Brussels Studies

La revue scientifique pour les recherches sur Bruxelles
/ Het wetenschappelijk tijdschrift voor onderzoek over
Brussel / The Journal of Research on Brussels
Collection générale | 2021

De logica's achter de terugkeer van de microbrouwerij in Brussel

Les logiques de résurgence de la microbrasserie à Bruxelles

The logic behind the resurgence of microbreweries in Brussels

Pauline Delperdange

Traducteur : Annelies Verbiest (AV Translations)

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/brussels/5773>

DOI : 10.4000/brussels.5773

ISSN : 2031-0293

Éditeur

Université Saint-Louis Bruxelles

Référence électronique

Pauline Delperdange, «De logica's achter de terugkeer van de microbrouwerij in Brussel», *Brussels Studies* [Online], Algemene collectie, nr 161, Online op 24 octobre 2021, geraadpleegd op 06 décembre 2021. URL: <http://journals.openedition.org/brussels/5773> ; DOI: <https://doi.org/10.4000/brussels.5773>

Ce document a été généré automatiquement le 6 décembre 2021.

Licence CC BY

De logica's achter de terugkeer van de microbrouwerij in Brussel

Les logiques de résurgence de la microbrasserie à Bruxelles

The logic behind the resurgence of microbreweries in Brussels

Pauline Delperdange

Traduction : Annelies Verbiest (AV Translations)

NOTE DE L'ÉDITEUR

Om de figuren in een betere resolutie te bekijken, raadpleegt u het artikel online en klikt u op "Original" onder elke figuur.

NOTE DE L'AUTEUR

Een eerste versie van dit artikel werd voorgesteld tijdens Urban Production, een conferentie die op 14 en 15 november 2019 plaatsvond op initiatief van het laboratorium voor stadsonderzoek Metrolab Brussels.

Inleiding

- 1 Terwijl Brussel aan het begin van de jaren 2000 maar één actieve brouwerij telde, stellen we vast dat het aantal brouwerijen sinds een vijftal jaar aan het toenemen is en dat er allerlei initiatieven worden ondernomen die wijzen op een hernieuwde belangstelling voor ambachtelijk bier¹. Deze heropleving van de microbrouwerij, die in Brussel weliswaar wat later en trager op gang gekomen is, haakt in op wat we in een heleboel westerse grootsteden constateren. Op nationaal niveau vormt het Brussels Gewest en het gewestelijke economische hinterland² een belangrijk gebied voor de ontwikkeling van de brouwerijsector, aangezien bijna een vierde van de Belgische

brouwerijen³ er momenteel gevestigd is. De heropleving lijkt aan te sluiten op een recente en algemenere “terugkeer van de ambacht”; we stellen dit fenomeen immers ook vast in andere sectoren die een fase van industrialisering en standaardisering hebben gekend. Deze neo-ambacht, die overeenstemt met een nogal vaag ideaalbeeld van productie en consumptie, wordt omschreven als een alternatief voor de industriële logica en dient tegemoet te komen aan zowel nieuwe werkambities voor manuele en intellectuele gekwalificeerde activiteiten [Crawford, 2010; Sennett, 2010] als vernieuwde vormen van economische productie en commerciële herwaardering die gericht zijn op kwaliteit en authenticiteit als waarden [Boltanski en Esquerre, 2017; Thurnell-Read, 2019]. De neo-ambacht uit zich vaak in de vorming van nieuwe, relatief uiteenlopende niches binnen de activiteitensector.

- 2 De hedendaagse betekenissen die met dit fenomeen worden geassocieerd, zijn gemodelleerd door de contexten waarbinnen het kadert [Bell *et al.*, 2018]. In de grote westerse steden is de neo-ambacht een afspiegeling van de recente terugkeer van productieactiviteiten, waartoe de neo-ambacht bijdraagt [Scott, 2006] en die, hoewel de omvang nog relatief beperkt is, de tendens tot desindustrialisering van stedelijke omgevingen zou kunnen helpen omkeren [Hill en Warden, 2018]. In het Brussels Hoofdstedelijk Gewest (BHG) is deze kwestie sinds een tiental jaar dan ook een echte uitdaging geworden, die door vele openbare actoren, verenigingen en academici in Brussel⁴ wordt besproken en naar voren wordt gebracht. Daarnaast kunnen stedelijke omgevingen aantrekkelijk zijn voor de vestiging van dergelijke activiteiten, vooral zeer innoverende en creatieve activiteiten gezien de nabijheid en verscheidenheid van andere economische en culturele activiteiten en de vraag van de stedelijke consumenten [De Boeck en Ryckewaert, 2020; Curran, 2010]. Deze terugkeer van de productie in de stad, en meer bepaald van neo-ambachtelijke activiteiten, sluit aan op bredere dynamieken van stedelijke transformatie, in het bijzonder op gentrificatie- en hergroeperingsprocessen van productieve en creatieve activiteiten in oude industriewijken [Ocejo, 2017; Mathews en Picton, 2014]. Dennet en Page [2017] hebben het bijvoorbeeld over de vestiging van Londense brouwerijen in postindustriële centrumwijken, onder spoorwegbruggen, wat bijdraagt aan de omvorming van deze wijken tot trekpleisters voor toeristen en bezoekers.
- 3 Maar vooral in een stad als Brussel, die sinds de jaren 1960 een massale desindustrialisering kent en waar grond erg schaars is geworden, lijkt de stedelijke productie niet houdbaar te zijn zonder overheidssteun, vooral gezien de zwakke functiepositie en de soms ingewikkelde co-existent met de woonfunctie [Overzicht van de productieactiviteiten, 2018; Orban en Scohier, 2017]. De Brusselse overheid lijkt geneigd te zijn om de hernieuwde vestiging en/of de ondersteuning van productieactiviteiten in de stad te bevorderen, maar blijft vaag over het type activiteiten en de locaties die moeten worden gestimuleerd. Dit enthousiasme wordt vooral gevoed door de ideeën rond de industrie van de toekomst en de kringlooeconomie, waardoor bepaalde creatieve, innoverende en/of duurzame activiteiten naar voren worden geschoven [Van Hamme en Lennert, 2018], zoals nieuwe, kleinschalige brouwactiviteiten⁵. In een tijd waarin openbare, academische en institutionele actoren in Brussel debatteren over de plaats die de productie in de stad moet krijgen en over welke soorten van activiteiten moeten worden ondersteund, lijkt het essentieel om meer inzicht te krijgen in de organisatiemodellen van deze activiteiten die zich bij voorkeur vestigen in de stad.

- 4 Ons onderzoek, dat zich op de grens van de economische sociologie en de stedelijke verschijnselen bevindt, heeft als doel om de logica's te bestuderen achter de terugkeer van de microbrouwerij in Brussel als nieuwe neo-ambachtelijke productiesector die inhaakt op de Brusselse stedelijke context. Met andere woorden, we willen verslag uitbrengen over de herstructurering van de brouwactiviteiten in Brussel door de volgende driedelige vraag te stellen: waar, door wie en hoe wordt bier gebrouwen in Brussel?
- 5 Wat de methodologie betreft, hebben we in de eerste plaats een aantal kwantitatieve gegevens verzameld over brouwerijen die in het gebied van Brabant (bestaande uit het BHG en de huidige provincies Vlaams- en Waals-Brabant) gelegen zijn of er vroeger gelegen waren. De gegevens van vóór 2006 werden verkregen door historische (de Belgische *Annuaire de la brasserie* uitgegeven door Mineur [1895-1965] en het wekelijkse vakblad *L'écho de la brasserie* [1970; 1973]) en secundaire bronnen uit te pluizen en te vergelijken. Voor de hedendaagse periode hebben we ons hoofdzakelijk gebaseerd op de lijst van brouwerijen die meermaals per jaar wordt opgesteld en geactualiseerd door Zythos [2006-2020], de nationale confederatie van bierproefverenigingen.
- 6 Daarnaast baseren we ons op een onderzoek in het kader waarvan tussen 2017 en 2020 diepte-interviews werden afgenomen met zeventien oprichters en bedrijfsleiders van recente microbrouwerijen of brouwerijbedrijven⁶ die gevestigd zijn in Brussel en in de Franstalige invloedzone, namelijk Waals-Brabant. Het kwalitatieve deel van onze methodologie omvat dus enkel een stuk van het grondgebied van de vroegere provincie Brabant, terwijl de kwantitatieve gegevens heel dit gebied dekken. Om te bepalen welke brouwerijen tot deze groep behoorden, hebben we ons gebaseerd op de criteria die doorgaans in België en elders worden gebruikt, namelijk de datum van vestiging, het productievolume en of de brouwerij al dan niet deel uitmaakt van een grote brouwerijgroep⁷. De profielen van de ontmoette brouwerijen zijn vrij uiteenlopend, vooral qua oprichtingsjaar, jaarlijks productievolume en productiemodel (zie tabel 1).

Tabel 1. Kenmerken van de ontmoette brouwerijen

Brouwerij	Datum en duur van het interview	Ligging	Vestigingsjaar	Productievolume op het ogenblik van het interview (in hl/jaar)	Productiemodel	Aantal werknemers op het ogenblik van het interview
A	November 2017 – 1u32	Waals-Brabant	2006	1000-2000	Productie in de eigen installaties	1-5
B	November 2017 – 2u27	Brussel	2003	10000-12500	Productie in de eigen installaties	10-20
C	November 2017 – 1u08	Brussel	2016	200-1000	Productie in de eigen installaties	1-5

D	December 2017 - 2u24	Waals- Brabant	2014	1000-2000	Productie in de eigen installaties	5-10
E	Januari 2018 - 1u04	Brussel	2014	1000-2000	Productie in de eigen installaties	10-20
F	Januari 2018 - 2u03	Brussel	2015	100-200	Productie tegen maakloon	1-5
G	Januari 2018 - 1u30	Brussel	2016	1000-2000	Productie in de eigen installaties	1-5
H	Februari 2018 - 1u41	Waals- Brabant	2009	1000-2000	Productie in de eigen installaties	5-10
I	April 2018 - 1u05	Brussel	2013	10000-12500	20 % van de productie in de eigen installaties - 80 % tegen maakloon	1-5
J	April 2019 - 1u35	Brussel	2018	100-200	Productie tegen maakloon	1-5
K	April 2019 - 1u28	Brussel	2018	200-1000	Productie in de eigen installaties	1-5
L	Juli 2020 - 1u05	Brussel	2015	1000-2000	10 % van de productie in de eigen installaties - 90 % tegen maakloon	1-5
M	Juli 2020 - 1u06	Brussel	2020	100-200	Productie tegen maakloon	1-5
N	Juli 2020 - 1u09	Waals- Brabant	2019	2000-10000	Productie in de eigen installaties	1-5
O	Juli 2020 - 1u33	Brussel	2018	100-200	Productie tegen maakloon	1-5
P	Juli 2020 - 1u	Brussel	2018	100-200	Productie tegen maakloon	1-5

Q	Augustus 2020 - 1u19	Brussel	2020	100-200	Productie in de eigen installaties	1-5
---	----------------------------	---------	------	---------	---------------------------------------	-----

Productie tegen maakloon betekent dat de productie niet gebeurt door leden van het bedrijf in eigen installaties, maar dat deze wordt uitbesteed, meestal aan een brouwerij die gespecialiseerd is in brouwen voor anderen. De term kan worden gebruikt voor een waaier van situaties, want de productie tegen maakloon kan de volledige productie maar evengoed slechts een deel ervan betreffen. In sommige gevallen is dit een tijdelijke fase, totdat men zelf installaties heeft aangekocht of in het kader van een verhuizing bijvoorbeeld.

- 7 Dit artikel is in meerdere delen onderverdeeld. Eerst komen we kort terug op de dynamieken van de Belgische brouwerijmarkt van het begin van de twintigste eeuw tot nu, waarbij we de geschiedenis van de ruimtelijke inplanting van deze activiteit in de vroegere provincie Brabant belichten. Daarna analyseren we de terugkeer van bierbrouwers in Brussel aan de hand van de verscheidenheid van de wijzen van ruimtelijke inplanting van de activiteit. Het derde deel bouwt verder op ons kwalitatieve onderzoek en geeft meer inzicht in deze verscheidenheid van de wijzen van vestiging en territoriale opname op basis van een typologische analyse van de constitutieve productiemodellen van de microbrouwerij.

1. Een land met een lange brouwtraditie: van industriële concentratie over neergang tot heropleving

- 8 De brouwerijsector heeft een belangrijke rol gespeeld in de economische en culturele geschiedenis van België. Met een hoge consumptiegraad per inwoner en een enorme verscheidenheid van biertijlen wordt dit land doorgaans beschouwd als hét land van het bier [Tilly, 2017: 185]. In zijn gloriejden, namelijk rond de twintigste eeuw, telde België meer dan 3 000 brouwerijen. De meeste waren kleine tot middelgrote ondernemingen en produceerden bieren van hoge gisting⁸. Vanaf het interbellum kende de Belgische brouwerijmarkt een eerste fase van industriële concentratie, die leidde tot een aanhoudende vermindering van het aantal brouwerijen in de loop van de twintigste eeuw. Deze afname werd vanaf de jaren 1970 nog versneld door een tweede concentratiegolf (zie figuur 1) rond enkele grote lagegistingbrouwerijen. In 1980, en gedurende de daaropvolgende decennia, telde België nog maar een honderdtal actieve brouwerijen [Vanormelingen *et al.*, 2011]. Het Belgische landschap kenmerkte zich echter altijd door een grote verscheidenheid van vormen die deze activiteit aanneemt, ondanks de geleidelijke overheersing van het industriële model sinds meer dan een eeuw. Naast deze concentratie bleven kleine brouwerijen, die lokaal stevig verankerd waren en/of die gespecialiseerde producten aanboden, voortbestaan in de loop van de twintigste eeuw [Bertrams en Poelmans, 2019].
- 9 In de Belgische hoofdstad zette zich dezelfde concentratie door: het aantal brouwerijen daalde van een honderdtal aan het begin van de twintigste eeuw tot een dertigtal in 1960 en slechts twee in de jaren 1990. De neergang van de brouwerijsector in Brussel viel samen met de algemene desindustrialisering van de stad en ging gepaard met een evolutie van het centrum naar de rand qua locatie van de brouwerijen [Quintens, 1996]. De provincie Brabant bleef toen een van de gebieden waar de Belgische brouwactiviteit zich concentreerde in de twintigste eeuw. Zo was in 1960 een vierde van de brouwers in

deze provincie gevestigd, en dan voornamelijk in het gebied dat nu overeenstemt met de provincie Vlaams-Brabant [Tilly, 2017] (zie figuur 2).

- 10 Sinds de jaren 2010, en vooral sinds 2015, is het aantal brouwerijen in België constant aan het stijgen (zie figuur 3). Deze stijging zien we ook in andere landen, met name in Noord-Amerika vanaf het einde van de jaren 1990 en in Europa, met name in Nederland, het Verenigd Koninkrijk en Italië [Garavaglia en Swinnen, 2018]. In vergelijking met andere landen is de recente terugkeer van bierbrouwers nog vrij beperkt in België. In Brussel vestigen deze nieuwe brouwerijen zich ook in de stad en in het Brusselse stedelijke gebied, en in de provincies Vlaams-Brabant en Waals-Brabant.

Figuur 1. Het aantal brouwerijen in België van 1890 tot 2020

Bron: L'écho de la brasserie [1970: 448]; Bertrams en Poelmans [2019: 11]; Zythos vzw [2006-2020]

Figuur 2. Het aantal brouwerijen in de provincie Brabant⁹ van 1895 tot nu¹⁰

Bron: Mineur [1895-1965]; L'écho de la brasserie [1973: 213]; Patroons *et al.* [1979: 103]; Zythos vzw [2006-2020]; onze berekeningen

Figuur 3. Het aantal brouwerijen in België sinds 2006

Bron: Zythos vzw [2006-2020], onze berekeningen

2. De terugkeer van de brouwactiviteit in Brussel: verscheidenheid van de locatielogica's

- ¹¹ In 2020 waren er in het gebied Brabant 82 brouwerijen gevestigd, waarvan ongeveer 75 % nieuwe kleinschalige ondernemingen waren [Zythos, 2020]. We merken echter grote verschillen op qua locatie van deze brouwerijen (zie figuur 4): 15 zijn gelegen in het BHG, 19 in Waals-Brabant en 48 in Vlaams-Brabant. We zien clusters in en in de buurt van de grote steden (Brussel en Leuven) en in het Pajottenland¹¹ en de Zennevallei (randgemeenten ten westen en zuiden van Brussel). Buiten deze gebieden, vooral in Waals-Brabant, liggen de brouwerijen over het algemeen verder verwijderd van elkaar. Opmerkelijk genoeg telt Vlaams-Brabant, in tegenstelling tot de andere twee gebieden, verhoudingsgewijs meer middelgrote en grote industriële brouwerijen en oude, kleinschalige brouwerijen (zie figuur 4).
- ¹² De 15 producenten in het BHG zijn daarentegen kleine brouwerijen, die voor het merendeel na 2015 opgericht zijn. Een groot deel van deze brouwerijen concentreren zich vlak bij het kanaal Brussel-Charleroi, in de centrumwijken en/of de wijken met een industrieverleden. Ze zijn vrij verschillend qua productievolume, ook al zijn de meeste van die brouwerijen relatief vergelijkbaar qua omvang en brouwen ze minder dan 1 000 hectoliter per jaar (zie figuur 5). Het merendeel heeft weinig personeel of zelfs geen personeel in dienst. De Brusselse brouwerijen zijn vrij beperkt qua omvang en werken meestal volgens het model van een *brewpub* of *taproom*, dus met een café naast de productieruimte. In tegenstelling tot andere soorten productieactiviteiten lijken de activiteiten van deze brouwerijen te worden geïntegreerd met de andere functies die overheersen in de stad, waardoor ze mooi naast elkaar bestaan. Met uitzondering van enkele grotere productieterreinen of productieplaatsen die geïntegreerd zijn in ruimten ter ondersteuning van productieactiviteiten, zijn alle Brusselse brouwerijen immers gelegen in gemengde of woonzones [GBP, 2019]. Deze mogelijkheid van co-existent met andere stedelijke functies, in combinatie met een aantrekkelijkheidsfactor wegens het creatieve en toegankelijke karakter van de activiteiten, zorgt ervoor dat de overheid deze activiteiten meer gaat steunen, in tegenstelling tot andere sectoren zoals de bouw [De Boeck *et al.*, 2020]. Brouwerijen kunnen namelijk rekenen op verschillende vormen van steun, die vooral gekoppeld zijn aan beleidsmaatregelen ter ondersteuning van stedelijke productieactiviteiten maar ook aan commerciële activiteiten in zones voor herwaardering¹².
- ¹³ We zien dus een verscheidenheid qua vestigingswijze van nieuwe brouwactiviteiten in het Brusselse stadsgebied, waarbij vooral een centrale ligging en een meer randstedelijke ligging tegenover elkaar komen te staan, volgens een logica die de vroegere brouwdynamieken in Vlaams-Brabant en de desindustrialisering van de hoofdstad voortzet.

Figuur 4. Brouwerijen op Brabants grondgebied in 2020, volgens type

Het jaarlijkse productievolume van de brouwerijen werd geraamd op basis van interviews met de meeste van de Brusselse actoren en op basis van secundaire bronnen. Dit aantal betreft enkel de productie in de eigen installaties van de brouwerij. De categorieën zijn gebaseerd op de progressiviteitscategorieën van het Belgische accijns [Belgisch Staatsblad, 1998: art. 5, § 2].

Bron: Zythos vzw [2006-2020]; onze berekeningen

Figuur 5. Brouwerijen gelegen in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, volgens vestigingsjaar en volgens geraamd jaarlijks productievolume

De gehanteerde categorieën voor het geraamde jaarlijkse productievolume zijn gebaseerd op de gebruikelijke categorieën voor het bepalen van kleinschalige brouwerijen. Brouwerijen die minder dan 100 hectoliter per jaar produceren, zijn vaak opgenomen in een andere hoofdactiviteit (brouwwerkshops, restaurant-café).

Bron: Zythos vzw [2006-2020]; onze berekeningen

3. Uiteenlopende opvattingen van de activiteit van microbrouwers

- 14 Naast deze vragen rond de omvang en de locatie van de heropleving van de brouwactiviteit in Brussel is het ons doel om meer inzicht te hebben in de ondernemingslogica's en de manieren waarop microbrouwers hun bier produceren en verkopen, alsook in de betekenis die ze geven aan hun integratie in het Brusselse stedelijke grondgebied. Aan de hand van de analyse van de gemeenschappelijke basis van deze nieuwe sociale wereld trachten we vervolgens de kenmerken op het gebied van interne heterogeniteit duidelijk te maken.

3.1 Een gemeenschappelijke sociale wereld

- 15 Sinds enkele jaren stellen we vast dat er zowel in Brussel als elders nieuwe brouwerijprojecten worden ondernomen, die zich opwerpen als een alternatief voor de overheersende industriële logica. Deze “belofte om het anders aan te pakken” [Le Velly, 2017] berust hoofdzakelijk op een wens om zich te onderscheiden en een streven naar vormen van authenticiteit in de manieren waarop de productie, de verkoop en de consumptie worden georganiseerd [Thurnell-Read, 2019]. Dit gemeenschappelijke oppositionele discours verloopt eerst via de typering van het industriële model als homogeniserend, arm aan betekenis en waarden en uitsluitend gericht op

winstmaximalisatie. De “belofte” van de microbrouwerij gaat in tegen deze opvatting, en hoewel ze weinig geformaliseerd is en vaak individueel opnieuw wordt toegeëigend, komt ze niettemin tot uiting rond gedeelde argumenten die bijdragen tot het gevoel dat men tot dezelfde sociale wereld behoort [Strauss, 1978; Cefaï, 2015].

- 16 Op basis van de analyse van de individuele en collectieve discours die publiekelijk en/of tijdens de interviews werden geformuleerd door de microbrouwers, kunnen we de aandacht vestigen op vier algemene principes die met elkaar verweven zijn en die de Brusselse wereld van de microbrouwerij en de differentiatie ervan ten aanzien van de industriële wereld structureren.
- 17 Een van de essentiële en structurerende motiveringen van de microbrouwerij is die van de verscheidenheid en de bijzonderheid van de *smaken*, in tegenstelling tot een logica volgens dewelke bier een gestandaardiseerd en homogeen goed met zelfs weinig smaak zou zijn. Vooral het (te) zoete karakter wordt ter discussie gesteld, aangezien dat wordt beschouwd als factor van de homogenisering en zelfs van het verlies van de andere smaken. Via deze eis tot de terugkeer van de smaak en deze ambitie om de consument op te voeden in “echte smaken”, met andere woorden complexere smaken waarvoor men geoefend moet zijn, profileert zich het idee dat de ambachtelijke brouwerij als doel zou hebben om de smaken en de wijzen van bierproeven te veranderen, en niet om zoveel mogelijk mensen te behagen.
- 18 Naast deze kwestie speelt ook een ander belangrijk aspect mee van de “belofte van de microbrouwerij om het anders aan te pakken”, namelijk de *kwaliteit* van de producten. In tegenstelling tot een logica van winstmaximalisatie moet de kwaliteit van de producten – en dus van de grondstoffen en het productieproces – primeren boven elke andere overweging. Er worden geen compromissen gesloten. De vaardigheden en kennis van de brouwer en diens fysieke betrokkenheid bij de activiteit dienen deze constante aandacht voor kwaliteit mogelijk te maken.
- 19 Een ander onderscheidend kenmerk van de microbrouwerij vult het eerste aan, in die zin dat de smaak van de producten maar ook de andere aspecten van het brouwerijproject niet alle consumenten mogen willen behagen, om maximale winst na te streven. Omgekeerd wordt de brouwerij beschreven als een persoonlijk project dat *zelfexpressie en zelfverwezenlijking* mogelijk maakt voor de gepassioneerde ondernemer, en worden de producten beschreven als een uitdrukking van de eigen smaken. Sommigen gaan daardoor het verband leggen met kunst, door met name te spreken van “designerbieren” en door hun persoonlijkheid achter hun bieren naar voren te schuiven.
- 20 Een laatste structurerende eigenschap van deze sociale wereld is de *lokale verankering*. In tegenstelling tot de geglobaliseerde en gedeterritorialiseerde logica van de grote industrieën die totaal geen culturele, relationele of gevoelsmatige band zouden opbouwen met het gebied waar ze gevestigd zijn, trachten microbrouwerijen zich te integreren in hun grondgebied, onder andere voor de aanvoer van grondstoffen, de verdeling van de producten en de contacten met de consumenten en de andere plaatselijke economische actoren. In samenhang met het kwaliteitsprincipe kunnen producenten, door de brouwerij regelmatig en in meer of mindere mate open te stellen, hun producten en vaardigheden bovendien laten renderen door onderdelen van het productieproces zichtbaar te maken en toe te lichten.

3.2 Drie gedifferentieerde logica's van de stedelijke productie

- 21 Deze vier principes vormen de basis van een neo-ambachtelijk productie-ideaal in de brouwssector, dat het ambachtelijk werk in de klassiekere betekenis van het woord deels opnieuw omschrijft door de nadruk te leggen op het creatieve en symbolische karakter in plaats van op de handmatige en fysieke aspecten. Maar gezien de beperkte institutionalisering en de sterke ambiguïteit worden deze principes niet op dezelfde manier begrepen, uitgedrukt en ingezet door de ondervraagde microbrouwers. In werkelijkheid zien we een weinig geüniformeerde wereld, doorregen met interne differentiatie- en segmentatiedynamieken [Strauss, 1978]. De conventies, namelijk de gewoonten, de gebruiken, maar ook wat de evaluatie en coördinatie mogelijk maakt [Boltanski en Thévenot, 1991], zijn niet gestabiliseerd. De manieren van toetreding tot de activiteit en de productie- en verkoopwijzen zijn zeer uiteenlopend en lijken in sommige gevallen af te stappen van het gemeenschappelijke neo-ambachtelijke ideaal. Zo ontstaan er diverse logica's van de activiteit, die soms onder spanning staan en die vaak nieuwe tegenstellingen of zelfs nieuwe grenzen vormen [Abbott, 1995]. Conflicten tussen deze verschillende opvattingen van de activiteit kunnen tot soms publieke controverses gaan. Deze conflicten draaien voornamelijk om de interpretatie van de *juiste* onderlinge afstemming tussen enerzijds het behoud van de sociale en/of morele principes en anderzijds de voortzetting van een economisch rendabele activiteit. Het feit dat men deel uitmaakt van deze wereld wordt gerechtvaardigd door de verdediging van bepaalde wijzen van authenticiteit of, anders gezegd, van overeenstemming tussen het behoud van een door waarden bepaald project en het economische succes van het product [Demazière *et al.*, 2013].
- 22 Op basis van een typologische benadering om de gevallen te vergelijken die tijdens de interviews aan bod kwamen, kunnen we een onderscheid maken tussen drie opvattingen van de activiteit, of actieregisters, die zich differentiëren in de Brusselse wereld van de microbrouwerij. Deze drie logica's onderscheiden zich van elkaar door de interpretatie en het belang dat wordt gegeven aan de vier structurerende principes van de microbrouwerij (smaken, kwaliteit, zelfexpressie en lokale verankering), alsook door de bevoorrechte wijzen van authenticiteit (tabel 2). Deze verschillende productielogica's vormen een ruimte met drie clusters waarin de gevallen zich situeren en kunnen evolueren. Sommige gevallen zijn meer of minder aangetrokken door de ene of de andere cluster, maar geen enkel geval stemt perfect overeen met deze ideaaltypen.

Tabel 2. Typologie van de drie vastgestelde logica's van de stedelijke productie

		Nicheproductie	Cultureel en/of sociaal project	Amateurverbintenis
--	--	----------------	------------------------------------	--------------------

Structurende principes	Smaken	<p>Traditioneel en met kennis van zaken</p> <p>“Lokaal bier gemaakt volgens traditionele regels” (geval D)</p> <p>“Een professioneel bier” (geval A)</p>	<p>Innoverend en gediversifieerd</p> <p>“Er zijn mensen die naar hier komen om ons bier te proeven, om ons nieuwste biertje te proeven” (geval G)</p> <p>“[...] De brouwers hebben er plezier in om zoveel mogelijk recepten te bedenken en te brouwen.” (geval I)</p>	<p>Niet-gestandaardiseerd</p> <p>“We zijn er trots op om een van de pioniers te zijn die deze bittere smaak weer actueel maken.” (geval B)</p>
	Kwaliteit	<p>Aandacht voor het product en de knowhow</p> <p>“Hoogwaardige en verfijnde producten” (geval D)</p> <p>“Er is een gestructureerde en wetenschappelijke benadering voor nodig.” (geval A)</p>	<p>De productieactiviteit zichtbaar en esthetisch maken</p> <p>“Het is heel erg cool om mensen het bier te zien maken dat jij gaat drinken. Wanneer je op restaurant gaat, vind je het toch ook leuk om de keuken te zien.” (geval Q)</p>	<p>Ludieke en compromisloze betrokkenheid</p> <p>“We hebben er echt plezier in. We vinden het leuk om echt iets te creëren.” (geval C)</p> <p>“Absolute afwezigheid van enig compromis” (geval B)</p>
	Zelfexpressie	<p>Deskundige en unieke ambachtsman/-vrouw</p> <p>“Je kunt de mensen zeggen hoe het is gemaakt. Bij elk bier dat wordt gedronken, kan ik precies zeggen waarom ik er een extra specerij in heb willen doen.” (geval E)</p>	<p>Vernieuwende, culturele ondernemer</p> <p>“We wilden een beetje nieuwigheden, creativiteit en innovatie aanbrengen.” (geval L)</p> <p>“We hebben onze brouwerij niet geopend om er alleen maar bier te brouwen.” (geval G)</p>	<p>Gepassioneerde autodidact</p> <p>“Het is echt een hobby: het is leuk en rustig. [...] Sommigen studeren ervoor, maar al doende, leer je ook.” (geval C)</p> <p>“Wat ik ook zo boeiend vind, is dat er altijd wel nog iets te leren valt.” (geval K)</p>

	Lokale verankering	<p>Hernieuwde actualisering van lokale tradities</p> <p>“Er zit een moderne toets in wat we doen, maar we hebben erg veel respect voor de traditie en we laten ons er enorm door inspireren.” (geval B)</p>	<p>Sociale en culturele heropleving</p> <p>“We zouden Brussel graag een beetje laten knallen.” (geval F)</p> <p>“Een plek hebben als deze, waar er enerzijds bier is, maar waar je ook een lokale biomarkt en evenementen vindt waar alle leeftijdscategorieën kunnen samenkomen.” (geval N)</p>	<p>Voortbrengen van een verlicht publiek</p> <p>“Een van de doelstellingen van mijn brouwerij is om de tong iets anders gewoon te maken.” (geval C)</p>
Wijzen van authenticiteit	Gerechtvaardigd economisch doel	<p>Een constante rendabiliteit bereiken op een segment van de kwaliteit</p> <p>“Je kunt niet zeggen: ik ga een droom achterna, die niet rendabel is. Dan is het geen droom meer maar een drama.” (geval A)</p>	<p>Zoveel mogelijk mensen rond het project samenbrengen</p> <p>“We omschrijven onszelf niet als brouwers maar eerder als ontwerpers van gemeenschappen, van smaken.” (geval I)</p>	<p>Kunnen leven van je passie</p> <p>“Ik heb geen brouwerij omdat ik miljoenen wil verdienen. Ik moet er plezier in hebben, anders stop ik er direct mee.” (geval K)</p>
	Redenen van niet-authentiek zijn	<p>Geen respect voor knowhow en de natuurlijke processen</p> <p>“Er zijn veel mensen die bier maken, die de indruk hebben dat het gemakkelijk is.” (geval D)</p> <p>“Dat zijn bierreuzen, die niets begrijpen van respect voor tradities.” (geval H)</p>	<p>Geen origineel esthetisch en/of cultureel voorstel</p> <p>“We hebben toch nog een vrij klassieke, vrij traditionele filosofie in België.” (geval L)</p> <p>“Je begint niet aan een levensproject om copy-paste te doen, he.” (geval I)</p>	<p>Geen persoonlijke betrokkenheid en zelfexpressie</p> <p>“Een brouwerij wordt industrieel wanneer de brouwer geen brouwer meer is, maar een technisch operator die achter een computer zit en die gewoon maar op knopjes moet drukken om over een proces te waken.” (geval K)</p>

- 23 Een eerste logica is die van de *nicheproductie*. De nadruk wordt hier gelegd op de productie, die moet worden beheerst en gecontroleerd door middel van specifieke knowhow, technische vaardigheden en wetenschappelijke kennis. Het doel dat de microbrouwerij nastreeft, is hoofdzakelijk de productie van kwaliteitsproducten, waarbij kwaliteit niet ondergeschikt is aan winstmaximalisatie. Een kwaliteitsvol bier is een bier dat gebrouwen is door een capabele ambachtsman of -vrouw, met respect voor de natuurlijke processen, de kwaliteit van de grondstoffen en de lokale tradities. Volgens deze logica zijn de commerciële doelstellingen overigens niet prioritair, maar om er een succesvol product van te maken, is de constante en gecontroleerde winstgevendheid van het bedrijf toch wel vereist. De wetenschappelijke en technische opleiding en de investering in prijzig, professioneel, geautomatiseerd en omvangrijk materiaal worden beschouwd als elementen die onontbeerlijk zijn voor de expertise om kwaliteitsvolle producten te maken. Voor anderen maakt het brouwen vaak deel uit van het economische model, om de installaties rendabel te maken. Het beroep van brouwer wordt beschreven als een ingewikkeld vak dat niet kan worden uitgeoefend zonder een minimale wetenschappelijke opleiding en degelijk materiaal, waarmee kan worden gewaakt over het proces en de hygiëne.
- 24 De tweede logica is die van het *culturele en/of sociale project*. Volgens deze logica wordt de ontwikkeling van een microbrouwactiviteit voornamelijk gemotiveerd door de uitvoering van een innoverend project dat mensen samenbrengt. Het idee is om voor een frisse toets te zorgen in de brouwerijwereld, om vernieuwende universums en concepten rond bier te creëren, en om evenementen en locaties te regelen die bevorderlijk zijn voor de uitwisseling en de betrokkenheid van de consument bij het project. Het is dus niet gewoon een bierbrouwproject maar ook een sociaal, artistiek en esthetisch project dat wil bijdragen aan de sociale en culturele heropleving van de stad. Een kwaliteitsvol bier is een bier dat deel uitmaakt van een innoverend project en dat een bijzondere esthetiek heeft. Volgens die logica zijn de verpakking van de producten en de visuele identiteit van de brouwerij (logo, website en bedrijfsruimten) zeer belangrijk. De consumenten worden beschouwd als een gemeenschap die moet worden betrokken bij de ontwikkeling van het project, waarnaar moet worden geluisterd en die men moet kunnen blijven boeien. Groei wordt nagestreefd om zoveel mogelijk mensen te kunnen samenbrengen en te bereiken, maar altijd met het oog op lokale verankering.
- 25 De laatste logica is die van de *amateurverbintenis*. Hier wil de microbrouwerij zich afzetten tegen het industriële model en het aan de kaak stellen door een goed geïnformeerd, verlicht publiek voort te brengen. De “belofte van de brouwerij om het anders aan te pakken” zit in de afwezigheid van standaardisering van de productieprocessen en producten en in de zelfexpressie en de authentieke persoonlijke betrokkenheid. Binnen deze logica wordt brouwen beschouwd als een activiteit waarvoor geen wetenschappelijke expertise en geen geavanceerde methoden of materiaal nodig zijn. De figuur van de autodidact wordt gevaloriseerd voor zijn technische vaardigheden, die hij geleidelijk aan heeft verworven door het intensief beoefenen van een activiteit die hem boeit. Bijgevolg wordt brouwen beschouwd als een toegankelijke en ludieke activiteit waarbij de brouwer zijn creativiteit kan uiten. Een kwaliteitsvol bier is een bier dat de persoonlijkheid van de producent weergeeft, dat geheel en al geproduceerd is door deze producent, zonder dat er winst of “shortcuts” worden nagestreefd, en dat een niet-gestandaardiseerde smaak heeft. Het

economische doel is niet om het bedrijf te doen groeien maar wel om de eigen passie zo goed en zo kwaad als het gaat te beleven.

3.3 Heterogeniteit van de vormen van territoriale integratie van de Brusselse brouwerijen

- 26 Hoewel de lokale verankering een van de gemeenschappelijke principes van de ambachtelijke brouwerij is, zijn de relaties die de producenten opbouwen met hun streek en de betekenis die ze geven aan hun integratie in de Brusselse stadsomgeving niet homogeen. Dit resulteert in uiteenlopende praktijken, vooral op het gebied van vestigingsplaats, band met de consument en met vakgenoten, maar ook zichtbaarmaking van het productieproces (zie voorbeelden figuur 6).
- 27 Binnen de logica van de *nicheproductie* wordt de territoriale verankering beschouwd vanuit een optiek van hernieuwde actualisering van plaatselijke tradities. De manieren waarop de producten en het productieproces worden gevaloriseerd, binden hen aan een lokale geschiedenis en een zekere streek, die eerder kenmerkend zijn voor semi-plattelandsgebieden [Thurnell-Read, 2019; Boltanski en Esquerre, 2017]. De vestiging in de rand wordt zo bevorderd, ook wegens de perspectieven om de productie uit te breiden. Ook al vormen de relaties met lokale economische actoren een belangrijk aspect van het model, toch lopen de productie- en verbruiksgebieden niet echt gelijk, aangezien deze brouwerijen zich vooral naar Brussel richten voor de verdeling van hun producten, via contracten met trouwe klanten die grote, constante volumes vragen.
- 28 Binnen de logica van het *culturele project* is de ligging in het stadscentrum daarentegen wel een onderdeel van het model. De brouwerij is niet meer uitsluitend een productieruimte maar bovenal ook een culturele plaats waar mensen kunnen samenkomen en praten rond een zekere vorm van bierproeven. Deze plaats is goed doordacht qua toegang voor het publiek en stimuleert de interactie. De fysieke en/of symbolische nabijheid van andere plaatsen die aansluiten op de lokale ambachtelijke wereld wordt beschouwd als essentieel, omdat dit bijdraagt tot de algemene culturele dynamiek van de stad [Borer, 2019]. Een groot deel van de productie wordt dan ook ter plaatse verkocht of via de *taprooms* van de brouwerij, die in dezelfde stad gelegen zijn of soms zelfs in het buitenland. Ook wordt de voorrang gegeven aan de verkoop in lokale cafés of tijdens evenementen.
- 29 De logica van territoriale integratie van de *amateurverbintenis* ten slotte kenmerkt zich door de wens om lokale vormen van protest tegen het industriële model voort te brengen door het publiek een zekere vorm van bierproeven bij te brengen en een burgerlijke betrokkenheid bij een “activiteit” te bevorderen [Lallement, 2015]. Volgens deze logica is de brouwerij niet noodzakelijk een plaats van verbruik, maar kan ze meer een ruimte zijn waar wordt geëxperimenteerd in de productie en waar “verzetsstrijders”, zowel professionelen als goed geïnformeerde amateurs, elkaar helpen. De vestiging op plaatsen gericht op duurzame economie of op alternatieve plaatsen lijkt zeer gunstig in het kader van deze logica. Zo kunnen de brouwerijen immers steun krijgen of gebruikmaken van betaalbare beschikbare ruimten om door te kunnen gaan en klein te blijven, en staan ze dicht bij andere kleine actoren die zich verzetten. De voorkeur gaat dan ook naar een locatie buiten het hypercentrum, eerder aan de rand van de stad. De verdeling van de producten gebeurt voor het grootste deel zeer lokaal. Meestal verdeelt de brouwer zelf of een zakenpartner de producten onder

lokale café-eigenaars en detailhandelaars die zij hebben geselecteerd omdat ze min of meer dezelfde waarden uitdragen.

Figuur 6. Voorbeelden van territoriale integratie, van het type in gebruik genomen ruimten en van de enscenering van de productie volgens de drie vastgestelde logica's

Bron: afbeeldingen die de auteur heeft verzameld via websites van brouwerijen en via Google Street View [2021]

Besluit

- 30 “Waar, door wie en hoe wordt bier gebrouwen in Brussel?”: aan de hand van deze driedelige vraag belichten we de heterogene dynamieken die deel uitmaken van de terugkeer van de microbrouwerij in Brussel en in de rand. Hoewel deze heropleving meer geleidelijk verloopt dan in andere grootsteden, haakt ze in op een bredere herwaardering van de stedelijke productie en op recente debatten rond deze kwestie.
- 31 Er wordt gediscussieerd over de voordelen van een stedelijke productie – vanuit het oogpunt van de ondernemers maar vooral van de stad zelf en haar inwoners – en over het type activiteiten waaraan de voorrang zou moeten worden gegeven. Het geval van de microbrouwerij lijkt echter interessant om te volgen, omdat het zich kenmerkt door een zekere heterogeniteit van de productiemodellen en dus ook van de wijzen van territoriale integratie en connectie. Het economische ontwikkelingspotentieel van deze activiteiten, hun bijdrage tot en samenhang met de stad en hun deelname aan processen voor stedelijke verandering zijn gerelateerd aan deze opvattingen en aan de wijzen van onderlinge afstemming tussen sociale principes en economische waarde. Voor verdere studies over de terugkeer van de stedelijke productie, en vooral van ambachtelijke activiteiten, lijkt het dan ook bijzonder interessant om aandacht te

besteden aan de ondernemingslogica's en aan de modellen van territoriale integratie die door de producenten worden ondersteund, alsook aan de collectieve dynamieken die deze nieuwe productiewijzen en -werelden bepalen.

We bedanken de anonieme correctoren en de redactie voor hun vele waardevolle opmerkingen over eerdere versies van deze tekst.

BIBLIOGRAPHIE

- ABBOTT, A., 1995. Things of boundaries. In: *Social research*. Vol. 62, nr. 4, p. 857-82.
- BELGISCH STAATSBLED, 1998. Wet van 7 januari 1998 betreffende de structuur en de accijnstarieven op alcohol en alcoholhoudende dranken. *Belgisch Staatsblad*. 04/02/1998, p. 3122-3130.
- BELL, E., MANGIA, G., TAYLOR, S., en TORALDO, M. L. (dir.), 2018. *The organization of craft work: Identities, meanings, and materiality*. New York: Routledge.
- BERTRAMS, K., en POELMANS, E. (dir.), 2019. *Becoming the world's biggest brewer: Artois, Piedboeuf, and Interbrew (1880-2000)*. Oxford: Oxford University Press.
- BOLTANSKI, L., en ESQUERRE, A., 2017. *Enrichissement. Une critique de la marchandise*. Parijs: Gallimard.
- BOLTANSKI, L., en THÉVENOT, L., 1991. *De la justification. Les économies de la grandeur*. Parijs: Gallimard.
- BORER, M. I., 2019. *Vegas brews: Craft beer and the birth of a local scene*. New York: NYU Press.
- CEFAÏ, D., 2015. Mondes sociaux. Enquête sur un héritage de l'écologie humaine à Chicago. In: *SociologieS*.
- CRAWFORD, M. B., 2010. *Éloge du carburateur : essai sur le sens et la valeur du travail*. Parijs: La Découverte.
- CURRAN, W., 2010. In defense of old industrial spaces: Manufacturing, creativity and innovation in Williamsburg, Brooklyn. In: *International journal of urban regional research*. Vol. 34, nr. 4, p. 871-85.
- DE BOECK, S., en RYCKEWAERT, M., 2020. The preservation of productive activities in Brussels: The interplay between zoning and industrial gentrification. In: *Urban Planning*. Vol. 5, nr. 3, p. 351-63.
- DE BOECK, S., DEGRAEVE, M., en VANDYCK, F., 2020. Kleinschalige productieruimte behouden in de stad: de casus van Brusselse bouwbedrijven (1965-2016). In: *Brussels Studies*, nr. 147. Beschikbaar op: <http://journals.openedition.org/brussels/5031>
- DEMAZIÈRE, D., HORN, F., en ZUNE, M., 2013. Concilier projet militant et réussite économique du produit. Le cas des logiciels libres. In: *Réseaux*. Vol. 181, nr. 5, p. 25-50.

- DENNETT, A., en PAGE, S., 2017. The geography of London's recent beer brewing revolution. In: *Geographical Journal*. Vol. 183, nr. 4, p. 440-54.
- GARAVAGLIA, C., en SWINNEN, J. F. M., 2018. Economics of the craft beer revolution: A comparative international perspective. In: GARAVAGLIA, C. en SWINNEN, J. F. M. (dir.), *Economic perspectives on craft beer. A revolution in the global beer industry*. Cham: Palgrave Macmillan. Pp. 3-51.
- GOSUIN, D., 2019. *Industrieplan. Visie en strategie voor de productieve activiteiten in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest*. Brussel: Brusselse Minister van Economie, Tewerkstelling, Beroepsopleiding, Gezondheidsbeleid, Begroting en Openbaar Ambt.
- HILL, A. V., en WARDEN, J., 2018. *Cities of making. Cities report*. Brussel: Cities of Making Brussels.
- L'ÉCHO DE LA BRASSERIE, 1970. Evolution de l'industrie belge (70 ans). In: *L'Écho de la Brasserie-Het Brouwerij Nieuws*. Vol. 26, pp. 448.
- L'ÉCHO DE LA BRASSERIE, 1973. Les Versements en Brasserie par province et total pour l'Union économique belgo-luxembourgeoise pour les années 1937 à 1972. In: *L'Écho de la Brasserie-Het Brouwerij Nieuws*. Vol. 29, pp. 218.
- LALLEMENT, M., 2015. *L'Âge du Faire. Hacking, travail, anarchie*. Parijs: Le Seuil.
- LE VELLY, R., 2017. *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs : une promesse de différence*. Parijs: Presses des Mines.
- MATHEWS, V., en PICTON, R. M., 2014. Intoxifying gentrification: Brew pubs and the geography of post-industrial heritage. In: *Urban Geography*. Vol. 35, nr. 3, p. 337-56.
- MINEUR, E., 1895-1965. *Annuaire de la brasserie belge*. Frameries: Dufrane-Friart.
- OCEJO, R. E., 2017. *Masters of craft: Old jobs in the new urban economy*. Princeton University Press.
- ORBAN, A., en SCOHIER, C., 2017. Évolution des activités productives en Région de Bruxelles-Capitale et besoins des habitants : les discours institutionnels à l'épreuve des faits. In: *Inter-Environnement Bruxelles*. [Geraadpleegd op 31/05/2021]. Beschikbaar op <https://www.ieb.be/Evolution-des-activites-productives-en-Region-de-Bruxelles-Capitale-et-besoins>
- ORBAN, A., TRENADO, C. S., en VANIN, F., 2021. Wie heeft baat bij de productieactiviteiten? Analyse van het geval Kuregem. In: *Brussels Studies*. nr. 153. Beschikbaar op <https://journals.openedition.org/brussels/5322>
- PATROONS, W., DUFOUR, G., en VERHAEGEN, L., 1979. *Bier*. Antwerpen – Amsterdam: Standaard.
- QUINTENS, P., 1996. *Bier en brouwerijen te Brussel van de middeleeuwen tot vandaag*. Brussel: Archief en Museum van het Vlaams Leven te Brussel.
- SENNETT, R., 2010. *Ce que sait la main : la culture de l'artisanat*. Parijs: Albin Michel.
- STRAUSS, A., 1978. A social world perspective. In: *Studies in symbolic interaction*. Vol. 1, nr. 1, p. 119-28.
- THURNELL-READ, T., 2019. A thirst for the authentic: Craft drinks producers and the narration of authenticity. In: *The British journal of sociology*. Vol. 70, nr. 4, p. 1448-1468.
- TILLY, P., 2017. La Belgique, terre brassicole par excellence, entre modernité et tradition. In: *Marché et organisations*. Vol. 1, nr. 28, p. 185-205.
- VAN HAMME, G., en LENNERT, M., 2018. Quel avenir pour l'industrie à Bruxelles ? In: *Inter-Environnement Bruxelles*. [Geraadpleegd op 31/05/2021]. Beschikbaar op <https://www.ieb.be/Quel-avenir-pour-l-industrie-a-Bruxelles>

VANORMELINGEN, S., PERSYN, D., en SWINNEN, J., 2011. Belgian beers: Where history meets globalization. In: SWINNEN, Johan F. M. (dir.), *The economics of beer*. Oxford: Oxford University Press. pp. 79-104.

ZYTHOS VZW, 2006-2020. Lijst van brouwerijen. In: Zythos.be [online]. 28/06/2020. [Geraadpleegd op 28/10/2020]. Beschikbaar op <https://www.zythos.be/>

NOTES

1. Zoals gespecialiseerde winkels en cafés, consumentenverenigingen, events, brouwwerkshops, blogs en tijdschriften.
2. De analyse die in dit artikel wordt voorgesteld, beperkt zich niet tot de grenzen van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest (BHG) maar houdt ook rekening met de sociaal-economische invloedszone van het Gewest. Ons studiegebied bestaat dus uit het BHG, maar ook de provincies Vlaams- en Waals-Brabant.
3. 82 van de 356 ongeveer. Alleen brouwerijen met een eigen brouwinstallatie werden meegeteld [Zythos vzw, 2006-2020]. Onze gegevens dateren van 2019-2020.
4. Denk bijvoorbeeld aan het Industrieplan van de Brusselse regering [Gosuin, 2019] en de publicatie van het Overzicht van de productieactiviteiten sinds 2012 [2018]. Zie hierover in dit tijdschrift: Orban, Trenado en Vanin [2021] en De Boeck, Degraeve en Van Dyck [2020].
5. Nieuwe microbrouwerijen kunnen genieten van overheidssteun, initiatieven rond duurzame economie maar ook stadsmarketingprojecten (zoals het project rond de omvorming van het beurspaleis tot biertempel).
6. We wijzen er weliswaar op dat de termen “microbrouwerij” en “ambachtelijke brouwerij” niet officieel gedefinieerd zijn en dat er vaak wordt gedebatteerd over de definitie van deze woorden. Zelfs het begrip “brouwerij” staat onder druk, omdat het kan worden gebruikt voor bedrijven die wel bier bestellen maar zelf geen bier produceren. Dergelijke bedrijven worden bierfirma's genoemd (*firmes de bière* in het Frans). In werkelijkheid bestaat er een continuüm van praktijken. Zonder meer in detail te treden over deze debatten, heeft ons onderzoek meer betrekking op brouwerijen met eigen installaties, ook al hebben we ook interviews afgenomen met ondernemers die niet alles of helemaal niet brouwen in hun eigen installaties.
7. De brouwerijen die na 2000 opgericht zijn en minder dan 12 500 hl per jaar produceren, beschouwen we als recente brouwerijen. Deze grens is gebaseerd op de progressiviteitscategorieën van het Belgische accijns [Belgisch Staatsblad, 1998: art. 5, § 2.].
8. Er zijn twee belangrijke soorten van gisting bij het brouwen van bier: de lage gisting en de hoge gisting. De grootste verschillen tussen deze twee productiewijzen zijn het type gist dat wordt gebruikt en de manier van uitvlokking op het einde van de gisting (oorspronkelijk zonk lagergist naar de bodem van het vat, terwijl gist van hoge gisting naar de oppervlakte steeg, maar het verschil is inmiddels kleiner door het gebruik van cilindrisch-conische gistingstanks waarin alle gist zich op de bodem afzet) en de gistingstemperatuur (tussen 5 en 15 graden voor lage gisting en tussen 18 en 25 graden voor hoge gisting). De productie van bieren van lage gisting gaat ook gepaard met een fase van koude rijping tussen -1 en 5 graden gedurende enkele weken (die fase wordt de “lagering” genoemd). De lage gisting deed vanuit Duitsland en Tsjechië haar intrede in België tegen het einde van de negentiende eeuw, toen de hoge gisting er overheerste (behalve in Brussel, waar de spontane gisting de voorkeur genoot). Bieren van lage gisting werden aanvankelijk beschouwd als luxebieren: ze waren stabiel, constanter, homogener en klaarder, en voor de productie waren wetenschappelijkere methodes en grotere en duurere installaties nodig [Bertrams en Poelmans, 2019].

9. De grenzen van het BHG en van de provincies Waals- en Vlaams-Brabant stemmen overeen met de huidige grenzen.
 10. We beschikken niet over volledige gegevens voor deze periode. De jaren 1970, 1990 en 2000 ontbreken en worden dus niet vermeld in de grafiek.
 11. Het Pajottenland is het gebied waar van oudsher lambiek en geuze wordt gebrouwen. Beide zijn biersoorten van spontane gisting. Er werden een vereniging (Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren of HORAL) en een label opgericht om de belangen van deze bierbrouwers te behartigen.
 12. We denken bijvoorbeeld aan subsidies, goedkope leningen, de terbeschikkingstelling van ruimten en incubatoren voor ondernemingsprojecten, zoals het kmo-park voor duurzame economie Greenbizz op initiatief van de Brusselse gewestelijke instelling City.dev maar ook de microkredieten via Brusoc van finance.brussels, die leningen tegen interessante tarieven aanbieden voor micro-ondernemingen gevestigd in de Zone voor Stedelijke Herwaardering van het Brussels Gewest.
-

RÉSUMÉS

Als symbolisch geval van de herstructurering van ambachtelijke activiteiten is de microbrouwerij aan een opmerkelijke heropleving bezig in Brussel. Dit artikel brengt verslag uit over deze terugkeer van productieactiviteiten in de stad door een antwoord te geven op de volgende driedelige vraag: door wie, hoe en waar wordt bier gebrouwen in Brussel? Eerst bepalen we de dynamieken die meespelen bij de vestiging van de activiteit in de stedelijke ruimte en het economische hinterland van het Gewest, zowel vroeger als nu. Op basis van de analyse van interviews met een vijftiental brouwers brengen we vervolgens verslag uit over de heterogeniteit van de Brusselse microbrouwerijwereld. In dat kader identificeren we meerdere ondernemingslogica's die gepaard gaan met een verscheidenheid qua opvattingen van de stedelijke productie en qua manieren van samenhang met de ruimte.

Cas emblématique du redéploiement d'activités artisanales, la microbrasserie fait l'objet d'une résurgence notable à Bruxelles. Notre article vise à rendre compte de ce retour d'activités productives en ville, en répondant aux questions : par qui, comment, et où est produite la bière bruxelloise ? Il s'agit d'abord d'identifier les dynamiques de localisation de l'activité, passée et actuelle, dans l'espace urbain et l'hinterland économique de la région. Puis, à partir de l'analyse d'entretiens menés auprès d'une quinzaine de brasseurs, de rendre compte de l'hétérogénéité constituante du monde bruxellois de la microbrasserie, à travers l'identification de logiques entrepreneuriales plurielles qui impliquent une diversité de conceptions de la production urbaine et de modes de rapport à l'espace.

Microbreweries are an emblematic example of the renewed growth in artisanal activities and are undergoing a significant resurgence in Brussels. Our article discusses the return of these productive activities to the city, answering these questions: by whom, how and where is beer produced in Brussels? First, we identify the dynamics of the location of past and present activities in the urban area and the economic hinterland of the region. Then, based on the analysis of interviews conducted with fifteen or so brewers, we discuss the heterogeneity of the

Brussels microbrewery world, through the identification of multiple entrepreneurial approaches which imply a wide range of conceptions of urban production and the relationship to space.

INDEX

Keywords : economic development, territorial development, economy, innovation, gentrification

Trefwoorden economische ontwikkeling, territoriale ontwikkeling, economie, innovatie, gentrificatie

Mots-clés : développement économique, développement territorial, économie, innovation, gentrification

Thèmes : 7. aménagement du territoire – logement – mobilité

AUTEURS

PAULINE DELPERDANGE

Pauline Delperdange is assistente en doctoraatsstudente in de sociologie aan de UCLouvain (GIRSEF – Iacchos). Haar doctoraatsonderzoek, dat ze voert onder toezicht van Marc Zune, spitst zich toe op de recente (her)opkomst van microbrouwerijen in België.
pauline.delperdange[at]uclouvain.be