

Brasserie Coopérative de la Lesse

SCRL fs

- Création: avril 2011
- 5 membres fondateurs
- +- 400 coopérateurs, pour un capital de 300 000€ (500 000€)
- 4 associés actifs (3,5 ETP)
- 7 administrateurs
- Production/Ventes 2019: 1700 hl

Coopérative à finalité sociale

- Relocalisation de l'économie
- Création d'emploi en milieu rural
- Activité participative de l'entreprise

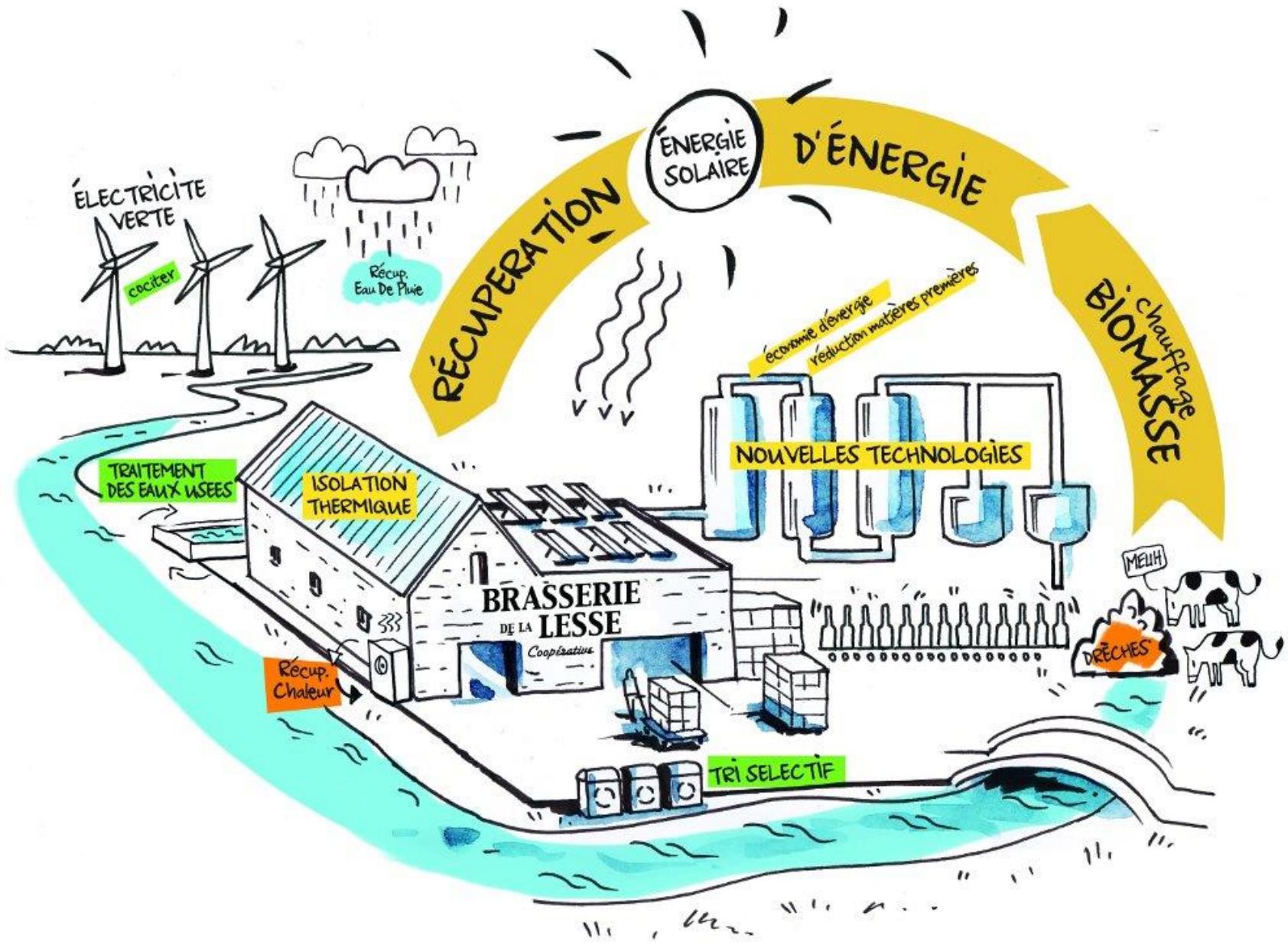
Finalité sociale

- Matières premières 100% bio et locales
- Vente en circuits courts, pas d'exportation, pas de grande distribution
- Entreprise autogérée
- Eco-bio-construction
- Brasserie basse énergie, énergie verte et locale

2017: Nouvelle Brasserie



UNE COOPÉRATIVE À FINALITÉ SOCIALE OÙ L'ON BRASSE DE LA BIÈRE ARTISANALE
ET OÙ L'ON RÉINVENTE LE MONDE AVEC DES PROJETS PORTEURS DE SENS



Matières premières 100% bio et locales

- Malt d'orge
- Houblon
- Epices
- Sucre
- Levure

Malt d'orge

- Achat à la malterie
 - Bio
 - Origine et mode de production
 - Qualité

Maltage à façon

- Premiers essais en 2013 avec Agribio
- Rencontre avec un Green-Farm et Fabian Daniel début 2016
- 2017 : Premier maltage déclassé en chimique
- 2018 : Lot refusé à la malterie
- 2019 : 23 Tonnes d'orge maltée

Calcul du prix du malt pour une rémunération juste de l'agriculteur.

- 500€ la tonne d'orge brut
- 1.23 tonne d'orge pour faire une tonne de malt
- Orge non calibrée
- Frais de stockage, triage, transport, maltage, ensachage
- Orge déclassée 1 année sur 3
- 1250€/tonne de malt Bio – Locale

Prix à la tonne et coût du malt dans le prix de revient de la bière

	Prix (€/T)	Cout	
		€/bière	€/casier
Chimique	480	0,03	0,77
Bio	940	0,06	1,50
Bio- local	1250	0,08	2,00

Difficultés rencontrées

Agriculteur

- Trésorerie
- Conduite de la culture
- Stockage
- Rapport avec les malteries

Brasseur

- Cout
- Stockage
- Trésorerie
- Qualité