



BRASSERIE DES



FOURQUETS



**Blanmont (Chastre)**  
**Brabant Wallon**





# PRÉSENTATION



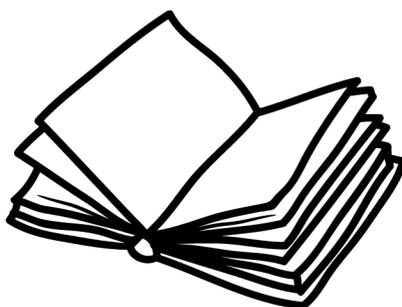


“ **PROBABLEMENT  
LA PLUS PETITE  
BRASSERIE ARTISANALE  
DE BELGIQUE !** ”

Découvrez l'histoire unique de la Brasserie des Fourquets, nichée au coeur du charmant village de Blanmont à Chastre.

Notre brasserie s'inscrit profondément dans la tradition brassicole belge et perpétue ce savoir-faire en créant et en proposant une variété de bières artisanales uniques pleines de caractères.

Cette brasserie à taille humaine privilégie la qualité à la quantité pour garantir à nos produits une qualité exceptionnelle !





# NOTRE HISTOIRE

## *La genèse*

Décembre 2017. Trois amis se retrouvent à Louvain-la-Neuve pour passer une soirée autour d'un bon repas.

De discussions en discussions, l'un d'entre-eux émet l'envie de se mettre à brasser de la bière...

Il expose son projet ; les deux autres écoutant attentivement ses explications.

L'enthousiasme gagne le groupe... Déjà, ils se projettent sur l'avenir, des nouvelles idées jaillissent, parfois saugrenues...

Plusieurs heures de discussion ; la soirée fut très longue !

Finalement, une date est fixée pour le premier brassin, un premier nom est déjà choisi pour la future bière, un rapide inventaire du matériel nécessaire est établi et le lieu pour cette première expérience est fixé : la cave d'un des membres du trio...

## *Les 3 amis*

Benoît, Michel et Vincent : les trois amis, amateurs de bières et à l'origine de la création de cette brasserie artisanale...





# NOTRE HISTOIRE

Ils se connaissent depuis plus de 15 ans et se retrouvent régulièrement pour déguster et partager leurs découvertes brassicoles, baignées dans des ambiances musicales variées.

Épicuriens, ils aiment profiter de la vie et de tout ce qu'elle peut leur apporter !

Ils créent des recettes qu'ils apprécient, à partager avec tout un chacun...

## *L'expansion*

Les premiers essais s'avèrent concluant, les recettes sont peaufinées...

La bière est proposée en dégustation auprès de leurs connaissances qui confirment le goût et la qualité du produit.

Cette réussite et ces encouragements décident les trois amis à considérer d'autres perspectives...

Au printemps 2020, après le confinement, ils décident de partir à la recherche d'un nouveau local ; la cave étant devenue trop petite pour leurs ambitions.

Après quelques mois de recherche, ils finissent par trouver ce qu'il leur convient. Plusieurs heures de travail seront nécessaires pour aménager ce nouvel endroit avant de reprendre le brassage de leur bière.





# NOTRE HISTOIRE

Du tout nouveau matériel pour brasser est commandé, livré et installé !

Ils choisissent aussi de s'associer en créant leur propre société afin de pouvoir, dans le futur, écouler leur production auprès des amateurs et autres zythologues.

## *La pérénisation*

Le succès est au rendez-vous !

La bière est proposée à la vente dans des commerces locaux et... parfois plus loin.

Celle-ci est régulièrement mise à l'honneur et présente dans des évènements et autres festivités locales.

Cette réussite oblige les trois amis à rechercher un nouveau site de production permettant de répondre à la demande toujours en hausse...

Au printemps 2023, le nouveau site de production est aménagé et le nouveau matériel pour brasser installé.

Ce nouvel endroit va leur permettre d'accroître la production et de proposer de nouveaux produits !

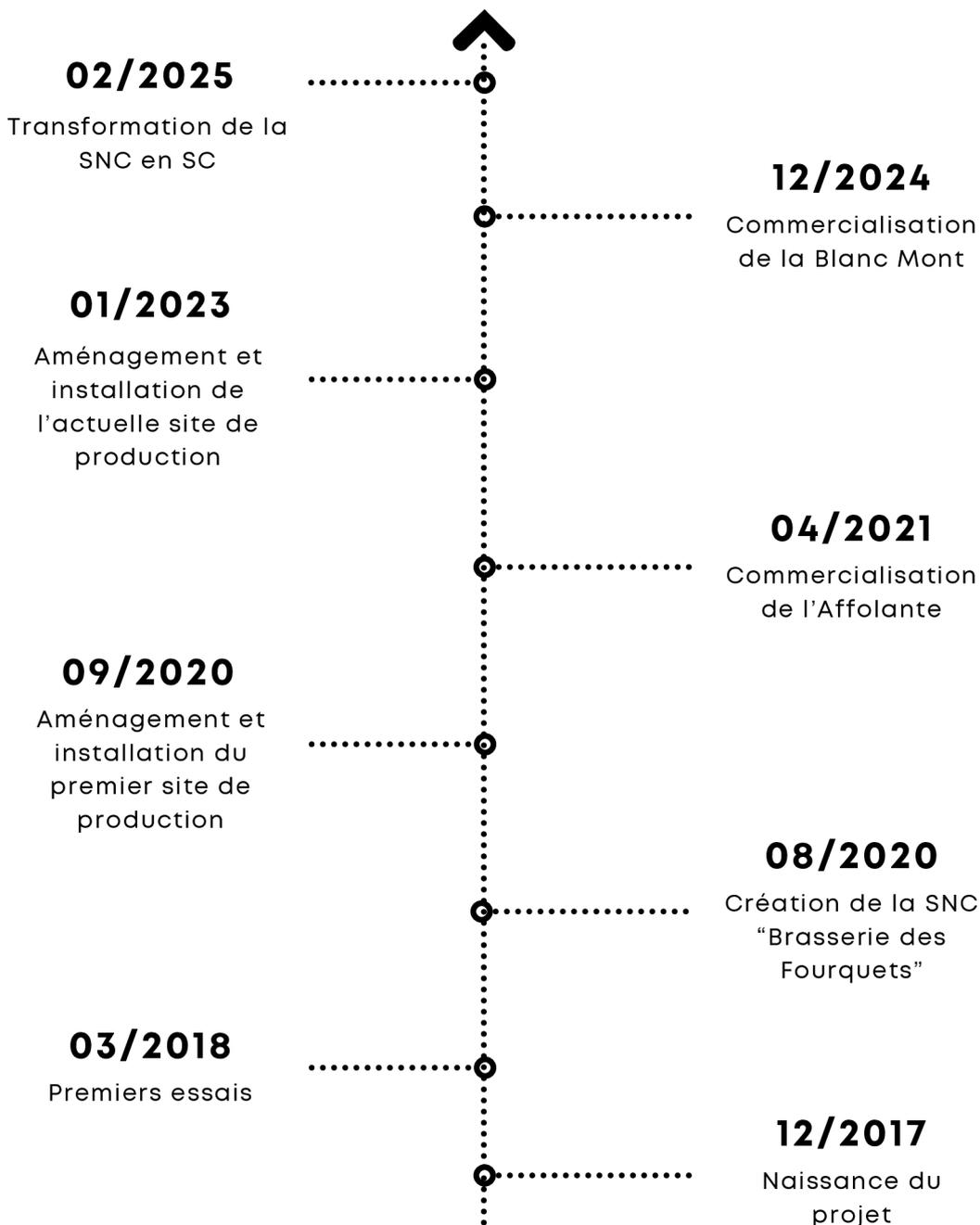
Mais déjà, ils cogitent d'autres projets...





# NOTRE HISTOIRE

*Quelques dates clés*





# LA BRASSERIE

## *Le bâtiment*

L'actuel site de production est implanté dans un magnifique domaine. Il a trouvé sa place dans une annexe mise à disposition par le propriétaire du logis principal. Il s'agit de deux anciens garages.

La superficie total du bâtiment est d'environ 50 m<sup>2</sup>.

Celui-ci est composée de trois parties :

- La brasserie, qui est la pièce principale et dans laquelle ont lieu les différentes étapes de fabrication de la bière.
- L'annexe, qui permet d'entreposer le matériel nécessaire à la production, les matières premières et les bières produites. Un petit bar accueille les visiteurs désirant découvrir nos produits.
- Le grenier, situé au-dessus des deux autres parties et qui offre un espace pour stocker le matériel peu utilisé.





# LA BRASSERIE

## *Les installations*

Elles sont composées du matériel suivant :

- 3 réchauds au gaz.
- 1 cuve à eau chaude (300 L).
- 1 cuve de brassage motorisée (500 L).
- 1 cuve d'ébullition (500 L).
- 1 électropompe.
- 1 échangeur de chaleur.
- 1 moulin à grains motorisé.
- 1 remplisseuse manuelle à 5 siphons.
- 1 étiqueteuse motorisée.
- 1 frigo.
- 1 cuve de fermentation (300 L).
- 1 cuve de fermentation double paroi (625 L).
- 1 groupe froid.
- 1 chambre de fermentation.
- Petits matériels divers.

La brasserie est autonome en eau, gaz, électricité et évacuation des eaux usées.

L'eau de refroidissement est puisée directement du ciel afin de réduire l'empreinte environnementale.

Les installations respectent la législation en vigueur.

Celles-ci sont contrôlées annuellement par l'AFSCA.





# MATIÈRES PREMIÈRES



Les matières premières sont achetées auprès de fournisseurs belges qui s'approvisionnent, pour la plupart, chez des producteurs locaux.

# FABRICATION



Même si certaines étapes font appel à la mécanisation, la plupart des tâches sont manuelles.

Tout le processus est réalisé avec passion par les trois associés.

# QUALITÉ

Notre objectif est de proposer aux consommateurs un produit artisanal sur lequel nous avons un contrôle total lors des différentes étapes de production.



Notre savoir-faire nous permet de garantir une qualité constante de nos produits et la variété de leurs saveurs.





# LABELS

## *Local Beer*



Notre brasserie a obtenu le label “Local Beer” décerné par l’Apaq-W. Celui-ci vise à promouvoir et récompenser les bières brassées en Wallonie et commercialisées en propre par les brasseries. Il met en évidence non seulement la qualité et la diversité de ces bières mais aussi le savoir-faire des brasseurs.

## *Artisanat certifié*



Notre brasserie a également reçu le label “Artisanat certifié” belge. Cette reconnaissance, décernée par le SPF Économie, consacre le caractère authentique de notre activité, l’aspect manuel de notre travail et notre savoir-faire artisanal. Ce label représente aussi un gage d’authenticité, de sérieux et de compétences vis-à-vis de vous, les consommateurs...





# LABELS

## *Chastrois*



Dernier label obtenu par notre brasserie qui certifie que nos bières sont fabriquées sur le territoire de la commune de Chastre.





# NOS BIÈRES

Sous la supervision d'un des associés "Maître Brasseur", notre équipe assure la production de nos bières, mais aussi la qualité de celles-ci et la variété de leurs saveurs...

## *L'Affolante - 6% alc.*

"Une grand bière... Pour une petite brasserie !" tel est le slogan de l'Affolante.

Initialement une SMASH, c'est-à-dire une bière brassée avec un malt et un houblon (**Single Malt And Single Hop**), la recette de l'Affolante s'est peaufinée avec l'ajout du malt Pilsen au malt Pale Ale d'origine afin de rendre sa couleur plus claire.

D'apparence très simple, cette bière dorée vous surprendra par son goût : une pointe de caramel contrebalancée par la puissance du houblon Citra. Le résultat : une bière légère, ronde et acidulée à la fois.

Cette bière est commercialisée dans la région de production.





# NOS BIÈRES

## *La Vitale - 7% alc.*

Notre première bière...

C'est une saison qui historiquement était destinée aux travailleurs des champs en été.

La particularité de cette bière réside dans l'utilisation de deux houblons, le bien connu Cascade américain et le Marynka polonais.

Un houblonnage à cru et vous voici avec une bière blonde désaltérante légèrement acidulée avec des notes d'agrumes...

Cette bière devrait être commercialisée à l'été 2025 dans la région de production.





# NOS BIÈRES

## *La Blanc Mont - 5% alc.*

Une bière blonde d'hiver atypique...

Deux malts, trois houblons, deux levures et des épices.

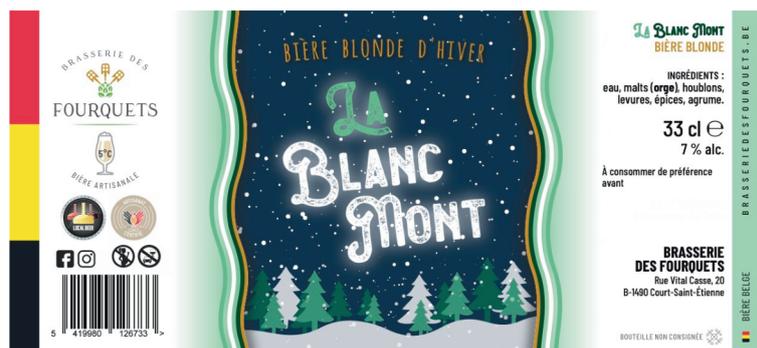
Laissez-vous surprendre par la palette d'arômes qu'offre cette bière.

Des notes fruitées avec le houblon Barbe Rouge associé aux écorces d'orange.

Des notes d'épices de Noël, avec la coriandre, la cannelle, la badiane...

Une bière à découvrir absolument dès que les bûches crépiteront dans les feux ouverts !

Cette bière est commercialisée uniquement en saison (hiver) dans la région de production.





# NOS PRODUITS À LA VENTE



L'Affolante  
33 cl • 6% alc.



L'Affolante • Pack 12 bout.  
33 cl • 6% alc.



Brasserie des Fourquets  
Verre • 33 cl



L'Affolante • Pack "dégustation"  
3 bout. + 1 verre  
33 cl • 6% alc.





# PROCESSUS DE FABRICATION

Les différentes étapes du processus de fabrication sont réalisées par les trois associés.

## *9 étapes clés*

- Le concassage : le malt est moulu afin de rendre l'amidon accessible.
- Le brassage : lors de cette étape, on mélange le malt avec de l'eau chaude à 66°C. pour transformer l'amidon des grains de malt en sucres.
- Filtration et rinçage : l'objectif ici est de séparer les drêches (malt cuit formant une matière solide) du moût obtenu (liquide). On rince avec de l'eau pour extraire un maximum de sucres.
- L'ébullition : elle est nécessaire pour clarifier le moût et extraire les substances amères du houblon.
- Le Whirpool : Il s'agit d'un "tourbillon" effectué afin de concentrer les dernières matières solides et de les séparer du moût.
- Le refroidissement : cette étape permet d'atteindre une température favorable à la fermentation. On passe d'un moût bouillant à un moût à 20° C. On ajoute les levures.



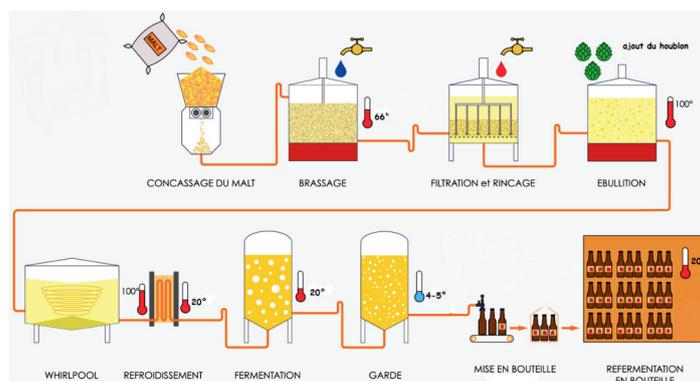


# PROCESSUS DE FABRICATION

- La fermentation : cette phase permet de transformer les sucres du moût de bière en alcool grâce à la levure ajoutée.
- Garde : au cours de cette avant-dernière étape, la fermentation se termine, la bière se clarifie et entre dans un cycle de maturation.
- Mise en bouteille/Refermentation : une petite dose de sucre est ajoutée pour qu'une nouvelle fermentation ait lieu dans la bouteille et produise le gaz nécessaire à la formation de bulles.

C'est le choix des matières premières (malts, houblons et levures) et des autres ingrédients qui vont influencer à la fois le goût, la couleur et le taux d'alcool de la bière.

C'est pourquoi il existe une multitude de recettes pour le plaisir de tous les consommateurs...





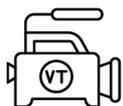
# QUELQUES PHOTOS





# MÉDIAS

Différents reportages ont été consacrés à notre brasserie :



**Blanmont : la Brasserie des Fourquets met sa première bière en bouteille.**

*Reportage diffusé sur la chaîne de télévision locale "Canal Zoom" lors du JT du 30/03/2021.*



**L'Affolante, une nouvelle bière à Blanmont.**

*Article paru dans le journal "L'Avenir" (édition du Brabant Wallon), le 08/03/2021.*



**Les défis des microbrasseries.**

*Reportage radio de Margaux Guyot (avec l'aide de Laura Geerts), diffusé sur Vivacité Brabant wallon le 07/07/2021.*



**Un label pour la Brasserie des Fourquets.**

*Article paru dans le journal "L'Avenir" (édition du Brabant Wallon), le 24/09/2024.*





## Trinquons local.

*La brasserie a été sélectionnée par l'Apaq-W pour participer à la campagne "Trinquons local" dont le but principal est de faire découvrir la diversité, la qualité, l'originalité des productions locales en matière de boissons alcoolisées ou non : vins, bières, alcools, liqueurs, cidres, vins de fruits, jus, etc.*

# NOS POINTS DE VENTE

Actuellement, nos produits sont disponibles à la vente :

- à la brasserie à Blanmont,
- au restaurant éphémère "La Saison" à Bierges,
- à "La Boucherie du Coin" à Walhain,
- à l' "AD Delhaize" à Chastre,
- au "Delirium Café", à Bruxelles,
- au "Blocry Sports Bar", à Louvain-la-Neuve.
- à l' "Extra Time (Centre Sportif Jean Moisse)" à Mont-Saint-Guibert,
- au C.S. Mont-Saint-Guibert (club de football),
- au "Domaine des possibles" à Chastre,
- au "Marché de Chastre", le dimanche de 09h00 à 13h00.





# L'AVENIR

L'enthousiasme est toujours bien présent auprès des trois associés. Des projets plein la tête, ils regardent vers l'avenir en ayant les objectifs suivants :

## *Investissements*

- Nouveaux matériels : cuves, fûts, pompes, embouteilleuse et étiqueteuse automatiques...

## *Production*

- Doubler la production de "L'Affolante" afin de répondre à la demande croissante des consommateurs.
- Débuter la production de "La Vitale".
- Poursuivre la production de "La Blanc Mont".
- Débuter la production d'une bière "d'été".

## *Commercialisation*

- Débuter la commercialisation de "La Vitale".
- Poursuivre la commercialisation de "La Blanc Mont".
- Débuter la commercialisation des bières en fût.

## *Démarchage - Marketing*

- Développer la visibilité de nos produits.
- Augmenter le nombre de points de vente où nos bières sont disponibles.





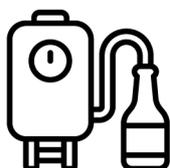
# CONTACT

## *Siège social*



20, rue Vital Casse  
1490 Court-Saint-Étienne  
Belgique

## *Brasserie (site de production)*



rue de Bau  
1450 Blanmont  
Belgique

## *Gérance*



Benoît : +32(0) 475 240 940  
Michel : +32(0) 495 588 140  
Vincent : +32(0) 496 281 600





# CONTACT



[info@brasserieedesfourquets.be](mailto:info@brasserieedesfourquets.be)



<https://brasserieedesfourquets.be>



Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux... !





# **BILAN FINANCIER**



# 2020

Revenus	Montant
Ventes	0,00
<b>Total revenus</b>	<b>0,00</b>
Charges	Montant
<b>Frais d'établissement fixes - Investissement</b>	
Cuves - Polsinelli	3 251,27
Aménagement	201,67
Futs	226,22
<b>Total investissement</b>	<b>3 679,16</b>
<b>Frais de fonctionnement</b>	
Assurances	144,14
Frais bancaires	10,21
INASTI	347,50
Bonbonnes gaz	86,33
<b>Total frais de fonctionnement</b>	<b>588,18</b>
<b>Frais de production et de vente</b>	
Matières premières	0,00
<b>Total frais de production et de vente</b>	
<b>Frais exceptionnels</b>	
<b>Total frais exceptionnels</b>	<b>0,00</b>
<b>Total charges</b>	<b>4 267,34</b>
TVA payée (à récupérer)	107,99
<b>Résultats avant amortissements</b>	<b>-4 375,33</b>
Amortissements	0,00
Résultats après amortissements	(4 375,33)
Constitution	7 500,00
Apport en nature	1 500,00
Perte reportée	-4 375,33
Solde bancaire 31/12/2020	3 124,67

# 2021

Revenus	Montant
Ventes (3822 Aff et 101 verres)	8 762,37
<b>Total revenus</b>	<b>8 762,37</b>
Charges	Montant
<b>Frais d'investissement</b>	
Casiers	797,68
Tonnelle	315,42
Etiqueteuse, table travail inox	309,09
Cuve	298,31
Baches, Drapeau, T Shirt	185,74
Capsuleuse	120,70
Robinet, Laiton	91,81
Toile	78,60
Balance	55,00
Détecteur CO2	23,99
<b>Total investissement</b>	<b>2 276,34</b>
<b>Frais de fonctionnement</b>	
Accises	1 100,00
INASTI	347,50
Assurances	233,89
Achats Internet	236,22
APAQW	90,00
Site Internet	50,22
Frais bancaires	2,52
<b>Total frais de fonctionnement</b>	<b>2 060,35</b>
<b>Frais de production et de vente</b>	
Matières premières	4 843,78
Collorettes	1 310,44
Achat verres	789,66
Etiquettes	631,80
Frais divers	419,80
Boites en cartons	461,45
Boites carton Noël	182,90
<b>Total frais de production et de vente</b>	<b>8 639,83</b>
<b>Frais exceptionnels</b>	
Inauguration	521,38
Repas	350,40
<b>Total frais exceptionnels</b>	<b>871,78</b>
<b>Total charges</b>	<b>13 848,30</b>
TVA payée (à récupérer)	329,70
<b>Résultats avant amortissements</b>	<b>-5 085,93</b>
Amortissements	0,00
Résultats après amortissements	(5 085,93)
Constitution 2020	7 500,00
Apport en nature	1 500,00
Augmentation de capital 2021	3 000,00
Perte reportée 2020	-4 375,33
Perte reportée 2021	-5 085,93
Solde bancaire 31/12/2021	1 038,76

# 2022

Revenus	Montant
Ventes (6653 Aff et 72 verres)	14 119,48
<b>Total revenus</b>	<b>14 119,48</b>
Charges	Montant
<b>Frais d'investissement</b>	
Casiers	300,64
Matériel brasserie	6 050,00
Cuve	748,36
Drapeaux	208,12
<b>Total investissement</b>	<b>7 307,12</b>
<b>Frais de fonctionnement</b>	
Accises	1 151,20
AFSCA	249,83
Assurances	616,95
INASTI	347,50
Domaine Internet	118,57
Frais bancaires	104,22
<b>Total frais de fonctionnement</b>	<b>2 588,27</b>
<b>Frais de production et de vente</b>	
Matières premières	1 174,50
Cartons	398,84
Verres	773,95
Etiquettes	855,69
Frais divers (sucre, gaz)	416,81
<b>Total frais de production et de vente</b>	<b>3 619,79</b>
<b>Frais exceptionnels</b>	
<b>Total frais exceptionnels</b>	<b>0,00</b>
<b>Total charges</b>	<b>13 515,18</b>
TVA payée	1 147,40
<b>Résultats avant amortissements</b>	<b>-543,10</b>
Amortissements	0,00
Résultats après amortissements	(543,10)
Constitution 2020	7 500,00
Apport en nature	1 500,00
Augmentation de capital 2021	3 000,00
Augmentation de capital 2022	7 500,00
Perte reportée 2020	-4 375,33
Perte reportée 2021	-5 085,93
Perte reportée 2022	-543,10
Solde bancaire 31/12/2022	7.981,65

# 2023

Revenus	Montant
Ventes (4145 Aff et 70 verres)	10 561,33
<b>Total revenus</b>	<b>10 561,33</b>
Charges	Montant
<b>Frais d'investissement</b>	
Amenagement nouvelle brasseri	7 346,05
Etiqueteuse	650,00
Matériel divers	427,46
Moulin	1 100,00
<b>Total investissement</b>	<b>9 523,51</b>
<b>Frais de fonctionnement</b>	
Accises	600,00
AFSCA	185,33
Assurances	60,68
INASTI	384,44
Frais bancaires	128,19
<b>Total frais de fonctionnement</b>	<b>1 358,64</b>
<b>Frais de production et de vente</b>	
Matières premières	1 172,97
Bouteilles	3 217,93
Collerettes	338,08
Etiquettes	100,08
Gaz	338,32
Marketing	621,42
Frais divers	191,78
<b>Total frais de production et de v</b>	<b>5 980,58</b>
<b>Frais exceptionnels</b>	
<b>Total frais exceptionnels</b>	<b>0,00</b>
<b>Total charges</b>	<b>16 862,73</b>
TVA payée	0,00
<b>Résultats avant amortissement:</b>	<b>-6 301,40</b>
Amortissements	0,00
Résultats après amortissements	(6 301,40)
Constitution 2020	7 500,00
Apport en nature	1 500,00
Augmentation de capital 2021	3 000,00
Augmentation de capital 2022	7 500,00
Perte reportée 2020	-4 375,33
Perte reportée 2021	-5 085,93
Perte reportée 2022	-543,10
Perte reportée 2023	-6 301,40
Solde bancaire 31/12/2023	1 492,51



# 2024

Revenus	Montant
Ventes	11 180,02
<b>Total revenus</b>	<b>11 180,02</b>
Charges	Montant
<b>Frais d'investissement</b>	
Groupe froid, cuve	4 400,00
Casiers	1 130,11
Matériel divers	772,13
<b>Total investissement</b>	<b>6 302,24</b>
<b>Frais de fonctionnement</b>	
Accises	700,00
AFSCA	189,75
Assurances	479,33
INASTI	387,34
Frais bancaires	124,56
Loyer	1 150,00
<b>Total frais de fonctionnement</b>	<b>3 030,98</b>
<b>Frais de production et de vente</b>	
Matières premières	2 100,08
Verres	789,61
Etiquettes	513,01
Frais divers	290,40
<b>Total frais de production et de vente</b>	<b>3 693,10</b>
<b>Frais exceptionnels</b>	0,00
<b>Total frais exceptionnels</b>	<b>0,00</b>
<b>Total charges</b>	<b>13 026,32</b>
TVA payée	1 672,53
<b>Resultats avant amortissements</b>	<b>-3 518,83</b>
Amortissements	0,00
Résultats après amortissements	(3 518,83)
Constitution 2020	7 500,00
Apport en nature	1 500,00
Augmentation de capital 2021	3 000,00
Augmentation de capital 2022	7 500,00
Perte reportée 2020	-4 375,33
Perte reportée 2021	-5 085,93
Perte reportée 2022	-543,10
Perte reportée 2023	-6 301,40
Perte reportée 2024	-3 518,83
Apports en compte courant des associés	4 200,00
Solde bancaire 31/12/2024	2 374,70





# REMARQUES

Les résultats publiés indiquent des pertes récurrentes depuis la création de la Brasserie des Fourquets.

Ceci est la conséquence de la décision des gérants de prendre directement en frais la totalité des investissements l'année où ceux-ci ont été effectués.

Cette décision a eu pour conséquence la constitution de pertes reportées cumulées de 19.800 € au terme du 5ème exercice comptable, fin 2024.

Un amortissement des investissements sur 5 ou 10 ans en fonction de leur objet aurait conduit à un bénéfice théorique de 5.000 € en 2022, 700 € en 2023 et à une perte de 6.520 € en 2024.

La raison de la diminution de ce résultat théorique est dû au travaux d'aménagement de la nouvelle brasserie en 2023 qui a conduit à une interruption partielle de la production et de la vente durant cette année et à de nouveaux investissements en 2024.

La politique d'amortissement sera adaptée à l'occasion de la transformation de la SNC Brasserie des Fourquets en Société Coopérative.





# **DEVENEZ COOPÉRATEUR**





# CE QUE NOUS OFFRONS...

En souscrivant des parts de coopérateurs (type “B”) d’une valeur de 500,00 € TTC, vous devenez coopérateur de la Brasserie des Fourquets et vous bénéficiez de nombreux avantages :

- Chaque année, la coopérative peut redistribuer une partie de ses bénéfices à ses coopérateurs avec un maximum légal annuel de 6 % du capital investi. Attention, cet avantage est conditionné à la présence effective de bénéfices.
- Les coopérateurs bénéficient d’une ristourne de 10 % sur le prix de vente public conseillé des bières en vente directe à la brasserie. Attention, cet avantage peut-être modifié par l’assemblée générale.
- Chaque année, vous recevez un pack de 12 bouteilles à choisir dans l’assortiment proposé par la brasserie et un pack “Dégustation” comprenant 3 bouteilles à choisir dans l’assortiment proposé par la brasserie, un verre ainsi qu’un cadeau “surprise”.
- Vous participez, en avant-première, à la dégustation de nos nouveaux produits au prix coûtant.





## CE QUE NOUS OFFRONS...

- Vous prenez part au projet, en participant aux évènements, brassages et embouteillages et en apportant votre soutien moral, vos idées et vos conseils.
- Vous bénéficiez d'une voix lors de l'assemblée générale annuelle.
- Vous êtes avertis des nouvelles de la brasserie via une newsletter.

