



TRANSFORMATEUR

ENTREPRISE

BAP BAP

Chiffre d'Affaires (2017) : /

Effectif (2017) : 10

Pays (siège social) : France

Site internet :

<http://www.bapbap.paris>

Contact:

01 77 17 52 97

bonjour@bapbap.paris

Charles Choffel, chargé de communication et de marketing



Bières « 100% Paris Intramuros » avec BAP BAP

CONTEXTE

Créée en 2015 à Paris, BAPBAP est une brasserie parisienne produisant des bières à l'échelle locale "brassée à Paris, bue à Paris". Celle-ci est située au sein du 11ème arrondissement dans un local atypique de 1800m2 abrité par une structure métallique du début du XXème siècle, du style Eiffel, qui accueille les outils de production, un espace de coworking et une salle de dégustation.

OBJECTIF(S)

- Faire partager un savoir-faire, une culture brassicole au public et aux consommateurs de la marque
- Réduire les déchets produits au sein de la brasserie, et favoriser la réutilisation des coproduits
- Proposer un produit local, faire découvrir le principe des « craft beers » avec un processus de fabrication « 100% Paris Intramuros »



DÉMARCHE

BAPBAP, signifiant Brassée à Paris, Bue à Paris, propose quatre bières permanentes différentes ainsi qu'une multitude d'éditions limitées durant l'année. Chacune des recettes tente de mettre en lumière la diversité des méthodes brassicoles, des épices, malts et houblons utilisés...

L'idée du projet germe en 2012, l'aspect collaboratif prend une part importante dans l'histoire de la marque. Son logo et une partie de ses équipements sont issus de financements ou de consultations participatifs.

BAPBAP fait partie de la promotion 2014 du Réseau Entreprendre Paris, et bénéficie à ce titre de l'expertise des nombreux membres de ce réseau, et d'un accompagnement personnalisé par un industriel expérimenté.

Enfin, en juin 2014, BAPBAP fut l'un des 100 ambassadeurs autorisés à utiliser le nom de domaine « .paris » pour représenter la capitale.



Pour en savoir plus

<http://www.bapbap.paris/brasserie-parisienne-artisanale-bapbap/>

DÉMARCHE (SUITE)

L'entreprise organise des visites, dégustations et événements divers au sein de sa brasserie parisienne, en plus de la commercialisation classique au sein de la capitale (environ 120 revendeurs). Hors Ile-de-France, BAPBAP essaye de distribuer ses bières auprès de nombreux cavistes bières et réseaux spécialisés. L'étranger est envisagé même si la priorité de l'entreprise reste le marché parisien.

Les livraisons sont organisées par l'équipe de BAPBAP via des véhicules 100% électriques et les déchets générés par la brasserie sont aussi valorisés. Les drêches, résidus issus du brassage des céréales sont récupérés par la société « Love your Waste », qui en fait du biogaz et de l'engrais naturel et « Ramen tes drêches », une autre société qui les transforme, elle, en aliments.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Projet participatif avec une forte popularité dès ses débuts (rupture de stock en 2017)
- Image de marque moderne bien intégrée au marché parisien, avec une production diversifiée tout au long de l'année

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Vente de bières premium de qualité, largement mises en valeur par la critique et la presse• Doublement du CA entre 2015 et 2016	<ul style="list-style-type: none">• Développement de sociétés réutilisant les coproduits de la brasserie• Un rôle d'ambassadeur pour la ville de Paris