

Demande de financement - démarrage

LA ROBINE DES BOIS
..brasserie coop artisanale..

Document de présentation
présenté pour L'AGECVM

1 octobre 2014

Montréal, le 1 octobre 2014

Objet : demande de financement pour le démarrage d'une brasserie-coop artisanale

Aux membres de l'AGECVM

Par l'entremise de ce petit document, les membres fondateurs de la coop la Robine des bois vous approchent aujourd'hui pour vous demander votre appui financier ! Nous mettons enfin sur pied notre projet de brasserie militante et venons vers vous pour vous solliciter une *aide financière solidaire de 2 500 \$*.

La question de départ est la suivante : Dans la mesure où la bière fait partie intégrante de notre mode de vie et où elle est communément consommée dans nos milieux, comment pouvons-nous cesser de faire transiger nos ressources vers les grandes entreprises qui la fabriquent et comment pouvons-nous nous réapproprier son cycle de production ? Si nous produisons nous mêmes nos bières, pour notre mouvement, tous les surplus pourront servir à soutenir des projets qui font sens politiquement, toute notre organisation pourra concourir à notre autonomie et à notre propre "révolution".

Ce projet vise à devenir autonome sur le plan financier dans un horizon de 2 ans. Pour exister toutefois, nous avons besoin de financement au départ. Nous souhaitons, dans la mesure du possible, amasser l'argent nécessaire pour l'achat de l'équipement... sans devoir passer par les banques. De cette manière, nous ne serons pas pris à la gorge pour rembourser un prêt, le projet pourra exister dans toute sa complexité et rapidement nous pourrions soutenir de nouveaux projets dans leur naissance.

Dans ce document, vous trouverez

1. Un résumé de notre vision pour notre brasserie-coop
2. Une idée sur nos besoins matériels et humains
3. Une analyse financière préliminaire
4. Un échéancier
5. Un résumé de qui sommes-nous

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande de renseignements supplémentaires !

Laurent Cornelissen
pour la Robine des Bois

1. Notre vision pour la Robine des Bois

Profiter de l'effervescence d'un milieu pour en dynamiser un autre. La coop la Robine des bois tire de l'expansion phénoménale des brasseries artisanales la marge de manœuvre nécessaire pour mettre au monde une bière accessible destinée au mouvement communautaire et militant. Solidaire, écologique, fracassante, la Robine des bois abreuve les uns pour nourrir les autres, crée des emplois dignes pour des assoifés de justice sociale et propose rien de moins que la révolution... autour d'un verre de bière.

Mission

- Créer et partager une bière artisanale de qualité, attentionnée et accessible pour les milieux communautaires, militants, syndicaux, culturels, étudiants ou coopératifs ;
- Mettre sur pied une coopérative de travail autonome mue par des préoccupations viscérales d'écologie et de solidarité ;
- Réinjecter des surplus et travailler à la constitution de communautés politiques autonomes.

Valeurs

- *L'autonomie économique* : favoriser l'émergence d'une économie autonome et pérenne, dans une perspective anticapitaliste, par des moyens tels que le "faire soi-même" (culture du houblon et des herbes médicinales, participation de bénévoles, etc.), la rotation des tâches de travail, l'égalité salariale, etc.
- *L'autonomie politique* : favoriser la prise de décision par tous et toutes (organisation horizontale, espace pour la participation de la communauté au-delà des employéEs) et participer au rayonnement des communautés anti-autoritaires et d'autres causes sociales et politiques.
- *La mobilisation populaire* : s'engager auprès des communautés militantes, étudiantes, syndicales, culturelles, des milieux communautaires et de l'économie sociale, notamment en fournissant des bières à faible coût; favoriser l'éducation populaire en mettant en place une structure de formation permettant d'acquérir des compétences entrepreneuriales, coopératives, et des savoirs-faire brassicoles.
- *La créativité et l'audace* : développer des créneaux de bières innovantes (Harvest IPA, bières médicinales, bières artisanale sans alcool, sans gluten, etc.) ; utiliser des matières premières produites localement par le biais de partenariats solidaires ; mettre en marché des formats de bière émergents (vente de fûts et location de tireuse à bière ; vente de bière en format 1.9L remplissable de type *growler*) ; mettre en pratique nos préoccupations écologiques.

1. Nos besoins matériels et humains

Terre d'accueil

La brasserie s'installera à proximité de Montréal dans la grange d'une terre amie. Nous sommes en processus d'entente pour finaliser l'acceptation du projet en ces lieux. Sur place, la brasserie comprendra l'espace dévolu au brassage, un bar de dégustation, une houblonnière déjà en fonction ainsi qu'un jardin de plantes médicinales. La proximité de Montréal favorisera le transport des matières et des personnes attachées à la Robine des bois. Les frais liés à la présence sur la terre ne sont pas inclus dans les frais de démarrage de la brasserie, quoique les frais d'aménagement de la grange le sont.

Matériel

Ici on entre dans un domaine plus technique qui intéressera davantage les personnes qui brassent ! Il est toutefois bon de mettre en lumière que nous désirons nous doter d'installations de brassage de 5bbl, soit plus de 5 hectolitres. Ce format de production est assez petit pour rester artisanal, et assez gros pour penser à une distribution significative de notre bière dans nos milieux. Afin de réduire les coûts, nous sommes en processus d'acquisition d'équipements usagés d'une micro-brasserie existante, équipement auquel nous ajouterons un système de refroidissement au glycol, des kegs et moult autres petits équipements connexes.

En plus du matériel de brassage, nous devons aménager un bar et nous doter d'un camion de livraison. L'ensemble se chiffre autour de 10 000 \$.

Membres-travailleurs de la coopérative

Nous sommes 5 membres de la coopérative de travail pour assurer l'ensemble des tâches liées à la production, à la gestion interne, aux liaisons avec nos milieux. Nous désirons nous organiser sur des bases les plus proches de l'autogestion, de façon horizontale. Plusieurs autres personnes pourront être appelées à travailler ou à participer à la Robine. sachant qu'un lieu de travail pourra bénéficier ultimement à plusieurs d'entre nous.

Une communauté de soutien et des communautés à soutenir

Plusieurs autres personnes sont liées avec le projet de la Robine et la Robine appellera régulièrement à la participation de celles-ci, pour une corvée, un atelier ou encore pour la récolte du houblon. Autonome financièrement, la Robine visera à consolider un fonds de soutien de projets autonomes destinés à la constitution de nos communautés politiques. De plus, la bière produite par la Robine pourrait être la seule bière consommée dans des lieux alternatifs en émergence tels les projets du GRIP-UQAM et du Centre social autogéré.

Comme quoi boire de la bière ensemble peut ultimement tous et toutes nous rendre plus fort-es !

2. Une analyse financière

Budget préliminaire

Budget de démarrage

REVENUS	\$	%	FRAIS	\$
Associations étudiantes	13 500,00 \$	10,51%	Équipements	56 000,00 \$
Asso étudiante du Cégep Saint-Laurent	10 000,00 \$	7,78%	Brewhouse, fermenteurs	35 000,00 \$
AFESH-UQAM	2 000,00 \$	1,56%	Système au glycol	8 000,00 \$
GRIP-UQAM	1 000,00 \$	0,78%	Refroidisseur à plaques	2 000,00 \$
Asso étudiante de sociologie de l'UQAM	500,00 \$	0,39%	Enfûteuse	4 000,00 \$
Financement autonome	55 000,00 \$	42,80%	Clamps, gaskets et boyaux	3 000,00 \$
Parts sociales	5 000,00 \$	3,89%	Moulin	4 000,00 \$
Parts sociales privilégiées	50 000,00 \$	38,91%	Aménagement	40 000,00 \$
Financement de l'économie sociale	60 000,00 \$	46,69%	Frais d'installation	30 000,00 \$
Jeunes promoteurs	10 000,00 \$	7,78%	Études et accompagnement professionnel	10 000,00 \$
RISQ	50 000,00 \$	38,91%	Distribution	20 000,00 \$
			Camion	10 000,00 \$
			Kegs	10 000,00 \$
			Marge de manœuvre	12 500,00 \$
TOTAL DES REVENUS	128 500,00 \$	100,00%	TOTAL DES FRAIS	128 500,00 \$

Notes au budget

Comme le projet est encore au stade de prédémarrage, certains frais sont à titre indicatif et seront précisés d'ici les prochaines semaines. De plus, le financement provenant des fonds d'économie sociale étant notre troisième palier de financement en ordre de préférence, il se peut que sa part relative diminue à mesure que nous arrivons à faire croître les deux autres paliers. Pour information, le financement du RISQ et les parts sociales privilégiées constituent des prêts.

3.Un échéancier

Septembre et octobre 2014

Récolte du houblon et tests de bière de type "Harvest"
Négociation de l'entente concernant la terre d'accueil
Visites de d'autres fermes brassicoles
Tests sur la qualité de l'eau
Évaluation du matériel de brassage usagé et négociations
Normalisation de nos statuts coopératifs
Demandes de financement dans les assos étudiantes
Démarches auprès des "autorités" locales et du CLD
Vérification des conformités au zonage

Novembre et décembre 2014

Conception du plan d'aménagement de la brasserie
Rédaction du plan d'affaires
Recherche de partenaires / analyse du "marché"
Vérification de conformité avec les exigences de la RACJ

Janvier à mars 2015

Demande de permis de producteur de bières - RACJ
Campagne de financement autonome
Recherche du financement complémentaire
Recherche des équipements manquants

Avril à juin 2015

Travaux d'aménagement
Campagne de visibilité de la Robine des bois
Complétion de formations obligatoires (CSST, etc.)
Activités saisonnières de la houblonnière

Juillet et août 2015

Démarrage des activités brassicoles
Ouverture du salon de dégustation
Début de la distribution en bouteilles et en fûts

4. Qui sommes-nous ?

Les cinq membres fondateurs de la Coop la Robine des bois proviennent de nos milieux militants (organisations locales, mouvement étudiant, écologiste et communautaire), résident tous à Pointe-Saint-Charles, ont tous et toutes étudié à l'UQAM et sont passionnés de bières et d'autogestion. Voici plus de détails sur chacun de ces membres.

Judith Cayer

Diplômée au premier cycle en sociologie et au deuxième cycle en planification territoriale et développement local (UQAM), elle a milité longuement pour le Bâtiment 7 à Pointe-Saint-Charles (CSA), en plus de soutenir le sauvetage de sa coopérative d'habitation. Elle a été également présente dans de nombreux collectifs depuis 10 ans. Judith a de bonnes compétences en secrétariat, en trésorerie, en gestion de projets et en recherche de financement.

Laurent Cornelissen

Étudiant au baccalauréat en sociologie (UQAM), il a milité depuis plusieurs années dans le mouvement étudiant, en plus d'avoir participé à la lutte pour le Bâtiment 7 (CSA). Laurent se passionne pour la fabrication de bières et a suivi à ce sujet de nombreuses formations. Il affectionne également le travail manuel et la vie en collectif.

Jonathan Dionne

Diplômé en sciences de la parole et ensuite étudiant à la maîtrise en linguistique (UQAM), il a troqué ses livres pour vivre pleinement de ses projets en collectif, dont la fabrication artisanale de bières et la culture du houblon. Jonathan est de plus un mécanicien autodidacte qui transforme les moteurs diesel pour rouler à l'huile végétale.

Jacques-André Dubois

Diplômé au deuxième cycle en sociologie et étudiant au doctorat il a été fortement impliqué dans plusieurs types de collectifs tels des Cuisines collectives, des campements politiques et des projets de solidarité internationale. Jacques-André brasse de la bière artisanale depuis plusieurs années.

Gabrielle Gérin

Diplômée au premier cycle en sciences politiques (UQAM), à la maîtrise en sciences politiques à l'Université de York et candidate au doctorat en pensée politique (York), Gabrielle a été impliquée dans moult organisations et collectifs depuis maintenant 10 ans (FSQ, CSA, collectifs autonomes, etc.). Elle a de belles compétences en animation de réunions, en planification de plans d'actions et en coordination de tâches, en plus de connaître intimement le milieu des bars montréalais.

