



**1664 0,0% LANCE
UN PACK DE BOÎTES DE 6x33 CL
SUR LE SEGMENT DU SANS ALCOOL
À LA CROISÉE DES NOUVELLES TENDANCES**





Le marché de la bière sans alcool a fortement progressé ces cinq dernières années (+50%⁽¹⁾) et confirme une tendance du sans alcool en France. Ce dynamisme des bières sans alcool traduit une envie de consommer différemment qui touche une partie grandissante de la société. La bière blonde sans alcool n'est plus réservée de manière caricaturale à un profil aisé de plus de 50 ans, elle séduit maintenant les adultes de 35 ans à 49 ans (29,6%⁽²⁾ des acheteurs) et urbains (36,7%⁽²⁾ des acheteurs sont dans les villes de plus de 200 000 habitants), en quête d'une consommation locale et d'une modération positive sans pour autant sacrifier le goût.

Ainsi, Kronenbourg SAS, pionnier sur le marché du sans alcool dès 2000 et qui représente aujourd'hui près de 60%⁽¹⁾ de l'offre de bières sans alcool, étoffe sa gamme 1664 0.0%. La bière blonde française continue de développer son offre sans alcool et propose un nouveau format de 6 boîtes de 33 cl disponible en GMS.

TOUTE LA FRAÎCHEUR

D'UNE BIÈRE BLONDE 1664

AVEC 0,0% D'ALCOOL

Parce que choisir une bière sans alcool ne signifie pas faire l'impasse sur le goût, les Maîtres Brasseurs sont allés plus loin dans l'élaboration de ce nouveau liquide. La 1664 0,0% utilise un nouveau processus de désalcoolisation.

La bière est ainsi brassée et fermentée, puis l'alcool est enlevé par évaporation. On retrouve la fraîcheur d'une bière blonde et la typicité du houblon Strisselspalt qui apporte des notes fruitées et florales mettant en exergue la fine amertume de la bière.



A l'œil : Mousse dense et adhérente avec de fines bulles.
Couleur jaune dorée et brillante.



Au nez : Odeurs intenses et fruitées. Dominance de houblon floral.
Note de céréales.



En bouche : Légère et fraîche avec une fine amertume.



DISPONIBLE EN GMS

Pack 1664 0,0% : 6 x 33 cl
PVC : 4,40 euros⁽³⁾



1664 0,0%

À LA CROISÉE DES NOUVELLES TENDANCES

Une part grandissante des Français aspire à modérer sa consommation, à acheter plus local tout en recherchant de nouvelles expériences de dégustation. 1664 0,0% accompagne les Français dans ces nouvelles tendances.

Vincent Henry, directeur de marque chez Kronenbourg rappelle que :

*Le consommateur **N'A PAS ENVIE DE CHANGER SES HABITUDES**, pour autant, il est toujours à la recherche de nouveaux moments de consommation. **LA COMPLÉMENTARITÉ DU AVEC ET DU SANS ALCOOL** traduit chez lui, **L'ASSUMATION D'UNE CONSOMMATION RESPONSABLE**, sans concession sur le goût.*

À LA RECHERCHE DU MADE IN FRANCE

1664 est une bière patrimoniale française fabriquée depuis sa création en Alsace. Sa déclinaison, en bière 0,0%, est assemblée et embouteillée à Obernai à 30 km au sud de Strasbourg, grâce au savoir-faire des Maîtres Brasseurs.

Les bouteilles sont fabriquées à 150 km de la brasserie, à Gironcourt-sur-Vraine dans les Vosges.

DES NOUVEAUX MOMENTS DE CONSOMMATION

A l'heure où la consommation est de plus en plus raisonnée et raisonnable, la tendance du sans alcool s'affirme.

1664 0,0%, c'est la permission de midi⁽⁴⁾, et pas seulement le week-end. C'est la fièvre du lundi soir⁽⁵⁾. C'est l'occasion de trouver minuit à 14h. Ainsi, 1664 0,0% s'invite sur les tables du déjeuner ou pour des apéritifs en milieu de semaine.

En résumé, il y a plein de nouveaux moments pour consommer une bière sans alcool !

PLUS DE PARTAGE

La bière 1664 0,0% invite à des moments de partage et de dégustation sans alcool. Il y a aujourd'hui une forte demande de la part des consommateurs qui souhaitent à la fois faire attention à leur consommation et avoir une boisson de partage. La bière sans alcool présente alors un atout non-négligeable.

Inclusive, la 1664 0,0% est un choix de boissons pour 100% de plaisir à la dégustation.

LA RECHERCHE DE NOUVEAUX GOÛTS

Depuis près de 20 ans, les Maîtres Brasseurs de Kronenbourg SAS n'ont eu de cesse de rechercher de nouvelles techniques de production de la bière sans alcool. Aujourd'hui grâce à des technologies abouties et à des procédés efficaces pour supprimer totalement l'alcool, la bière sans alcool ne fait pas de concession sur le goût. Avec 1664 0,0% c'est l'occasion de déguster une bière sans alcool, au caractère houblonnée et rafraichissante avec un vrai goût de bière.

La consommation du sans alcool se révèle être complémentaire des boissons avec alcool : 86% des amateurs de bières sans alcool sont aussi consommateurs de boissons alcoolisées⁽⁶⁾.

(1) source : IRI, total off en volume, année calendaire

(2) source : Kantar WPO, panel consommateurs de 20,000 foyers acheteurs, 2021

(3) Les prix de vente conseillés sont des recommandations. Le distributeur reste, en toutes circonstances, libre de décider des prix de revente aux consommateurs

(4) 1664 0,0% est une bière sans alcool pour accompagner vos déjeuners

(5) 1664 0,0%, une bière sans alcool qui peut accompagner votre diner/apéritif du lundi soir

(6) Étude YouGov « Qui sont les consommateurs de bières sans alcool ? » - juillet 2020



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 bière tendance), Tourtel Twist (une boisson à base de bière 0,0 % d'alcool et de jus de fruit),...

Kronenbourg, c'est plus de 1000 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.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Combien de litres d'eau pour brasser 1 litre de bière ? Il y a 50 ans, les Brasseries Kronenbourg utilisait 12 litres d'eau pour 1 litre de bière. Aujourd'hui, c'est seulement 3,9 litres qui sont utilisés et ce n'est que le début !

UNE QUESTION ?



Marine Torresse - m.torresse@rpca.fr / 06 46 65 77 71
Carole Bernardin - c.bernardin@rpca.fr / 06 46 65 77 74
Cécile Debie - c.debie@rpca.fr / 06 16 99 62 65



Philippe Collinet - philippe.collinet@kronenbourg.com / 03 88 27 45 37

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.