

# **PLAN DE COURS**

## **COURS SUR LA RÉALISATION D'UN PROJET DE MICROBRASSERIE (PERMIS DE BRASSEUR) OU DE BROUE PUB (PERMIS DE PRODUCTEUR ARTISANAL DE BIÈRE)**

*Lundi*

Présentation de Guy J. Létourneau

*Préambule*

Un Plan d'Affaires :

1. Besoins, contextes, pourquoi?
2. 'Faire ce qu'il faut' : exigences d'information/contenu/précisions
  - RACJ
    - Permis
    - Exigences pour obtenir un permis
    - Délais administratifs
    - Frais
  - les investisseurs...
3. Quelques conseils !

*Contenu du Plan d'Affaires (15 onglets !..)*

1. Renseignements clés
  1. Identification et coordonnées
  2. Raison sociale: Inc. versus Coop
  3. Renseignements généraux
  4. Format juridique et constitution
2. Sommaire exécutif
  1. Éléments clés de contenu
3. L'Entreprise
  1. Survol
  2. Mission

3. **Vision**
4. **Culture/valeurs**
5. **Stratégie d'entreprise**
4. **Analyse de l'industrie**
  1. **Données : performances historiques, tendances**
  2. **MOFF (Menaces/Opportunités/Forces/Faiblesses)**
5. **Analyse du marché-cible**
  1. **Consommateur/segmentation**
  2. **Cette ville...ce local**
  3. **Compétition**

*Mardi*

**Présentation de Guy J. Létourneau (suite)**

6. **Stratégies Marketing/Ventes...les 5 'P'**
  1. **Produit...marque !**
  2. **Prix**
  3. **Place :**
    - **Distribution/logistique**
    - **Local, Local, Local !**
  4. **Promotion (publicité...)**
  5. **Profit !**
7. **Gestion matricielle du portefeuille de produits/marques**
8. **Management**
  1. **Profil de l'entrepreneur...**
  2. **Structure organisationnelle actuelle et à venir**
  3. **Rôles et responsabilités – management supérieur**
  4. **Processus**
  5. **Politiques**
  6. **Structure/convention de l'actionnariat**

9. **Opérations...environnement interne (voir *présentation de M. Gauthier*)**
  1. **Procédés**
  2. **Systèmes et rigueur de contrôle de qualité**
  3. **Mesures de performance**
  4. **Optimisation des équipements/actifs**
  5. **Connaissance du niveau de capacité**
  6. **Vigie de marché sur la technologie**
  7. **Optimisation de la chaîne des valeurs**
10. **Finances**
  1. **Résultats prévisionnels**
  2. **Flux de trésorerie**
  3. **Bilan et analyse de ratios**
  4. **Seuil de rentabilité**
  5. **Dilution des actionnaires ?**
  6. **Utilisation des \$\$\$ demandés et pour quelles fins**
  7. **Structure de financement (exemple)**

*Mercredi*

**En avant-midi: Présentation de Guy J. Létourneau (suite)**

11. **Analyse du « facteur risque »**
12. **Calendrier des activités/événements**
13. **Notes complémentaires...incluant l'explosion (contenu) des postes importants**
14. **Sources de financement**
15. **Critères importants pour obtenir un prêt**

**En après midi: Présentation de Michel Gauthier**

1. **Pré-requis avant de demander un permis**

1. **Formation**
2. **Consultants**
3. **Aptitudes requises du brasseur**
4. **Questionnement pour une microbrasserie**
5. **Questionnement pour un brew-pub**
2. **Quelle bière voulons-nous produire?**
  1. **Les attributs physico-chimiques et organoleptiques des bières désirées**
  2. **Positionnement de différents styles de bière selon ces attributs**
  3. **Les styles de bière**
  4. **Formulation des recettes de bière**
3. **Définition du procédé de brassage**
  1. **Les choix à faire**
  2. **Schéma de production selon le style de bière désirée**
    - **Exemple d'un schéma de production**
  3. **Brève description du procédé**
  4. **Procédé de brassage;**
    - **brasserie régionale**
    - **microbrasserie**
    - **brouepub**

*Jeudi*

### **Présentation de Michel Gauthier**

4. **Capacité du système**
  1. **Définition de la capacité**
  2. **Système de brassage versus ventes annuelles (microbrasserie)**
  3. **Système de brassage versus ventes annuelles (brouepub)**
  4. **Production versus capacité du système de brassage**
  5. **Paramètres de fabrication**
  6. **Fluctuation saisonnières**
  7. **Considérations pratiques**
  8. **Fermenteurs multi-brasse**
5. **Cédule d'implantation d'une brasserie**
  1. **Temps requis pour chacune des étapes**
  2. **Planification maître**
6. **Configuration de la bâtisse ou du local**
  1. **Plan d'architecte**
    - **Exemples de plan pour une microbrasserie**

- Exemples de plan pour un brouepub
- 2. Critères de base dans le choix de la bâtisse et les équipements
- 3. Division des salles pour la brasserie
- 4. Hauteur des plafonds et solidité des planchers
- 5. Autres considérations
- 6. Grille d'évaluation des lieux de travail
- 7. Entreposage
- 8. Aires de production
  - Exemple du dimensionnement des équipements pour un système de brassage de 7 bbls
  - Exemple d'une configuration pour un système de 7 bbls
- 9. Autres considérations
- 10. Structure et composition des planchers
- 11. Plans d'ingénierie pour disposition des équipements
  - Exemple d'un plan d'ingénierie pour le groupe froid

*Vendredi*

## Présentation de Michel Gauthier

7. Les équipements
  1. Conception des équipements de brassage
  2. Salle de brassage
  3. Salle de fermentation
  4. Filtration (à terre diatomée, à plaques ou lenticulaire)
  5. Réservoir de conditionnement ou de service
  6. Enfutage
  7. Embouteillage
  8. Mise en canettes
  9. Équipements connexes;
    1. Petit système pilote
    2. Condensateur des vapeurs de la bouilloire
    3. Hop back
    4. Système NEP
    5. Filtre au charbon activé
    6. Système au glycol
    7. Bouilloire à vapeur
    8. Compresseur à air
    9. Autres articles (pompes, boyaux, collets, etc)
8. Estimé détaillée des coûts du projet
  1. Détail des coûts à prévoir

2. Avantages et désavantages du neuf versus usagé
3. Service offert lors de l'achat d'un système neuf (exemple)
4. Terme standard et garantie pour un système neuf (exemple)

#### 9. Les intrants

1. Les matières premières et les matériaux d'emballage
2. Exemple d'approvisionnement
3. Approvisionnement local des utilités
4. Tableau des quantités approximatives d'énergie requises selon la taille des salles de brassage
5. Quantité d'eau requise
6. Qualité de l'eau

#### 10. Main d'oeuvre

1. Description de tâches du brasseur
2. Description de tâches de l'aide-brasseur
3. Réseaux de compétence disponible localement

#### 11. Laboratoire de contrôle de la qualité

1. Local
2. Laboratoire (exemple d'une configuration)
3. Équipement de laboratoire (microbrasserie)
4. Équipement de laboratoire (brouepub)
5. Plan qualité pour une microbrasserie et un brouepub)

#### 12. Coordination initial des activités en vue de démarrer la salle de brassage

1. Mandat d'un consultant
2. Points à considérer

#### 13. Démarrage des opérations

1. Passivation des vaisseaux
2. Nettoyage et assainissement des équipements
3. Mise en activité des équipements
4. Tests d'essais préliminaires (brassin d'eau)
5. Ajustements en cours d'essais préliminaires
6. Suivi opérationnel
7. Les biens livrables