

## **Annexe 4 : Guide d'entretien**

### Thème 1 : Trajectoire de production

**1. Pour commencer, pourriez-vous nous raconter en détails comment votre projet a vu le jour et s'est développé en abordant notamment vos décisions de production, de localisation ou encore de commercialisation ?**

Type d'installation, volume de production, la localisation de la microbrasserie, le type de bières, les techniques de brassage, les ingrédients utilisés, (le personnel employé), les acteurs impliqués, la production à façon, la production pour des tiers, (le financement).

### Thème 2 : Carrières de brasseur.euse(s)

**2. Pouvez-vous nous raconter comment vous en êtes arrivé à brasser de la bière ?**

- Pratique amateur et/ou diplôme
- Formation auprès d'autres brasseurs / entreprises
- *Si pertinent* : Autre activité

### Thème 3 : Conduite de l'activité

**3. Concernant la conduite quotidienne de votre brasserie, pouvez-vous nous raconter comment s'est déroulé le développement de votre dernière bière ?**

- Recette et matières premières
- Organisation : temps, équipements, etc.
- Collaborations
- Production, volume, stabilisation du produit, conditionnement, etc.
- Ventes, réception, succès, arrêt, étiquette, etc.
- Festivals, concours, revues, etc.
- « Qu'est-ce qu'une bière de qualité pour vous ? »

**3.1 Est-ce que vous pouvez nous raconter quelles sont les dernières évolutions qu'a connues votre installation ?**

**3.2 Pouvez-vous nous décrire la manière dont vous avez résolu des problèmes techniques ou de production auxquels vous avez fait face dernièrement ?**

**3.3 Est-ce que vous pouvez nous raconter la dernière fois où vous avez échangé avec d'autres brasseurs autour de l'activité brassicole ?**

- Associations, lieux de discussion plus collectifs, festivals, etc.
- Le fait de goûter les produits des autres brasseurs, de visiter les autres brasseries, etc.

### Pour clôturer

**4. Comment voyez-vous l'avenir de votre brasserie et celui du secteur en général ?**