



FACULTE PLURIDISCIPLINAIRE BAYONNE/ANGLET/BIARRITZ

Evaluation
Module Communication et force de vente

Session 2016

Mission n°1

Depuis 1999, les bières Akerbeltz sont élaborées en Pays Basque par François IRAOLA dans le respect des traditions brassicoles. Depuis 2012, la brasserie est implantée à Ascain, au pied de la Rhune.



Un bâtiment de 800 m² construit dans le style traditionnel basque et équipé de matériel de dernière technologie est implanté depuis le début de l'année 2012 dans la zone artisanale Larre-Lore parmi d'autres artisans et producteurs du territoire. Un emplacement de premier choix pour la fabrique de bières Akerbeltz.

Akerbeltz gère la totalité de la chaîne de production de ses bières : de la réception des matières premières et ingrédients jusqu'au conditionnement, l'expédition, la vente sur place et à emporter.

Le bar Akerbeltz permet de consommer les bières brassées sur place durant les horaires d'ouverture, les soirées et événements spéciaux. Une vitrine sépare l'espace bar de celui de la fabrication et permet de voir l'ensemble de la chaîne de production.

François Iraola, le fondateur de la brasserie Akerbeltz, est avant tout un passionné et un amoureux de la bière. De voyages en découvertes, d'expériences à d'autres, il a découvert à la fois l'universalité et la diversité de la bière dans le monde. Il deviendra brasseur, c'est une évidence.

Originaire du Pays Basque, il grandit ailleurs et quand il pose ses valises, c'est pour fonder la brasserie Akerbeltz.

Soucieux de son développement, l'artisan est un

professionnel qui se forme régulièrement aux techniques du métier.

Les derniers investissements, conséquents, lui permettent de produire des bières de qualité dans des volumes compatibles avec la bonne marche de l'entreprise.

Aujourd'hui, 4 personnes officient à ses côtés. Ce sont donc 5 personnes qui travaillent à l'année au Pays Basque et même 6 en saison estivale.

"C'est un devoir d'entrepreneur du Pays Basque que je suis, même à petite échelle, d'avoir la volonté de se développer et de créer de l'emploi chez nous.

C'est aussi une satisfaction d'avoir constitué la bonne équipe que nous sommes à ce jour".
Ambrée, Blanche, Blonde, bière de Printemps et de Noël, les bières naturelles Akerbeltz, ne contiennent ni OGM, ni conservateurs et sont fabriquées selon une méthode de brassage originaire d'Allemagne qui sublime la délicatesse des arômes et les rendent uniques."

Pour chacune de ses saveurs, Akerbeltz propose une gamme de conditionnements que l'on peut découvrir et acheter directement à la fabrique de bières à Ascain.

Pack de 3 x 33 cl
Pack de 24 x 33 cl
Carton de 12 x 50 cl
Fût de 30 litres





Les bières Akerbeltz vendent essentiellement aux particuliers, à travers le bar accolé à la brasserie, et aux comités des fêtes locaux.

La production concerne donc des bouteilles de 33cl ou de 50cl et des fûts de 30litres.

M. Iraola souhaite tester des fûts de 5 litres destinés aux particuliers. Ceux-ci ne concerneraient dans un premier temps que deux références dont vous trouverez les caractéristiques plus bas.

Vous êtes chargé(e) de contruire un argumentaire de vente destiné à une cible de particuliers concernant ces deux produits.

AKERBELTZ BLONDE "HORAILA"

Bière légère et fruitée doit son arôme particulier à l'emploi d'un houblon traditionnel aux bières de l'Est de l'Europe dont le peuple basque pourrait être originaire.

La Blonde Akerbeltz se déguste fraîche et très fraîche.

Conditionnements :

Bouteilles de 33cl et 50 cl et bientôt 75cl.

Pack de 3x33cl, 24x33cl et 12x50cl.

Fûts de 20 litres et 30 litres,

Mini-fûts de 5 litres en projet.



Mission n°2

M.Iraola sait très bien qu'il n'a pas les moyens techniques d'approcher les bars, sauf exceptions, en leur proposant ses produits car il n'est pas en mesure de concurrencer les grands du secteur. Par contre il souhaite toucher les restaurateurs afin de proposer sa gamme, tant en ingrédient pour la cuisine qu'en produit de consommation à table.

Il vous est donc demandé ici de bien vouloir lui proposer un plan de communication cohérent, le moins couteux possible mais, lui permettant d'atteindre ce public pour diversifier sa clientèle.



AKERBELTZ AMBREE "GORRASTA"

Son brassage à base de malts d'orge caramélisés confère à cette bière une saveur douce derrière laquelle se cache un caractère original. En ce sens, elle ressemble aux gens de chez nous.

Aromatique et peu amère, l'ambrée ABERBELTZ se déguste fraîche.

Conditionnements :

Bouteilles de 33cl et 50 cl.

Pack de 3x33cl, 24x33cl et 12x50cl.

Fûts de 20 litres et 30 litres.

Mini-fûts de 5 litres en projet.

L'Ambrée Gorrasta a obtenu les médailles de bronze en 2003 et d'or en 2004 au Concours Général du Salon de l'Agriculture de Paris.

