

**L.B.F.**

## L.B.F, une brasserie de bière artisanale proche des champs d'orge

**TRANSFORMATEUR****ENTREPRISE****Nom entreprise : LA  
BRASSERIE  
FONDAMENTALE****Chiffre d'Affaires (2019) :**  
/**Effectif (2020) :** 9**Pays (siège social) :**  
**France****Site internet :**  
**<https://www.lbf-biere.fr/>****Contact: 01 43 38 64 81****hello@lbf.beer**Open  
Agrifood  
Orléans**CONTEXTE**

Les premières microbrasseries appelées comme telles, ou brasseries indépendantes, ont été créées au Royaume-Uni à la fin des années 1970. Durant la décennie suivante, elles se sont développées aux États-Unis. Il s'agit de brasseries indépendantes, qui produisent de petites quantités de bière, en l'occurrence moins de 200 000 hectolitres annuellement. Elles ont donc un caractère artisanal.

LA BRASSERIE FONDAMENTALE est une microbrasserie française, créée en 2008.

**OBJECTIFS**

- Proposer des bières artisanales sans additifs, sans filtration ni pasteurisation.
- Offrir des bières françaises, produites en France avec des ingrédients du pays.
- Innover en prenant en compte les avis des clients et des apprentis brasseurs.
- Fabriquer des bières de qualité accessibles à tous.
- Faire de la bière une passion pour tous, experts comme débutants.

**DÉMARCHE**

Les fondateurs ont d'abord ouvert un atelier de brassage, la Beer Fabrique, en 2016 à Paris. Le public, par exemple des individuels ou des petites entreprises, peut brasser sa propre bière. La gamme permanente de LA BRASSERIE FONDAMENTALE (L.B.F.) a été créée dans cet atelier en 2018. Il s'agit d'une gamme classique de quatre bières blondes, blanche et ambrée brassées en petites séries. Ces bières artisanales sont fabriquées à partir de malt d'origine France, sans conservateur avec seulement de l'eau, du malt, du houblon et des levures.

Des créations originales à durée limitée sont aussi proposées, comme la bière de Noël aux bourgeons de pin, une bière avec du café et de la rhubarbe, une avec du thé, une avec de l'abricot et du romarin... L'entreprise expérimente ainsi avec des ingrédients inédits pour de nouveaux goûts.

En 2018, ont ouvert successivement la base filante puis le bar fondamental, espaces de consommation de bière L.B.F. Le bar fondamental brasse également une bière par semaine et propose d'autres bières artisanales de toutes origines.

En 2019, les travaux pour l'ouverture de leur propre brasserie dans le Loiret, près de Pithiviers, ont débuté, avec un objectif d'ouverture en mars 2020. Cette installation a été pensée pour être dans la Beauce, région historiquement productrice d'orge pour la bière. De plus, il s'y trouve la seule malterie artisanale de France. 1,5 millions de bouteilles vont être produites chaque année.

Pour en savoir plus

[https://www.larep.fr/malesherbois-45330/actualites/une-biere-artisanale-made-in-pithiverais-va-etre-brassee-a-nangeville\\_13749828/](https://www.larep.fr/malesherbois-45330/actualites/une-biere-artisanale-made-in-pithiverais-va-etre-brassee-a-nangeville_13749828/)

<https://www.welcometothejungle.com/fr/companies/la-brasserie-fondamentale>

<https://www.facebook.com/labrasseriefondamentale/>

## FACTEURS CLÉS DU SUCCÈS

- Gamme diversifiée : classiques (blonde, blanche, ambrée, IPA (India Pale Ale)) et innovantes.
- Elaboration des bières en co-crédation, en prenant en compte l'avis de nombreuses personnes.
- Bières élues meilleures IPA et Pale Ale au World Beer Awards 2018, IPA médaillée de bronze à l'International Beer Challenge 2018.

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ouverture de lieux de consommation de la bière produite : la base filante (espace en plein air estival éphémère en 2018) puis le bar fondamental.</li><li>• Vente de leurs boissons sur Internet, dans des bars, restaurants et Franprix et bientôt en vente directe à la brasserie.</li><li>• Ouverture de leur propre brasserie cette année.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Promotion de la bière artisanale française.</li><li>• Installation en 2020 à proximité des agriculteurs produisant historiquement les céréales nécessaires à la fabrication de la bière.</li><li>• Collaboration avec la seule malterie artisanale française, présente à Pithiviers-le-Viel.</li><li>• Insertion dans le territoire du Pithiverais.</li></ul>

*Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes.*

