

**Salon International de l'Agriculture
Du 23 février au 3 mars 2019
Hall 2.2 - Allée B - Stand 38**

**Les brasseurs, 100% engagés
dans le développement durable et l'économie circulaire**

Le développement durable et l'économie circulaire figurent parmi les préoccupations majeures des brasseurs. La bière, produit d'origine naturelle et végétale nécessite, dans son élaboration et sa distribution, l'utilisation de matières premières agricoles, d'eau, d'énergie et d'emballages, qui de longue date est gérée de manière à limiter son impact environnemental dans une logique d'économie circulaire.

Illustrée par une installation professionnelle de brassage installée sur le stand, le grand public sera invité à chaque étape de fabrication, à découvrir les pratiques de la profession qui depuis une vingtaine d'années déjà s'attache avec rigueur à :

- Favoriser les **circuits courts** d'approvisionnement (matières premières)
- Préserver les **ressources naturelles**, notamment en réduisant la consommation d'eau et d'énergie dans le process de fabrication
- Valoriser les **co-produits** (résidus de malt et levures) issus du brassage
- Eco-concevoir les **emballages**, favoriser leur recyclage ou leur réemploi
- Optimiser les **moyens de transport** propres vers la distribution
- Développer la vente au plus proche du consommateur



Quelques exemples en chiffres

Plus courtes les distances d'approvisionnement

Les ingrédients de la bière, **eau**, **malt d'orge** ou de **céréales**, **levure**, et **houblon** dans une moindre mesure, sont produits en France, pays réputé mondialement pour la qualité de ses orges de brasserie. Les brasseurs utilisent donc quasi exclusivement de l'orge française dans leur production. La multiplication de brasseries locales sur tout le territoire, plus de 1500 en 2018, soucieuses pour beaucoup d'entre elles de mettre en place des circuits courts d'approvisionnement, a favorisé la relance de la production de houblon avec le développement de nouvelles houblonnières un peu partout en France. Brasseurs de France et les associations de producteurs portent désormais un projet de filière afin d'accompagner cette nouvelle dynamique et **augmenter la surface cultivée et la production française de houblon**. De même, la mise en culture d'orges dans les régions au sud de la Loire, où sa production n'était pas d'usage pour des raisons agronomiques, est en cours d'expérimentation.

Plus d'économies d'eau

La bière, c'est aussi **95 % d'eau**. Elle entre principalement dans les recettes au moment du brassage. Elle est aussi utilisée pour le maltage et le nettoyage des installations de production. Grâce à l'installation de circuits fermés, les brasseurs **optimisent les flux d'eau chaude** aux différentes étapes de la fabrication et les opérations de nettoyage.

Plus de coproduits

Durant sa fabrication, la bière génère une masse de matières résiduelles naturelles comme **l'écorce du malt** (la drèche) ou encore **les levures**. Les drèches sont utilisées pour l'alimentation animale et appréciées pour leurs qualités nutritionnelles, tandis que les levures sont recyclées dans l'industrie pharmaceutique.

Quid de l'emballage ?

La bière est conservée grâce à deux types de conditionnements. Les premiers sont les **emballages consignés** pour réemploi comme les fûts ou les bouteilles en verre que l'on trouve dans les cafés- restaurants et qui représentent environ 20% des volumes du marché. Les seconds sont les **emballages recyclables**, comme les cannettes et les bouteilles en verre.

Le saviez-vous ? **La cannette en aluminium** est recyclable à 100%.

Les **bouteilles en verre**, allégées de 20% de leur poids afin d'utiliser moins de matières premières, sont aujourd'hui recyclées à 86%, intégrant en moyenne 75% de verre recyclé (calcin).

Rendez-vous sur le stand Brasseurs de France Du 23 février au 3 mars 2019, hall 2.2 - allée B - stand 38

Brasseurs de France

Brasseurs de France, fondé en 1878, est le syndicat professionnel de la brasserie française. Il représente plus de 98% de la production française de bière et a parmi ses membres 96% de PME/TPE. Il fédère les brasseries artisanales, historiques, familiales qui génèrent plus de 3,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires (chiffres 2018).

Secteur agro-alimentaire majeur par son poids économique de l'amont (orge et houblon) à l'aval (grande distribution, cafés et restaurants), les activités liées à la filière représentent 68 000 emplois pour un chiffre d'affaires total de 12,5 Milliards €.



@BrasseursFrance



@Brasseursde.france



@brasseursdefrance

Brasseurs de France

Jacqueline Lariven - jacqueline.lariven@brasseurs-de-france.com

Elise Sequalino - elise.sequalino@brasseurs-de-france.com

Tel. : 01 42 66 29 27

Contacts presse : VFC Relations Publics

Jessica Novelli - jnovelli@vfcrcp.fr

Cynthia Barbe - cbarbe@vfcrcp.fr

Tel. : 01 47 57 67 77