

Annexe 3 : Tableau des profils des microbrasseurs rencontrés

	Année de création	Région d'installation	Volume de production annuel actuel (en hl)	Nombre d'employés	Nombre de dirigeants	Export (% de la production totale)	Trajectoire professionnelle du/des répondant(s)	Formation du/des répondant(s) en sciences brassicoles
Brasserie de Thines	2006	Brabant wallon	2.000	2	1	Oui	Ingénieur Civil en Mécanique Entreprise d'export de houblon	Non
Gueuzerie Girard	2009	Brabant wallon	1.400	> 5	1	Oui (70%)	Doctorat en statistiques appliquées à la génétique animale Bioingénieur	Formation de 15 jours (KUL)
Brasserie Compte	2014	Brabant wallon	NA	4	2	Non	Master de spécialisation en sciences brassicoles (UCL)	Master d'un an (UCL)
Brasserie de Bruxelles	2003	Bruxelles	10.000	16	2	Oui (18%)	Sciences politiques et du travail	Elève libre (Institut Meurice)
Brasserie Zinneke	2014	Bruxelles	1.200	4	2	Non	Archéologie	Elève libre (Institut Meurice)
Social Beer Concept	2013	Bruxelles	2.000 +8.000 à façon	> 30	2	Oui (>25%)	Marketing Ingénierie sociale	Elève libre (Institut Meurice)
Les Brasseries LaWaai	2015	Bruxelles	125 à façon	0	2	Non	Ingénieur de gestion Consultance	Elève libre (Institut Meurice)
Brasserie du Midi	2016	Bruxelles	1.000	> 3	3	Non	Arts Vidéos Communication	Non
True Brewing	2016	Bruxelles	400	0	1	Non	Sylviculture Professeur de bûcheronnage Serveur- Zythologue dans un bar à bières	Non