS, David. *Bretagne : Voyager pratique*. Paris : Michelin & CIE, 2006. 512 p. ISBN 2-06-711734-3.
6. CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*. Praha: Grada Publishing, 2007. 207 p. ISBN 978-80-247-1616-9.
7. CORDELLIER, Serge; LAU, Élisabeth. *L'état des régions françaises 2004*. Paris : La Découverte, 2004. 271 p. ISBN 2-7071-4345-6.
8. JACKSON, Michael. *Guide International des bières*. Bruxelles : Glénat Benelux, 1987. 152 p. ISBN 2-87176-002-0.
9. KEMENER, Yan-Ber. *Pommes et cidres de Bretagne*. Montroules/Morlaix : Skol Vreizh, 2005. 84 p. ISBN 2-915623-12-0.
10. LE JEANNIC, Thomas. *La France et ses régions*. Paris : INSEE, 1997. 226 p. ISBN 2-11-066-505-X.
11. QUÉLENNEC, Michel. *L'industrie en France*. Paris : Nathan, 1997. 159 p. ISBN 2-09-176785-9.
12. RIO, Bernard. *Le Cidre*. Paris : Hatier Littérature Générale, 1997. 94 p. ISBN 2-7438-0125-5.

13. UHROVÁ, Helena. *Jak se dělá cidre, calvados, pommeau*. Český Těšín: Vikend, 2005. 87 p. ISBN 80-7222-367-4.
14. VERHOEF, Berry. *Kompletní encyklopedie piva*. Dobřejovice: Rebo Productions, 2004. 304 p. ISBN 80-7234-116-2.
15. ZÝBRT, Věnek. *Velká kniha piva*. Olomouc : Rubico, 2005. 287 p. ISBN 80-7346-054-8.

7.2 Sites Internet

16. AUFAUVRE, Nicolas. *À Saint-Lyphard se cache une bière 100 % brièronne, le 17 août 2008* [online]. [le 10 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.saint-nazaire.maville.com/actu/actudet_-a-Saint-Lyphard-se-cache-une-biere-100-brieronne-_loc-687496_actu.Htm>.
17. BODLORE-PENLAEZ, Mikael. *Le Gwenn ha du, drapeau moderne de la Bretagne* [online]. [le 24 février 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.geobreizh.com/breizh/fra/drapeaux-gwennhadu.asp>>.
18. CASABIANCA, Pierre-Olivier. *Refus d'AOC pour trois cidres normands* [online]. Le 11 mars 2009 [le 16 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://normandie.france3.fr/info/52312813-fr.php>>.
19. CERTAIN, Rémi. *Les Coteaux nantais s'implantent au Marché d'intérêt national* [online]. Le 4 novembre 2008 [le 13 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.presseocean.fr/actu/actu_detail_-Les-Coteaux-nantais-s-implantent-au-Marche-d-interet-national-_12024-739092_actu.Htm>.
20. COLLECTIF D'AUTEURS. *Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt de Bretagne* [online]. 2007 [le 20 février 2009]. Accessible sur WWW : <<http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/R5308A05.pdf>>.
21. FLAGEUL, Lionel. *L'économie bretonne* [online]. [le 20 février 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.bretagne.fr/internet/jcms/TF071112_5068/economie>.
22. GILLARD, Emmanuel. *Brasseries françaises en activité* [online]. Le 23 février 2009 [le 22 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://projet.amertume.free.fr/>>.

23. GRANVILLE, Emile. *Un déni de démocratie locale* [online]. [le 22 février 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.dewi.malo.freesurf.fr/gwiriouanden/partition.html>>.
24. LE BEC, Bernard; CARVAL, Gaby. *La fusion des deux brasseries* [online]. [le 16 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://memoirelambezellec.free.fr/brasserieFusion.html>>.
25. LE BOËTTÉ, Isabelle. *Langue bretonne et autres langues : pratique et transmission* [online]. Janvier 2003 [le 23 février 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.insee.fr/fr/INSEE_REGIONS/Bretagne/rfc/docs/Oc92art3.pdf>.
26. LE GONIDEC, Agnès. *Qui sont les champions de...la bière* [online]. Le 1^{er} février 2006 [le 20 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.journaldunet.com/management/0602/0602120biere.shtml>>.
27. LE NAIL, Bernard. *Disparition de Louis Raison, industriel cidrier et ancien maire de Domagné* [online]. Le 15 décembre 2008 [le 15 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.agencebretagnepresse.com/fetch.php?id=13333>>.
28. MENANT, Rozenn. *Charte culturelle bretonne* [online]. Le 23 septembre 2008 [le 20 février 2009]. Accessible sur WWW : <<http://divyez.h.orian.free.fr/spip.php?article180>>.
29. MOREAU, Florent. *Brasserie Thellier : l'art et la manière de produire de bonnes bières* [online]. Le 15 novembre 2008 [le 24 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.lavoixeco.com/actualite/Secteurs_activites/Agroalimentaire/2008/11/15/article_brasserie-thellier-l-art-et-la-maniere-d.shtml>.
30. NICOLAS, J-Y. *Brut de pommes* [online]. Le 11 novembre 2005 [le 14 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.agrisalon.com/06-actu/article-15895.php?search=cidre>>.
31. OLIVIER, Marie. *Le café brasse sur... 40 m2* [online]. Le 1^{er} octobre 1998 [le 1^{er} avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.lhotellerie-restauration.fr/lhotellerie/Articles/M_2581_1er_Octobre_1998/LeCafeBrasse.html>.
32. POIGNARD, Anne-Claire. *Du cidre breton embarque pour Jersey - Saint-Malo* [online]. Le 1^{er} juillet 2008 [le 12 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.ouest-france.fr/2008/07/01/saint-malo/Du-cidre-breton-embarque-pour-Jersey--53997107.html>>.

33. POULIQUEN, Katell. *L'Ouest se fait mousser* [online]. Le 3 août 2006 [le 15 mars 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.lexpress.fr/region/l-ouest-se-fait-mousser_481274.html>.
34. WESTER, Pascale. *Brasseries de la Meuse* [online]. Septembre 2006 [le 16 mars 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.archives.nantes.fr/PAGES/HISTOIRE_QUARTIERS/fichiers_pdf/Nantes_au_quotidien/NQ167.pdf>.
35. [le 14 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://planning.cooperation-agricole.coop/WD110AWP/WD110Awp.exe/CTX_1220-0-hVhmUBKRIF/Table_ENTREPRI/SYNC_54295906?WD_ACTION =CLICTABLE>.
36. [le 17 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.agefiph.fr/download.php?id=77888>>.
37. *Artisanat : Brasserie Celtik*. [online]. Le 2 décembre 2004 [le 30 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://c.a.b.free.fr/xoops/modules/news/article.php?storyid=26>>.
38. *Association des Brasseurs Bretons Indépendants* [online]. [le 12 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.abbi.fr.st/>>.
39. *Balade en Bretagne brassicole* [online]. [le 15 mars 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.culturebiere.com/infos/actualites/reportages_affichage.asp?typeId=&documentId=2>.
40. *Bier Breizh* [online]. [le 15 mars 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.bierbreizh.info/fr_fr/les_brasseries/les_brasseries_bretonnes.html>.
41. *Bière de Savoie*. [online]. [le 25 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.b-a-s.fr/page/nos_bieres.html>.
42. *Bière du Chaudron* [online]. [le 26 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://pagesperso-orange.fr/biere-chaudron/>>.
43. *Bière France* [online]. [le 11 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.biere-france.com/>>.
44. *Bières Bourganel* [online]. [le 24 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.bieres-bourganel.com/>>.

45. *Bières de Penhors* [online]. [le 31 mars 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.kanarbed.net/fr/produits/Penhors.htm>.
46. *Bières et brasseurs de Lorraine* [online]. [le 23 avril 2009]. Accessible sur WWW : http://www.cafe-geo.net/article.php3?id_article=1259.
47. *Bières Mandrin* [online]. [le 23 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.mandrin.biz/index.html>.
48. *Braserrie Dutailly* [online]. [le 23 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.braserrie-dutailly.com/>.
49. *Brasserie An Alarc'h* [online]. [le 20 mars 2009]. Accessible sur WWW : http://www.broanare.com/xavier_leproust.htm.
50. *Brasserie Arnaud* [online]. [le 21 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://braserrie.arnaud.free.fr/>.
51. *Brasserie Artisanale des Remparts* [online]. [le 20 mars 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.braserrie-des-remparts.com/empreintes.htm>.
52. *Brasserie Artisanale du Loch* [online]. [le 30 mars 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.braserrieduloch.com/>.
53. *Brasserie Artisanale La Choulette* [online]. [le 23 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.lachoulette.com/choulette>.
54. *Brasserie de Bretagne* [online]. [le 20 mars 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.braserriedebretagne.com/frame.asp>.
55. *Brasserie de Bretagne. Une 10 e bière, ça se fête !* [online]. Le 30 septembre 2008 [le 20 mars 2009]. Accessible sur WWW : http://www.letelegramme.com/ig/generales/regions/cotesarmor/braserrie-de-bretagne-une-10-biere-ca-se-fete-20080930-3897104_1478997.php.
56. *Brasserie de la Brière* [online]. [le 26 mars 2009]. Accessible sur WWW : <http://pagesperso-orange.fr/braserrie-de-la-briere/>.

57. *Brasserie de la Côte de Jade* [online]. [le 16 mars 2009]. Accessible sur WWW : [<http://www.infobiere.net/content/view/44/>](http://www.infobiere.net/content/view/44/).
58. *Brasserie de la Divatte* [online]. [le 1^{er} avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.brasserieadeladivatte.com/mainPage.htm>.
59. *Brasserie de la Loire* [online]. [le 22 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.brasserieadelaloire.fr/>.
60. *Brasserie de Launay. Portes ouvertes sur le patrimoine* [online]. Le 4 juin 2008 [le 18 mars 2009]. Accessible sur WWW : http://www.letelegramme.com/local/cotes-d-armor/saint-brieuc/moncontour/moncontour/brasserie-de-launay-portes-ouvertes-sur-le-patrimoine-20080604-3193620_1348798.php.
61. *Brasserie du Bouffay* [online]. [le 17 mars 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.francedesaveurs.com/bieres/bouffay.pdf>.
62. *Brasserie du Caou* [online]. [le 24 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.brasserieucaou.com/>.
63. *Brasserie Georges* [online]. [le 24 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.brasseriegeorges.com/>.
64. *Brasserie Grain d'Orge à Ronchin* [online]. [le 21 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.lachope.com/brasserie-grain-d-orge.php>.
65. *Brasserie Karlbrau* [online]. [le 21 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.karlsbrau.com/>.
66. *Brasserie Kerav'ale* [online]. [le 30 mars 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.brasseriekeravale.fr/>.
67. *Brasserie Kohler Rehm* [online]. [le 18 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.kohler-rehm.com/>.
68. *Brasserie la Sait-Pierre* [online]. [le 23 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.lasaintpierre.com/index2.htm>.

69. *Brasserie Pietra, dossier de présentation* [online]. [le 25 avril 2009]. Accessible sur WWW : http://www.brasseriepietra.com/fr/pdf/DP_brasseriepietra_fr.pdf.
70. *Brasserie Sainte-Colombe* [online]. [le 18 mars 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.roche-aux-fees.com/bierecol.html>.
71. *Brasserie St Germain* [online]. [le 23 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.page24.fr/>.
72. *Brasseries Kronenbourg* [online]. [le 22 avril 2009]. Accessible sur WWW : http://www.brasseries-kronenbourg.com/_corporate/sommaire/index.htm.
73. *Brasseries Kronenbourg, Fiche identité* [online]. 2009 [le 22 avril 2009]. Accessible sur WWW : http://www.brasseries-kronenbourg.com/_corporate/societe/fiche-identite-bk.pdf.
74. *Brasseurs de France* [online]. [le 11 mars 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.brasseurs-de-france.com/#/>.
75. *Brasseurs du Sornin* [online]. [le 24 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.patdef.com/>.
76. *Brasseurs Savoyards* [online]. [le 24 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.brasseurs-savoyards.fr/>.
77. *Breizh Topos* [online]. [le 26 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://breizhtopos.free.fr/PAGES/accueil-bretagne22.gif>.
78. *Bretagne environnement* [online]. [le 18 février 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.bretagne-environnement.org/Territoire-activites>.
79. *Brigantine* [online]. [le 23 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.biere-pornic.com/index2.html?agree=0>.
80. *Britt-Brasserie de Bretagne* [online]. [le 16 mars 2009]. Accessible sur WWW : http://www.produitenbretagne.com/Annuaire_des_membres-287-12-0-0.html?#anchor-265-12.
81. *Carte des brasseries régionales* [online]. Le 6 mars 2008 [le 23 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.amis-biere.org/spip.php?rubrique26>.

82. *CCLF Chiffres clés* [online]. [le 14 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.cidre-ecusson.com/cclf_marche.php>.
83. *CCLF Circuits de distribution* [online]. [le 14 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.cidre-ecusson.com/cclf_distrib.php>.
84. *Ch'ti* [online]. [le 23 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.chti.com/index.htm>>.
85. *Chambre régionale de commerce et d'industrie de Bretagne* [online]. [le 20 février 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.bretagne.cci.fr/>>.
86. *Chiffres clés Bretagne* [online]. 2008 [le 20 février 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.bretagne.cci.fr/files/crci_bretagne/economie-territoire/Chiffres_cles_2008.pdf>.
87. *Christophe Noyon Brasseur* [online]. [le 23 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.bieredes2caps.com/>>.
88. *Cidre du Pays d'Auray* [online]. [le 2 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.cidrerie-fermier-pays-auray.com/>>.
89. *Cidre fermier Le Brun* [online]. [le 10 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.cidrelebrun.com/>>.
90. *Cidre Melenig* [online]. [le 16 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.cidremelenig.fr/>>.
91. *Cidre Normandie* [online]. [le 15 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.calvados-drouin.com/calvados/cidre-normandie.html>>.
92. *Cidrerie de Colpo* [online]. [le 12 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.lesproduitsduterroir.com/index.asp?ID=361&IDF=336>>.
93. *Cidrerie de la Vallée de la Seiche* [online]. [le 17 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.valleedelaseiche.fr/1.html>>.
94. *Cidrerie du Prest* [online]. [le 19 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.cidreduprest.com/ElementsRubrique.aspx?SITE=GPRESTM&RUB=1&MP_S_S_RUB=ELEM&MP_ELТ=DETAI&PAGE=1>.

95. *Cidrerie du terroir* [online]. [le 8 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.portes-ouvertes-cidrieries.com/56.html#terroir>>.
96. *Cidrerie du Terroir* [online]. [le 9 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.cidrieduterroir.com/>>.
97. *Cidrerie du Terroir* [online]. [le 9 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.cidrieduterroir.com/images/presse/article_03.jpg>.
98. *Cidrerie Gilles Barbé* [online]. [le 14 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.gillesbarbe.fr/>>.
99. *Cidrerie Guillou - Le Marec* [online]. [le 18 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.bolee-de-paimpol.com/>>.
100. *Cidrerie Le Rhun* [online]. [le 15 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.cidre-le-rhun.com/>>.
101. *Cidrerie Nicol* [online]. [le 9 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.cidres-nicol.fr/>>.
102. *Cidrerie Viard* [online]. [le 18 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.cidrerieviard.com/fr/Index.htm>>.
103. *Cidreries du Calvados La Fermière* [online]. [le 14 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.cidre-ecusson.com/>>.
104. *Cidres Nicol* [online]. [le 8 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.portes-ouvertes-cidrieries.com/56.html#nicol>>.
105. *Classement des brasseries par département* [online]. [le 20 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.saveur-biere.com/annuaire-brasserie.php>>.
106. *Coat Albret* [online]. [le 14 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.coat-albret.com/index2.php>>.
107. *Coreff* [online]. [le 20 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://91.121.31.27/coreff/>>.

108. *Coteaux nantais* [online]. [le 20 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://guide-du-gourmet.com/fr/bio/liquides.php>>.
109. *Découvrez notre gamme de bières La Choulette et toutes nos spécialités...* [online]. [le 23 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.lachoulette.com/choulette/produit.html>>.
110. *Des services au plus près du terrain* [online]. [le 21 février 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.ofis-bzh.org/fr/services/index.php>>.
111. *Distillerie Gilbert Holl* [online]. [le 19 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.gilbertholl.com/>>.
112. *Distillerie Warenghem* [online]. [le 21 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.distillerie-warenghem.com/htdocs/warenghem.htm>>.
113. *Duyck* [online]. [le 24 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.duyck.com/index1.php>>.
114. *En Alsace, mise en bière pour la brasserie Fischer* [online]. Le 30 mai 2008 [le 20 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.lepoint.fr/actualites-economie/2008-05-30/en-alsace-mise-en-biere-pour-la-brasserie-fischer/916/0/249350>>.
115. *Estimations d'emploi salarié et non salarié par secteur d'activité et par département au 31 décembre* [online]. [le 15 février 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.insee.fr/fr/themes/tableau.asp?reg_id=2&ref_id=emptc002>.
116. *Ets Chapron - Cidre Sorre* [online]. [le 16 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.pays-de-dol.com/index_fr.php?PID=56&window=clear>.
117. *Ets Guillet / Cidres Kerisac* [online]. [le 10 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.produitenbretagne.com/Annuaire_des_membres-287-35-0-0_printv.html>.
118. *Ferme Brasserie Beck* [online]. [le 22 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.fermebeck.com/>>.
119. *Ferme des Landes* [online]. [le 17 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.fermedeslandes.com/>>.

120. *Ferme Saint-Charles* [online]. [le 18 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.fermesaintcharles.fr/>>.
121. *François Séhédic* [online]. [le 12 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://cidre-sehedic.fr/>>.
122. *Gayant Brewers, Key figures 2006* [online]. [le 22 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.brasseurs-gayant.com/htm/chiffres_cles2001.htm>.
123. *Grande Brasserie de Nouvelle-Calédonie* [online]. [le 25 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.gbnc.nc/presentation-de-la-gbnc/presentation>>.
124. *Heineken Entreprise* [online]. [le 22 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.heineken-entreprise.fr/accueil_1.html>.
125. *Histoire de la bière* [online]. [le 12 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.guidedesbieres.com/histoire-de-la-biere.php>>.
126. *Histoire de la brasserie* [online]. [le 16 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.champigneulles.fr/Brasserie.htm>>.
127. *Historique du découpage administratif et arbitraire de la Bretagne...* [online]. [le 12 février 2009]. Accessible sur WWW : <<http://nantesbzh.chez.com/PDL.html>>.
128. *InBev France* [online]. [le 23 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.inbev.fr/3BA8C3B9082D4EF688C668568C05DA4C.htm>>.
129. *Info-cidre* [online]. [le 3 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.info-cidre.com/sommaire.htm>>.
130. *Just Beer vous propose un voyage en Bretagne* [online]. [le 16 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://justbeer.chez.com/html/Degustations/Degustation310305.pdf>>.
131. *Kerisac* [online]. [le 8 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.cidre-kerisac.com/Default.htm>>.
132. *Kerloïck* [online]. [le 16 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.kerloick.com/>>.

133. *L'économie bretonne en 14 indicateurs* [online]. 2006 [le 20 février 2009]. Accessible sur WWW : http://www.bretagne.cci.fr/files/crci_bretagne/economie-territoire/L-Economie_bretonne_en_14_indicateurs.pdf.
134. *L'épopée d'une brasserie* [online]. [le 24 avril 2009]. Accessible sur WWW : http://www.assoreennes.org/article.php3?id_article=78.
135. *L'Ermitage* [online]. [le 13 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.hotel-ermitage.com/index2.html>.
136. *L'étiquette de bière, la bière par l'étiquette* [online]. [le 17 mars 2009]. Accessible sur WWW : <http://etiquettedebiere.free.fr/>.
137. *L'hermine et la devise bretonne* [online]. [le 24 février 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.portailbreton.net/hermine.php>.
138. *L'Ille-et-Vilaine – présentation générale* [online]. [le 12 février 2009]. Accessible sur WWW : http://www.bretagne.pref.gouv.fr/sections/prefecture/l_ille-et-vilaine/presentation_general/.
139. *La bière et son histoire* [online]. [le 12 mars 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.brasserie-graindorge.net/histoire.php>.
140. *La Bracine* [online]. [le 18 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.bracine.com/>.
141. *La brasserie de Champigneulles est à vendre* [online]. Le 16 février 2006 [le 21 avril 2009]. Accessible sur WWW : http://www.touteslesbieres.fr/news/breve_391_la+brasserie+champigneulles+est+vendre.html.
142. *La Brasserie de St-Sylvestre* [online]. [le 23 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.brasserie-st-sylvestre.com/Pages/baseaccu.html>.
143. *La Brasserie de Tahiti* [online]. [le 25 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.brasserie-detahiti.com/fr/index.php>.
144. *La Brasserie du Pilat* [online]. [le 23 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.brasserie-dupilat.com/>.

145. *La Brasserie Duyck à Jenlain* [online]. [le 21 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.lachope.com/brasserie-duyck-a-jenlain.php>.
146. *La Brasserie Lancelot* [online]. [le 18 mars 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.brasserie-lancelot.com/bieres-brasserie-lancelot.php>.
147. *La Ch'ti fête ses 30 ans !* [online]. [le 23 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.lachope.com/reportages-30ans-chti.php>.
148. *La Dauphiné* [online]. [le 23 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.la-dauphine.fr/la-dauphine-web/Accueil.html>.
149. *La fabrication du cidre* [online]. [le 4 avril 2009]. Accessible sur WWW : http://rene.clementi.free.fr/archives/cidre/fabrication_cidre.html.
150. *La filière cidricole en Bretagne* [online]. [le 7 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.fruitsdebretagne.net/documentation/cidre/filierecidricole.php>.
151. *La filière cidricole en Normandie* [online]. [le 14 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.cra-normandie.fr/agricopie/cidrico.htm>.
152. *La Loire, un terroir pour les bières bio* [online]. Le 15 mars 2007 [le 25 avril 2009]. Accessible sur WWW : http://www.rhonealpes-tourisme.fr/articles/loire/bio/la-loire-un-terroir-pour-les-bieres-bio-649-2.html?from_dossier=64.
153. *La micro-brasserie* [online]. [le 24 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.brasserie-de-verdun.com/brasseri/brasseri.htm>.
154. *La mode celte fait renaître les brasseries bretonnes* [online]. [le 15 mars 2009]. Accessible sur WWW : http://www.lhotellerie-restauration.fr/lhotellerie/Articles/2610_22_Avril_1999_Biere/La_mode_celte.html.
155. *La Morgat* [online]. [le 31 mars 2009]. Accessible sur WWW : <http://brasseriela-morgat.free.fr/>.
156. *La présentation de l'agriculture en Bretagne* [online]. Le 9 février 2006 [le 20 février 2009]. Accessible sur WWW : http://www.bretagne.pref.gouv.fr/sections/agriculture/l_agriculture_en_bre/la_presentation_de_l/.

157. *Lactiwell* [online]. [le 22 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.lactiwell.com/>>.
158. *Lauth* [online]. [le 23 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.brasserie-restaurant-lauth.com/>>.
159. *Le Bressan* [online]. [le 1^{er} avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://bressan.pub.free.fr/>>.
160. *Le cidre* [online]. [le 10 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://ecoles.ac-rouen.fr/butot_venesville/cidre.htm>.
161. *Le cidre breton* [online]. [le 7 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.lecidrebretton.com/index.php?page=filiere&menu=cidriers&ssmenu>>.
162. *Le cidre breton produits* [online]. [le 7 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.lecidrebretton.com/index.php?page=produits&menu=cidre&ssmenu=&PHPSSESID=71e6d34cef92c79d6787545aef991d16>>.
163. *Le cidre Val de Rance* [online]. [le 14 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.le-bretagne.com/f/valderance.html>>.
164. *Le Domaine familial Louis Dupont* [online]. [le 17 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.calvados-dupont.com>>.
165. *Le moulin à bière* [online]. [le 21 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.lemoulinabiere.com/modulosite2/fiche.php?id=109&fr=1>>.
166. *Le processus de fabrication de la bière* [online]. [le 12 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://membres.lycos.fr/poinsepi/processus.htm>>.
167. *Le processus de fabrication de la bière* [online]. [le 12 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://membres.lycos.fr/poinsepi/processus.htm>>.
168. *Le Val de la Chèvre* [online]. [le 14 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.cidre-tropee.com/accueil.html>>.
169. *Les 3 brasseurs* [online]. [le 1^{er} avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.les3brasseurs.com/>>.

170. *Les arrondissements, les circonscriptions, les cantons, les communes, les députés et les conseillers généraux* [online]. [le 13 février 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.morbihan.pref.gouv.fr/prefecture/Le_departement_en_cartes/elus_locaux/Les_cartes>.
171. *Les bières bretonnes* [online]. Le 19 février 2008 [le 19 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.terresceltes.net/Les-bieres-bretonnes.html>>.
172. *Les brasseries nantaises* [online]. Le 16 mai 2008 [le 16 mars 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.ebeer.fr/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=92>.
173. *Les Brasseurs de Gayant* [online]. [le 22 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.brasseurs-gayant.com/htm/chiffres_cles2001.htm>.
174. *Les Brasseurs de Gayant à Douai* [online]. [le 17 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.lachope.com/brasserie-brasseurs-de-gayant-a-douai.php>>.
175. *Les Brasseurs de Lorraine* [online]. [le 24 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.brasseurs-lorraine.com/>>.
176. *Les brasseurs en Alsace* [online]. Mars 2004 [le 20 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.strasbourg.cci.fr/web/pointeco/pe_dossiers/pe_dos_t1/brasseurs_alsace1735.php>.
177. *Les Celliers Associées* [online]. Septembre 2003 [le 8 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.gazettelabo.fr/2002archives/prives/2003/80celliers.htm>>.
178. *Les Chopes du moulin* [online]. [le 21 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.leschopesdumoulin.com/lamicrobrasserie.html>>.
179. *Les cidres Duché de Longueville* [online]. [le 15 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.csrta.com/fr/les-cidres-duche-de-longueville.html>>.
180. *Les Fous* [online]. [le 31 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.les-fous.com/>>.
181. *Les industries agro-alimentaires* [online]. Le 23 février 2006 [le 20 février 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.bretagne.pref.gouv.fr/sections/agriculture/l_industries_agro-al/>.

182. *Les maisons à pans de bois de Quimper* [online]. [le 17 février 2009]. Accessible sur WWW : http://www.mairie-quimper.fr/66276051/0/fiche___pagelibre/&RH=SQDECOBR&RF=DECOUVPATMONM AIBO>.
183. *Les service de l'État dans le Finistère* [online]. [le 12 février 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.finistere.pref.gouv.fr/>>.
184. *Les Vergers de la Côte de Granit* [online]. [le 16 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.cidrebio.com/>>.
185. *L'histoire de la brasserie dans le Nord-Pas-de-Calais...* [online]. [le 21 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.lachope.com/histoire-regionale.php>>.
186. *Liste des brasseries françaises en activité par régions* [online]. Le 21 avril 2009 [le 22 avril 2009]. Accessible sur WWW : http://pagesperso-orange.fr/yves.bou/brasseries/brasseries_francaises.htm>.
187. *Lizio : deux cidreries artisanales fusionnent* [online]. Le 30 octobre 2007 [le 11 avril 2009]. Accessible sur WWW : http://www.lorient.maville.com/actu/actudet_-Lizio-deux-cidreries-artisanales-fusionnent-_dep-460375_actu.Htm>.
188. *Loïc Raison / CSR SA* [online]. [le 10 avril 2009]. Accessible sur WWW : http://www.produitenbretagne.com/Annuaire_des_membres-287-211-0-0_printv.html>.
189. *Loïc Raison* [online]. [le 9 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.loicraison.fr/>>.
190. *Loïc Raison. « A nous de rénover notre image »* [online]. Le 15 juillet 2008 [le 7 avril 2009]. Accessible sur WWW : http://www.letelegramme.com/ig/generales/fait-du-jour/loic-raison-nous-de-renover-notre-image-20080715-3387273_1395249.php>.
191. *Maitre Brasseur* [online]. [le 22 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.maitrebrasseur.com/>>.
192. *Markus bière* [online]. [le 22 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.markusbiere.com/>>.

193. *Marmhote* [online]. [le 22 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.marmhote.com/img/dept/bretagne.gif>>.
194. *Météor* [online]. [le 21 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.brasserie-meteor.fr/index.php>>.
195. *Météor, la brasserie en quelques chiffres* [online]. [le 21 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.brasserie-meteor.fr/decouvrez-la-brasserie/brasserie-alsacienne-meteor-en-quelques-chiffres.html>>.
196. *Mor Braz* [online]. [le 20 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://pagesperso-orange.fr/morbraz/>>.
197. *Moulins d'Ascq* [online]. [le 24 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://web.lerelaisinternet.com/moulinsdascq/>>.
198. *Muscadet et Gros Plant* [online]. [le 19 février 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.tourismebretagne.org/fr/bretagne-gastronomie/specialites/boissons/muscadet.cfm?pageName=boissons>>.
199. *Ninkasi* [online]. [le 24 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.ninkasi.fr/>>.
200. *Nouvelle brasserie bretonne : brasserie Touken* [online]. 2007 [le 19 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.saveur-biere.com/biere-brasserie/index.php?nouvelle-brasserie-brasserie-touken>>.
201. *Orson Ale* [online]. [le 27 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.orsonale.com/>>.
202. *Parti fédéraliste Provence : Bretagne et Loire Atlantique* [online]. Le 15 janvier 2003 [le 19 février 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.parti-federaliste.fr/paca/communiqués_paca_03_01_15.html>.
203. *Philomenn, Brasserie Artisanale Touken* [online]. [le 18 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://philomenn.fr/index.php?id=1>>.
204. *Populations légales 2006 des régions* [online]. [le 13 février 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.insee.fr/fr/ppp/bases-de-donnees/recensement/populations-legales/france-regions.asp>>.

205. *Populations légales 2006 pour les départements et les collectivités d'outre-mer* [online]. [le 13 février 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.insee.fr/fr/ppp/bases-de-donnees/recensement/populations-legales/france-departements.asp>>.
206. *Portail des chambres de commerce et d'industrie : La Bretagne* [online]. [le 20 février 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.tableaubordcerci.fr/www/fr/accueil/bretagne.aspx>>.
207. *Portrait of the Regions, France - Bretagne* [online]. [le 13 février 2009]. Accessible sur WWW : <<http://circa.europa.eu/irc/dsis/regportraits/info/data/en/fr52.htm>>.
208. *Préfecture des Côtes-d'Armor* [online]. [le 13 février 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.cotes-darmor.pref.gouv.fr/page.asp?/les-cotes-d-armor/>>.
209. *Présentation de la région* [online]. [le 13 février 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.insee.fr/fr/regions/bretagne/default.asp?page=faitsetchiffres/presentation/presentation.htm>>.
210. *Promouvoir la culture galloise en Ille-et-Vilaine* [online]. Le 15 mai 2008 [le 23 février 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.ille-et-vilaine.fr/actions/culture-ille-et-vilaine/priorite-culture-gallose.html>>.
211. *Quatrième trimestre 2007 : l'économie bretonne en demi-teinte* [online]. Avril 2008 [le 20 février 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.insee.fr/fr/insee_regions/bretagne/rfc/docs/Flash141.pdf>.
212. *Région Bretagne* [online]. [le 14 février 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.bretagne.fr>>.
213. *SAS Bossier Yves* [online]. [le 14 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://cidrekerne.com/>>.
214. *Taux de chômage localisés trimestriels par région (en moyenne trimestrielle - données CVS)* [online]. [le 15 février 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.insee.fr/fr/themes/tableau.asp?reg_id=99&ref_id=CMRSOS03311>.
215. *Terken, ou comment la brasserie s'en fut...* [online]. Le 20 septembre 2008 [le 21 avril 2009]. Accessible sur WWW :

<http://www.lavoixeco.com/actualite/Secteurs_activites/Commerces_et_Distribution/2008/09/20/article_terken-ou-comment-la-brasserie-s-en-fut.shtml>.

216. *Tourisme et loisirs en Bretagne* [online]. [le 24 février 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.bretagne.com/>>.
217. *Toutes les bières du Nord-Pas-de-Calais* [online]. [le 22 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.brassersdunord.fr/brassers_bieres_npdc.htm>.
218. *Tradition lorraine : la bière de Saint-Nicolas-de-Port renaît* [online]. Le 17 février 2009 [le 24 avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://histoirepatrimoinebleurillois.hautetfort.com/archive/2009/02/17/tradition-lorraine-la-biere-de-saint-nicolas-de-port-renait.html>>.
219. *Tri Martolod* [online]. [le 20 mars 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.trimartolod.fr/pages/accueil.php>>.
220. *Une brasserie artisanale à Penhoët* [online]. Le 14 janvier 2006 [le 1^{er} avril 2009]. Accessible sur WWW : <<http://www.houblon.net/spip.php?article2795>>.
221. *Voici la bière qui fait sa pub d'un seul clic* [online]. Le 28 janvier 2009 [le 2 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.ouest-france.fr/actu/actuDet_-Voici-la-biere-qui-fait-sa-pub-d-un-seul-clic-_8620-807804_actu.Htm>.
222. *Yves Bosser* [online]. [le 16 avril 2009]. Accessible sur WWW : <http://www.cidref.fr/fr/yves_bosser.htm>.

7.3 Autres sources

223. *Informations internes de la Brasserie Lancelot*
224. *Informations internes de la Taverne Saint-Martin*

7.4 Dictionnaires

225. *Dico Agence Bretagne Presse* [online]. Accessible sur WWW : <<http://www.agencebretagnepresse.com/cgi-bin/dico.cgi>>.

226. *Dicos, Collection Microsoft Encarta 2006.*
227. *Dictionnaire Hachette.* Paris : Hachette Livre, 2001. ISBN 2.01-2805-15.9.
228. *Millenium 7, version 7.5.6.0.* Accessible sur WWW : < <http://www.pc-slovníky.cz> >.

8 RÉSUMÉ

Tato práce se zabývá výrobou piva a cidru (jablečného vína) v oblasti pěti departementů historického regionu Bretaně. Práce je uspořádána celkem do osmi kapitol, z nichž vlastní práci tvoří šest kapitol, které jsou dále rozděleny až do čtyř úrovní podkapitol. První kapitola uvádí čtenáře do tématu, seznamuje je s cíli studie a použitými metodami a zdroji. V druhé kapitole je čtenář obeznámen s identitou regionu, s jejím administrativním rozdělením, geografickými podmínkami, historií, kulturním dědictvím a ekonomickou situací. Třetí kapitola je věnována pivu. Zabývá se krátce historií a procesem výroby tohoto nápoje a dále pak analyzuje trh s pivem v Bretani a představuje jednotlivé pivovary. Nakonec jsou pro porovnání zmíněny další významné francouzské pivovarnické regiony a pivovary. Čtvrtá kapitola nám přibližuje situaci týkající se cidru v Bretani a ve světě podobným způsobem jako v předchozí kapitole. Bretonský trh se cidrem je srovnáván se svým největším konkurentem, Normandií. Pátá kapitola je zaměřena prakticky. Obsahuje dotazník, který odkrývá preference a zvyky současné generace Francouzů a jejich povědomí o francouzských pivech a cidrech. Výsledky dotazníku tak odhalují rozdíly v konzumaci těchto nápojů v Bretani a v ostatních regionech a svědčí tak o velikosti a významu bretonského trhu s těmito nápoji. Zároveň výsledky dotazníku potvrzují fakta uvedená v předchozích kapitolách. Šestá kapitola pak shrnuje získané poznatky a uvádí závěry, ke kterým autor dospěl během zkoumání této otázky. Za závěrem následuje seznam použité literatury a resumé v českém jazyce.