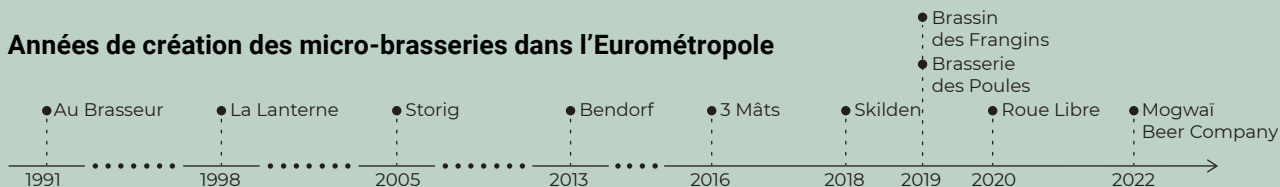
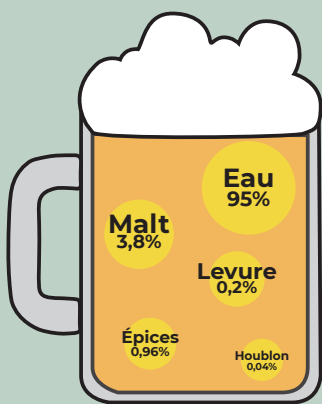


## Les micro-brasseries à la loupe

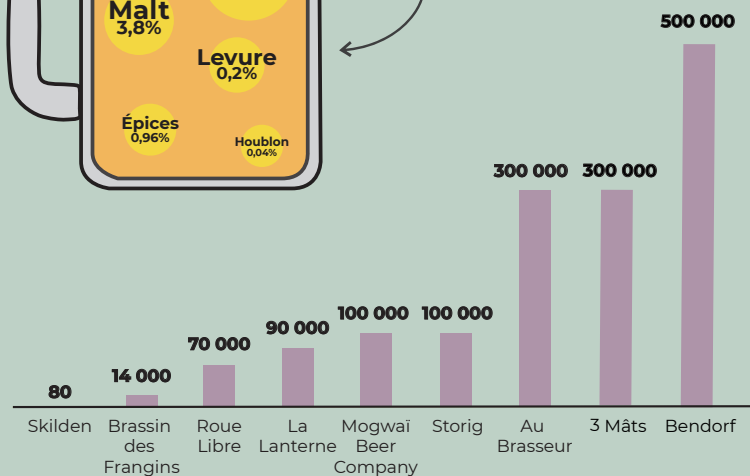
### Années de création des micro-brasseries dans l'Eurométropole



On en trouvait une seule il y a vingt ans, il y en a dix aujourd'hui dans l'Eurométropole strasbourgeoise ; les micro-brasseries se multiplient depuis une dizaine d'années. Appelées brasseries artisanales par les professionnels du milieu, elles se distinguent des brasseries industrielles par leur production : moins de 200 000 hectolitres de bière par an. « À Strasbourg on a beaucoup de nouveaux restaurateurs qui sont enclins à proposer de nouveaux produits et à faire vivre ces petites brasseries », explique Éric Trossat, vice-président du Syndicat des brasseurs d'Alsace en charge des brasseries artisanales. Si cette tendance s'observe partout en France, elle s'est développée tardivement dans le Bas-Rhin, du fait de la présence historique des majors comme Kronenbourg ou Meteor. Au nombre de quatre dans le département, celles-ci produisent plus de 50% de la bière française. Un positionnement dont se distinguent les micro-brasseries, qui vendent souvent leur production sur place.



Que trouve-t-on dans nos pintes ?



Quantité de bière produite en bouteilles de 50 centilitres par an



Lisa Delagneau  
Fanny Gelb