

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

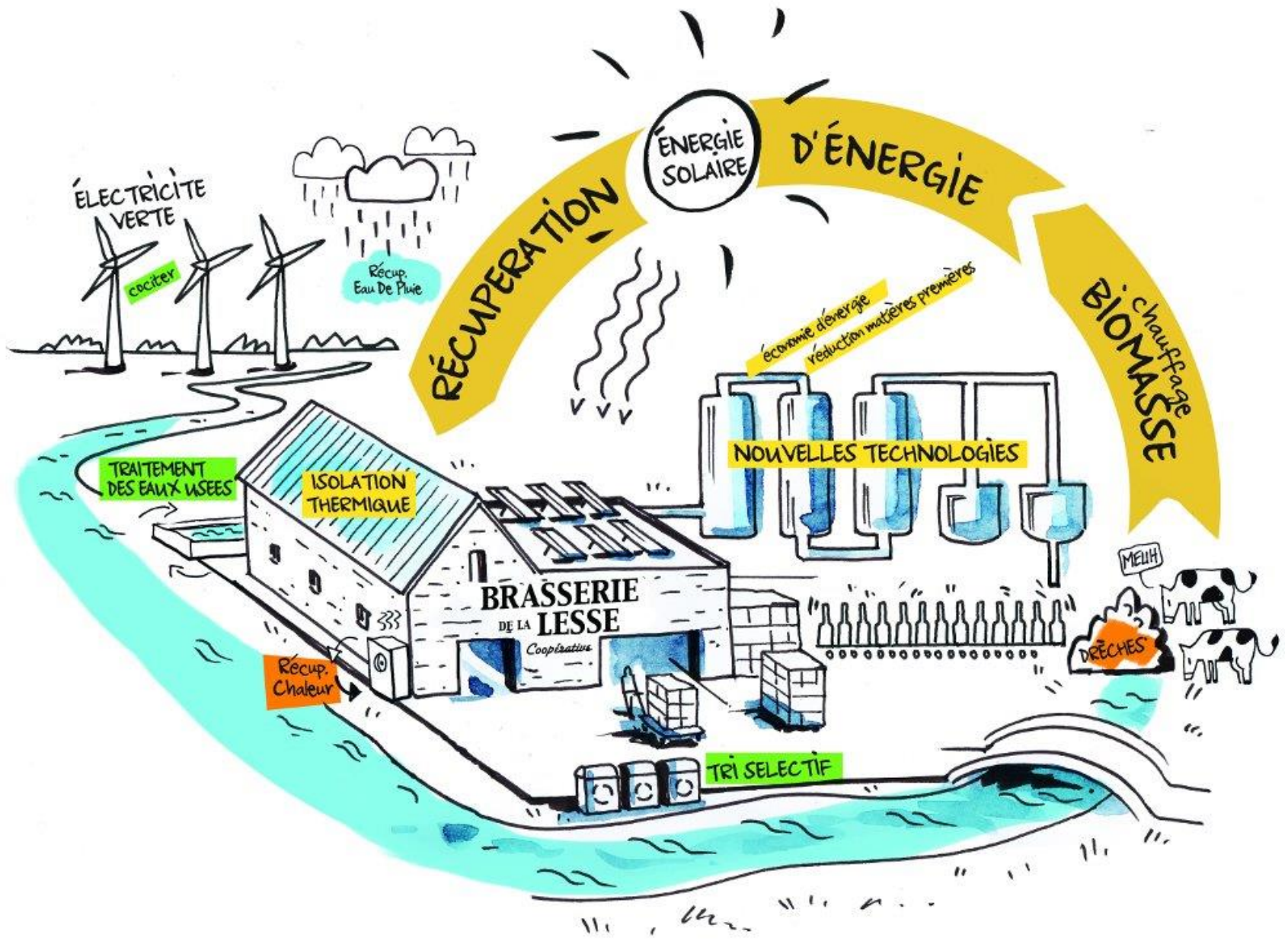
Finalité sociale

- 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



ÉLECTRICITÉ VERTE

cociter

Récup. Eau De Pluie

ÉNERGIE SOLAIRE

RÉCUPÉRATION

D'ÉNERGIE

économie d'énergie
réduction matières premières

TRAITEMENT DES EAUX USEES

ISOLATION THERMIQUE

NOUVELLES TECHNOLOGIES

BRASSERIE DE LA LESSE
Coopérative

Récup. Chaleur

BIOMASSE
Chauffage

MEUH

DRÈCHES

TRI SÉLECTIF

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