

Juin 2020

KRONENBOURG SAS, LEADER ET ANIMATEUR DE LA BIÈRE SANS ALCOOL EN FRANCE

Initiées au début des années 2000 avec le lancement de Kronenbourg Pur Malt, les bières sans alcool ont pris véritablement leur essor en 2015 avec l'arrivée de Tourtel Twist, bière aromatisée aux fruits sans alcool 0,0%. A tel point qu'aujourd'hui, les bières aromatisées aux fruits sans alcool ont dépassé en volume les bières blondes sans alcool traditionnelles.

Le segment des bières sans alcool en GMS a progressé en volume d'environ 21,5 %⁽¹⁾ en moyenne chaque année depuis 3 ans, soit un rythme 7 fois plus rapide que le marché de la bière. Les bières sans alcool répondent à une attente de plus en plus forte des consommateurs. L'offre s'est énormément diversifiée à l'image du portefeuille de bières sans alcool de Kronenbourg SAS.

Déjà pionnier dans les années 60 avec Tourtel et plus récemment avec les lancements de 1664 Blonde 0,5% en 2014 et 1664 Blanc 0,5% en 2017, **Kronenbourg SAS vient de lancer début juin 1664 Blonde 0.0%**, une bière sans alcool exprimant avec fraîcheur toute la quintessence de son houblon rare. Un pas de plus pour le brasseur français qui illustre ainsi son rôle d'acteur majeur de la bière sans alcool et d'animateur permanent de ce segment ultra-dynamique.

A l'occasion du lancement de 1664 Blonde 0,0%, Rémy Sharps, PDG de Kronenbourg SAS, rappelle que *« l'arrivée de 1664 sans alcool 0,0 %, donne un nouveau coup d'accélérateur au marché. La consommation de bière sans alcool est aujourd'hui essentiellement tirée par de nouveaux modes de vie plus responsables sans renoncer pour autant à la recherche de goût et de diversité. De plus, les bières sans alcool n'empiètent pas sur les autres types de bière mais au contraire attirent de nouveaux consommateurs ou créent de nouvelles habitudes de consommation. Pour toutes ces raisons, ce segment est prioritaire pour Kronenbourg SAS et nous sommes persuadés qu'il a devant lui un beau potentiel de croissance. »*

LE ROLE SOCIAL DE LA BIÈRE SANS ALCOOL

Ces dernières semaines, marquées par la période de confinement liée à la pandémie du Covid-19, ont mis en lumière le rôle que peuvent jouer les bières sans alcool et l'alternative qu'elles offrent par rapport aux boissons alcoolisées.

La bière sans alcool a un véritable rôle à jouer au sein de la vie sociale. C'est une boisson de partage qui accompagne les moments de convivialité. Partie prenante de la fête et de la relation conviviale, la bière sans alcool a aussi vocation à accompagner la vie quotidienne (apéros, réunions entre amis...) et les événements conviviaux (privés ou festivals et autres événements). Ce peut être aussi une boisson intimement liée aux bistrotts/cafés/brasseries, lieux qui participent à la vie quotidienne.

La bière sans alcool, qui aujourd'hui arrive à conserver son caractère avec les techniques éprouvées de fabrication, trouve aussi de plus en plus sa place à table autour de bons moments gourmands et de partage. On observe un regain d'intérêt des Français pour la table, et qui s'est accentué avec la période de confinement que nous avons connu. En effet, les Français se mettent plus que jamais derrière leurs fourneaux : les émissions culinaires affichent des records d'audience, les recettes et tours de main s'échangent dans les médias comme sur les réseaux sociaux, les aides à cuisiner, comme les paniers contenant tout pour préparer des plats, démultiplient leurs ventes. La variété de l'offre de bières sans alcool qui multiplie les saveurs et les couleurs encourage aux accords mets-bières.

UN DES SEGMENTS LES PLUS DYNAMIQUES DU MARCHÉ

Avec une offre croissante et diversifiée, mais aussi une qualité gustative qui n'a cessé de s'améliorer ces dernières années, la bière sans alcool ne se cantonne plus à une place de second rang. Faisant de plus en plus d'adeptes, elle dynamise le marché de la bière.

Ayant commencé à émerger dès les années 60 à l'initiative de Kronenbourg (Tourtel), elle a été relancée il y a une vingtaine d'années. Ce type de bière répond aujourd'hui à une réelle tendance de fond en faveur de comportements plus responsables et d'une meilleure maîtrise de la consommation d'alcool. **Selon une étude récente, 82 % des Français essaient de modérer leur consommation d'alcool⁽²⁾.** Une tendance aussi soutenue par de nouveaux modes de consommation telle la nouvelle vague du « nolo » (« no and low alcohol », soit pas ou moins d'alcool) qui prend de l'ampleur en France, notamment chez les millennials⁽³⁾. « *Concernant les bières sans alcool, nous sommes passés d'une consommation contrainte à une consommation volontaire* » note Agnès d'Anthonay, Directrice des Affaires Publiques et du Développement Durable de Kronenbourg.

▪ **Le sans alcool dynamise le marché de la bière en France**

En 2019, le segment du sans alcool pèse en volume 3,6 % du marché de la bière en Grande Distribution (GMS)⁽⁴⁾. Son Poids ne cesse de grandir. En 2 ans, il a gagné 1 point de parts de marché. Dynamisée par Tourtel Twist, la croissance est plus rapide dans les bières aromatisées sans alcool qui représentent 2 % du marché et qui devancent maintenant les bières blondes sans alcool qui pèsent 1,6 %.

En valeur, les progressions sont aussi significatives. Le chiffre d'affaires des bières sans alcool (113 M€) progresse de 6,6 % en 2019 vs 2018⁽⁴⁾.

▪ **L'offre s'étoffe et se diversifie pour répondre à l'attente des consommateurs**

Ces taux de croissance sont soutenus par une offre qui se développe, permettant de varier les expériences de consommation, mais aussi par une demande accrue des consommateurs. Le sans-alcool s'inscrit pour partie dans une volonté de consommer plus sain et « sans ».

Les sans-alcool, hors les panachés, recouvrent en effet des réalités fort distinctes :

- le segment historique des sans-alcool à fermentation stoppée (degré d'alcool inférieur ou égal à 1,2% et souvent proche de 0,5%),
- les 0.0 % obtenues par un processus d'évaporation sous vide de l'alcool,
- les aromatisées, à base de bière 0.0%, de jus de fruits et de plantes, qui contribuent à élargir le territoire de la bière à des femmes ou des amateurs de nouvelles dégustations.

En résumé, les bières sans alcool constituent une catégorie multiforme, en pleine mouvance, où tous les espoirs sont permis, puisqu'elle pèse en volume moins de 4 % du marché de la bière en 2019⁽⁵⁾, contre plus de 15 % en Espagne, le champion européen.

**BIERE SANS ALCOOL, UNE MENTION
REGLEMENTEE**

En France selon la définition officielle, la dénomination « bière » est réservée à une boisson obtenue par fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir du malt de céréales, de matières premières issues de céréales, de sucres alimentaires et de houblon, de substances conférant de l'amertume provenant du houblon, d'eau potable. Le malt de céréales représente au moins 50 % du poids des matières amylacées ou sucrées mises en œuvre. L'extrait sec représente au moins 2 % du poids du moût primitif. Des herbes aromatiques ou des épices naturelles peuvent être ajoutées à la bière si l'adjonction de ces ingrédients ne confère pas au produit final de manière perceptible les caractéristiques aromatiques typiques de ces ingrédients. Les ingrédients ajoutés sont mentionnés dans l'étiquetage du produit.

La dénomination "bière sans alcool" est réservée à la bière qui présente un titre alcoométrique acquis inférieur ou égal à 1,2 % en volume, à la suite d'une dés-alcoolisation ou d'un début de fermentation. *

*Source : Décret n°92-307 du 31 mars 1992 portant application de l'article L. 412-1 du code de la consommation en ce qui concerne les bières-
Version consolidée au 30 janvier 2017

KRONENBOURG SAS : L'ACTEUR HISTORIQUE DE LA BIÈRE SANS ALCOOL EN FRANCE

▪ Il y a plus de 50 ans, Kronenbourg SAS est pionnier avec Tourtel

Depuis longtemps, Kronenbourg SAS prend l'initiative dans l'univers de la bière sans alcool. Précurseur, le premier brasseur français ouvre la voie dès les années 60 avec la marque Tourtel, première du genre. Cette innovation connaîtra un succès durable jusque dans les années 1990. Mais le marché n'est pas encore tout à fait prêt pour ce type de consommation et il faut attendre quelques décennies pour que ce segment prenne son véritable essor.

KRONENBOURG SAS, 55 ANS D'INNOVATION DANS LA BIÈRE SANS ALCOOL

Fidèle à son esprit pionnier, Kronenbourg a été le premier brasseur à se lancer sur la voie de la bière sans alcool, avec des innovations régulières qui ont marqué le marché et ont fait varier les expériences gustatives.

1964 - Kronenbourg lance la Tourtel, bière aromatisée sans alcool, première du genre.

2000 - Création de Kronenbourg Pur Malt : une bière qui a la couleur et le goût d'une Kronenbourg mais sans alcool. Une prouesse due à l'expertise des Maîtres Brasseurs de Kronenbourg.

2014 - Lancement de la 1664 Blonde sans alcool. Il s'agit de la première bière premium sans alcool.

Kronenbourg amorce ainsi sa montée en gamme dans ce segment.

2015 - Naissance de la Tourtel Twist, la première boisson à base de bière sans alcool 0,0% et aux jus de fruits, qui s'impose dès la première année comme la meilleure innovation du rayon bière des dix dernières années⁽⁶⁾. Cette nouveauté permet à Kronenbourg SAS de recruter plus de trois millions de foyers consommateurs en six ans⁽⁴⁾.

2017- 1664 Blanc sans alcool : une nouvelle prouesse des Maîtres Brasseurs de Kronenbourg SAS qui ont réussi à restituer toute la fraîcheur fruitée au goût d'agrumes de 1664 Blanc, avec seulement 0,5% d'alcool. Le même goût de la bière blanche pour ceux qui ne veulent pas consommer d'alcool.

2019 - Tourtel Botanics, fait son entrée en GMS avec deux saveurs, Citron vert & Fleur de Sureau et Cranberry & Romarin. C'est la rencontre de l'infusion de l'orge et du goût parfaitement équilibré des plantes et des fruits dans une boisson pétillante sans sucres ajoutés (Tourtel Botanics contient les sucres naturellement présents dans les jus de fruits et l'orge)... et toujours sans alcool 0,0%. Tourtel Botanics est un vrai succès avec déjà plus de 560 000 foyers acheteurs fin 2019⁽⁷⁾.

2020 – 1664 Blonde 0.0% : la marque lance 1664 Blonde 0,0 % en lieu et place de 1664 Blonde 0,5 %

- **Tout démarre véritablement avec Kronenbourg Pur Malt au seuil du III^e millénaire**

Au seuil du III^e millénaire, une tendance de fond se développe en faveur d'une meilleure maîtrise de la consommation d'alcool et de comportements plus responsables. Kronenbourg SAS capte la tendance. Il y répond avec le lancement dès l'année 2000 de Kronenbourg Pur Malt (KPM pour les amateurs). Affichant moins de 1% d'alcool, Kronenbourg Pur Malt a la couleur, les arômes et les saveurs d'une bière. Rafraîchissante, moins calorique qu'un jus de fruit ou qu'une bière classique, elle apparaît comme l'alternative sans alcool à la classique Kronenbourg. Aujourd'hui, Kronenbourg Pur Malt représente encore 28,8% des bières blondes sans alcool en volume⁽⁴⁾.

- **Aujourd'hui, Kronenbourg SAS propose l'offre la plus variée du marché**

En 2014, la nouvelle 1664 Blonde sans alcool 0,5% vient enrichir la palette de goûts des bières sans alcool... mais non sans saveur. La montée en gamme s'amorce. 1664 Blanc sans alcool suivra en 2017, restituant toute la fraîcheur fruitée au goût d'agrumes de la 1664 Blanc, avec seulement 0,5% d'alcool.

Entre-temps, en 2015, Tourtel Twist, première boisson à base de bière sans alcool 0,0% et aux jus de fruits, a opéré une petite révolution dans le segment en pleine évolution. Captant des consommateurs de tous les univers, elle s'impose dès la première année comme la meilleure innovation du rayon bière des dix dernières années⁽⁶⁾. Kronenbourg signe là l'une de ses plus belles réussites tant sur le plan organoleptique que sur le plan commercial.

- **La bière sans alcool, un levier majeur de la transformation du portefeuille de produits de Kronenbourg SAS**

Dans la mutation progressive du portefeuille de Kronenbourg SAS, le sans-alcool occupe une place stratégique aux côtés des deux autres segments les plus porteurs que sont les bières de dégustation et les bières Tendances : en 2019, le poids des bières de dégustation, des bières Tendances et des bières sans alcool progresse encore dans les ventes totales de Kronenbourg SAS de + 1,7 point pour représenter aujourd'hui 30,9 % des ventes (+ 20,7 points en 10 ans).

Dans la catégorie sans alcool, la marque Tourtel Twist affiche toujours une belle performance avec une progression de + 3,1 % en 2019. La bière sans alcool contribue particulièrement au poids de l'innovation : 3 nouvelles références sans alcool de Kronenbourg SAS, lancées en GMS, se placent dans le Top 10 des innovations 2019 : Tourtel Twist Pêche, Tourtel Twist Cerise, Tourtel Botanics Citron vert et fleur de sureau.

Créer de nouvelles saveurs, voire de nouvelles marques, reste une priorité chez Kronenbourg SAS. Les innovations les plus récentes, de moins de 5 ans, tirent particulièrement la croissance. Elles représentent en 2019 près de 80M€ et pèsent 9,7 % en volume et 11,8 % en valeur dans le portefeuille de Kronenbourg SAS.

COMMENT OBTIENT-ON UNE BIÈRE SANS ALCOOL ? *

C'est tout l'art du brasseur. La bière sans alcool est fabriquée avec les mêmes ingrédients et selon le même procédé de fabrication que la bière. Mais lors de l'assemblage des malts, la maîtrise des températures permet de limiter l'extraction des sucres naturels. Ensuite, une fermentation lente et à basse température est privilégiée afin d'aider tous les arômes de la bière à se développer. Cette fermentation est stoppée rapidement par un abaissement brutal de la température : on obtient ainsi une bière sans alcool. Après la fermentation, la bière Sans Alcool est conservée dans des cuves, à basse température, afin que ses arômes et sa texture s'affinent. Les 0.0 sont obtenues quant à elles par un processus d'évaporation sous vide de l'alcool. Après la fermentation finale, la bière est chauffée autour de 80°C entre 30 minutes et une heure de manière à ce que les molécules d'éthanol s'évacuent peu à peu.

** Chez Kronenbourg SAS*

**KRONENBOURG SAS, LEADER DES BIÈRES SANS ALCOOL
AVEC PRES DE 2/3 DU MARCHÉ**

Pionnier sur le marché des bières sans alcool, Kronenbourg SAS est toujours aujourd'hui l'acteur majeur du marché des bières sans alcool hors panachés. Sa position de leader s'est confortée en 2019 avec 62,8 % de parts de marché du segment⁽⁷⁾ qui regroupe les bières aromatisées sans alcool et les bières blondes sans alcool.

Sur le segment des bières aromatisées sans alcool en 2019, Tourtel enregistre une part de marché de 77,2 % sur le segment⁽⁸⁾ 6 ans après son lancement. Tourtel Twist a recruté plus de 3 millions de foyers acheteurs depuis son lancement en 2015⁽⁷⁾. Pour sa part, 1664 Blanc pèse 4,1% des volumes (+1,2 pts vs 2018).

Sur le segment des bières blondes sans alcool en 2019, Kronenbourg Pur Malt et 1664 Blonde 0,5 % pèsent respectivement 28,8 % et 11,9 % soit 40,6 % des volumes totaux.

**EN 2020, KRONENBOURG SAS CONFIRME SON RÔLE D'ANIMATEUR N° 1
AVEC LE LANCEMENT DE 3 NOUVEAUX LIQUIDES AU 1^{ER} SEMESTRE**

Acteur historique majeur de l'innovation dans les bières sans alcool, Kronenbourg SAS fait la part belle à la bière sans alcool dans la transformation de son portefeuille de produits.

En 2020, il poursuit sa stratégie d'innovation dans le sans alcool avec **le lancement de 1664 Blonde 0.0% début juin**. Fraîche et houblonnée, cette nouvelle recette totalement dépourvue d'alcool s'apprête à créer l'événement cet été au rayon bière. Cette innovation succède à l'arrivée sur le marché au 1^{er} trimestre de deux autres nouveautés.

▪ **1664 Blonde sans alcool évolue vers le 0.0% en GMS et CHD**

En 2014, Kronenbourg a lancé 1664 Blonde sans alcool 0,5%, première bière premium sans alcool, qui amorçait une montée en gamme dans ce segment. Aujourd'hui, cette référence à succès évolue pour devenir 1664 Blonde 0.0 ° pour encore mieux répondre à l'évolution des attentes des consommateurs.

Ce nouveau liquide 0,0% laisse apparaître tous les marqueurs de l'ADN 1664 : le côté rafraîchissant d'une bière blonde et bien sûr la typicité de son houblon rare. Alors que l'1664 Sans Alcool (0,5%) utilisait jusqu'à présent un processus dit de « *stop-fermentation* » (c'est-à-dire avec un arrêt de la fermentation pour éviter la création d'un degré d'alcool supérieur à 0,5%), **1664 Blonde 0.0%** utilise un processus dit de dés-alcoolisation. La bière est ainsi brassée et fermentée puis l'alcool est enlevé par évaporation.

1664 Blonde 0,0% constitue dorénavant avec 1664 Blanc 0,5% lancé en 2017 l'offre sans alcool de la gamme 1664.

▪ **La gamme Tourtel s'agrandit avec 2 nouvelles saveurs**

Tourtel Botanics pêche blanche et Thé vert (uniquement en GMS)

Depuis mars 2020, la gamme s'est élargie avec une nouvelle saveur aux notes de pêche blanche et thé vert, parfaite pour se rafraîchir et partager des moments entre amis sans culpabiliser. Alliant la saveur subtile des plantes et des fruits dans une boisson pétillante, toujours sans alcool 0,0% et sans sucres ajoutés (seuls sont présents les sucres contenus naturellement dans les jus de fruits et l'orge), Tourtel Botanics est un vrai succès avec déjà plus de 560 000 foyers acheteurs ⁽⁸⁾ et un taux de réachat à 59 % ⁽⁹⁾. Tourtel Botanics est sans conservateur, sans colorant, sans édulcorant et sans arôme artificiel.



Tourtel Twist Ananas – Citron vert (uniquement en GMS)

Depuis mars 2020, Tourtel Twist continue de répondre aux attentes des consommateurs, en diversifiant et en élargissant sa gamme de saveurs, avec un nouveau liquide aux notes exotiques qui vient d’arriver dans les rayons. Cette boisson 0,0% allie la gourmandise du jus d’ananas (classé dans le Top 3 des fruits exotiques préférés des Français) et les notes acidulées du jus de citron vert pour toujours plus de rafraîchissement. Le tout toujours sans alcool 0,0%, sans colorant, sans arôme.



Le portefeuille sans alcool

Kronenbourg



1664





Kronenbourg





Tourtel BOTANICALS

3 SAVEURS





Tourtel Twist

8 SAVEURS



Sources :

- (1) IRI Total bières sans alcool hors panachés entre 2016 et 2019
- (2) Global Data's 2016 Q4 Consumer Survey
- (3) D'après le cabinet IWSR, depuis 2015, la consommation de bières sans ou avec peu d'alcool a augmenté de 18 % en Europe de l'Ouest. Avec une prévision de 12 % d'augmentation à la fin de 2022.
- (4) IRI, Total OFF TRADE 2019
- (5) Reputation Institute
- (6) Kantar World Panel CAM P13 2015
- (7) Kantar, CAM P12 2019
- (8) IRI : CAM HMSM P02 2020

KRONENBOURG, BRASSEUR FRANÇAIS DEPUIS PLUS DE 350 ANS

Filiale française du Groupe Carlsberg depuis 2008 et brasseur en Alsace depuis 1664, Kronenbourg est le premier brasseur français.

Nous produisons 700 millions de litres de bière par an dans la plus grande brasserie de France à Obernai (Bas-Rhin) et détenons 30 % du marché à travers un portefeuille de marques diversifiées : Kronenbourg (le grand nom de la bière en France), 1664 (la bière française la plus vendue dans le monde), Grimbergen (la bière de dégustation la plus demandée), Carlsberg (la grande marque internationale), SkØll Tuborg (la nouvelle bière tendance), Tourtel Twist (une boisson à base de bière 0,0 % d'alcool et de jus de fruit), ...

Kronenbourg, c'est plus de 1200 passionnés de la bière. Excellence Brassicole®, Innovation Partagée® et Responsabilité Solidaire® : c'est autour de ces 3 axes que notre entreprise, forte de plus de 350 années d'existence, a construit et poursuit son développement.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

CONTACTS PRESSE

KRONENBOURG

Philippe COLLINET
03 88 27 45 37
philippe.collinet@kronenbourg.com

IMAGE ET ENTREPRISE

Jean-Pierre TUIL
06 81 47 12 48
jptuil@orange.fr

SUIVEZ-NOUS

www.kronenbourg.com
 www.facebook.com/Kronenbourg.sas
 https://twitter.com/kronenbourg_sas