

Créer une micro-brasserie

Description

Créer une micro-brasserie demande une bonne dose de détermination. Il s'agit d'un projet qui séduit particulièrement les passionnés de bière. Avant d'intégrer le secteur brassicole, qui est aujourd'hui en pleine croissance, il convient de bien préparer le projet en menant avant tout une [étude de marché](#) et prévoir un budget suffisant pour se lancer.

Il est tout aussi important de connaître les étapes à accomplir afin de pouvoir démarrer l'activité en toute légalité et les points essentiels pour développer l'activité et la rendre pérenne.

[Créer mon entreprise en ligne](#)

Créer une micro-brasserie : quelles sont les caractéristiques du marché ?

En France, le marché de la bière est **en constante évolution**. Après plus de trois décennies de repli, la consommation de la boisson repart à la hausse depuis maintenant quelques années. Précisons aussi qu'elle se féminise.

Aujourd'hui, les propriétaires des petites brasseries **privilégient le circuit court**. Souvent, elles se positionnent sur le marché :

- Local ;
- Artisanal ;
- Biologique.

Il convient de savoir que c'est généralement un réseau de distribution peu développé qui freine le développement d'une nouvelle marque de bière. Parmi les principaux **freins à la croissance de l'activité** de brasserie, on distingue également :

- L'absence d'un concept porteur ;
- Une qualité faible ;
- Un manque de régularité ;
- La difficulté à trouver des fonds pour se développer.

À noter : pour assurer le développement de l'activité, il est essentiel d'élaborer un [business plan](#) solide avant de créer la micro-brasserie. Le document définit clairement la stratégie permettant de concrétiser le projet.

Comment mettre en place son projet avant de se lancer ?

Avant de se lancer, il est essentiel de **s'assurer de la solidité du projet**. Ce dernier ne s'improvise pas. Pour le mettre en place, il convient de réaliser une étude de marché. Il est tout aussi important d'élaborer un plan d'affaires et d'établir une stratégie marketing efficace. Ces démarches permettent au futur brasseur de savoir ce qui l'attend et de prévoir les actions à entreprendre.

Étude de marché

Avant la création de l'entreprise, la réalisation de l'étude de marché est indispensable, **surtout dans le secteur brassicole qui est fortement concurrentiel**. La démarche permet de s'informer sur certains éléments essentiels, parmi lesquels on distingue :

- Les attentes des consommateurs ;
- La concurrence ;
- La réglementation.

Plan marketing

Avant de se lancer, le futur brasseur doit penser à la stratégie de distribution et marketing auprès des **commerces susceptibles d'être intéressés par ses produits**. Il faudra qu'il envisage en même temps la vente à distance.

Les **actions marketing** demandent un investissement en temps et en argent. Aussi, il convient non seulement de les planifier, mais aussi de prévoir un budget pour les mettre en place et les concrétiser. Pour se distinguer de la concurrence, il est nécessaire de présenter le concept sur un site internet bien conçu et d'être présent sur les réseaux sociaux.

Mais il est toujours judicieux d'**envisager des canaux de distribution alternatifs**, tels que les :

- Foires ;
- Salons ;

- Épiceries fines ;
- Restaurants ;
- Bars.

Pour établir une **stratégie de distribution gagnante**, il peut aussi être intéressant de calquer l'entreprise sur un modèle à succès. Il ne faut pas hésiter à demander conseil auprès des autres micro-brasseurs.

Business plan

Créer une micro-brasserie constitue un projet coûteux. C'est une raison de plus pour bien soigner la rédaction du business plan. Lorsqu'il est bien rédigé, il inspire confiance aux investisseurs potentiels. Le document doit **contenir une partie rédigée** présentant :

- L'équipe ;
- Le projet.

Il faut qu'il comprenne également une **partie chiffrée** qui présente le :

- Potentiel de rentabilité de la micro-brasserie ;
- Prévisionnel financier.

À part le fait qu'il soit un outil de communication, le business plan constitue un **allié important pour constater rapidement que le projet est viable ou non** sur le plan financier. Le fondateur de la micro-brasserie se basera alors sur le document pour prendre des décisions pertinentes durant les premières années de la vie de l'entreprise. Pour rédiger le plan d'affaires, il aura besoin d'être fixé sur :

- Les besoins humains et matériels nécessaires au démarrage de l'activité ;
- La stratégie de distribution.

Le document doit présenter en détail le projet et :

- Mettre en avant le besoin de financement initial ;
- Présenter les atouts et les risques liés à la mise en place du projet.

Pour gagner du temps, il est conseillé d'utiliser un **logiciel de business plan** lors de son élaboration. Pour chaque partie du document, le futur brasseur sera guidé dans la rédaction à l'aide d'exemples et d'instructions. L'outil effectuera les calculs à sa place et se chargera des aspects comptables.

À noter : il est également possible de se baser sur un modèle de business plan et le personnaliser selon les informations dont dispose le rédacteur du document.

Quel budget prévoir et comment investir ?

De la même manière que pour la plupart des projets de création d'entreprise, l'ouverture d'une micro-brasserie nécessite un certain budget. Les investissements initiaux sont assez importants. À part la location ou l'achat d'un local, il faudra **se procurer les équipements nécessaires à la production et au stockage de la bière**.

Le budget à consacrer à l'achat du matériel dépendra du volume de production souhaité. Il peut ainsi varier entre 30 000 euros et 150 000 euros. Selon les cas, le futur brasseur devra investir également dans un **camion pour assurer les livraisons et se constituer un stock de départ** :

- Fûts ;
- Bouteilles ;
- Céréales.

D'autre part, il est essentiel de **prévoir les investissements en marketing**. Outre le packaging, il est vivement conseillé de créer un site e-commerce, surtout si l'on prévoit de vendre directement aux particuliers.

Pour trouver des financements, il est recommandé de **recourir au crowdfunding**. C'est une pratique qui consiste à organiser une collecte pour le projet sur une plateforme spécialisée. Ce sont des particuliers qui participeront à la collecte de fonds.

Ils recevront des cadeaux (échantillon de produit par exemple) ou des actions en contrepartie. Notons aussi qu'une fois que la période de collecte prend fin, **le porteur de projet ne pourra récupérer l'argent que si le montant fixé au départ est atteint**.

À noter : le projet étant assez risqué, il est souvent difficile d'obtenir un financement bancaire pour le concrétiser. En effet, l'équipement n'est pas facile à revendre en cas de faillite.

Quel statut juridique choisir ?

C'est le [statut juridique](#) qui déterminera non seulement **le régime social, les responsabilités et les pouvoirs du dirigeant**, mais aussi :

- Le régime d'imposition ;
- Les formalités liées à la constitution de la micro-brasserie.

Le [régime de la micro-entreprise](#) n'est pas adapté à l'activité de brasserie en raison d'un **plafond de chiffre d'affaires à respecter**. Parmi les choix possibles figurent :

- L'EURL, idéal pour se lancer seul ;
- La SAS et la SARL, pour réaliser le projet à plusieurs ;
- La [SASU](#), qui fait bénéficier d'un fonctionnement souple.

Quelles sont les étapes de la création d'une marque de bière ?

La création d'une marque de bière s'effectue en plusieurs étapes. Comme cité précédemment, la première consiste à identifier le marché cible et la concurrence. De nombreuses autres démarches suivront. Elles aboutiront à l'[immatriculation de l'entreprise](#).

Identifier le marché cible et la concurrence

La bière est un produit consommé par toutes les catégories de personnes. Cependant, il est déconseillé d'essayer de vendre le produit auprès de tout le monde. En effet, il convient de définir un marché cible pour pouvoir répondre aux besoins des clients potentiels. Pour ce faire, il suffit de s'informer sur leurs goûts et leurs centres d'intérêt. Il est tout aussi nécessaire de **se renseigner sur leur fréquence de consommation et leurs comportements d'achat**.

Dans le cadre de la démarche, il faudra se pencher également sur la concurrence, en menant une analyse approfondie des micro-brasseries existant sur le marché. L'objectif est de **connaître les forces et faiblesses des autres marques de bière**. Il convient de s'informer également à propos de leurs tarifs et leurs stratégies de distribution et marketing.

Définir la vision et les valeurs de son entreprise

La vision et les valeurs de l'entreprise doivent **refléter les convictions du fondateur**

de la micro-brasserie. Elles se traduiront par des choix concrets. D'où l'importance de les définir avant même de lancer la marque de bière.

Les valeurs devront être en cohérence avec la vision de l'entreprise. Il faudra qu'elles reflètent non seulement la personnalité de la marque, mais également celle de la production. À titre d'exemple, il serait intéressant d'inclure l'écologie dans la liste de valeurs de la micro-brasserie si l'on souhaite mettre en avant le respect de l'environnement.

Une fois la vision et les valeurs bien définies, il ne restera plus qu'à **les intégrer à tous les niveaux de l'entreprise**. Pour la marque tournée vers l'écoresponsabilité, il faudra alors par exemple :

- Utiliser des matières premières écoresponsables ;
- Communiquer sur les engagements de l'entreprise sur son site internet.

Choisir le nom de la marque et le logo

Le choix du nom de la marque et du logo constitue **une des premières étapes les plus importantes de la création de l'entreprise**. Il est essentiel de choisir une **dénomination sociale** qui attirera l'attention de la cible et sera facilement retenue. Elle devra non seulement être en accord avec l'image que l'on souhaite projeter sur le produit, mais également être distinctive.

Pour dénicher le nom idéal, il est conseillé d'établir un concept clair et d'**identifier ce qui différencie la nouvelle marque des autres** micro-brasseries. Afin de trouver de l'inspiration, le fondateur de l'entreprise peut repenser à l'histoire derrière sa bière.

Concernant le logo, il faudra qu'il puisse véhiculer l'image de l'entreprise, qui doit refléter l'identité de la marque. Pour le créer, il vaut mieux solliciter le service d'un graphiste professionnel. Il saura créer un design attractif.

Il est bon de noter qu'**une identité visuelle bien soignée peut contribuer grandement au succès de l'entreprise**. Elle aidera cette dernière à se démarquer, la rendre unique et se positionner sur le marché.

Se former à la micro-brasserie artisanale

Pour apprendre le métier, le mieux serait de **suivre un atelier et un stage dans une brasserie**. Ce dernier permet de développer des compétences pratiques, en plus de découvrir :

- Des techniques de brassage ;
- Les normes à suivre pour la production d'une bière exclusive.

Il permettra ainsi d'apprendre à brasser divers styles de bières et de découvrir les astuces pour obtenir des arômes et saveurs uniques. L'apprenant sera initié aussi aux **méthodes de contrôle** pour garantir :

- La cohérence de l'arôme et de la saveur de la bière ;
- Les normes sanitaires.

Choisir un brasseur professionnel ou créer sa micro-brasserie

En choisissant un brasseur professionnel pour créer la micro-brasserie, le fondateur de l'entreprise bénéficiera des compétences de ce dernier et de son expérience pour créer une bière de qualité. Cependant, il faudra prendre en compte les coûts de production engendrés par un tel choix.

En décidant de **créer sa propre micro-brasserie**, l'entrepreneur pourra par ailleurs contrôler tout le processus de brassage, de la création de la recette à :

- L'amélioration de la production ;
- La dégustation ;
- La mise en bouteille.

À noter : il peut personnaliser aussi sa marque de bière afin de la rendre unique.

Concevoir la recette de sa bière artisanale dans un atelier

Travailler la recette constitue une étape tout aussi importante de la création de la micro-brasserie. Pour pouvoir **déterminer les ingrédients à utiliser**, il faudra avoir une idée de la saveur recherchée :

- Douce ou amère ;
- Légère ou forte ;
- Épicée ou fruitée.

Il convient de savoir que l'eau et la levure comptent parmi les **principaux ingrédients de base de la bière**

. Le houblon et le malt d'orge complètent la liste. Afin de donner une saveur spécifique à sa bière, le futur brasseur peut ajouter des arômes compatibles avec les ingrédients précités.

Aujourd'hui, il est courant de se servir d'un **logiciel de brassage** pour connaître les quantités optimales pour chacun des ingrédients. Mais le fondateur de la micro-brasserie a le choix de s'en passer et d'expérimenter jusqu'à ce qu'il obtienne le goût souhaité.

Concevoir les étiquettes et emballages

Les brasseurs doivent **accorder une importance particulière à la conception des étiquettes et emballages** parce que ce sont les premiers éléments que les clients découvrent. Elle leur permet de communiquer leur :

- Histoire ;
- Message de marque ;
- Style.

Il est essentiel de choisir avec soin les polices, les couleurs et les images qui représenteront l'identité de la micro-brasserie. La conception des étiquettes doit être cohérente avec le message de marque. Il faudra aussi faire en sorte qu'elles soient originales, tout en s'assurant qu'elles restent **fidèles aux valeurs de l'entreprise**.

L'étiquetage et l'emballage doivent être fonctionnels. Ce dernier sert à **protéger la bière de la lumière**, ainsi que des dommages pouvant survenir durant son stockage et transport. Il est tout aussi important qu'il soit pratique.

Concernant l'étiquetage, il **doit surtout permettre de fournir des informations importantes**, parmi lesquelles on peut citer :

- Le nom de la marque ;
- Le type de bière ;
- Le taux d'alcool dans la boisson ;
- La date d'expiration.

Établir un plan de marketing et de distribution

Cette étape **s'effectue après avoir identifié le public cible**. Elle consiste à créer un écosystème pour :

- Toucher les prospects ;
- Ancrer la marque dans les habitudes d'achat des consommateurs ;
- Inciter à l'achat.

En établissant un plan de distribution et marketing, le fondateur de la micro-brasserie réfléchira à la **stratégie à mettre en place pour vendre sa production**. Selon ses objectifs, il pourra faire du commerce en ligne ou proposer le produit dans une boutique physique. Comme cité précédemment, il aura même la possibilité de passer par divers distributeurs :

- Magasins spécialisés ;
- Restaurants ;
- Bars.

Dans le cadre de la démarche, l'entrepreneur devra **réfléchir à la manière dont il va faire connaître sa marque auprès du public cible**. Il aura le choix de se servir des :

- Publicités en ligne ;
- Réseaux sociaux ;
- Événements promotionnels.

Créer un site de vente en ligne

Sur le site de vente en ligne, le futur brasseur pourra **présenter ses résultats positifs pour donner à des partenaires potentiels l'envie de le contacter**, ce qui ne fera qu'augmenter la vente de ses produits.

Immatriculer son entreprise

Il convient de rappeler que toute immatriculation d'entreprise s'effectue désormais sur le [guichet unique](#) géré par l'Institut national de la propriété industrielle. **La démarche consiste à réunir et à numériser quelques documents** à transmettre sur la plateforme. L'INPI se charge d'envoyer le dossier aux autorités concernées.

Les démarches à accomplir avant l'immatriculation d'une société :

- Choisir son statut juridique ;
- Rédiger les statuts ;
- Constituer et déposer le capital social auprès d'une banque ;
- Publier un avis de constitution dans un journal d'annonces légales.

Les démarches à accomplir avant l'immatriculation d'une société



Choisir son statut juridique



Rédiger les statuts



Constituer et déposer le capital social auprès d'une banque



Publier un avis de constitution dans un journal d'annonces légales

LegalPlace.

Comment choisir l'emplacement de sa micro-brasserie ?

Lors de la création d'une micro-brasserie, il est surtout essentiel de prévoir un **espace suffisant pour mener l'activité** et pour stocker les cuves et bières dans des conditions optimales. L'idéal serait de trouver un local installé non loin d'un grand axe routier afin de faciliter le transport et la commercialisation des produits.

Voici une vidéo pour mieux comprendre comment créer son entreprise :

Quels sont les éléments clés pour réussir son projet ?

Un certain nombre d'éléments clés doivent être pris en compte pour réussir le projet

de créer une micro-brasserie. Les **réglementations en vigueur** en font partie. Dans la liste, on distingue également la gestion :

- De la logistique et la production ;
- Des ventes.

Réglementations et permis nécessaires

Pour créer une micro-brasserie en toute légalité, **il ne suffit pas d'être un bon brasseur** et d'immatriculer son entreprise. En effet, il faudra par exemple :

- Obtenir des licences et permis d'exploitation ;
- Respecter des règles d'étiquetage ;
- Déclarer l'activité auprès de la municipalité.

La **demande d'autorisation d'exercer** s'effectue auprès :

- Des douanes ;
- De la mairie ;
- De la DDASS ou Direction départementale des affaires sociales et sanitaires.

Gestion de la production, de la logistique et des ventes

Tout au long de la production, de la logistique et des ventes de la bière, la **sécurité sanitaire** constitue un des points essentiels à respecter dès la recherche de locaux et l'achat des équipements. C'est important pour réduire les risques et mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène.

Le fondateur de la micro-brasserie doit ainsi **élaborer un plan de maîtrise sanitaire afin de garantir la qualité des produits et la sécurité alimentaire**. Dans le cadre de l'opération, il faudra qu'il prenne en compte ses :

- Équipements ;
- Matières premières ;
- Procédés de fabrication.

FAQ

Comment une micro-brasserie fonctionne-t-elle ?

Une micro-brasserie fonctionne exactement de la même façon qu'une brasserie, mais à petite échelle. Quelle que soit la taille de l'entreprise, ce dont le brasseur a besoin, c'est :

- Des ingrédients pour concevoir la bière ;
- Des équipements nécessaires à l'exercice de l'activité ;
- D'un endroit pour brasser ;
- D'un espace pour stocker les cuves.

Quels sont les matériels dont on a besoin dans une brasserie ?

Le brasseur doit se procurer divers équipements pour pouvoir exercer son activité. Outre les bouteilles et l'étiqueteuse, il faut qu'il ait :

- Un moulin à malt ;
- Un pasteurisateur ;
- Une cuve de brassage.

À cette liste s'ajoute :

- Une cuve de fermentation ou fermenteur cylindro-conique ;
- Une remplisseuse-embouteilleuse ;
- Des tonnelets et des fûts.

Quelles différences entre une brasserie, un bar et un restaurant ?

La brasserie sert principalement de la bière à ses clients. Comme le restaurant, elle peut également leur proposer de la nourriture, mais uniquement des repas légers.

D'autre part, elle se rapproche du bar, avec quelques différences. En effet, ce dernier offre une gamme plus étendue de boissons. Et il est généralement moins spacieux.