

 **LA
PENSÉE
ET LES ASBL
HOMMES**

Cahier d'Éducation permanente

Dossier n° 2021-031



Toiles@penser

*La culture de la bière :
un patrimoine belge*

Guillaume LIBIOULLE

La Pensée et les Hommes

Émissions de philosophie et de morale laïque
pour la radio et la télévision – Publications

Fondateurs (1954)

Robert HAMAIDE, Georges VAN HOUT

Comité exécutif

Henri CHARPENTIER, , Baudouin DECHARNEUX,
Jacques Ch. LEMAIRE, Fernand LETIST, Philippe LIÉVIN,
Michèle MIGNON, Claude WACHTELAER

Rubriques

Publications – Radio – TV
Colloques – Ateliers philosophiques

Publications

Nathalie DENEUMOUSTIER
02 650 35 90 – revues@lapenseeetleshommes.be

Secrétariat

Myriam GOOSSE
02 640 15 20 – secretariat@lapenseeetleshommes.be

Médias

Fabienne VERMEYLEN
media@lapenseeetleshommes.be

Adresse centrale

Avenue Victoria, 5 – 1000 Bruxelles
<http://www.lapenseeetleshommes.be>

La Pensée et les Hommes

Association reconnue d'Éducation permanente par la Fédération Wallonie-Bruxelles

Connaissez-vous nos publications ?

Nous publions annuellement trois dossiers thématiques et un numéro « Varia ».

Dans sa nouvelle conception, notre revue paraît annuellement sous la forme de trois livres brochés qui comptent chacun environ cent pages et regroupent le point de vue d'une dizaine de spécialistes du sujet traité.

Chaque volume ambitionne de faire le point sur une question relative à la philosophie et à la morale de notre temps ou de traiter en profondeur un sujet qui intéresse les défenseurs des idéaux laïques.

Comment s'abonner à nos publications ?

En effectuant un versement au profit du compte :

IBAN : Be46 0000 0476 6336

de *La Pensée et les Hommes* Asbl

Le prix de l'abonnement annuel s'élève à 40 € en Belgique
ou 50 € pour le reste de l'Europe (pour trois volumes thématiques
et un numéro de « Francs-Parlers »)
ou plus pour un abonnement de soutien.

Pour en savoir plus, visitez notre site Internet

<http://lapenseeetleshommes.be>

Les numéros relatifs à l'abonnement pour l'année 2021 seront consacrés aux thèmes suivants (sous réserve) :

n° 120 – *La symbolique de la grotte*

n° 121 – *Jacques Rifflet, un engagement humaniste pour l'éducation. Hommage*

n° 122 – *Francs-Parlers 2021*

n° 123 – *Panaït Istrati et le mythe du brigand d'honneur*

La culture de la bière : un patrimoine belge

Guillaume LIBIOULLE

Parmi les savoir-faire gastronomiques reconnus en Belgique, la bière et le brassage figurent en bonne place au côté du chocolat et des frites. En effet, avant le réchauffement climatique, notre environnement n'était pas optimal pour la culture du raisin nécessaire à la fabrication du vin. En revanche, il était tout à fait indiqué pour la culture de l'orge et du houblon, deux éléments indispensables à la fabrication de la bière. En conséquence, notre pays a développé un savoir brassicole dès le Moyen Âge avec des corporations de brasseurs. La maison des brasseurs sur la Grand-Place de Bruxelles en témoigne encore aujourd'hui. De même, en région bruxelloise, la toponymie atteste de l'importance de la bière : des noms d'arrêts de tram sont relatifs à la brasserie, par exemple germoir ou levure. Cette culture de la bière en Belgique a d'ailleurs été reconnue patrimoine culturel immatériel¹ par l'UNESCO² en novembre 2016.

¹ L'article deux de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de 2003, le patrimoine culturel immatériel le définit comme : « les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire – ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés – que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine [...] »

² L'UNESCO en français l'*Organisation des Nations unies pour l'éducation les sciences et la culture* est une agence spécialisée de l'ONU créée en 1946 et dont le siège est à Paris. Dans le domaine de la culture, cet organisme est connu pour les notions et la reconnaissance de patrimoine matériel et immatériel de l'humanité.

Les ingrédients de base de la bière

La bière est composée d'au moins quatre éléments : de l'eau – généralement de source –, des céréales, du houblon³, et des levures⁴. Dans un premier temps a lieu dans une malterie l'opération de la transformation des céréales en malt⁵ : l'orge est mise à germer quelques jours pour libérer un maximum de sucre. Lorsque le germe est de la même longueur que le grain, vient l'opération du touraillage le grain est séché à plus ou moins haute température. La température choisie pour le séchage détermine la couleur du malt qui varie du pâle au noir et est responsable de la couleur de la bière. Le brassage proprement dit commence lorsque le malt, auquel on ajoute parfois d'autres céréales comme du blé, est chauffé et est mis à infuser, dans une cuve remplie d'eau. On y adjoint aussi du houblon qui donne son amertume à la bière et assure sa conservation. Le liquide sucré ainsi obtenu, qui sera ensuite ensemencé par les levures, est appelé le moût, tandis que le déchet issu de cette opération est appelé la drêche.

Panorama des fermentations et des bières produites en Belgique

En ce qui concerne la fermentation, il en existe trois types. La fermentation basse, la fermentation haute et la fermentation spontanée. Ce processus par lequel des levures vont transformer le sucre contenu dans le moût en alcool et en gaz carbonique est l'étape clé dans la fabrication de la bière. Les levures respirent et lorsqu'elles ont épuisé tout l'oxygène du liquide, elles fermentent et transforment le sucre en parts égales d'alcool et de CO₂. Les levures qui sont à l'œuvre dans la fermentation basse produisent des bières à un taux d'alcool inférieur ou égal à cinq pour cent, mais beaucoup de gaz carbonique. Ces levures travaillent lentement et à basse température, entre six et dix degrés. Pour être rentable, la production de ses bières doit donc s'opérer sur de grands volumes. Pour cette raison,

³ Le houblon est une plante herbacée vivace grimpante qui est cultivée pour ses cônes (fleurs) utilisés principalement en brasserie. La fonction du houblon dans le brassage est essentiellement d'apporter à la bière son arôme et son amertume caractéristiques. Il modifie également les performances de la levure lors de la fermentation, il contribue à la texture de la bière (sensation en bouche) et par ses propriétés bactéricides, il protège la bière contre les risques d'altération par certains micro-organismes.

⁴ Une levure est un champignon unicellulaire apte à provoquer la fermentation des matières organiques animales ou végétales.

⁵ Le malt est une céréale germée – le plus souvent de l'orge, même si le froment ou le seigle s'y prêtent également – que l'on cuit afin de dégager tous ses arômes. Le malt est la matière de base pour la fabrication de boissons alcoolisées telles que le whisky, le genièvre et surtout la bière.

la production de ce type de bière est réservée principalement aux grands groupes industriels. Parmi ces bières, on retrouve les bières de table, les bières à base de froment que sont les blanches et les pils.

Les bières à haute fermentation, au contraire, s'obtiennent par l'utilisation de levures qui produisent de l'alcool à une température entre quinze et vingt-cinq degrés, elles travaillent plus rapidement, quatre à six jours, et elles produisent des bières avec une forte teneur en alcool entre sept et douze pour cent. Les bières d'abbaye, les trappistes et les bières ambrées peuvent être rangées dans cette deuxième catégorie. Une seconde fermentation a généralement lieu en bouteille avec adjonction de sucre.

Un dernier type de fermentation, dont la Belgique s'est fait une spécialité, est la fermentation spontanée. Cette manière de faire est la plus archaïque, de nos jours, le processus de fermentation est entièrement maîtrisé, car les levures sont cultivées et conservées pour être réutilisées par la suite. Mais il n'en a pas toujours été ainsi. Avant la découverte, par Louis Pasteur⁶, dans la seconde moitié du XIX^e siècle, du rôle des levures dans la fermentation, la transformation du moût sucré en l'alcool restait un mystère. On laissait le moût, la nuit, dans un bac refroidisseur de faible profondeur et les levures présentes à l'état sauvage dans la brasserie⁷ ensemençaient le liquide. À la fin d'un processus de fermentation et de maturation, on obtenait un liquide alcoolisé acidulé et non pétillant – un vin de grain en quelque sorte – le lambic. Ce produit est la préparation de base qui sert à la confection des gueuzes, des faros et des krieks ou autres bières fruitées.

Renommée et reconnaissance : importances des labels

C'est la grande diversité des bières brassées sur son territoire et leur lien avec la gastronomie – plat mijoté à la bière et fromage à pâte lavée à la bière – qui ont valu à la Belgique la reconnaissance par l'UNESCO d'une culture de la bière.

Le lien avec un terroir particulier associé à un savoir-faire particulier, confère aux bières trappistes et aux bières produites de façon artisanale

⁶ Louis PASTEUR (1822-1895) est un chimiste et un microbiologiste français. Très connu pour son vaccin contre la rage en 1885. Il écrivit en 1857 un traité qui démontre de manière définitive le rôle joué par les micro-organismes dans la fermentation.

⁷ Pour la gueuse, il s'agit des levures de type *Brettanomyces bruxellensis* qui sont naturellement présentes dans les environs de Bruxelles et plus particulièrement dans la vallée de la Senne.

leurs valeurs aux yeux du consommateur. Ainsi, les gueuses ne peuvent être produites que dans la vallée de la Senne et dans le *Pajottenland*⁸ et les bières trappistes ne peuvent être brassées que dans une abbaye trappiste⁹. En outre, les moines trappistes, comme certaines brasseries familiales, ne connaissent pas le stress du toujours plus et ne cèdent pas automatiquement à la pression de la demande.

Au début du XX^e siècle, la Belgique comptait 3.223 brasseries. Les deux guerres mondiales avec les réquisitions de matériel – charroi et cuve en cuivre – en ont diminué le nombre et ont fait craindre que l'activité brassicole ne devienne le monopole de grands groupes industriels. Dans les années 1960, il n'y avait plus qu'une centaine de brasseries en Belgique. Depuis la fin des années 1970, un renouveau de l'activité s'est fait jour et qui a connu son apogée dans les années 1990 de plus en plus de microbrasseries apparaissent. Cependant, en 1988, des fusions importantes interviennent. *Piedebœuf* fusionne avec *Artois* pour donner naissance à l'*Interbrew* et *Van Alken* et *Maes* deviennent *Alken-Maes*. La fusion vers des groupes brassicoles de plus en plus grands se poursuit au point qu'aujourd'hui, les trois bières les plus bues en Belgique sont produites par le groupe international *ABInBev*¹⁰ : Il s'agit de la Jupiler, de la Leffe et de la blanche de Hoegaarden.

Face à l'importance des grands groupes industriels, certaines brasseries se sont regroupées sous un même label pour garantir l'origine et la qualité de leurs bières. Parmi ceux-ci, on peut citer le logo *Authentic Trappist Product* créé en 1997 et celui des *Belgian Family Brewers* créés en 2007.

Pour bénéficier du label *Authentic trappist product*, la bière doit être brassée au sein de l'abbaye trappiste sous la supervision des moines, les bénéfices de la vente ne doivent servir qu'à couvrir les besoins matériels et spirituels de la communauté et le surplus doit bénéficier à des associations caritatives¹¹. Pour bénéficier du label *Belgian Family Brewer*, la brasserie doit être reconnue par l'association, être tenue par la même famille depuis plus de cinquante ans et brasser une bière originale et non une copie. En

⁸ Le *Pajottenland* est une région agricole très fertile du Brabant flamand. Elle est située entre les rivières Senne et Dendre au sud-ouest de la région bruxelloise et jouxte la commune d'Anderlecht.

⁹ Les trappistes, ou ordre cisterciens de la stricte observance, sont un ordre monastique réformé au XVII^e siècle par l'abbé de RANCÉ (1621-1700) en réaction ou de relâcher des moines cisterciens de l'époque, dans le but de retrouver la simplicité et l'austérité originel de la vie cistercienne.

¹⁰ *ABInbev* est le plus grand groupe brassicole au monde résultat de la fusion en 2004 du groupe brassicole belge *Interbrew* avec le groupe brassicole brésilien *Ambev* et augmenté par l'achat en 2008 du groupe américain *Anheuser-Busch*.

¹¹ En 2021, en Belgique, les cinq bières reconnues comme authentiquement trappistes selon ces critères sont la Chimay, la Rochefort, l'Orval, la Westmalle et la Westvleteren. Cette même année-la bière Achel a perdu ce titre, car les derniers moines ont déménagé à l'abbaye de Westmalle.

réaction à ces labels, un logo a aussi été créé pour les bières belges d'abbaye reconnue, mais les critères d'admission de ce label sont tellement peu exigeants¹² que n'importe quelle brasserie – artisanale comme industrielle – peut s'en prévaloir.

La bière, un produit ambivalent

Comment expliquer que l'alcool fasse à la fois partie de notre patrimoine – le vin en France, la bière en Belgique – qu'il soit à ce titre valorisé alors qu'en même temps les dégâts provoqués par une consommation excessive de ce produit ne sont plus à démontrer ?

Jusqu'au début du XIX^e siècle, la fabrication de boissons alcoolisées se justifiait par le fait que les ressources en eau potable étaient limitées et que la consommation de vin ou de bière réduisait la propagation des germes de maladie. Grâce aux progrès de l'hygiénisme¹³ dans le courant XIX^e siècle, nous avons actuellement plus facilement accès à l'eau potable que ce soit par la distribution d'eau ou par les eaux minérales. De plus, dès le XVII^e siècle et l'apparition de nouvelles boissons chaudes comme le café et le thé, l'offre de boisson s'est diversifiée. Dès lors, la consommation de boissons alcoolisées s'envisage avec modération et se limite aux moments festifs. Cette conception se retrouve dans notre société. D'ailleurs, le jury d'éthique publicitaire impose à chaque annonceur de mentionner que pour être pleinement appréciée « une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse ».

Est-ce que la patrimonialisation cautionne, voire valorise, la consommation d'alcool ou est-ce qu'au contraire l'action de reconnaître ses produits comme le résultat d'un savoir-faire leur permet d'accéder au statut de produits de qualité et d'exception. Ce statut augmente leur valeur pécuniaire et les transforme en produits réservés aux grandes occasions. Globalement en Belgique la consommation d'alcool baisse chaque année et, en même temps, elle est de plus en plus diversifiée. Les consommateurs

¹² Ces critères sont au nombre de trois : lien avec une abbaye existante ou n'existant plus actuellement ; la brasserie doit payer des royalties destinées au financement d'œuvres caritatives ou culturelles en vue de préserver le patrimoine culturel de l'abbaye et liées à l'abbaye ou à une institution si l'abbaye n'existe plus. Cette abbaye ou institution exerce un droit de contrôle en matière de publicité.

¹³ L'hygiénisme est un principe selon lequel les pratiques politiques, sociales, architecturales et urbanistiques doivent suivre les règles de préservation de l'hygiène et de la prévention en santé publique, d'après les prescriptions médicales et éventuellement diététiques.

privilégient de plus en plus la qualité à la quantité. Une des manières de lutter contre la consommation excessive d'alcool et la mal bouffe, en général, serait d'assurer à chaque citoyen une éducation nutritionnelle minimale. Une telle initiative les informerait sur les bénéfices et les dangers de chaque produit, ainsi chacun consommerait en connaissance de cause. Une meilleure consommation impliquerait de prendre le temps de savourer ce que nous goûtons. Mais suivre la démarche de prendre le temps de s'alimenter de façon saine et réfléchi dans une société où nous sommes tous soumis à un rythme de plus en plus rapide reste une gageure

De prime abord, il est étonnant qu'un produit qui génère des assuétudes soit promu. Cependant, la bière a été reconnue patrimoine culturel *immatériel* par l'Unesco en raison du savoir-faire qu'elle demande et du lien social et des manifestations culturelles qu'elle contribue à créer. Aux yeux de l'agence de l'ONU. Ce n'est pas tant le produit bière ou sa composition qui importe, mais plutôt le savoir-faire, l'expérience et la convivialité liés à son exécution ou à sa consommation. La notion de patrimoine culturel immatériel met justement l'action sur ces aspects sociaux. Une notion qui pour les personnes souffrant d'alcoolisme devient peu à peu secondaire. Ceux-ci ne finissent par s'intéresser aux produits qu'en raison de leurs teneurs en alcool et de la sensation que celui-ci leur procure. L'aspect convivial disparaît totalement et ils se retrouvent isolés. Comment tout un chacun peut-il gérer cette ambiguïté propre à l'alcool ?

À son échelle, comment les établissements de l'Horéca peuvent-ils faire contrepoids au prestige des boissons alcoolisées pour en limiter la portée ? Comment peut-il diversifier sa carte de boissons pour rendre plus attractives les boissons non-alcoolisées ?

Nos Toiles @penser 2020

disponibles sur demande et sur notre site <https://www.lapenseeetleshommes.be>

Questions d'éthique

CRISPR, questions éthiques pour ciseaux génétiques
L'animal de laboratoire face aux droits des animaux au XXI^e siècle

Langue, langages et démocratie

Communication chez les poissons et détection du coronavirus Covid-19
L'orthographe est-elle respectable ?
La défaite de la pensée
Les colonnes de la démocratie vacillent-elles ?
Metamorphosis
Un, et deux, puis trois...

Mythes, rites et tradition

Sommes-nous des samourais ?
Les forgerons du Kasai et leurs rites initiatiques
Le secret comme clé de voûte des discours antimaçonniques actuels

Judaïsme

Qu'est-ce que l'antisémitisme ?
« Petite » histoire de l'antisémitisme
La judéophobie
La récupération des biens juifs spoliés
L'imaginaire dans le judaïsme

Un monde durable

« Connexion » et « Durabilité »

L'environnement et ses enjeux pour la faune : Perte de biodiversité et méconnaissance de la faune

L'environnement et ses enjeux pour la faune : La prise de conscience

Penseurs et sociétés

Socrate

Pythagore

Mohamed Iqbal

Jean l'Évangéliste ou le théologien

Paul de Tarse, la théologie au service de la foi

Ceci n'est pas une pipe

La mouvance du langage

Soumission à la contrainte ou émancipation vers la liberté ?

Revenons à « Ceci est une pipe »

Une perte des liens sociaux et moraux

Violence, politique, éducation et presse aux États-Unis

La mormone de Jules Verne ou l'opposé de la femme idéale

La parabole de « The Man Who Shot Liberty Valance »

Les violences faites aux femmes

La violence morale

La violence conjugale, un problème non résolu

Ça vaut pas l'coup !

L'accompagnement judiciaire

Retrouvez la liste complète de nos *Toiles@penser* sur notre site internet à l'adresse www.lapenseeetleshommes.be, sous l'onglet Toiles.

Vous pouvez également obtenir la liste de nos *Toiles@penser* ou une de nos *Toiles@penser* en version papier sur simple demande au 02 640 15 20 ou par mail à secretariat@lapenseeetleshommes.be.

**Vous souhaitez être tenu(e) au courant
de nos publications, de nos émissions radiophoniques
et de nos activités ?**

Rien de plus simple,
consultez notre site internet
<http://www.lapenseeetleshommes.be>

ou

renseignez-nous votre adresse de courriel
et nous vous enverrons nos programmes détaillés



La Pensée et les Hommes Asbl

Avenue Victoria 5 – 1000 Bruxelles
Tél. 02 640 15 20 – 02 650 35 90
secretariat@lapenseeetleshommes.be
revues@lapenseeetleshommes.be
media@lapenseeetleshommes.be

Visitez notre site

www.lapenseeetleshommes.be

Association reconnue d'éducation permanente
par la Fédération Wallonie-Bruxelles