vinetur

L’Argentine célébrera en septembre sa première Journée des femmes brasseuses

La célébration annuelle mettra en lumière le travail des femmes dans la bière artisanale, dans un secteur que les organisateurs estiment être féminin à environ 30%.

jeudi 27 août 2026



L’Argentine marquera sa première Journée des femmes brasseuses le premier samedi de septembre, dans le cadre d’une nouvelle initiative soutenue par la filière, destinée à donner une reconnaissance publique aux femmes qui travaillent dans l’ensemble du secteur de la bière artisanale du pays et à documenter leur rôle historique dans le

brassage.

L’initiative a été proposée par les groupes Colectiva de Cerveceras et Birreras de Argentina, avec le soutien de la Chambre argentine des brasseurs artisanaux. Les organisateurs souhaitent que le premier samedi de septembre devienne une date annuelle permanente pour des événements consacrés aux femmes dans le brassage, de la production et du travail en laboratoire à l’enseignement, à la communication, aux jurys de dégustation et à la direction d’entreprise.

La première édition devrait avoir lieu début septembre avec des activités dans différentes régions du pays, notamment des séances de brassage, des dégustations, des présentations de bières, des cours et des visites de brasseries animés par des femmes. Les organisateurs disent que l’objectif est à la fois symbolique et pratique : rendre les femmes plus visibles dans un secteur qui demeure largement dominé par les hommes et encourager de plus jeunes femmes à entrer dans l’industrie.

Rulo Bustillo, vice-président de la Chambre argentine des brasseurs artisanaux, a déclaré que cette date vise à reconnaître la contribution des femmes à la production de bière au fil des siècles, tout en mettant en avant le travail accompli aujourd’hui par des milliers de femmes dans l’industrie. Il a précisé que cette initiative est conçue comme un outil de sensibilisation et de rayonnement public à travers des activités éducatives, culturelles et communautaires.

La date a été choisie comme un double hommage. Le premier rend hommage à Hildegarde de Bingen, abbesse, savante et naturaliste du XIIe siècle, souvent citée comme l’une des grandes figures historiques du brassage occidental pour avoir documenté les propriétés et les bienfaits du houblon dans la fabrication de la bière. Le second hommage est destiné à la brasseuse argentine María Fernández Preisegger, dite « La Galle », originaire de Daireaux, dans la province de Buenos Aires. Les organisateurs la décrivent comme brasseuse, enseignante, militante environnementale et biotechnologue, et comme l’une des premières brasseuses en Argentine à avoir développé, avec sa brasserie Ninka, un projet inclusif de bière sans gluten.

Il n’existe pas de chiffres nationaux officiels sur la participation des femmes dans l’industrie brassicole argentine, mais les organisateurs estiment que les femmes représentent environ 30% des personnes travaillant dans des activités liées au brassage. Cette estimation inclut les emplois dans les brasseries, la production, les laboratoires, la communication, l’enseignement et les jurys de dégustation. Les organisateurs indiquent que cette proportion est comparable à celle observée dans d’autres pays d’Amérique latine, voire inférieure dans certains cas.

L’une des premières initiatives publiques liées à ce projet a eu lieu le 28 juillet, lorsque des brasseurs se sont réunis pour une journée de brassage collaboratif chez Madre Tierra, à La Plata. La brasserie est cofondée par Rocío Lezcano, sociologue et brasseuse, qui a récemment publié un livre sur les femmes dans le secteur brassicole argentin, fondé sur une recherche sociologique consacrée à leur rôle dans ce domaine. Les organisateurs ont indiqué que ce travail a aussi contribué à façonner la démarche visant à établir cette date annuelle.

La bière choisie pour ce brassin collaboratif est une Grisette, un style historique issu de la région minière du Hainaut, à la frontière de l’actuelle Belgique et de la France. Traditionnellement connue comme une bière légère et rafraîchissante associée aux mineurs, la Grisette affiche généralement un faible degré d’alcool, entre 3,0% et 5,0%, une couleur or pâle et parfois une légère turbidité due à l’usage du blé. Elle se caractérise par un corps léger, une finale sèche, une forte carbonatation et des notes herbacées ou d’agrumes. Les organisateurs prévoient de présenter cette bière lors de la Journée des femmes brasseuses et de la distribuer en canettes et en fûts dans différentes régions du pays afin d’aider à promouvoir cette célébration dans les bars et les établissements dédiés à la bière.

Lezcano a déclaré que la présence des femmes dans la bière artisanale devrait être considérée comme normale à tous les niveaux de l’activité, de la production et du travail en laboratoire à la gestion, aux ventes et à la prise de décision. Elle a ajouté que la formation et les réseaux de soutien sont essentiels si davantage de femmes doivent construire des carrières professionnelles dans ce secteur, accéder à de nouveaux postes et trouver des mentors dans une industrie marquée par une longue histoire de direction masculine. Elle a aussi estimé qu’un meilleur équilibre entre les genres peut

élargir l’approche du secteur en matière de recettes, d’ingrédients locaux, d’accords mets-bières et du lien entre bière, gastronomie et culture régionale.

Cette campagne intervient alors que l’industrie argentine de la bière artisanale continue d’être façonnée par de petites structures offrant une marge de croissance limitée. Une récente enquête de la Chambre argentine des brasseurs artisanaux, menée sur un échantillon de brasseries à travers le pays, a montré que 70% disposent d’une capacité installée inférieure à 10 000 litres par mois. Seules 3% opèrent à un niveau supérieur à 100 000 litres par mois, un volume plus proche d’une production semi-industrielle.

Cette structure a des conséquences sur le recrutement, la formation et l’accès aux fonctions de direction. L’enquête de la chambre a montré que 74% des brasseries fonctionnent avec sept personnes ou moins, dirigeants compris. Le secteur est également relativement jeune. Les 50% centraux des brasseries interrogées ont ouvert entre 2013 et 2018, ce qui signifie que la plupart sont en activité depuis moins de 13 ans. Seules 19% ont déclaré s’être diversifiées dans d’autres boissons, ce qui suggère que la plupart restent fortement dépendantes des seules ventes de bière.

Les modèles économiques varient, mais les ventes directes dominent. Selon la chambre, 42% des brasseries fonctionnent uniquement comme unités de production, 27% associent le brassage à une salle de dégustation, et 21% exploitent aussi leurs propres bars. Les 10% restants utilisent d’autres formats, notamment la production à façon et des événements ponctuels. L’enquête a également montré que 75% ne travaillent pas avec des distributeurs et vendent directement aux consommateurs, laissant aux brasseries le soin de gérer elles-mêmes leur logistique et leurs circuits de vente au détail.

La demande des consommateurs reste centrée sur des styles accessibles. La chambre a indiqué que 90% des brasseries classaient Blonde, Golden ou Pilsen parmi leurs trois bières les plus vendues. American IPA arrive en deuxième position avec 64%, suivie par APA ou Session IPA avec 48%. La bière au miel figurait dans les styles les plus vendus de 38% des brasseries, signe d’une préférence locale pour des profils plus doux et légèrement sucrés.

Pour les groupes à l’origine de la Journée des femmes brasseuses, ces réalités de marché font partie des arguments en faveur d’une plus grande visibilité du travail des femmes. Dans un secteur fragmenté composé surtout de jeunes petites entreprises, les organisateurs estiment qu’il faudra de la reconnaissance, des possibilités de formation, un accès au financement et une présence plus forte dans les fonctions techniques et décisionnelles si les femmes doivent jouer un rôle plus important dans la définition de la prochaine étape du secteur de la bière artisanale en Argentine.