



Envolée de la bière indienne

Basée à Singapour, Asia Pacific Breweries entend bien tirer parti du boom de la bière en Inde. En janvier 2008, elle y a ouvert sa deuxième brasserie – un site flambant neuf et très automatisé.

TEXTE : SONYA DUTTA CHOUDHURY PHOTO : RAJAT GHOSH

EN INDE, LE MARCHÉ DE LA BIÈRE connaît un essor sans précédent. En effet, l'augmentation des revenus du consommateur et la libéralisation progressive des politiques nationales a fait exploser la demande. Au mois de mars 2007, les ventes s'étaient accrues de 30% en 12 mois, pour atteindre 150 millions de caisses. Et avec plus de la moitié de la population âgée de 21 à 59 ans, la croissance future dans la région est estimée par le CMIE (Centre for Monitoring the Indian Economy) à environ 18% par an.

Il n'est donc guère étonnant que ces dernières années, cinq des plus grands fournisseurs internationaux de bière aient fait leur entrée dans le pays. L'un d'eux est Asia Pacific Breweries (APB).

Cette brasserie basée à Singapour, avec des activités dans plus de 12 pays, évolue depuis 1931 dans le domaine de la bière et détient plus de 40 marques, dont Tiger Beer and Heineken. Lancée dans l'expansion internationale vers, notamment la Chine, la Mongolie et le Sri Lanka, APB comprit dès 1995 le potentiel de croissance à long-terme que représentait l'Inde. Bien qu'à l'époque, elle n'ait pas donné de suite à ses ambitions, la société y revient 10 ans plus tard. En 2005, elle achète une brasserie dans la ceinture de la bière à Aurangabad, à l'Ouest du pays.

Un an plus tard, APB décide de développer ses activités en établissant une nouvelle brasserie, au Sud cette fois. Il n'était cependant pas facile de trouver un site existant



Vivek Chhabra, directeur régional d'APB en Asie du Sud.

capable de répondre à ses sévères critères de qualité. L'entreprise décide donc d'établir une brasserie neuve, c'est à dire construite de bout en bout par son propriétaire sur un terrain non exploité. En concertation avec le Jaipuria Group, son partenaire local, qui est aussi l'une des plus grandes sociétés d'embouteillage du pays pour PepsiCo, APB a sélectionné la zone de Sangareddy à Hyderabad pour y repérer un terrain non construit. « Nous avons opté pour

Hyderabad, car elle est située dans l'un des deux plus grands marchés de la bière en Inde », explique Vivek Chhabra, Directeur régional d'APB en Asie du Sud. « Elle dispose d'électricité abondante et l'approvisionnement en eau se fait aisément à partir du Manjira, le fleuve voisin. »

Le terrain a été acheté avec l'assistance du Jaipuria Group. Ces partenaires locaux ont également présenté l'expertise Alfa Laval à APB. « Nous connaissons Alfa Laval car nous leur avons acheté beaucoup d'équipements au cours des 25 dernières années », explique KT Lalwani, directeur général du Jaipuria Group. « Et en visitant une autre brasserie du Rajasthan que nous souhaitons reprendre, nous avons vu l'excellent travail qu'Alfa Laval y avait réalisé. Entre cette usine et celle de la concurrence,



La brasserie de Hyderabad a la capacité de produire 50 millions de litres de bière par an.



c'était le jour et la nuit. » Il ajoute que l'assemblage des équipements dans la brasserie d'Alfa Laval était meilleur, tout comme le niveau d'automatisation.

En expliquant le choix d'Alfa Laval, Johan De Deyn, Directeur technique d'APB India, précise : « Nous avons évalué les différents fournisseurs du marché sur la base de leurs connaissances techniques et des coûts. C'est ainsi que nous avons opté pour Alfa Laval qui offrait le meilleur rapport qualité-prix. »

LES TRAVAUX à Hyderabad commencèrent en 2006, avec une collaboration entre APB et ses partenaires Heineken et Alfa Laval pour mettre en place des installations ultramodernes. Dotée d'une capacité maximum de 50 millions de litres par an, la brasserie de Hyderabad fut la première en Inde à utiliser une nouvelle technologie économe en énergie – la ligne de brassage haute densité, qui a permis d'assurer une qualité conforme aux normes de Heineken et de la célèbre marque Tiger.

Cette brasserie neuve a pour la première fois été mise en service en janvier 2008. Deux bières différentes y sont produites – la Tiger, une lager ronde et mi-amère, ainsi que Cannon 10000, une marque solide acquise auprès du Groupe

Chowgule en même temps que la brasserie d'Aurangabad. La production d'une troisième marque, la forte bière Barons, est prévue pour l'automne 2008.

Il peut être difficile d'assurer la qualité de ces différentes variétés. La bonne bière, comme la plupart des bonnes choses, est fabriquée à partir de process performants et d'ingrédients de bonne qualité. Pour la bière, ces derniers sont simples : malt, houblon, levure, sirop de sucre et eau. Tous ceux de la Tiger Beer – malt, levure et houblon – sont importés, afin d'égaliser la qualité de la Tiger Beer produite ailleurs dans le monde. L'eau y est traitée dans un système spécial, l'Alfa Laval Aldox.

Ici aussi, Alfa Laval a pu contribuer à la performance des process. L'aménagement de la brasserie a été finalisé en

► Fiche

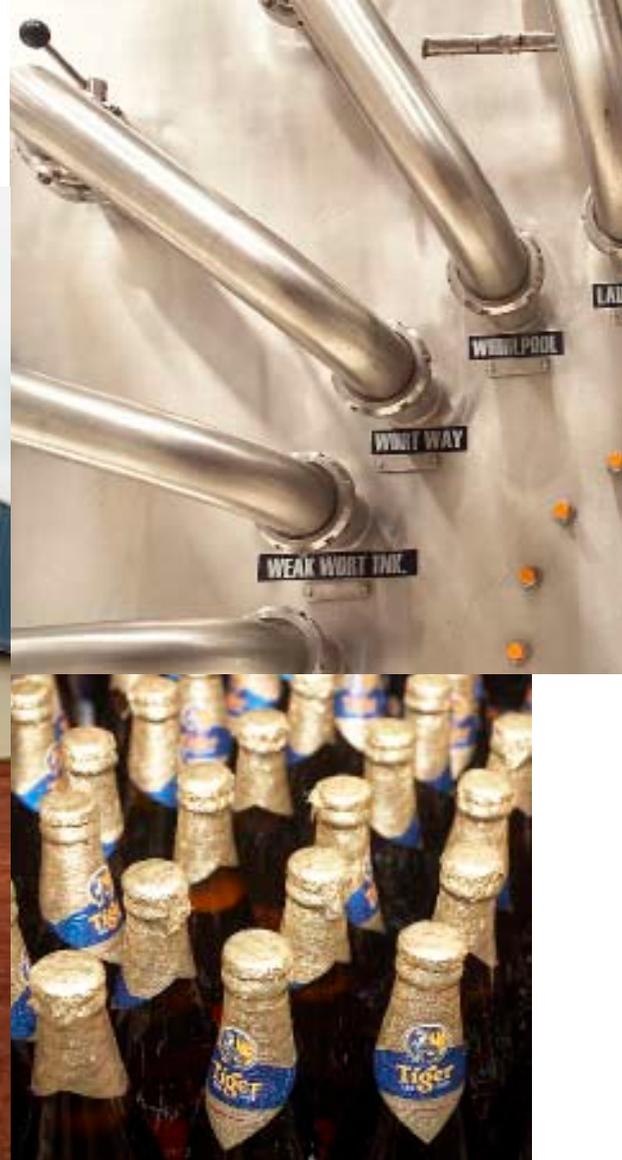
ASIA PACIFIC BREWERIES

- Fondée à Singapour sous le nom de Malayan Breweries en 1931
- Joint venture entre Fraser & Neave et Heineken (Pays-Bas)
- Rebaptisée Asia Pacific Breweries en 1990
- Activités de brasserie dans 12 pays de l'Asie-Pacifique, avec pour marchés principaux Singapour, la Malaisie, la Thaïlande, le Vietnam, la Mongolie, la Nouvelle-Zélande, le Sri Lanka et l'Inde
- Portefeuille de 40 marques de bière dont Tiger, Heineken et Barons
- Recettes du Groupe pour 2007-2008 : 1,1 milliards d'USD

>>>



La brasserie de Hyderabad est la première brasserie neuve d'Inde



► La ligne haute densité

Quand la qualité compte

– Les multiples avantages du brassage haute densité

La brasserie neuve d'Asia Pacific Breweries à Hyderabad est dotée d'une technologie particulière – la ligne haute densité. Ce système se base sur le module Alfa Laval Aldox HGB (Brassage Haute Densité) d'Alfa Laval pour produire de l'eau désaérée et gazeuse de qualité. Grâce à cette méthode, la bière est brassée à une concentration plus élevée, puis diluée ultérieurement, avec l'apport d'eau désaérée.

Ce process présente plusieurs avantages : Tout d'abord, il permet de réduire le nombre et la taille des cuves utilisées dans le process de mixage. Cela donne à la brasserie la possibilité de produire plus à partir d'une salle de brassage plus petite avec moins de cuves de fermentation, ce qui fait réaliser des économies considérables. « Nos coûts fixes diminuent, grâce au nombre de cuves de plus en plus réduit pour générer la même production », explique Vinay Reddy, Directeur de l'usine APB. « En outre, nous pourrions réaliser des

économies d'eau et d'énergie de l'ordre de 15%, sans compter les nombreuses économies indirectes, comme la réduction des volumes d'eau nécessaire au nettoyage des cuves et le raccourcissement des temps d'arrêt entre les périodes de fonctionnement. »

Le système à haute densité comporte un avantage supplémentaire, ajoute Johan De Deyn, Directeur technique d'APB India. « La bière est une combinaison de plusieurs paramètres, et il faut tenter tous les réunir correctement. Mais cela se fait progressivement. Dans le process de haute densité, le plus important est la qualité de l'eau, ce pour quoi le système Aldox nous est très utile. En effet, en Inde, la qualité de l'eau entrante est assez inégale, et le système de réchauffement du module Aldox la stérilise, ce qui garantit une meilleure bière », précise-t-il.

L'autre bienfait de cette nouvelle technologie est l'amélioration de la

longévité de la bière. « Ajouter de l'eau désaérée dans la phase finale du process aide également à contrôler le taux d'oxydation de la bière », déclare Vinay Reddy. « Grâce au nouveau système de mixage d'eau désaérée, le taux d'OD [Oxygène Dissout] à 0,01 ppm [parts par million] est bien plus faible que la moyenne de l'industrie ici en Inde. Avec la bière produite par l'ancien système, vous devez vous résigner au taux d'oxygène capté par la bière, et selon les cuves et les systèmes de transfert, celui-ci peut être plus élevé que la limite tolérée. Le système haute densité permet en revanche de réduire le niveau d'oxygène en ajoutant simplement de l'eau complètement désaérée pendant la

« Nous pourrions réaliser des économies d'eau et d'énergie de l'ordre de 15%. »

phase de dilution, ce qui réduit la quantité générale d'oxygène du brassin final. »

Comme les brasseurs vous le confirmeront, l'oxygène est l'ennemi de la bonne bière, car il lui fait perdre son goût. « Un faible taux d'oxygène améliore à la fois la saveur et la longévité », déclare Vinay Reddy.

Pankaj Maheshwari, Responsable national des ventes Alfa Laval, déclare qu'à partir de maintenant, les brasseries indiennes clientes peuvent s'attendre à un service encore meilleur de la part d'Alfa Laval. Au printemps 2008, la société a ouvert un nouveau site de fabrication de modules dans le pays, pour une production locale des modules Aldox et Carbonation. n



Pankaj Maheshwari, Alfa Laval.



L'efficacité énergétique est l'un des principaux avantages de la ligne Alfa Laval de brassage haute densité.

►► www.alfalaval.com/here/brewery/APBIndia

>>> consultation avec Alfa Laval, de la salle de brassage au système de conditionnement final. « Nous avons été très impressionnés par leur engagement » explique Vivek Chhabra. Vinay Reddy, Directeur de la brasserie de Hyderabad, en convient : « Alfa Laval est un spécialiste en la matière. Ses experts savent quel type d'équipements utiliser, et pour quel type de brasserie. Nous avons aménagé cette installation avec leur savoir-faire technique. Bien que nous ayons passé des commandes de process et de services directement auprès de nos fournisseurs, les conseils pour la finalisation des



Vinay Reddy, Directeur d'usine, APB.

spécifications techniques et les services de coordination durant la réalisation du projet nous ont été prodigués par Alfa Laval. Toute l'équipe était là. »

La salle de brassage est particulièrement importante, car c'est là qu'y sont mélangés les ingrédients, dans les bonnes proportions et aux bonnes températures. Celle d'APB à Hyderabad est automatisée pour assurer une combinaison de températures adaptées aux différents types de bière. C'est ici que le mélange est filtré, fermenté, puis filtré de nouveau avant l'ajout d'eau désaérée et l'enclenchement du process de saturation.

ICI AUSSI, un système moderne Aldox, doté d'un excellent système de désaération et de saturation, avec une efficacité d'absorption de CO₂ de 95%, garantit une bière de grande qualité. Aujourd'hui, la brasserie de Hyderabad est dotée d'une capacité de process de 15 millions de litres. La capacité installée possédant néanmoins une flexibilité intégrée, elle peut être augmentée à hauteur de 50 millions de litres au moyen de quelques cuves de fermentation.

Cependant, la correspondance entre la production et les ventes n'est pas toujours aisée. La bière est peut-être un produit à forte croissance, mais cette dernière ne va pas toujours de soi. La consommation annuelle de bière en Inde, d'un litre par personne (pour 30 litres par personne en Chine, 80 en Australie et 160 en République Tchèque) reste déplorablement faible. En outre, cette boisson s'avère très chère, du fait d'impôts traditionnellement élevés. « Une grande bouteille de Tiger, par exemple, coûte 70 roupies [près de 2 USD] en Inde, alors qu'une autre de la même taille

«Nous avons connu un essor phénoménal ces six derniers mois, avec une croissance à trois chiffres.»

VIVEK CHHABRA, Directeur régional d'APB en Asie du Sud.

vous reviendra à 2 renminbi [0,25 USD] en Chine. »

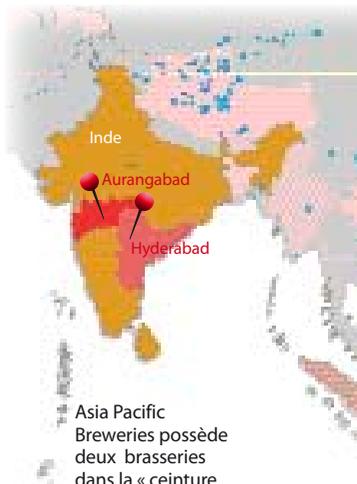
Il y a également de vastes domaines que le gouvernement libéralise lentement – la publicité, et dans certains États, la distribution et la vente au détail. « En Inde, il n'existe que 80 000 détaillants, alors qu'au Vietnam, Ho Chi Minh Ville en compte 55 000 à elle seule » ajoute Vivek Chhabra.

ON APERÇOIT CEPENDANT la lumière au bout de la bouteille, et certaines de ces restrictions sont progressivement levées. C'est un processus lent, réalisé État par État, explique Vivek Chhabra. Quoi qu'il en soit, la tendance est positive. « Ainsi, au Maharashtra, le gouvernement a déjà libéralisé », ajoute-t-il. « Il permet des points de revente spéciaux appelés 'beer shoppes', capable de stocker de la bière pour une fraction du coût d'une licence d'alcool conventionnelle. »

Au Nord, les États du Punjab et de Haryana ont également assoupli les restrictions, en permettant la revente et la distribution privées de bière au cours des deux dernières années, ce qui a dopé les ventes.

Pour répondre à l'émergence de cette demande, APB envisage de nouvelles brasseries, qui seront les fruits d'acquisitions et de projets de construction neuve. « Les acquisitions permettent de tirer parti d'activités en fonctionnement, mais peuvent en revanche nécessiter des modifications importantes pour satisfaire à nos critères », précise Vivek Chhabra. « Les projets de construction neuve sont peut-être plus coûteux et plus fastidieux initialement, mais nous permettent cependant d'installer une brasserie conforme à nos exigences. »

Bien que de plus en plus de grands de la bière pénètrent en Inde, APB, grâce à l'avantage que lui confère son statut de premier venu et ses marques internationales comme Tiger et Heineken, semble sûr d'obtenir des parts de marché. « Nous avons connu un essor phénoménal ces six derniers mois, avec une croissance à trois chiffres. Actuellement, nous prévoyons d'établir Tiger et Barons dans tout le pays, et de développer notre réseau de production dans les trois à cinq



Asia Pacific Breweries possède deux brasseries dans la « ceinture de la bière » - l'une à Hyderabad, dans l'État du Pradesh, et l'autre à Aurangabad, dans le Maharashtra.