

PRENEZ PART À L'AVENTURE !

**DEVENEZ
COOPÉRATEUR.
DEVENEZ
ÉLEVEUR DE BIÈRES.**

Vous croyez dans le circuit-court, l'économie locale, sociale, solidaire et respectueuse de l'environnement ?

Vous voulez soutenir les producteurs bio ?

Vous cherchez à donner du sens à votre épargne ?



**BRASSÉE À
LANTIN**
— MADE IN LIÈGE —



CERTIFIÉ IFOU BELGE





BRASSERIE COOPÉRATIVE LIÉGEOISE SCRL-FS.
PRENEZ PART À L'AVENTURE ! DEVEZ COOPÉRATEUR.



6.5 ALC.% Vol.
30 IBU Amertume
7 EBC Couleur
15° PLATO Densité



BRASSÉE POUR PARTAGER. PARFAITE POUR PARTAGER.

Badjave [badʒaw]: personne bavarde en wallon liégeois. Une bière vraiment locale, des matières premières en circuit court, une brasserie à la ferme, une coopérative à finalité sociale, du goût et du plaisir, le tout rassemblé dans une seule bouteille.

La Badjave est une blonde légère (6,5%), authentique et élégante, aux touches d'agrumes et marquée par notre sélection de houblon. Sa robe dorée, sa mousse savoureuse et son amertume prononcée, vous invitent à un moment rafraîchissant chargé de valeurs.

Elle se dégustera de préférence de 3 à 6°C.

BRASSÉE POUR PARTAGER. PARFAITE POUR RIGOLER.



«Back dans les bacs». La revoilà, en version 100% Bio et locale, brassée à la ferme par la Brasserie Coopérative Liégeoise.

La brune des Nigauds revient vous titiller les papilles avec sa robe sombre, ses arômes torréfiés.

Son amertume légère lui confère un corps généreux, une mousse onctueuse et une belle longueur.

Elle se dégustera de préférence de 6 à 8°C.



7 ALC.% Vol.
25 IBU Amertume
45 EBC Couleur
17° PLATO Densité



BRASSÉE À
LANTIN
 — MADE IN LIÈGE —



Éleveurs de Bières Bio et Locales
 hello@bcl.bio - www.bcl.bio

Pour devenir coopérateur,
 rendez-vous sur : www.bcl.bio

Rejoignez-nous



LA BRASSERIE COOPÉRATIVE : UN PUR PROJET LOCAL ET DURABLE

La **Brasserie Coopérative Liégeoise (scrl-fs)** est une microbrasserie bio, locale et participative. Créée fin 2015, elle brasse depuis début 2017 **des bières artisanales sur le site de la Ferme à l'arbre de Liège, à Lantin.**

Intégrée à la ferme, la brasserie se veut le fer de lance du circuit court en matières brassicoles en étant producteur d'une majorité des matières premières (orge, froment, houblon, épices) directement sur la ferme.

Du champ à la bouteille !

Notre projet

Les objectifs de la Brasserie Coopérative Liégeoise sont :

1. la **production de bières originales et de qualité supérieure** (goût, visuel, ingrédients),
2. l'intégration dans les recettes des **matières premières produites localement, à la ferme** (orge, froment, houblon, épices, ...),
3. le respect des **valeurs humaines et environnementales** dans les activités de production/distribution.

L'ambition est de disposer d'une unité de brassage à taille humaine (10hL par brassin, 900hL produits annuellement) et rentable pour l'occupation de 2 ETP (Equivalent-Temps Plein). A plus long terme (horizon 2020), des activités de production de houblon dépassant l'approvisionnement de notre brasserie pourraient permettre de créer une filière de production/transformation/distribution de houblon belge bio.

Nos valeurs

- 1. Créativité et participation :**
implication des coopérateurs dans les activités de la brasserie, ateliers de dégustation, co-création des visuels par des artistes locaux,...
- 2. Respect des ressources :**
agriculture biologique, utilisation de matériaux recyclés, économies d'énergie, économie locale.
- 3. Respect des personnes :**
(1) travailleurs : scrl-fs, implication décisionnelle; (2) clients : produit de qualité, transparence absolue sur les ingrédients ; (3) Coopérateurs investisseurs: retour sur investissement et implication des coopérateurs dans les processus de décisions.





Les perspectives à court & moyen terme

Fort de cette première année de production et du succès que rencontrent ses produits, la Brasserie Coopérative Liégeoise est arrivée à maturité pour négocier un tournant de son histoire: **l'investissement dans un matériel de dimension plus importante.**

Les produits présentés offrent des perspectives intéressantes, malgré un marché des bières artisanales quelque peu saturé. En effet, les valeurs de circuit court, de participation citoyenne et d'ancrage dans le monde agricole local et bio forment l'ADN de notre brasserie et la rendent unique dans le monde brassicole belge (moins local qu'il n'y paraît).

L'appel public à l'épargne

Toute personne peut souscrire des parts dans le capital de la Brasserie coopérative Liégeoise et ainsi rejoindre les premiers coopérateurs. Nous sommes actuellement plus de 250, ce qui représente un apport de fonds de +/- 200000€. La prise de part est aussi possible pour les personnes morales (asbl, sociétés).

Le besoin en financement pour l'agrandissement de la brasserie est estimé à 400000€. Il sera en partie apporté en capital et en partie par un crédit d'investissement.

Notre objectif est de réunir un maximum d'épargne citoyenne dès que possible pour débiter les commandes de matériel. Plus nous serons de coopérateurs à participer au capital, moins les charges de crédit seront importantes.

Le présent appel à coopérateurs est plafonné à 400000€.

Pourquoi devenir coopérateur?

QUELS SONT LES AVANTAGES?

- une ristourne sur les achats de bières en direct à la Brasserie
- le droit de vote à l'Assemblée générale (une part / une voix)
- un retour sur investissement sous forme de dividende (plafonné à 6%). Lorsque la société générera du bénéfice, l'assemblée générale peut décider d'octroyer un dividende à ses actionnaires. 6% est un taux supérieur au compte d'épargne classique actuel.
- un accès à toute une série d'activités réservées aux coopérateurs (ateliers de dégustation, culture du houblon, événements festifs, brassin «spécial coopérateurs»).

Enfin, et surtout la prise de part dans la Brasserie Coopérative Liégeoise est un moyen de réappropriation de l'économie par le citoyen.

Une économie réelle, locale et humaine.

La prise de part est un acte concret d'engagement et de soutien à une initiative qui partage vos valeurs.

QUEL EST LE RISQUE?

Comme pour toute société commerciale et malgré tous les efforts que nous fournirons pour réussir l'aventure, l'entreprise peut faire faillite. L'investissement dans une entreprise, même coopérative et à finalité sociale, est toujours un investissement à risque. Le risque maximum pour les coopérateurs consiste en la perte totale de la valeur des parts.

À QUOI S'ENGAGE-T-ON?

Les coopérateurs sont tenus de respecter les statuts de la société (à demander à coop@bcl.bio).

COMBIEN DE TEMPS DURE L'APPEL À COOPÉRATEURS?

Cet appel n'est pas limité dans le temps.





BRASSERIE COOPÉRATIVE LIÉGEOISE SCRL-FS.
PRENEZ PART À L'AVENTURE ! DEVEZ COOPÉRATEUR.

DEVEZ COOPÉRATEUR REJOIGNEZ LA DYNAMIQUE !

Comment devenir coopérateur?

Les parts sont nominatives et indivisibles. Le prix d'une part est fixé à 250€. Le nombre de parts par coopérateur est limité à 20, soit 5000€.

Pour prendre des parts, il suffit de:

1) Verser le montant correspondant au nombre de parts désiré sur le compte suivant:

Titulaire: *Brasserie Coopérative Liégeoise scrlfs*

IBAN: **BE09 0882 7254 7157**

BIC: **GKCC BE BB**

Communication: *nom et prénom + souscription Capital pour X parts*

2) Envoyer un mail à coop@bcl.bio pour qu'on puisse vous un formulaire à compléter à fin d'avoir vos coordonnées exactes (*nom, prénom, mail, adresse, téléphone et le nombre de parts souscrites,...*)

Lien vers le formulaire : www.goo.gl/Kaj6Vo

3) Après validation par le CA, vous recevez un certificat, attestant de votre inscription dans le registre des coopérateurs.

INFOS ET CONTACT:

Brasserie Coopérative Liégeoise SCRL-FS

Éleveurs de Bières Bio & Locales

Rue de Liège, 45.

4450 LANTIN

BCE : 0890.325.386

TVA : BE0890325386

coop@bcl.bio - www.bcl.bio

Raphaël LAMBOIS. Responsable Production

t. : +32 472 03 78 35 - raph@bcl.bio

Stany HERMAN. Responsable Commercial

t. : +32 497 97 57 04 - stany@bcl.bio

SUIVEZ-NOUS SUR... :

f [BrasserieCooperativeLiegeoise](https://www.facebook.com/BrasserieCooperativeLiegeoise)

t [@BrasserieCoop](https://twitter.com/BrasserieCoop)



**BRASSÉE À
LANTINI**
— MADE IN LIÈGE —



Conseil National
de la Coopération

MENTIONS LÉGALES: Appel public à l'épargne **plafonné à 400.000 €, limité à 5.000 € par coopérateur**. La Brasserie Coopérative Liégeoise scrl-fs est agréée par le Conseil National de la Coopération. N° agrément CNC: 5327, dispensé de prospectus.

Éleveurs de Bières Bio et Locales
hello@bcl.bio - www.bcl.bio

Pour devenir coopérateur,
rendez-vous sur : www.bcl.bio

Rejoignez-nous

PRENEZ PART À L'AVENTURE !

DEVENEZ
COOPÉRATEUR.
DEVENEZ
ÉLEVEUR DE BIÈRES.



BRASSERIE
COOPÉRATIVE
LIÉGEOISE
éleveurs de bières



BRASSÉE À
LANTIN
— MADE IN LIÈGE —



CERTIFIÉ QUALIBEL



Brasserie Coopérative Liégeoise SCRL-FS

Éleveurs de Bières Bio & Locales

Rue de Liège, 45.

4450 LANTIN

BCE : 0890.325.386

TVA : BE0890325386

Raphaël LAMBOIS. Responsable Production

t. : +32 472 03 78 35 - raph@bcl.bio

Stany HERMAN. Responsable Commercial

t. : +32 497 97 57 04 - stany@bcl.bio

INFOS ET POINTS DE VENTES :

www.bcl.bio

f BrasserieCooperativeLiegeoise

t @BrasserieCoop

DEVENEZ COOPÉRATEUR

Rejoignez-nous

www.bcl.bio