

## R.B.M.

Mise au point d'une bière de spécialité du Jura, de seconde fermentation en bouteilles.

### En résumé, l'historique de l'entreprise et du projet

Passionnée de bière depuis l'adolescence, j'ai toujours fabriqué de la bière pour ma consommation personnelle. Après l'ouverture de mon restaurant dédié à la bière en 1994, et après avoir fait goûter mes produits « maison », j'ai décidé de fabriquer de la bière à plus grande échelle. Après avoir rencontré Thierry VOIRIN de l'ARITT, j'ai reçu votre aide pour effectuer les recherches avec l'IFBM afin de sortir notre premier produit.

### Détail sur le produit ou le procédé (période de réalisation)

La mise au point de la bière : Essais pour réalisation de la seconde fermentation, mise en place de recettes faites en microbrasserie pour confirmer l'étape précédente, analyses sensorielles, test en brasserie à partir de la seconde recette retenue par les dégustateurs.

### Impact du projet sur l'entreprise :

- sur le plan technique : sans la PTR le projet n'aurait jamais vu le jour.
- sur le plan des retombées économiques

. 1999-2000	CA : 2 500 000 F.HT	Production : 1 300 hl
. 1998-1999	CA : 1 850 000 F.HT	Production : 1 000 hl
. 1997-1998	CA : 630 000 F.HT	Production : 300 hl
. 1996-1997	CA : 230 000 F.HT	Production : 100 hl
. 1995-1996	CA : 45 000 F.HT	Production : 15 hl
- sur le plan de l'emploi direct ou indirect

. 1999-2000	4 personnes + dirigeant
. 1998-1999	2 personnes + dirigeant
. 1995-1998	0 personne + dirigeant

### Détail sur l'apport du prescripteur : Thierry VOIRIN de l'ARITT IAA

Il suit le projet depuis le début. Il se tient informé régulièrement et me met en contact avec des investisseurs potentiels. Il attend que le projet progresse pour m'aider encore plus.

### Détail sur l'apport du prestataire : l'IFBM de Vandoeuvre les Nancy

- Il m'a permis de produire ma bière en petite quantité, ce qui ne me pénalisait pas trop en trésorerie. Il m'a permis également de me constituer un réseau de clients avec un produit satisfaisant. Nous avons cessé la collaboration en juillet 1998 car nos ventes dépassaient leur capacité de production. De plus, ils ne font plus ce genre de collaboration depuis fin 1998 car leur politique de travail a changé.

Durant cette première période, nous avons mis au point 7 nouveaux produits.

- Mise en rapport avec la Société Castelain qui depuis janvier 1999 brasse nos produits.

### Perspectives, suites données, ...

Nous venons d'acquiescer un bâtiment à Bletterans avec l'aide de la communauté de commune du canton. Nous espérons, si nous trouvons suffisamment d'aide et d'investisseurs, ouvrir la brasserie pour le second trimestre 2001. En effet, notre capacité de ventes nous permet de l'espérer. Cela nous engagera dans l'embauche de 3 nouvelles personnes.

### L'ENTREPRISE

Adresse : 26, rue du commerce

39000 LONS le SAUNIER

Téléphone : 03 84 47 63 10

Télécopie : 03 84 47 63 10

Contact : M. Bruno MANGIN

Secteur d'activité : IAA

Création : 1994

Effectif : 5

Chiffre d'affaires 99 : 2.5 MF

### LE PRESTATAIRE

Nom : QUALTECH (membre de l'Institut Français de Boissons de la Brasserie Malterie - IFBM)

Type de structure : SA

Adresse : 7, rue du Bois de la Champelle

54500 VANDOEUVRE cedex

Responsable de la prestation : M. F. JOLIBERT

### LE PRESCRIPTEUR

Prospecteur membre du RDT :

M. Thierry VOIRIN

Organisme : ARITT IAA

(Association Régionale pour l'Innovation et le Transfert de Technologie dans l'Industrie Agro-Alimentaire)

### LA PÉRIODE DE RÉALISATION

1996

### LA RÉGION

Franche-Comté

Lieu et date :

Lons le Saunier, le 19/09/2000.

Signature et cachet de l'entreprise.