

# La microbrasserie du Renard

vous invite à participer à son

## « Etude du marché »



Madame, Monsieur,

Dans le cadre de la réalisation de l'étude de faisabilité portant sur mon projet de création d'une microbrasserie à Grez-Doiceau, je me permets de vous solliciter afin de m'aider dans cette étude et de mieux répondre à vos besoins.

Pour plus d'informations, vous trouverez un petit descriptif de mon projet en fin du questionnaire.

Pourriez-vous consacrer quelques minutes de votre temps afin de répondre à ce petit questionnaire ci-dessous ?

Ce questionnaire est totalement confidentiel et anonyme, il ne sera utilisé que dans le cadre de mon étude.

Bien à vous,

Vlaminck Stéphane

## Questionnaire

Consigne : Cocher les cases correspondantes à vos choix. Si vous ne voulez pas répondre à une question, vous pouvez la passer.

### Profil du consommateur

1. Etes-vous :

- Un homme
- Une femme

2. Vous habitez :

- Grez-Doiceau
- Une commune limitrophe de Grez-Doiceau
- Au-delà de ces limites. Commune ? .....

3. A quelle tranche d'âge appartenez-vous?

- Moins de 20 ans
- De 20 à 29 ans
- De 30 à 39 ans
- De 40 à 49 ans
- De 50 à 59 ans
- De 60 à 69 ans
- 70 ans et plus

4. Quelle est approximativement votre consommation de bière par semaine ?

- Plusieurs fois par semaine
- Une fois par semaine
- Une fois par mois
- Rarement
- Jamais

Commentaires éventuels :

.....  
.....

5. Quels types de bières consommez-vous généralement ? (plusieurs réponses possibles)

Soulignez vos types de bière préférés.

- Pils (Jupiler, Maes,...)
- Bières spéciales de grandes brasseries (Leffe, Grimbergen, Duvel...)
- Bières spéciales de moyennes brasseries (Chouffe, St Feuillien, Gauloise,...)
- Bières acides aux fruits (Kriek Boon, Kriek Cantillon,...)
- Bières de fermentation spontanée (Lambic, vrai gueuze,...)
- Bières sucrées (Kriek, Framboise, Grisette,...)
- Trappistes (Orval, Chimay, Rochefort, Westmalle, Westvletteren et Achel)
- Bières artisanales de petites brasseries (entrent dans ces catégories les bières locales qui ne sont pas distribuées dans les grands-magasins)
- Bières BIO (saison Dupont BIO,...)

Commentaires éventuels :

.....  
.....

### **Critères d'achats**

6. Quels sont les facteurs que vous prenez en compte lorsque vous achetez de la bière ?

Classez-les par ordre d'importance de 1 (le plus important) à 9 (le moins important).

- Produit local
- Produit Bio
- Produit naturel
- Produit artisanal
- Issu d'une microbrasserie
- Le prix
- Les informations présentes sur la bouteille
- L'aspect esthétique de la bouteille
- Autres facteurs : .....

Commentaires éventuels :

.....  
.....

7. Où achetez-vous les bières que vous consommez ? (plusieurs réponses possibles)

Indiquez : 1 – souvent ; 2 – parfois ; 3 – rarement ; 4 - jamais

- Au supermarché
- Dans un magasin spécialisé
- Directement à la brasserie
- Via un groupement d'achats
- Dans un bar
- Dans un restaurant
- Autres : .....

Commentaires éventuels :

.....  
.....

8. Quelle est selon vous la fourchette de prix dans laquelle peut se situer le prix d'une bouteille de 75 cl d'une bière artisanale ? (entourer le prix minimal et le prix maximal)

0 – 0,5 – 1 – 1,5 – 2 – 2,5 – 3 – 3,5 – 4 – 4,5 – 5 – 5,5 – 6 – 6,5 – 7 – 7,5 – 8 – 8,5 – 9 – 9,5 – 10

9. Quel est pour vous le meilleur conditionnement pour une bière artisanale ?

(Plusieurs réponses possibles)

- Bouteille de 25 cl avec capsule
- Bouteille de 33 cl avec capsule
- Bouteille de 33 cl avec bouchon en liège
- Bouteille de 33 cl avec bouchon amovible (type Bière « Bon Secour »)
- Bouteille de 75 cl avec capsule
- Bouteille de 75 cl avec bouchon en liège
- Bouteille de 75 cl avec bouchon amovible (type Bière « Bon Secour »)
- Par 2 bouteilles
- Par 4 bouteilles
- Par bac de 12 bouteilles
- Fût de 5 litres
- Fût de 25 litres
- Autres : .....

## Spécificité du projet de la Brasserie du Renard

10. Seriez-vous intéressés par les services payants suivant qui pourraient être proposés par la Brasserie du Renard (plusieurs réponses possibles) et à quels prix ? (entourez le prix maximum que vous êtes prêt à payer pour le(s) service(s) qui vous intéresse)

- Atelier d'initiation au brassage (une journée avec repas).  
Prix ? < 40€ - 40 € - 50 € - 60 € - 70 € - 80 € - >80 €
- Atelier de perfectionnement au brassage (une journée avec repas et syllabus)  
Prix ? <60€ - 60 € - 70 € - 80 € - 90 € - 100 € - >100 €
- Atelier de dégustations (6 bières avec pain et fromage)  
Prix ? <10 € - 10 € - 15 € - 20€ - 25 € - 30 € - 35 € - 40 € - >40 €
- Atelier de conservation d'aliments (une demi-journée)  
Prix ? Gratuit - 5 € - 10 € - 15 € - 20 € - >20 €
- Autres ateliers ou services auxquels vous seriez intéressés :  
.....

11. Seriez-vous intéressé à :

- ce qu'une micro-brasserie se crée à Grez-Doiceau.  
Pourquoi ? .....
- devenir coopérateur de la microbrasserie du Renard (ce qui vous donnerait droit à participer gratuitement aux activités de la brasserie, à des ristournes sur les bouteilles achetées, à la gratuité des dégustations ainsi qu'éventuellement à un dividende)
- consacrer du temps bénévolement à la brasserie (aide au brassage ou à l'embouteillage) ?  
(Plusieurs réponses possibles)

Commentaires éventuels :

.....  
.....

### Remarques ou commentaires

Indiquez ici vos remarques ou commentaires à propos du questionnaire ou à propos du projet

Dans la mesure où vous seriez intéressé à participer d'une manière ou d'une autre à la Brasserie du Renard (en tant que futur consommateur, coopérateur, ...) et/ou que voudriez être tenu au courant de l'évolution du projet, vous pouvez laisser vos coordonnées ci-dessous :

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Tél/Gsm : .....

Adresse mail : .....

Merci pour votre participation

## Description du projet

La microbrasserie du Renard est un projet de création d'une micro-brasserie artisanale fonctionnant sous la forme d'une coopérative permettant aux coopérateurs de participer aux activités de la brasserie.

Les finalités économiques et sociales ont une importance égale dans ce projet.

D'une part la brasserie produira et vendra, par brassin de 500 litres, de la bière artisanale de grandes qualités gustatives et nutritives suivant des recettes originales notamment à base de fruits.

D'autre part, une société coopérative à finalité sociale sera créée afin de permettre aux clients de devenir coopérateurs et de soutenir financièrement la brasserie. Les clients coopérateurs auront la possibilité de participer gratuitement aux différentes activités de la brasserie notamment au niveau de la production.

A côté de ces deux grands principes fondateurs, la brasserie proposera des services payants tels que des formations à la production de bière, la création de « bières à façon », des ateliers dégustations,....

Enfin, la brasserie ouvrira ses portes aux Gréziens pour devenir un lieu de rencontres autour de la transformation de produits alimentaires (conservation de légumes, fabrication de fromages, de vinaigre,...) dont une partie pourrait être vendue dans une épicerie sociale de la région.

Si vous voulez poser des questions à propos de ce projet, vous pouvez le faire par mail à l'adresse [stephanelaminck@hotmail.com](mailto:stephanelaminck@hotmail.com)

Merci pour votre intérêt

Vlaminck Stéphane

Ce projet est soutenu par :

