

**BRASSERIE
ASSOCIATIVE DE
L'AGNEAU
A TROIS
PATTES**

Préambule

Retour sur 2022

Travaux

Nouveau matériel de brassage

Frigofest

Rencontre avec des producteurs de houblon

Transfert de la SNC vers l'Association

Mise en place d'une charte éthique

Graphisme et communication

Reportage RTS

Trésorerie

Rapport des comptes 2022

Perspective 2023

Début du brassage

Organisation de divers événements

Ouverture de l'espace dégustation

Développement, Commission, Fonctionnement Associatif

Remerciements & Impressum



Préambule*Retour sur 2022**Trésorerie**Perspective 2023**Remerciements & Impressum*

Pour cette deuxième année associative, nos activités se sont principalement axées sur la construction du local de brassage de la Bergerie.

Afin de pouvoir brasser au plus vite, il y a eu de la poussière, de la sueur, de la colle de carrelage, de la motivation, de l'énergie... mais aussi des pincements de doigts, de la fatigue et des contretemps.

Finalement, les travaux ont bien avancé et les perspectives 2023 s'annoncent des plus belles : la production de bière devrait pouvoir commencer en début d'année, suivie de l'ouverture de l'espace dégustation et de l'atelier de vélo au printemps.

En cette année 2022, l'Association compte 93 membres et est représentée par 10 personnes au comité.



Préambule

Retour sur 2022

Trésorerie

Perspective 2023

Remerciements & Impressum



Travaux

La première étape avant de pouvoir commencer physiquement les travaux était de déposer une demande d'autorisation de construire.

Après plusieurs mois de travail acharné derrière nos ordinateurs, celle-ci a été déposée le 14 mars 2022. Suite au préavis favorable pour le projet par les autorités, nous avons dû fournir quelques compléments à la demande (encore et encore !). Tous ces efforts afin d'obtenir une réponse définitive, et positive, le 11 juillet 2022.

Une fois le papier dans la poche, il ne restait plus qu'à réaliser, en béton, en panneaux de chambre froide et en plâtre, les idées couchées sur les plans.

Les travaux ont débuté dans le courant du mois de juillet. Avec un budget restreint et une énergie quasi infinie, nous avons effectué la majeure partie des travaux nous-mêmes, et avec l'aide précieuse d'ami·es et de professionnel·les généreux·ses. Une équipe ultra motivée s'est démenée presque quotidiennement (même les jours fériés !) afin de faire sortir une brasserie de ces garages.

Plusieurs chantiers participatifs ont été organisés et ont permis de faire avancer les travaux de manière significative ! Les 10 doigts de nos mains ne suffisent pas pour compter le nombre de personnes venues mettre la patte à la pâte. Merci ! Si le chantier n'était pas terminé fin décembre 2022, de grandes étapes avaient été franchies et le gros œuvre avait été fait.

À cette date, il ne restait que l'électricité à mettre en place afin de pouvoir commencer la production brassicole.

Un de nos objectifs lors de ces travaux était de gaspiller le moins possible et de réutiliser au maximum des matériaux prédestinés à la déchetterie. Nous pouvons aujourd'hui, avec un peu de recul, affirmer que cela a été un franc succès.

Nous avons ainsi pu, par exemple, utiliser d'anciennes plaques de plâtre pour boucher une porte, monter des cloisons à l'aide de panneaux de chambre froide récupérés, recycler des chutes de câbles pour l'alimentation électrique, installer une porte venant d'un débarras ou encore découper une cuisinière en inox, démontée à Zurich, pour en faire de nouveaux meubles.

Dans cette démarche de chantier raisonné, nous avons également mis un point d'honneur à utiliser au maximum nos vélos et vélos-cargos pour le transport des outils et matériaux. Si nous avons pu acheminer nombre d'objets improbables par la force de nos mollets (hotte d'aspiration, tuyau de 5.67m, sacs de ciment, etc.), une palette de carrelage, ça reste un chouia trop lourd ! Nous ne vous cachons donc pas que nous avons dû utiliser cet outil formidable motorisé à quatre roues pour déplacer les trop grosses charges.

Finalement, le bilan de ces travaux est que la bonne ambiance était omniprésente, et ce quotidiennement (même si, parfois, la tension des prises de décisions pouvait tourmenter les plus sages esprits).

Il n'y a plus qu'à espérer que cela continue pour les travaux qui nous attendent en 2023 !







Nouveau matériel de brassage

Si la finalisation de la salle de production de la brasserie est prévue pour 2023, nous avons déjà investi en 2022 dans une partie du matériel utile à la fabrication de la bière.

En effet, malgré beaucoup de matériel restant de l'ancienne SNC L'Agneau à Trois Pattes, les contraintes de place du nouveau lieu nous obligent à changer le procédé de fermentation de nos futures bières.

La méthode de refermentation en bouteille, que nous utilisions auparavant, nécessite une garde d'environ deux semaines, et donc une pièce dédiée à ce processus. Pour économiser du volume de stockage et gagner du temps, nous avons modifié nos cuves de fermentation et investi dans une embouteilleuse sous pression (de seconde main, vendue par Canobeer). Ainsi, nous pourrions maintenant maintenir la bière sous pression dans les fermenteurs et l'embouteiller déjà gazéifiée.

Pour continuer dans la logique d'utiliser le moins de matière première possible et également pour favoriser le partage, nous profiterons de ce changement de procédé pour adopter un format de bouteilles d'un litre, consignées et réutilisables (après lavage).

Frigofest

La Frigofest, traduite par “fête du frigo”, a été la première occasion de se rencontrer entre membres de l'Association dans les nouveaux locaux.

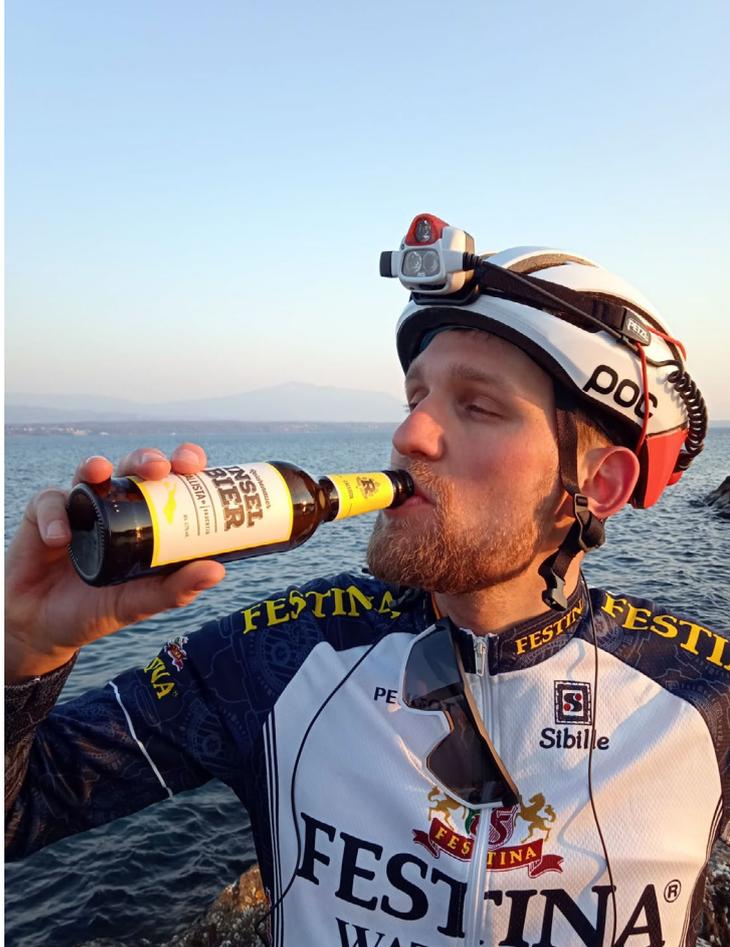
Bien qu'inachevés, les travaux étaient suffisamment avancés pour que nous puissions nous voir les un-e les autres sans devoir allumer une lampe de poche et la belle couleur bleue qui tapissait les murs rendait le lieu plus vivant que ce qu'il n'était avant. Les cuves ayant été installées, c'était également le moment pour toutes d'enfin se rendre compte de ce que pourrait donner l'espace, déjà partiellement occupé et aménagé.

Mais le but de cette journée n'était pas seulement de faire une fête du frigo...S'il y a réconfort, il faut bien de l'effort, selon la célèbre expression !

Ce fut donc aussi l'occasion de réaliser un chantier participatif avec des membres incroyablement motivé-es, durant ce long après-midi.

Heureusement, personne n'a glissé sur sa sueur et les travaux se sont déroulés à merveille, avec des avancées non négligeables.

Le soir fut une soirée mémorable, où nous n'avions malheureusement pas encore notre bière à boire. Mais personne ne s'est insurgé trop fort sur ce dernier détail. Ainsi, le 5 novembre 2022, sous une météo quelque peu maussade, nous avons célébré la chambre froide érigée !



Rencontre avec des producteurs de houblons

Avant que les travaux ne commencent, alors que la demande d'autorisation de construire était en cours de finalisation et que le premier brassin dans le nouveau lieu n'était encore qu'un rêve incertain, nous avons décidé de maintenir le traditionnel pèlerinage annuel à la rencontre de nos fournisseurs de houblons.

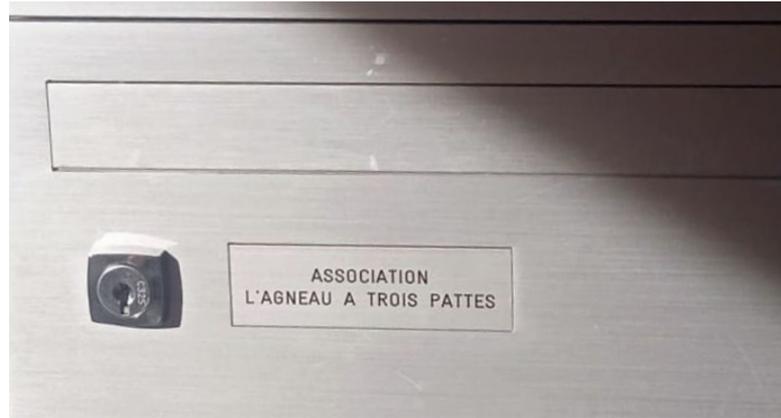
Ainsi, le 4 mars, nous sommes partis en train, vélos à bord, direction Tettngang, petite ville allemande proche de la frontière suisse et du lac de Constance.

La première halte s'est faite chez notre producteur principal, Locher. Toujours bien accueillis par Ludwig, nous avons dormi sur place, humé les différents houblons et partagé des informations sur cet or vert qu'ils produisent dans la région depuis plusieurs générations.

Sur la route du retour, les vélos-cargos chargés de houblon, nous avons roulé à travers les campagnes suisses à la rencontre de différentes brasseries et producteurs de houblon (Hopfentropfen et Schlatthof).

Si nous faisons ce voyage à vélo, c'est parce que nous accordons de l'importance au fait de rencontrer et de connaître les personnes avec qui nous travaillons et de voir leur manière de travailler, cultiver et produire. Mais cela nous permet aussi de mettre en avant la mobilité douce, malgré notre chargement important, et de montrer l'importance des circuits courts.

Comme chaque fois, ce fut une expérience enrichissante que nous avons hâte de renouveler ces prochaines années. Il ne reste donc plus qu'à souhaiter que cela se ritualise, en y intégrant les membres de l'Association motivé-es.



Transfert de la SNC vers l'Association

Le transfert de la SNC vers l'Association était quelque chose qui nous tenait vraiment à cœur.

Déjà en 2021, nous souhaitions faire ce transfert, mais le fardeau administratif qu'il représentait nous en avait malheureusement empêchés.

Après d'innombrables échanges avec le registre du commerce, la reddition des plaques d'immatriculation du véhicule de la SNC et la résiliation des baux des anciens locaux, nous avons pu faire le grand saut.

Nous avons demandé une estimation de la SNC par la Brasserie de la Pièce et par Till Kössler, qui l'ont évaluée à un peu moins de 60'000 CHF.

Les deux tiers de cette valeur ont été prêtés, tandis que le tiers restant a été racheté par l'Association.

Grâce à ce transfert, nous pourrons, le jour où nous produirons de la bière, la vendre dans la foulée, en toute légalité.

De belles aventures sont à venir !



Graphisme et communication

Cette année est marquée par un nouveau logo, propre à l'Association, réalisé par notre graphiste Maël.

Ce changement de logo et d'identité visuel a été un (très) grand sujet de discussion, et trancher n'a pas été chose facile. Changer ou ne pas changer, telle était la question !

L'argument qui a fait pencher la balance était la volonté d'accompagner la mue de la brasserie (le transfert SNC-Association, nouveau lieu et changement de format de bouteille, etc.) par un changement du logo et ainsi marquer une vraie rupture entre l'ancienne structure et la nouvelle.

Après des grattages de crâne impétueux, des allées et venues sur des pattes, des angles arrondis et des essais de typographies folkloriques: nous sommes arrivés au nouveau logo! Un petit agneau, assez graphique, géométrique (mais pas complètement), déclinable en de nombreuses variantes, tant avec texte que sans pour s'adapter aux divers futurs supports.

Le logo a été présenté aux membres pendant l'Assemblée Générale. Sa modularité a plu au comité et aux membres qui l'ont officiellement validé-e à cette occasion.

Le logo a ensuite été magnifiquement exposé lors de la Frigofest et a déjà été sujet à des dégénérationes: transformé en astronaute volant dans l'espace avec des flammes lui sortant du derrière tel une fusée de la NASA, ou en surfeur californien prenant la vague sur sa planche criant : "Ninja!", le tout dans une ambiance très *Brice de Nice...*

Reportage RTS

Courant septembre 2022, nous avons été contacté-es par la Radio Télévision Suisse (RTS), qui souhaitait réaliser un reportage en plusieurs épisodes sur le chantier et la brasserie pour son émission "*basik*", magazine hebdomadaire de reportages qui aborde les problématiques liées à l'économie, à l'argent, aux énergies dans le quotidien des romand-es.

Karim, le réalisateur, est venu de nombreuses fois sur le chantier et a suivi Bastien dans son travail de coursier à vélo. En effet, afin d'avoir un fil rouge qui tient la route à l'écran (et pas un fil rouge qui tient la rouge), Bastien a été choisi comme sujet principal. Le reportage a plu et Bastien (qui est brasseur) a maintenant un garde du corps parce qu'il est trop fameux.



Préambule

Retour sur 2022

Trésorerie

Perspective 2023

Remerciements & Impressum

Rapport des comptes 2022

Charges & Investissements

L'exercice 2022 est marqué par l'aménagement des nouveaux locaux à la route de Colovrex, qui s'est prolongé au-delà de nos prévisions.

Les travaux n'ont pas été terminés en 2022 et la production de la bière par notre association n'a pu avoir lieu en 2022.

14'979CHF ont été investis dans l'aménagement des locaux. Les retards que nous n'avions pu anticiper concernant l'autorisation puis la réalisation du chantier nous ont contraints à commencer à payer des loyers sans pouvoir produire de la bière et à jeter une partie du stock de matière première de houblon et de malt, matières premières périssables (variation des stocks).

Les charges de marchandise sont constituées à hauteur de 1'180CHF par l'achat de houblon auprès de nos trois producteurs. Étant donné que la vente de houblon a lieu une fois par année et que nous avons anticipé le début de la production de bière pour l'été 2022, nous avons réalisé cet achat. Cette partie du stock a pu être conservée pour être utilisée en 2023.

La location du matériel de brassage correspond à un dédommagement versé à Till Kossler pour le rachat de sa part de la Société en Nom Collectif.

Amortissements

L'ensemble des immobilisations corporelles, en service en 2022, ont été amorties sur 5 ans, à 20% par an.

Les investissements dans l'aménagement des locaux en cours au 31 décembre 2022 seront amortis dès 2023.

Revenus

Le bénéfice reporté de 2021, provenant du financement participatif, a permis de financer l'aménagement des locaux en 2022.

L'activité de notre association n'ayant pas véritablement commencé en 2022, nous avons décidé de ne pas exclure les membres n'ayant pas payé leur cotisa-

tion. 27 de nos 93 membres ont payé leur cotisation, pour un total de 984CHF. La vente de bière par notre association a tout de même démarré en 2022, cette dernière était suspendue à l'approbation de notre dossier par le Registre du Commerce. Inscrits le 14 janvier 2022, nous avons commencé à vendre la bière cédée suite à la dissolution de la Société en Nom Collectif qui a eu lieu en 2022. Cette quantité de bière vendue n'a pas permis de couvrir les charges et explique le résultat de -17'175CHF pour l'exercice 2022.

Une fois les frais de la plateforme prélevés et l'argent rendu aux personnes ne souhaitant pas soutenir le nouveau projet, nous avons ainsi récolté 39'354CHF. Les 9,3 % restants proviennent des cotisations de membres et de dons.

Soutiens non financiers

Certains soutiens non financiers n'apparaissent pas dans les comptes et ne sont pas chiffrés pour 2022, il s'agit de :

L'aide-bénévole pour l'aménagement des locaux et la production. Deux journées de chantier collectif ont été organisées, avec sur place une dizaine de membres. Pendant 6 mois, les membres se sont également relayés pour faire avancer le chantier. Au total, 3200 heures de bénévolat ont été décomptées.

Du matériel de brassage d'une valeur de 26'090CHF mis à disposition sans contrepartie par Arno Gisselbaek et Bastien Quiquerez.

Dettes

Suite à la dissolution de la Brasserie de l'Agneau à Trois Pattes SNC en 2022 : une partie du matériel de brassage et des actifs circulants ont été rachetés à Till Kössler. L'emprunt de 18'542CHF envers ce dernier est à rembourser selon des modalités à convenir à partir du 2 août 2023.

Arno Gisselbaek et Bastien Quiquerez mettent à disposition des liquidités et du stock. En contrepartie de ces actifs circulants portés au bilan de l'association, figure un emprunt d'un montant de 11'878CHF.

La durée de l'emprunt est indéterminée, il est résiliable moyennant un préavis de 1 an.

COMpte DE Résultat

	2022	%	2021
Revenus non imposables			
Cotisations membres	984	111,3%	1'960
Dons			
<i>Crowdfunding</i>	0	0%	39'905
<i>Remboursement Crowdfunding</i>	-100	-11,3%	-550
<i>À nous de jouer</i>	0	0%	1'000
<i>Particuliers</i>	0	0%	70
<i>Don de panneaux photovoltaïques</i>	0	0%	1'000
Total revenus non imposables	884		43'385
Produits d'exploitation			
Produits d'exploitation	3'258		0
Total produits d'exploitation	3'258		0
Charges d'exploitation			
Charges de matériel et marchandises			
<i>Charges matériel</i>	161	0,8%	0
<i>Charges marchandises</i>	1'473	7,5%	0
<i>Variation des stoks</i>	2'167	11%	0
Fonctionnement associatif			
<i>Assemblée générale et comités</i>	327	1,7%	227
<i>Repas bénévoles</i>	2'060	10,5%	0
Charges de locaux et transport			
<i>Loyer</i>	3'126	15,9%	0
<i>Location matériel de brassage</i>	595	3,0%	0
<i>Transport matériel</i>	993	5,0%	381
<i>Petit matériel de cuisine</i>	0	0%	150
Frais administratifs			
<i>Droits, taxe, autorisations</i>	1'150	5,8%	0
<i>Matériel de bureau et hosting</i>	478	2,4%	6
<i>Honoraires comptabilité</i>	2'500	12,7%	0
Crowdfunding			
<i>Contrepartie Crowdfunding</i>	0	0%	54
Amortissement	4'549	23,1%	431
Frais bancaires	99	0,5%	50
Total charges d'exploitation	19'676		1'300
Résultat d'exploitation avant impôt	-15'535		-1'300
Charges hors période			
Pertes sur cotisations antérieures	1'640	-100%	0
Total charges hors période	-1'640		0
Résultat exercice	-17'175		42'085

BILAN

	2022	%	2021
ACTIF			
Actif circulant			
<i>Liquidités</i>	23'744	39,7%	40'361
<i>Créance cotisations membres</i>	0	0%	1'640
<i>Stocks</i>	2'300	3,85%	0
<i>Charges payées d'avance</i>	1'042	1,74%	0
Actif immobilisé			
<i>Machine et mobilier</i>	15'413	25,77%	1'724
<i>Caisses, fûts</i>	2'337	3,91%	0
<i>Aménagement locaux (en cours)</i>	14'979	25,04%	0
TOTAL ACTIF	59'815		43'725
PASSIF			
Dettes			
<i>Contreparties crowdfundig</i>	1'640	2,74%	1'640
<i>Charges à payer</i>	2'845	4,76%	0
<i>Mise à disposition Bastien Q. & Arno G.</i>	11'878	19,86%	0
<i>Emprunt Till Kössler</i>	18'542	31%	0
Capitaux propres			
<i>Capital de l'association</i>	42'085	70,36%	0
<i>Résultat de l'exercice</i>	-17'175	-28,71%	42'085
TOTAL PASSIF	59'815		43'725

Préambule

Retour sur 2022

Trésorerie

Perspective 2023

Remerciements & Impressum



Début du brassage

L'année 2023 s'annonce haute en couleur !

Nous devrions finir les travaux de la salle de brassage pour janvier et la production de bières devrait pouvoir commencer dans la foulée.

Nous espérons ainsi pouvoir vendre nos premières bières dans le courant du mois de février. Ce sera l'occasion de reprendre en main le matériel et de pouvoir générer un peu de revenus pour la suite du projet. L'idée est de premièrement livrer de la bière à l'extérieur, puis de rétribuer les donateurs du financement participatif, avant de finalement développer notre espace dégustation.

Ouverture de l'espace dégustation

L'espace dégustation, que nous construirons sous le couvert extérieur, devrait commencer à prendre forme au mois de mars 2023 afin d'ouvrir en avril.

Les travaux devraient se terminer dans l'année avec le branchement des tireuses directement dans la chambre froide qui se trouve au fond du couvert.

Nous espérons en faire un lieu de rencontre où le public pourra venir découvrir et consommer les produits de la brasserie.

Organisation de divers évènements

Des événements devraient aussi pouvoir être organisés : fête d'ouverture avec les membres pour commencer, puis une crémaillère digne de ce nom à l'arrivée des beaux jours, et enfin d'autres animations au fil des saisons et des envies.

Développement, Commission, Fonctionnement Associatif

Après avoir repris le matériel de brassage en main, redémarré la vente de bières et ouvert l'espace de dégustation, plusieurs chantiers passionnants nous attendent.

D'abord la mise en place du fonctionnement associatif, avec la création de commissions, qui nous permettra de faire participer les membres de l'Association au processus de fabrication de la bière, à la tenue de l'espace dégustation et à l'animation de l'atelier vélo et de divers événements.

Également, le développement de la partie brasserie afin d'optimiser le rythme de brassage et la qualité de la bière.

Enfin, point d'orgue de notre projet, l'élaboration d'un programme de réinsertion socioprofessionnelle afin de réintégrer des personnes en rupture à travers la production de bière et le fonctionnement du lieu.

Préambule

Retour sur 2022

Trésorerie

Perspective 2023

Remerciements & Impressum

Avant de clôturer ce rapport d'activité 2022, nous souhaitons remercier les amis, partenaires et soutiens de toute part qui rendent cette aventure possible et si palpitante.

Un grand merci à:

Nos bénévoles motivés et déterminés,
Les amis de la Bretelle,
À nous de jouer,
Lyoxa,
Après-Ge,
La brasserie de la Pièce,
La brasserie du Père Jakob,
La Bicyclette Bleue,
Morten Gisselbaek,
Christophe Brandner,
Les familles Bernardini, Chardonnens, Dupanloup, Francioli, Morisod et Rey Schmitt.
Les Artisans nous ayant aidés,
Les donateurs du financement participatif,
La ville du Grand-Saconnex,
Les soutiens du crowdfunding.

Impressum

Ce rapport a été rédigé par Yoan Bourrasset, Arno Gisselbaek, Bastien Quiquerez, Raphaël Rougemont et réalisé par Maël Vagneux.

Crédits photographiques: Arno Gisselbaek, Bastien Quiquerez, Raphaël Rougemont et Maël Vagneux.

Route de Colovrex 36
1218 Le Grand-Saconnex
+41 78 841 98 38
+41 76 616 42 80
www.agneauatrouispattes.ch