



DESCRIPTION GÉNÉRALE

- ➔ C'est une coopérative de producteurs-utilisateurs spécialisée en brassiculture mettant en valeur les intrants (céréales (orge, seigle, avoine, etc.), houblon, petits fruits (canneberge, bleuets sauvages et autres aromates), miel, eau, etc.) pour les microbrasseries;
- ➔ Elle facilite l'accès aux ressources brassicoles en fournissant des produits du terroir de la région;
- ➔ Une ligne de production biologique est envisagée.



IDENTIFICATION DU BESOIN

- ➔ Le marché de la bière de microbrasserie est en croissance;
- ➔ Une tendance dans l'achat de proximité;
- ➔ Favoriser l'approvisionnement d'intrants régionaux pour les brasseurs;
- ➔ Un besoin de coordination entre les producteurs et les utilisateurs.



MARCHÉ

FOURNISSEURS

Producteurs régionaux de céréales

DISTRIBUTEURS

N/A (assuré par l'entreprise)

CLIENTS

- ➔ 11 microbrasseries dans la région;
- ➔ 120 microbrasseries dans la province.



INNOVATION ET/OU VALEUR AJOUTÉE

- ➔ Un modèle d'affaires coopératif de producteurs et d'utilisateurs innovant pour fournir les microbrasseries;
- ➔ Permet de rencontrer des intervenants dans un lieu commun pour développer une valeur ajoutée des productions agroboreales : les céréales et fruits caractéristiques de la région les plus intrants;
- ➔ La fonctionnalité en coopérative favorisera les rapprochements entre les producteurs et les utilisateurs, créant un intérêt pour les deux parties. Les intrants étant sur place et proches des microbrasseries réduiront les coûts de transport et d'empreinte environnementale;
- ➔ Le modèle de coop permet la mobilisation de l'ensemble des partenaires dans un réseau innovant et efficace;
- ➔ Un nouveau en région.



INTERROGATIONS ET COMMENTAIRES

- ➔ Nommer les fournisseurs;
- ➔ Identifier la structure de modèle d'affaires et sa viabilité (Comment se rentabilisent les activités de la coopérative?);
- ➔ Définir la distribution;
- ➔ Identifier les équipements et les infrastructures nécessaires.