

Extension de la brasserie artisanale De Ranke

Carte postale

Thématique : Soutien aux micro-entreprises rurales

Initiateur du projet : Brasserie De Ranke

Axe 3 : Qualité de vie en milieu rural et diversification de l'économie rurale.

Mesure 312 : Création et développement des micro-entreprises.

Durée du projet : indéfinie.

Localisation : rue du Petit-Tourcoing, 1a

B-7711 Dottignies

Montant total de la subvention : 26 250 €.

La brasserie De Ranke a vu le jour en 2005, les bières de la marque étant produites depuis 1994 dans une autre brasserie. En 2010, grâce aux fonds FEADER et à la Wallonie, une extension a été réalisée, et notamment l'achat de cuves de garde neuves.



Mots-clés : industrie agro-alimentaire, entreprise, entrepreneuriat, modernisation, technologie.

Avec
le soutien de la



Wallonie



Fonds européen agricole pour le développement rural :
l'Europe investit dans les zones rurales.

Description du projet



Nature du projet, contexte

L'idée de créer une brasserie artisanale remonte aux années 80, époque où Nino Bacelle (un des deux fondateurs de l'entreprise) constate que, face aux brasseries industrielles en place, certaines petites brasseries produisent artisanalement des bières de qualité parfois remarquable, mais variable, le matériel et le process étant anciens. Les raisons de cette qualité sont l'utilisation de fleurs de houblon, l'absence de filtration et de pasteurisation. L'idée était de garder cette méthode artisanale pour obtenir une qualité gustative maximale, tout en profitant d'un process (contrôles automatiques) et d'installations modernes pour garantir une qualité constante.

Objectifs

L'objectif est de produire de la bière artisanale de qualité maximale et constante.

Description des principales actions menées

1994 : installation dans une brasserie existante (Deca à Woesten).
1996 : début des exportations aux États-Unis et développement vers d'autres pays.
2000 : achat du bâtiment à Dottignies pour le stockage.
2005 : début de la production à Dottignies (500 hl).
2008 : premier employé, première extension, demande de fonds Feader.
2010 : les créateurs quittent leur emploi pour se consacrer à la brasserie à plein temps.
2011 : deuxième extension grâce aux fonds Feader (achat de cuves de garde neuves).
2012 : troisième extension et production de 3 200 hl.

Résultats & impacts

Le résultat le plus direct est la création d'une entreprise et de trois emplois. La croissance de l'entreprise est d'environ 20% par an.

Aujourd'hui, la bière est distribuée en Belgique par une quinzaine de grossistes et vendue dans environ 250 cafés et restaurants.

La bière est exportée vers une vingtaine de pays, le premier importateur restant les États-Unis (une quantité équivalente à celle mise sur le marché belge), l'Italie, le Canada, le Brésil ou la Suède étant aussi des importateurs importants.

Leçons et commentaires

Pour Nino Bacelle, il est difficile de s'imposer sur le marché belge car les cafés sont contrôlés par les grandes brasseries industrielles qui prêtent de l'argent aux propriétaires. A contrario, il est relativement facile de percer sur certains marchés étrangers (États-Unis) face aux grandes brasseries, l'importateur n'ayant qu'une connaissance limitée du marché et des volumes produits par les différentes brasseries belges, les mettant ainsi toutes au même niveau, sans préjugé.

Nino bacelle remarque cependant que le marché belge est en train de changer (depuis 2010) et laisse une place plus importante aux bières artisanales.

Aspects financiers

Montant de la prime reçue : 26 250 € (50 % RW, 50 % Feader).

Information « contact »

Nino Bacelle

Tél : +32 56 41 82 41

Mail : br_deranke@hotmail.com

Site web : www.deranke.be

Date de mise à jour

Août 2013