

BREW MY QUARTIER
2022 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 un microtrottoir 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!



UNE BRASSERIE COOPERATIVE PARTENAIRE

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, démarrée en 2022.

C'est également dans leur brewpub que se déroulera l'atelier de réflexion/création de la recette et étiquette (accompagné de quelques dégustations bien sûr...)

"INSPIRATION LOCALE, FIERTÉ TOTALE"

DEROULEMENT & PRIX

ETAPE 1 : Prise de contact & Micro-trottoirs

Mise en relation, réunions, création du micro-trottoir (papier + digital).

HTVA

Gratuit

ETAPE 2 : Définition de la recette et de l'étiquette

Compilation et analyse des résultats de l'étape 1, rédaction des textes obligatoires et anecdotiques pour l'étiquette, adaptation graphique de l'étiquette.

250€

Atelier avec les différents acteurs locaux, visite de la brasserie Cohop, dégustation de 4 bières (15cl), fingerfood. (minimum 5 personnes)

15€/pers.

ETAPE 3 : Brassage de 1000 litres de votre bière

Brassage et conditionnement de la bière en canette (33cl), étiquettes et cartons compris.

1,50€/can.*

* Prix B2B indicatif à confirmer en fonction de la recette. Détails des remises pour le quartier plus bas.

Volume acheté	500l (minimum)	500l (minimum)	750l (maximum)
Logistique	Stocké/Livré BDQ**	Stocké/Livré Quartier	Stocké/Livré Quartier
Remise	/	10%	15%
Prix HTVA /can.***	1,50€	1,35€	1,275€

** 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 indicatif, calculé sur la base de 1,50€/can.



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, et de les stocker/livrer eux-mêmes (mais en espérant quasi tout vendre déjà en précommandes).

Leur planning :

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

Leur résumé en chiffres :

Coût direct > 250€ htva

Besoin en trésorerie > 500l x 3 canettes/l x 1,50€ htva/canette = 2250€ htva

Marge réalisée lors de la revente > 500l x 3 canettes/l x (1,50-1,35)€ htva/canette = 225€ 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 comptable)
- _leur capacité à stocker/transporter les caisses (voir soutien/besoin de leurs commerçants)
- _le soutien qu'ils peuvent obtenir auprès de la commune (voir Participation citoyenne)

Que peuvent-ils imaginer en plus?

- _des vidéos de quelques acteurs locaux qui répondent au micro-trottoir (*devis sur demande*)
- _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