

Et si vous investissiez dans les bières de la brasserie Moulins d'Ascq ?

Les bières artisanales ont le vent en poupe et le marché de la bio est en fort développement. Pas étonnant que la brasserie Moulins d'Ascq connaisse une croissance à deux chiffres. Ce qui l'amène à devoir investir dans de nouvelles installations. Elle lance un appel à ses clients.

Par Franck Bazin | Publié le 20/09/2016 mis à jour à 18h46



L'installation des nouvelles cuves ressemble à une partie de Tetris tant l'espace est contraint.

La brasserie bio Moulins d'Ascq a du mal à faire face à une demande croissante, avec une gamme qui ne cesse de s'élargir, de la blonde d'origine (6,2 %) à la triple (8 %) en passant par la blanche (5 %) ou l'ambrée (6,6 %). La décision a donc été prise d'augmenter la capacité de production. Deux cuves, pouvant servir à la fermentation et à la garde, vont permettre de passer la production annuelle de 260 à 380 hl.

Cet investissement devait répondre à deux questions pour être mené à bien : de quels financements dispose la brasserie et cette installation est-elle techniquement possible ?

Pour le premier point, Mathieu Lepoutre, fondateur de l'établissement en 1999, et Alban Decoster, son associé, ont décidé de faire appel au financement participatif. Ils essayent de lever 10 000 € sur la plateforme Tributile.fr. À l'heure où nous écrivons ces lignes, l'objectif est couvert à 67 %.

L'intérêt, c'est la bière

Les investisseurs ne s'enrichiront pas avec cette opération. L'opération est à taux zéro. Le prêt sera remboursé trimestriellement en un an. Toutefois, chaque contributeur

bénéficiera d'une remise de 30 % lors d'une visite privée. Et d'autres contreparties sont prévues, allant d'une bouteille de 75 cl pour les prêts jusqu'à 50 € jusqu'à trois bouteilles de 75 cl et six verres pour 500 € et plus.

L'autre problème, c'est la place. Pas question pour Moulins d'Ascq de quitter le pôle bio de Saveurs & Saison. Mais les mètres carrés commencent à manquer. Il va falloir sortir un escalier qui permet d'accéder au concasseur à malt et à la production d'eau chaude. Un escalier que les brasseurs utilisent trois ou quatre fois par jour : « *Nous allons adapter nos procédures* », explique Alban Decoster.

Il fallait aussi s'assurer que les cuves pouvaient se glisser dans ce trou de souris : une simulation informatique a été réalisée et un passage élargi. Les cuves arriveront couchées dans le bâtiment, puis une grue les relèvera, le câble de levage passant par un trou aménagé spécialement dans la toiture !

Avec cette installation, l'ambition est de produire plus de 600 000 bouteilles en 2017. Et l'aventure ne s'arrêtera pas là. Mais où trouver la place ? S'il n'est pas question d'aller brasser ailleurs, il est possible d'imaginer que la garde et l'embouteillage se fassent en d'autres locaux.

La brasserie emploie cinq personnes, la dernière ayant été recrutée en contrat de professionnalisation. Ce qui risque d'être un peu juste pour faire face à la charge de travail induite par l'augmentation de production. Une réflexion est en cours.