

BREW MY QUARTIER
2023 EDITION

**BIÈRES DE
QUARTIERS**

www.bieresdequartiers.be

CRÉONS SAMEN LA BIÈRE VAN UW QUARTIER !

Wat, votre quartier n'a toujours pas eu sa bière?! Maak je geen zorgen, on a la solution. Rassemble tes voisins, tes commerçants, le directeur d'école et l'agent de quartier... Ca va bien se brasser!



UNE CREATION EN 3 ETAPES

Une bière se déguste avec sagesse et se crée, en plusieurs mois, avec patience et méthodologie.

Première étape, on **identifiera les acteurs locaux** et on fera circuler une enquête pour que chacun.e puisse s'exprimer au sujet de son coin de vie.

Deuxième étape, on **décortiquera les infos** et on se réunira le temps d'une soirée pour décider des directions à prendre pour **la recette et les étiquettes**.

Troisième et dernière étape, le brasseur aura le privilège de donner vie à votre création dans ses cuves de 10hl !

UNE BIÈRE QUI VOUS RESSEMBLE

Ca va argumenter et négocier sec, car il va falloir déterminer ce qu'il y aura à l'intérieur, mais aussi à l'extérieur de la canette.

La **recette** pourra être inspirée par une ancienne brasserie locale, une présence soulignée de fleurs-fruits-épices ou tout autre tendance future qui fera mousser le quartier.

Votre quartier s'apprête à faire partie de la gamme visuelle des Bières de Quartiers, mais les personnalisations ne manqueront pas sur l'**étiquette** : rues en filigrane, icône représentative et anecdotes historiques seront à sélectionner!



DES BRASSERIE BRUXELLOISES PARTENAIRES

Les Bières de Quartiers sont réparties et produites dans différentes brasseries artisanales.

Nos nouvelles bières ainsi que celles en édition limitée sont brassées chez CoHop, brasserie coopérative à Etterbeek, ou chez ILLegal, brasserie engagée à Forest.

C'est également dans ces brasseries que se déroulent les ateliers de réflexion/création des recettes et étiquettes (accompagnés de quelques dégustations bien sûr...)

"INSPIRATION LOCALE, FIERTÉ TOTALE"

DEROULEMENT & PRIX

(htva)	Pack BASIC	Pack SUPPORT	Pack SUR MESURE
Etape 1: - Définition du groupe pilote - Création du questionnaire en ligne - Création des affiches standards - Création des affiches personnalisées - Impression & distribution des affiches - Création de capsules vidéos personnalisées	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
Etape 2: - Analyse des réponses - Animation de l'atelier - Dégustations & fingerfood lors de l'atelier - Création de la recette - Création de l'étiquette & suivi d'impression	✓ ✓ 15€/pers. ✓ ✓	✓ ✓ 15€/pers. ✓ ✓	✓ ✓ 15€/pers. ✓ ✓
Etape 3: - Brassage de 10h - Stockage (8 jours max) - Livraison à 1 adresse à Bruxelles - Distribution d'échantillons aux commerces	✓ ✓	✓ ✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓ ✓
En plus: - Atelier supp. avec un zythologue - Soutien réseaux sociaux durant tout le projet - Photographe lors des différentes étapes-clés - Création d'une vidéo retraçant tout le projet			✓ ✓ ✓ ✓
PRIX	400€	650€	Devis

Volume acheté	500l (minimum)	500l (minimum)	500l (minimum)	750l (maximum)
Logistique	Stocké/Livré BDQ*	Stocké/Livré Quartier	Stocké/Livré Quartier	Stocké/Livré Quartier
Facturation	via Quartier	via BDQ	via Quartier	via Quartier
Remise	/	/	5%	10%
Prix standard HTVA /can.**	1,50€	1,50€	1,425€	1,35€

* Stocké maximum pendant 4 mois. Livré avec un franco de 4 caisses. Le détail des livraisons est régulièrement transmis au quartier pour refacturation vers les commerçants.

** Prix B2B indicatifs minimums à adapter en fonction de la recette.

EXEMPLE PRATIQUE



Le "Quartier de la Levure" désire créer une bière pour son quartier dans l'objectif de la présenter lors de leur prochaine braderie annuelle. Ils décident d'acheter les 500l, de les stocker/livrer eux-mêmes et de laisser la facturation à Bières de Quartiers.

Leur planning :

MOIS 1	MOIS 2	MOIS 3	MOIS 4	MOIS 5	MOIS 6
Rencontre BDQ	Lancement questionnaires	Compilation + Analyses	Atelier + Choix	Brassage	Réception bières

Leur résumé en chiffres :

Coût direct (pack BASIC) > 400€ htva

Besoin en trésorerie supp. > 500l x 3 canettes/l x 1,5€ htva/canette = 2250€ htva

Comment revendent-ils les 500l? (+/- 60 caisses)

8 caisses vendues lors de la braderie + 8 établissements qui prennent 4 caisses pour la revente + 1 école qui prend 6 caisses pour sa fête + 14 particuliers qui prennent 1 caisse pour consommation personnelle

Que doivent-ils vérifier avant de démarrer?

- _leur capacité à refacturer la bière achetée (voir statut du quartier)
- _leur capacité à stocker/transporter les caisses (voir soutien/besoin de leurs commerçants)
- _le soutien qu'ils peuvent obtenir auprès de la commune ou Région

Qu'ont-ils prévus en plus?

- _des vidéos de quelques acteurs locaux qui répondent au questionnaire
- _de revendre la bière avec 1€ de marge supplémentaire pour financer un projet de quartier
- _de vérifier si les commerçants non-horeca ont besoin d'un prix de vente conseillé commun

Et 8 mois plus tard, le "Quartier de la Levure" a tout bu! ;)

CONTACT:

greg@bieresdequartiers.be

0491 08 35 45