
Enquête de co-création de bières - présentation, analyse et résultats

28 mars 2025

Dans le cadre de notre démarche participative et collaborative, nous avons lancé en février 2025 une enquête ouverte à toutes les personnes intéressées par le projet **Beer in Mind**, avec pour objectif de mieux comprendre vos envies et préférences en matière de bière. L'idée : vous donner la parole pour imaginer ensemble les futures recettes que nous allons développer et brasser.

Cette enquête fait partie intégrante de notre processus de co-création : nous voulons que les bières que nous produisons soient le reflet de vos goûts, de vos valeurs, et de l'identité collective que nous construisons autour de ce projet. Plutôt que d'imposer des choix unilatéraux, nous avons souhaité partir de vos réponses pour dégager les styles les plus appréciés et les caractéristiques les plus recherchées.

Le présent rapport vous propose donc une synthèse des résultats de cette enquête, complétée par une analyse qualitative et des propositions concrètes de styles à développer. Il se structure en plusieurs parties :

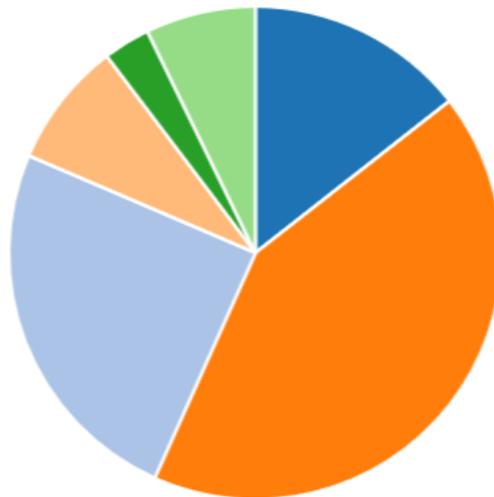
1. Une analyse des réponses fermées (préférences sur la couleur, l'amertume, les arômes, etc.),
2. Une analyse qualitative des réponses ouvertes,
3. L'identification de tendances claires autour de 6 profils de bières,
4. Des propositions concrètes de styles à développer, à valider ensemble dans une seconde enquête.

Ce document se veut à la fois transparent, collaboratif et accessible à tous. Il reflète notre volonté de créer, avec vous, des bières qui ont du sens. Merci pour votre participation et pour faire partie de cette aventure brassicole collective !

1. Réponses aux questions

Quelle couleur préférez-vous?

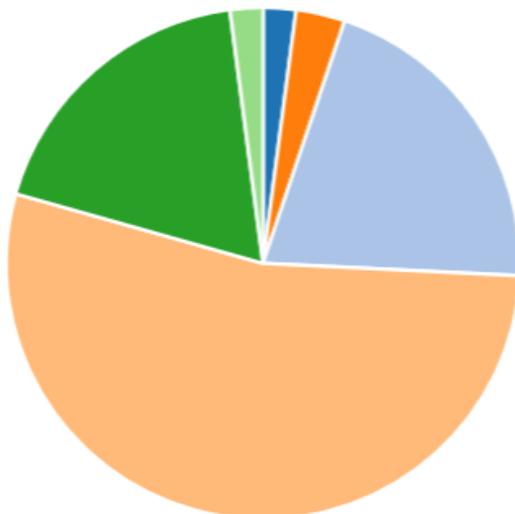
Blonde très pâle (claire, lumineuse) Blonde dorée Ambrée claire (reflets cuivrés)
Ambrée foncée Brune (marron avec des reflets rouges) Noire (opaque, presque sans reflets)



Réponse	Choix de l'utilisateur
Blonde dorée	42.27 %
Ambrée claire (reflets cuivrés)	24.74 %
Blonde très pâle (claire, lumineuse)	14.43 %
Ambrée foncée	8.25 %
Noire (opaque, presque sans reflets)	7.22 %
Brune (marron avec des reflets rouges)	3.09 %

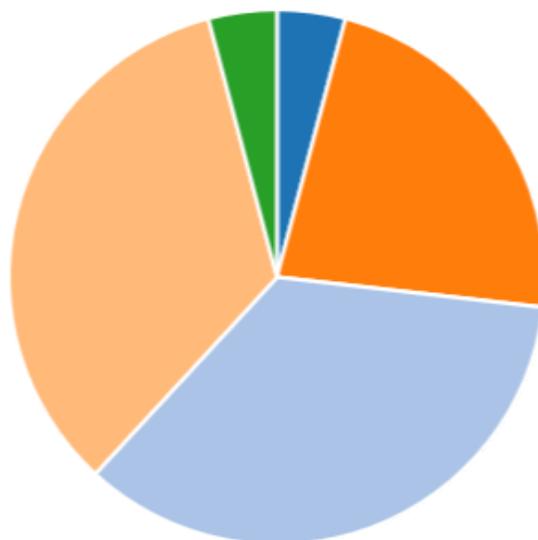
Quel taux d'alcool vous semble idéal?

■ Sans alcool (< 0,5 %) ■ Très léger (0,5 – 3 %) ■ Léger (3 – 5 %) ■ Modéré (5 – 7 %)
■ Élevé (7 – 9 %) ■ Très élevé (+9 %)



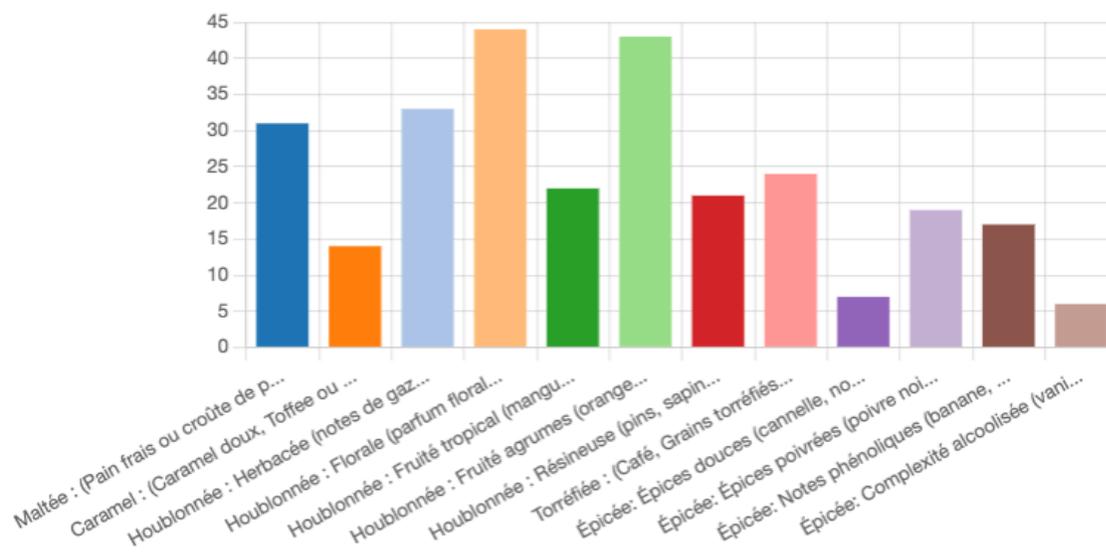
Réponse	Choix de l'utilisateur
Modéré (5 – 7 %)	53.61 %
Léger (3 – 5 %)	20.62 %
Élevé (7 – 9 %)	18.56 %
Très léger (0,5 – 3 %)	3.09 %
Sans alcool (< 0,5 %)	2.06 %
Très élevé (+9 %)	2.06 %

Quelle intensité d'amertume préférez-vous?



Réponse	Choix de l'utilisateur
Moyennement amère, juste ce qu'il faut	35.05 %
Amère, avec un goût prononcé de houblon	34.02 %
Légèrement amère, mais équilibrée	22.68 %
Très douce, sans amertume marquée	4.12 %
Très amère, pour les amateurs de sensations fortes	4.12 %

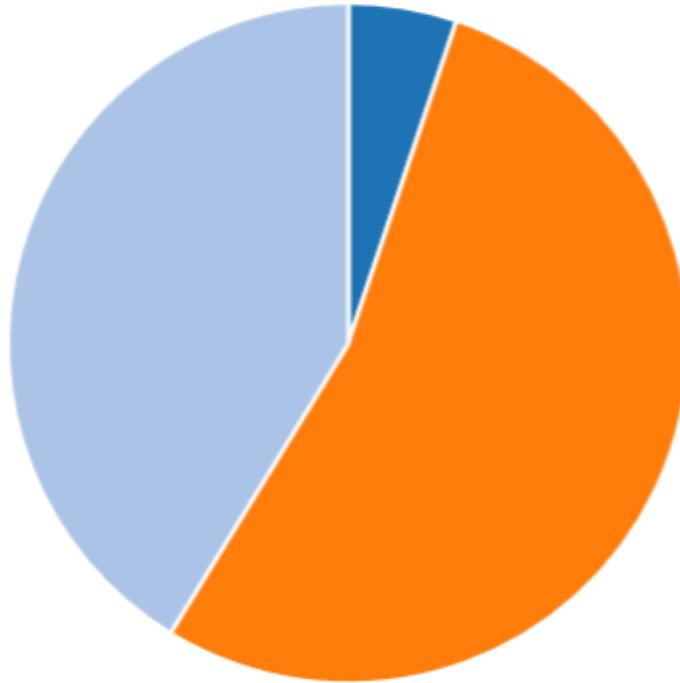
Quelle(s) dominante(s) aromatique(s) préférez-vous?



Réponse	Choix de l'utilisateur
Houblonnée : Florale (parfum floral délicat, fleurs fraîches)	15.66 %
Houblonnée : Fruité agrumes (orange, citron, pamplemousse)	15.3 %
Houblonnée : Herbacée (notes de gazon fraîchement coupé, feuilles de thé)	11.74 %
Maltée : (Pain frais ou croûte de pain, Biscuit ou céréales grillées)	11.03 %
Torréfiée : (Café, Grains torréfiés ou grillés, Cacao amer ou chocolat noir)	8.54 %
Houblonnée : Fruité tropical (mangue, ananas, fruits de la passion)	7.83 %
Houblonnée : Résineuse (pins, sapin, résine)	7.47 %
Épicée: Épices poivrées (poivre noir, clou de girofle)	6.76 %
Épicée: Notes phénoliques (banane, girofle – typique des bières de blé ou belges)	6.05 %
Caramel : (Caramel doux, Toffee ou caramel légèrement brûlé)	4.98 %
Épicée: Épices douces (cannelle, noix de muscade)	2.49 %
Épicée: Complexité alcoolisée (vanille, fruits confits – typique des bières fortes)	2.14 %

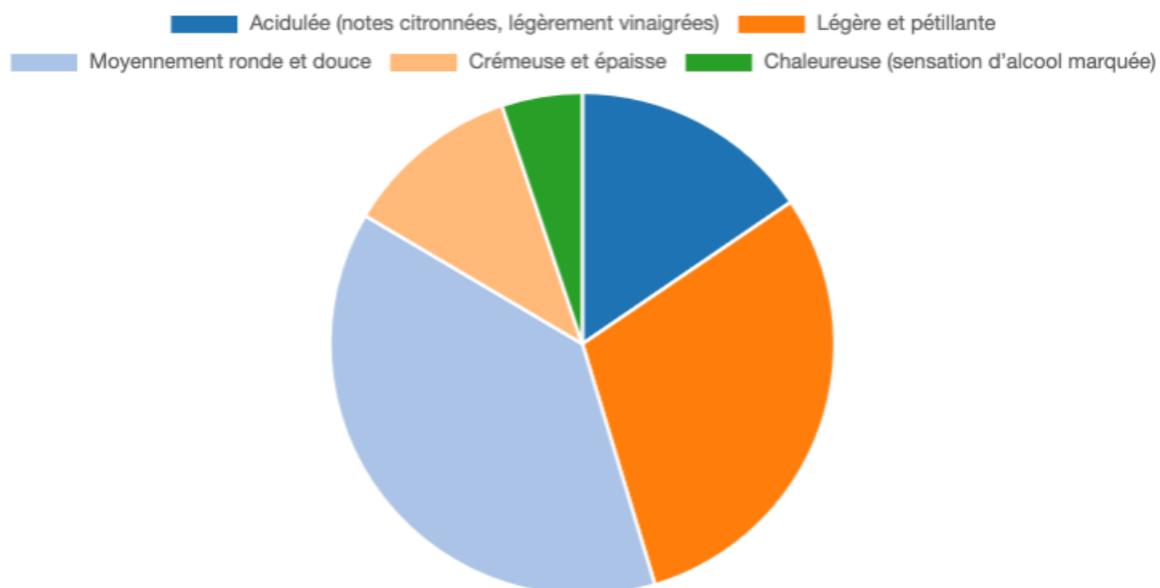
Quelle texture en bouche préférez-vous?

■ Sucrée et douce ■ Sèche, avec une finale nette ■ Entre les deux



Réponse	Choix de l'utilisateur
Sèche, avec une finale nette	53.61 %
Entre les deux	41.24 %
Sucrée et douce	5.15 %

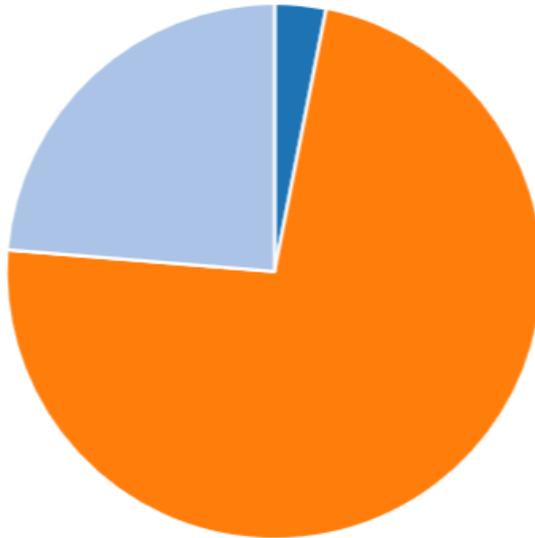
Quelle sensation en bouche préférez-vous?



Réponse	Choix de l'utilisateur
Moyennement ronde et douce	38.14 %
Légère et pétillante	29.9 %
Acidulée (notes citronnées, légèrement vinaigrées)	15.46 %
Crémeuse et épaisse	11.34 %
Chaleureuse (sensation d'alcool marquée)	5.15 %

Quel niveau de pétillance (carbonatation) préférez-vous?

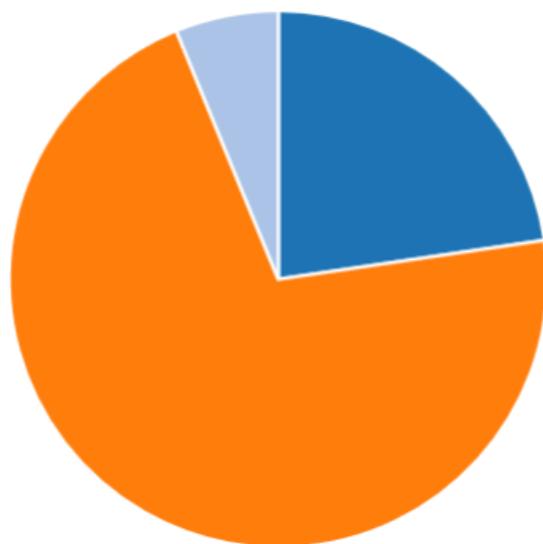
■ Très faible (peu ou pas de bulles) ■ Modéré (des bulles discrètes) ■ Élevé (bulles vives et pétillantes)



Réponse	Choix de l'utilisateur
Modéré (des bulles discrètes)	73.2 %
Élevé (bulles vives et pétillantes)	23.71 %
Très faible (peu ou pas de bulles)	3.09 %

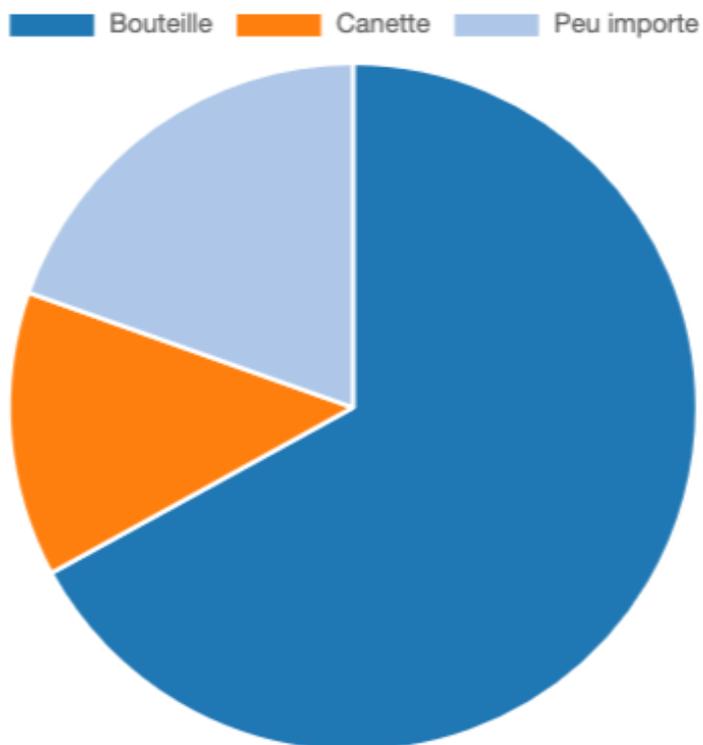
Quel corps préférez-vous?

■ Très léger et facile à boire ■ Modéré, avec un bon équilibre ■ Riche et épais, presque "repas liquide"



Réponse	Choix de l'utilisateur
Modéré, avec un bon équilibre	71.13 %
Très léger et facile à boire	22.68 %
Riche et épais, presque "repas liquide"	6.19 %

Quel type de contenant préférez-vous?



Réponse	Choix de l'utilisateur
Bouteille	67.01 %
Peu importe	19.59 %
Canette	13.4 %

Quelle est votre fréquence de consommation pour le style de bière qui correspond aux réponses de ce questionnaire?

■ Rarement (environ 1 bière par mois) ■ Occasionnellement (3 à 4 fois par mois)
■ Régulièrement (2 à 3 fois par semaine) ■ Très fréquemment (presque tous les jours)



Réponse	Choix de l'utilisateur
Occasionnellement (3 à 4 fois par mois)	48.45 %
Régulièrement (2 à 3 fois par semaine)	43.3 %
Rarement (environ 1 bière par mois)	5.15 %
Très fréquemment (presque tous les jours)	3.09 %

Les noms de bières mentionnées dans les résultats de ce questionnaire

Voici un petit résumé de noms de bières et les styles qui sont ressorties le plus dans ce questionnaire.

TOP 10 DES BIÈRES LES PLUS CITÉES :

1. **IPA (général)** : (style générique, très populaire)
2. **Chimay (blanche principalement)** :
3. **Orval** :
4. **Triple Karmeliet (incluant "Karmeliet")** :
5. **Duvel (Triple Hop, 666 inclus)** :
6. **Delta IPA (BBP)** :
7. **Les Saison**

CONCLUSION SUR LES PRÉFÉRENCES OBSERVÉES :

- Les bières belges classiques et fortement reconnues (**Duvel, Orval, Chimay, Triple Karmeliet**) occupent une place centrale, révélant un goût affirmé pour les styles traditionnels belges comme les Triples, les bières d'Abbaye et les Pale Ale belges.
- Les bières triples sont celles qui ont été le plus proposées.
- Les bières fortement houblonnées (notamment les IPA : Delta IPA, Lupulus, IPA mentionnée sans précision) sont également très populaires.
- Des bières spéciales telles que des Saisons, l'Orval et des bières un peu plus acides.

2. Méthodologie d'analyse des résultats de l'enquête Beer in Mind (Février 2025)

L'analyse des résultats de l'enquête a été effectuée en suivant une approche qualitative basée sur le contenu textuel des réponses ouvertes fournies par les participants. Les étapes suivantes ont structuré ce travail :

1. Collecte des données

- Compilation de toutes les réponses fournies par les participants à la question ouverte concernant leurs préférences en matière de styles de bière.

2. Analyse qualitative et catégorisation

- Lecture approfondie des réponses individuelles.
- Identification des mots-clés récurrents, styles cités explicitement, et caractéristiques gustatives décrites par les répondants (couleur, amertume, arômes, taux d'alcool, profil général).
- Regroupement des réponses similaires en catégories clairement identifiables (ex : IPA légères, bières d'abbaye, etc.).

3. Identification des tendances principales Une fois les réponses regroupées en catégories, des tendances marquées ont émergé naturellement. Ces tendances correspondent aux préférences ou aux attentes fréquemment exprimées par les répondants.

3. Analyse des résultats et tendances dégagées

Les résultats montrent des tendances très nettes vers des bières :

- **Blondes dorées ou ambrées claires**
- **Alcool modéré** (entre 5 et 7%)
- **Texture plutôt sèche**, moyennement ronde et douce ou légère et pétillante
- **Pétillance et corps modérés**

En approfondissant ces caractéristiques, deux profils principaux émergent :

1. Blonde dorée (type Session IPA)

- Moyennement amère
- Arômes fruités à floraux
- Exemple concret : notre bière « La Galoche »

2. Ambrée légère (type Belgian Pale Ale)

- Légèrement amère à moyennement amère
- Arômes fruités, floraux et légèrement herbacés
- Exemple concret : notre bière « La Première Sess »

Nous vous proposons donc ces deux bières (« La Galoche » et « La Première Sess ») et après une dégustation, nous recueillons vos avis et ajustons si nécessaire leurs recettes.

Autres tendances identifiées

3. IPA herbacée

En parallèle, une autre caractéristique qui ressort est celle d'une bière amère.

Au niveau des arômes, hormis les arômes fruités et floraux, il y a une augmentation pour les arômes herbacés. Comme les arômes fruités et floraux ont déjà été sélectionnés pour la Galoche et la Première Sess et comme dans les commentaires certains ont demandé d'offrir des bières avec des arômes différents que ceux le plus souvent proposés comme les fruités, notre idée est de proposer le côté herbacé. Nous sommes donc ici clairement dans un style houblonné comme les IPA, ce qui correspond également très bien avec le nom ou le style des bières que les participants ont mentionnés dans le questionnaire.

Au niveau taux d'alcool, nous restons dans la gamme modérée entre 5 et 7%. La Galoche étant proche de 5%, et que, au-delà de la tendance modérée entre 5 et 7%, il y a une tendance plus marquée vers les bières plus fortes (entre 7 et 9%). Nous allons donc proposer ici une bière aux alentours de 7%, avec un profil sec à légèrement doux, moyennement rond, une pétillance

modérée et une mousse persistante. Malgré son taux d'alcool, cette bière devra rester facile à boire, reflétant les préférences identifiées dans les réponses des participants.

4. Triple plus légère et moins sucrée

Comme mentionné plus haut, une tendance qui ressortait aussi était vers des bières plus fortes (entre 7 et 9%) et dans ce cas là, une volonté plus marquée vers une bière ambrée claire.

Dans ce cas de figure, le côté amertume est très partagé entre légèrement amère, moyennement amère et amère. Etant donné que nous avons déjà suggéré une ipa ci-dessus et que la Galoche apporte aussi un côté moyennement amer, l'idée serait de proposer une bière légèrement amère ce qui compléterait bien les bières existantes et proposées ci-dessus.

Au niveau des arômes, l'arôme qui a tendance à augmenter est celui du côté malté d'une bière avec un côté sec tout en restant moyennement ronde et douce avec une pétillance modérée et un corps modéré.

Du côté arôme également, une caractéristique qui apparaît plus fortement est également celui du côté épicé poivré.

Ce style correspond fortement à une bière triple et cela correspond bien aux bières que vous avez mentionnées dans l'enquête.

Et dans les commentaires, quelques personnes ont suggéré justement des bières moins sucrées et moins alcoolisées pour les triples proposées. Cela correspond donc bien avec les caractéristiques qui ressortent de ce questionnaire pour cette tendance.

En résumé, nous proposons une bière triple ambrée claire aux alentours de 7%, légèrement amère, au profil malté et épicé mais plutôt sec, moyennement ronde tout en restant facile à boire.

5. Saison légère et florale

Ensuite, nous avons regardé d'autres caractéristiques marquées afin de voir si un autre style ressortait. Nous avons noté comme mentionné plus haut, une tendance vers les bières sèches.

Si on regarde plus en détail les résultats qui ciblent cette caractéristique, la tendance est toujours vers le côté blond doré et ambré clair, avec un taux d'alcool modéré voir qui tend vers le léger.

Du côté amertume, cela reste partagé entre légèrement amère, moyennement amère et amère.

La dominance aromatique est plutôt du côté floral.

Une sensation en bouche légère et pétillante, voire moyennement ronde et douce avec une pétillance modérée et un corps modéré.

Le style qui se rapproche le plus de cette tendance est le style saison.

Il est à noter que cela correspond bien avec les bières que vous avez mentionnées dans le questionnaire mais avec en commentaire qu'elles aient un corps un peu plus modéré.

Nous allons donc proposer ici une bière légèrement ambrée et légèrement amère avec un taux d'alcool autour de 5% et un profil assez sec et un profil aromatique floral, léger et rafraîchissant mais en étant un peu plus ronde et avec un corps modéré.

6. Bière inspirée de l'Orval mais plus légère

Lors de notre analyse des préférences, aucune tendance très marquée ne s'est dégagée, mais une bière a clairement retenu l'attention : l'Orval. Toutefois, certains commentaires expriment une préférence pour une bière plus légère que cette célèbre trappiste.

Les amateurs d'Orval semblaient partager une affinité pour des bières ambrées claires à ambrées, moyennement amères, sèches, avec une touche acidulée en augmentation. L'idée serait donc de proposer une bière inspirée de ce style, mais plus légère et facile à boire. Un défi passionnant à relever !

Nous disposons d'éléments crédibles pour orienter notre recette, notamment en ce qui concerne les céréales et les houblons, qui seraient d'origine alsacienne. Cependant, la question des levures est plus complexe, car l'Orval repose sur un assemblage sophistiqué de souches utilisées à différents stades de la fermentation.

Choix des levures et adaptation

D'après nos recherches, l'Orval pourrait utiliser trois types de levures à différents moments du processus :

1. Une levure Ardennes en fermentation primaire

- Apporte un bon équilibre entre des esters légèrement fruités et des phénols épicés (poivre, clou de girofle).
- Offre une atténuation correcte, contribuant à une certaine sécheresse de la bière.

2. Des levures sauvages (*Brettanomyces*) en fermentation secondaire

Utilisées dans les lambics et certaines bières vieilles en fût.

- Fermentation lente mais avec une très haute atténuation, consommant les sucres restants après la fermentation primaire.
- Développe des arômes rustiques et funky : cuir, cheval, ferme, terre, bois vieilli, avec une légère touche acidulée.
- Accentue la sécheresse de la bière.

3. Une levure saison en refermentation bouteille

- Renforce la sécheresse grâce à sa forte atténuation.
- Améliore la carbonatation et la tenue de mousse.
- Apporte une touche finale légèrement épicée et fruitée.

Cependant, en raison de notre mode de production en brassage à façon, nous devons faire face à plusieurs **contraintes techniques** :

1. **Carbonatation forcée** : Nous ne réalisons pas de refermentation en bouteille afin de garantir des délais de production raisonnables.
2. **Pasteurisation** : Nos bières sont pasteurisées, ce qui empêche toute activité levurienne post-brassage.
3. **Interdiction des levures sauvages** : La brasserie où nous brassons à façon ne permet pas l'utilisation de levures Brettanomyces, car elles sont en effet particulièrement résistantes et peuvent persister dans l'environnement de la brasserie, ce qui pose problème pour des installations utilisées à façon par plusieurs producteurs.

Alternatives pour reproduire le profil attendu

Compte tenu de ces contraintes, il nous faut ajuster notre approche :

1. **Combinaison des levures saison et sauvages en fermentation secondaire**
 - Puisque la refermentation en bouteille est impossible, nous pourrions utiliser une levure de saison en fermentation secondaire pour reproduire une partie du profil attendu.
2. **Brassage avec des levures Brettanomyces**
 - La recette inspirée de l'Orval repose sur un profil aromatique complexe, notamment grâce à l'utilisation de **levures sauvages (Brettanomyces)**.
 - **Nous devons donc chercher une autre brasserie capable de produire cette recette dans de bonnes conditions.**

L'une des pistes actuellement explorées est une **collaboration avec la VUB**, qui dispose d'une **brasserie pilote dédiée à la recherche sur les levures sauvages et la fermentation spontanée**. Cette infrastructure semble parfaitement adaptée pour accueillir ce type de projet expérimental. Nous pourrions envisager qu'ils produisent cette bière en collaboration avec nous, dans un cadre contrôlé, propice à l'innovation et à l'exploration de profils gustatifs complexes.
 - **D'autres alternatives seront également étudiées** afin de garantir une production respectueuse du profil de la bière tout en tenant compte des contraintes techniques et logistiques.

Conclusion

L'objectif est de créer une bière inspirée de l'Orval, mais plus légère et accessible, tout en respectant les contraintes de notre production. L'adaptation du profil aromatique passe principalement par le choix de levures adaptées, combiné à des ajustements techniques sur l'acidité et le côté rustique de la bière.

4. Résumé des résultats et tendances :

1. **IPA légères et rafraîchissantes (Session IPA)** : Vous êtes nombreux à apprécier les IPA légères comme notre « Galoche », privilégiant des bières à faible taux d'alcool et à l'amertume modérée pour leur côté frais.

Il s'agit d'une Session ipa, dorée claire à 4,5%, une amertume subtile et légère avec des arômes dominants d'agrumes et fruits tropicaux, ni trop sèche ni trop sucrée, légère et pétillante.

2. **Belgian Pale Ale, bières belges classiques revisitées** : Une préférence marquée pour des bières belges revisitées et accessibles comme notre « Première Sess », avec une rondeur équilibrée, mais facile à boire et conviviale.

Il s'agit d'une Pale Ale belge, blonde dorée à 5,2%, une amertume légère avec des arômes légèrement floraux, ni trop sèche ni trop sucrée et moyennement ronde.

3. **IPA aux notes herbacées et épicées poivrées** : Une tendance forte vers des IPA offrant des saveurs herbacées et épicées poivrées, vous invitant à explorer de nouvelles sensations gustatives au-delà des profils fruités classiques.

Il s'agit d'une IPA (plus précisément une West Coast IPA), blonde dorée à 7%, une bonne amertume avec des arômes dominants herbacés, plutôt sèche et moyennement ronde en bouche.

4. **Bières triples moins alcoolisées et plutôt sèches** : Certains d'entre vous recherchent des triples au profil malté mais plus sèches, avec un taux d'alcool réduit pour faciliter leur dégustation.

Il s'agit d'une triple belge, ambrée claire à 7%, légèrement amère avec un côté malté et épicé, poivré, plutôt sèche et moyennement ronde en bouche.

5. **Bière blonde dorée à ambrée claire, de style Saison avec notes florales** : Enfin, des préférences se dégagent pour des bières ambrées claires, modérément maltées, avec une touche florale et un profil de style Saison, idéales pour des moments conviviaux.

Il s'agit d'une saison, blonde dorée à ambrée claire à 5%, légèrement amère avec un côté floral, sèche et moyennement ronde en bouche.

6. **Versions allégées et digestes d'Orval** : Un souhait récurrent concerne une bière inspirée par l'Orval, avec une amertume typée mais dans une version plus légère, fraîche et facile à boire.

Il s'agit d'une saison, ambrée à 4,5%, moyennement amère avec un côté fruité (fruits rouges à noyaux) et poivré, sèche et légèrement acidulée.