



LES 3 PILIERS DE NOTRE ENGAGEMENT



Produire de la bière demande du savoir-faire, des matières premières et de l'énergie.

Ce brassage de ressources nous dicte naturellement des engagements en faveur de la nature et de notre environnement. Il motive des actions et des innovations qui inventent un art de brasser plus vert et plus responsable !

Forte de ses engagements RSE, Brasserie Licorne perpétue la tradition des brasseurs et le plaisir éternel de déguster une bonne mousse.

**1 PRÉSERVER
LES RESSOURCES**

**2 AGIR
POUR L'ENVIRONNEMENT**

**3 PENSER
LOCAL ET SOCIAL**

EDITO

Ces dernières années, Brasserie Licorne a mis les bouchées doubles en matière de RSE, Responsabilité Sociétale des Entreprises.

À force de volonté, d'innovations et d'investissements, nous sommes fiers aujourd'hui d'affirmer que « Brasser responsable, c'est dans notre tempérament ! ».

Ce manifeste illustre nos ambitions et nos engagements en la matière. Il détaille nos efforts pour être une brasserie exemplaire dans la gestion de l'eau et des énergies. Il démontre à quel point la gestion optimale des ressources et la réduction de l'empreinte carbone sont au cœur de nos préoccupations.

La nature nous fournit l'eau, les céréales et les houblons qui donnent le caractère de nos bières. Comment ne pas être sensibles à la préservation de ces richesses ? Le respect de l'environnement est, aujourd'hui et plus encore demain, une préoccupation majeure pour Brasserie Licorne qui s'engage à chaque étape de son activité : brassage, conditionnement, transport, valorisation des déchets...

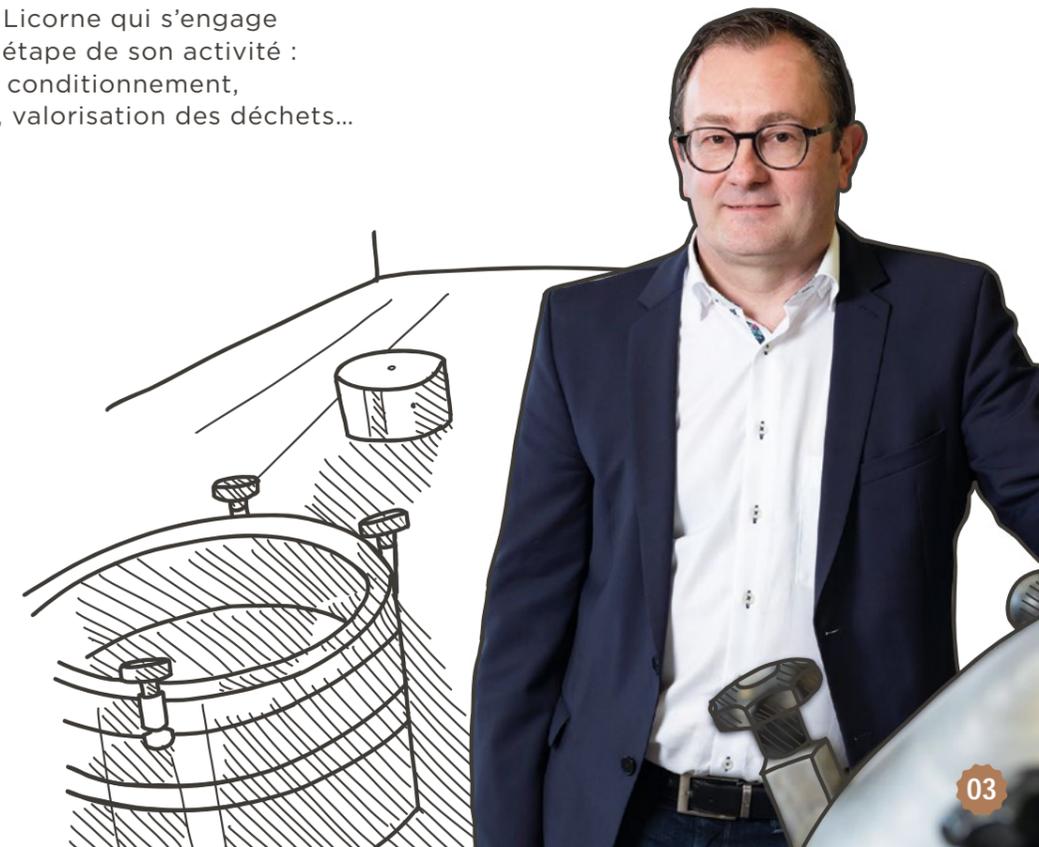
Bien ancrée dans son terroir alsacien, notre brasserie mène aussi des actions en faveur de la biodiversité et de l'économie locale. Dès 2008, nous avons initié la réintroduction de l'orge de brasserie dans l'agriculture locale pour produire notre Licorne Elsass, 100% alsacienne.



**BRASSERIE LICORNE
SE MET UNE PRESSION
VERTUEUSE EN MATIÈRE
D'AMBITIONS RSE. »**

Cet attachement au terroir, à la nature et aux hommes est naturellement lié au métier de brasseur. Si nous voulons être une entreprise brassicole exemplaire, c'est pour pouvoir nous en réjouir à chaque gorgée de bière.

*Dominique Baudendistel
Président de Brasserie Licorne*

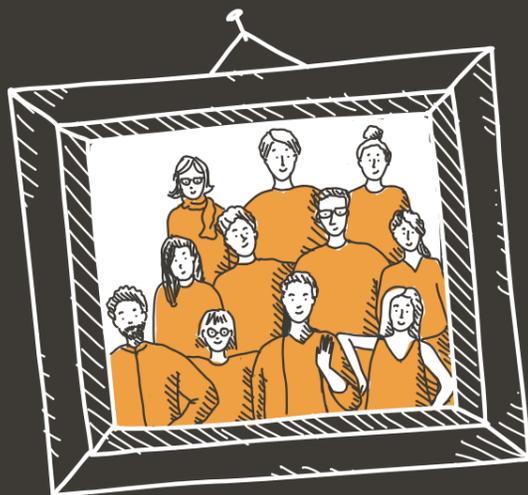


CÔTÉ CHIFFRES : ON PEUT SE FAIRE MOUSSER !

905000 HL
produits en 2020
soit 275 millions
de bouteilles 33 cl



84 M€
de CA en 2020



189
éleveurs de Licornes



**Licorne
Elsass**
100%
alsacienne

Fabriquée en Alsace à partir de matières premières issues du terroir local, elle fait notre fierté ! C'est la seule bière qui peut arborer le logo « Savourez l'Alsace, Produit du terroir® », qui garantit un produit alsacien, du sol au verre.



**Un outil
de production
qui assure !**

12 brassins par jour
30 tanks de fermentation
3 lignes de conditionnement
multiformats : bouteilles,
canettes, fûts

**RÉSULTATS
2021**



3,5 litres
d'eau pour produire
1 litre de bière.



92%
de l'eau chaude autoproduite.



200 tonnes
de verre économisées
par an.



80%
des déchets
industriels valorisés.

**OBJECTIFS
2024**

Réduction
de nos consommations
et émissions

-30%
d'eau

-15%
de gaz

-10%
d'électricité

**-1000
tonnes**
de CO₂

UN BRASSEUR QUI FAIT ATTENTION À L'EAU !

UNE PASTEURISATION ÉCONOME EN EAU

Après l'embouteillage des bières, l'étape de pasteurisation est grande consommatrice d'eau. Un nouveau programme de supervision des tunnels de pasteurisation régule automatiquement le chauffage et le refroidissement des bouteilles. En s'adaptant aux cadences des bouteilles, plutôt que de tourner en continu, ce système diminue de 40% la consommation d'eau, ce qui correspond à 60 000 m³ par an.

NETTOYER PLUS PROPRE

Depuis 2020, la révision des techniques de nettoyage des tanks de bière filtrée permet d'économiser de l'eau, des produits nettoyants et du temps. Ces nouveaux process effectués avec des produits plus respectueux de l'environnement, seront étendus à toutes les étapes du conditionnement. Ces efforts vont être poursuivis avec le projet de réutilisation des eaux usées dans les opérations de nettoyage.

*Marc F.
Responsable Qualité &
Laboratoires*



AMBITIONS 2025

- Réduire encore de **30%** notre consommation d'eau.
- Passer de **3,5 litres à moins de 3 litres** d'eau pour fabriquer 1 litre de bière.

SIGNATAIRE DU PREMIER CONTRAT « EAU ET CLIMAT »

Brasserie Licorne est le premier industriel à avoir signé en juillet 2021 le contrat « Eau et Climat » de l'agence de l'eau Rhin-Meuse.

Il s'agit d'un signal fort de l'engagement de la brasserie en faveur de la préservation de l'eau et de la biodiversité. Cela se concrétisera les 4 prochaines années par des investissements et des travaux, en partie aidés par l'Agence de l'Eau.

Être à la pointe de la question de l'eau implique aussi une gestion durable des eaux de pluie. La création de noues d'infiltration et la désimperméabilisation des parkings permettront de réduire leur évacuation vers le réseau urbain. Et ainsi de respecter leur cycle naturel, favorable à la restauration de la biodiversité.

LE CO₂, ON LE PRÉFÈRE DANS NOS BOUTEILLES !



AMBITIONS 2025

- Réduire l'empreinte carbone de nos activités.
- Autoproduire **100%** de notre eau chaude.
- Diminuer de **20%** la consommation de gaz et d'électricité d'ici 3 à 5 ans.

CONSOMMER L'ÉNERGIE AVEC MODÉRATION

Pour la brasserie, la limitation des consommations d'énergies passe par la récupération d'énergie en différents points du process. Dans la salle de brassage, un système de récupération des buées d'ébullition permet de chauffer l'eau de 45 à 90° en circuit continu, sans dépense de gaz.

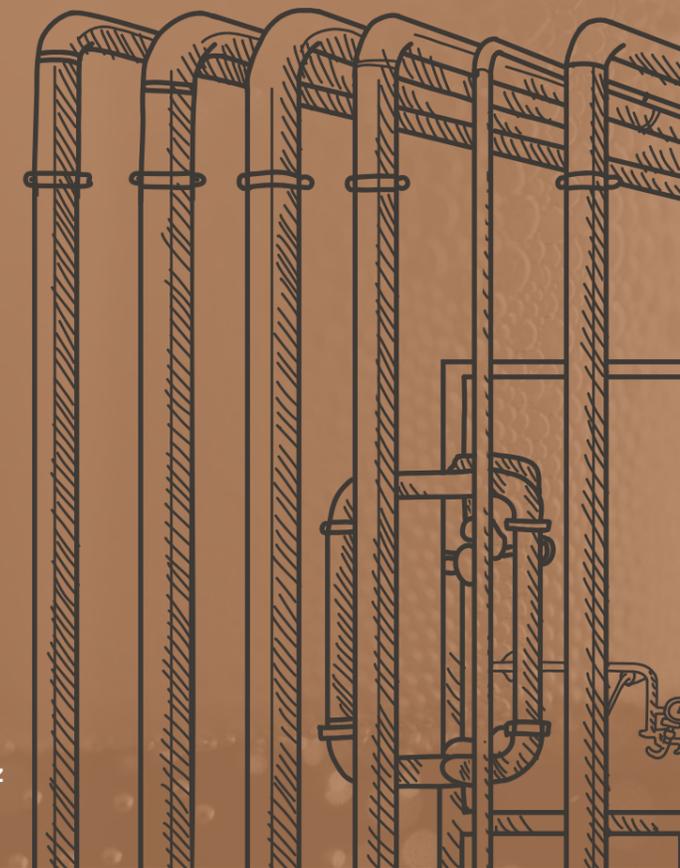
En complément, une nouvelle cheminée, équipée d'un condenseur-économiseur, récupère les gaz de combustion de la chaudière. Elle permet d'économiser l'énergie et de réduire les émissions de CO₂ de 190 tonnes par an. C'est l'équivalent du chauffage annuel de 300 logements.

UNE INNOVATION PRIMÉE !

Brasserie Licorne est à l'origine d'un système de récupération des frigories générées par les groupes froids et réinjectées dans le process. Cette première européenne, mise au point en partenariat avec Air Liquide, est reproductible à échelle industrielle. Elle a obtenu le label « Solar Impulse Efficient Solution » pour sa capacité à protéger l'environnement, tout en étant économiquement rentable. Elle permet une économie de 90 tonnes de CO₂ par an.

LE SOLEIL COMME FOURNISSEUR D'ÉLECTRICITÉ !

La brasserie panache ses efforts entre réduction de ses consommations d'énergies et capacité à produire sa propre énergie. Après le passage de l'éclairage de l'usine en LED, elle a programmé l'installation de panneaux solaires photovoltaïques sur ses terrains disponibles.



UNE NOUVELLE
VIE POUR NOS
DÉCHETS



AMBITIONS 2025

Aller vers des packagings éco-conçus : moins de verre et d'emballages, cartons labellisés PEFC ou FSC (protection des forêts et de la biodiversité), encres écoresponsables... et 100 % recyclables.

80 % DES DÉCHETS DE PRODUCTION VALORISÉS

Brasserie Licorne recycle l'essentiel de ses déchets grâce à des filières spécialisées dans la valorisation du verre (100 tonnes), du carton (75 tonnes), du plastique (47 tonnes) et des déchets banals (58 tonnes).

Tous les déchets de bureau sont collectés, triés et recyclés par une entreprise d'insertion locale qui crée des emplois durables pour des personnes en difficulté d'insertion ou en situation de handicap.

COMPACTEUR À MÉTAL HOMEMADE

Grâce à la mise au point d'une petite presse à métal, la brasserie compacte ses boîtes non-conformes, auparavant confiées à un centre spécialisé. Le jus récupéré produit du biogaz utilisé sur le site, tandis que l'acier est valorisé dans une commune voisine, avec une très nette économie de transport et d'empreinte carbone.

PAS PERDUES POUR TOUT LE MONDE !

8 000 tonnes de drêches (résidus des céréales issus du brassage des bières) et 100 % des levures issues du cycle de fabrication sont revendues chaque année aux producteurs d'alimentation animale. Un bel exemple d'économie circulaire, dans laquelle le déchet devient une ressource.

POUR LA NATURE,
ON SE MET
LA PRESSION !

ZÉRO AMMONIAC POUR PRODUIRE DU FROID

La rénovation de la production de froid s'est accompagnée d'un double bénéfice : la récupération d'énergie et le remplacement de l'ammoniac par un fluide réfrigérant à très faible impact sur l'effet de serre. Ce nouveau système de refroidissement des tanks de bière évite le rejet dans l'air de particules fines.

DIMINUER LE TRANSPORT

Brasserie Licorne mène plusieurs réflexions pour diminuer l'impact logistique de sa production. Un nouveau matériel de dépalettisation va permettre par exemple d'augmenter le nombre de bouteilles par palettes, pour optimiser le chargement des camions et diminuer les trajets.

ICI L'HERBE EST PLUS VERTE !

Nichée entre la plaine alsacienne et le plateau lorrain, la brasserie attache une grande importance à son environnement et à la qualité de l'eau qui compose ses bières. La légende raconte qu'une licorne aurait trempé sa corne dans la source voisine, donnant naissance à l'emblème de la ville de Saverne et le nom de la brasserie.

Plantation d'arbres, d'une houblonnière et de prairies fleuries, création de noues, installation de ruches et d'abris à chauves-souris... la brasserie va créer sur son site un petit écosystème favorable à la gestion des eaux de pluie et au retour de la biodiversité.

Depuis plusieurs années, le site recueille aussi des animaux maltraités, en partenariat avec le «Refuge de l'Arche de Noé», pour entretenir ses espaces verts sur le principe de l'éco-pâturage.



AMBITIONS 2025

- Privilégier des matières premières à Haute Valeur Environnementale, comme pour Licorne Elsass.
- Planter des arbres pour soutenir l'action climat.

Guillaume S.
Laboratoire



PAR AMOUR DE LA BIÈRE



AMBITIONS 2025

Investir dans une ligne de désalcoolisation pour produire des bières 0,0 %.



DES PRODUITS DU TERROIR ALSACIEN

Licorne Elsass est la bière blonde 100% alsacienne. Née en 2007, elle arbore le logo « Savourez l'Alsace, produit du terroir® » depuis 2015, qui garantit aux consommateurs un produit local, du sol au verre.

L'orge et le houblon sont alsaciens, son maltage et son brassage également : cette production soutient les agriculteurs locaux, pérennise la filière brassicole régionale et réduit l'empreinte carbone des matières premières. Une belle façon de réconcilier les préoccupations environnementales et les attentes des consommateurs pour des produits locaux.

PARTAGER LE MÉTIER DE BRASSEUR

Pour partager son savoir-faire et son amour du métier, Brasserie Licorne mène une politique très volontariste de soutien à l'emploi et à la formation des jeunes en développant les contrats d'alternance. De nombreux salariés interviennent également comme formateurs au sein d'écoles sur des thématiques brassicoles pour transmettre leurs connaissances et susciter des vocations.

LA CONSOMMATION RESPONSABLE, UNE PRIORITÉ

La consommation d'alcool nécessite des comportements responsables, pour garder intacts le plaisir et la convivialité. Avec les Brasseurs de France, la brasserie mène des actions de sensibilisation en faveur d'une consommation modérée.

Pour s'engager plus loin, Brasserie Licorne investit dans une ligne de désalcoolisation pour produire des bières 0,0 % courant 2022. Cette fabrication suivra les mêmes étapes que les versions alcoolisées. L'alcool est supprimé après la fermentation pour conserver tous les arômes de la bière.

DES VALEURS FIDÈLES À L'ESPRIT BRASSERIE

EMPLOYEUR ENGAGÉ

Entreprise à taille humaine, Brasserie Licorne puise son caractère, son savoir-faire et sa générosité dans son collectif très engagé. Près d'un tiers de ses éleveurs de Licornes ont plus de 20 ans d'ancienneté ! Cette fidélité trouve ses origines dans une politique de ressources humaines qui place l'humain, le bien-être et la sécurité au centre de ses préoccupations.

DES PARTENARIATS RESPONSABLES, C'EST DANS NOTRE CULTURE !

Acteur économique majeur de son territoire, la brasserie a toujours soutenu les entreprises sociales et solidaires de proximité. Elle travaille régulièrement avec l'ESAT de Saverne, qui emploie des personnes en situation de handicap, pour confectionner des coffrets spéciaux et pour l'entretien de ses espaces verts. Entraide Emploi, une entreprise d'insertion locale, met régulièrement à sa disposition des salariés en renfort pour la préparation de commandes ou de la manutention.

QUAND LA BIÈRE BRASSE DU LIEN SOCIAL

Les éleveurs de Licornes sont à l'initiative de nombreuses actions caritatives, qui fédèrent le collectif et entretiennent un esprit de solidarité bien vivant. Bien ancrée dans son territoire, Brasserie Licorne soutient de nombreuses initiatives locales, sportives, culturelles et sociales qui participent au bien vivre ensemble, à la convivialité et au rayonnement de sa région.

Elle organise aussi chaque année la Fête de la Bière de Saverne, qui draine quelque 30 000 visiteurs et offre ainsi un rayonnement à la ville sur l'ensemble du territoire local.

En temps de crise, la brasserie s'est mobilisée pour le secteur des Cafés Hôtels Restaurants, comme partenaire national de l'initiative collective et solidaire « J'aime Mon Bistrot ».



*Olivier B.
Responsable
Conditionnement*



60 rue de Dettwiller - 67700 Saverne
Tél. 03 88 02 19 99 • infos@brasserialicorne.com
www.brasserialicorne.com  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.