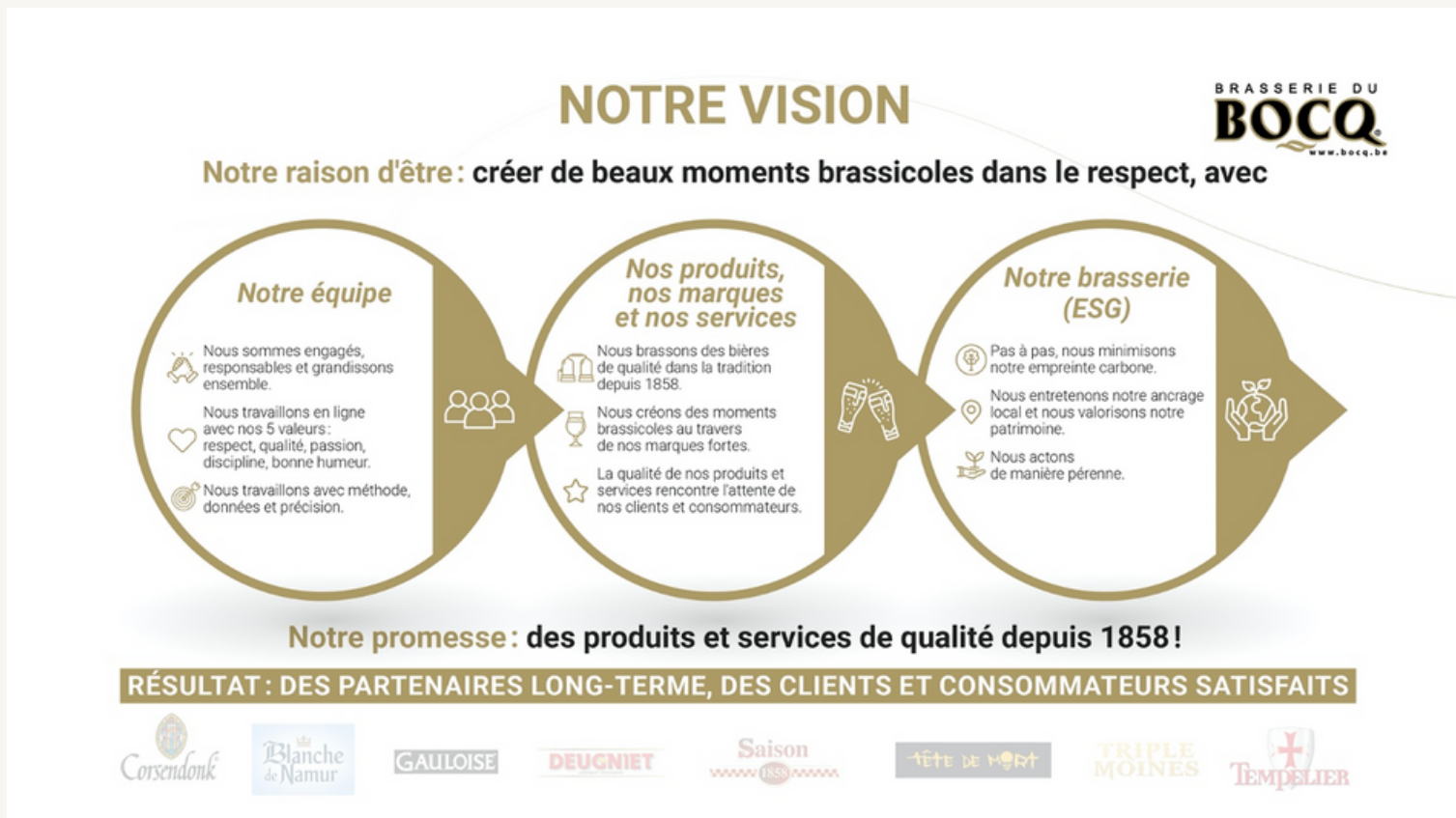


10 Ecommandements de la Brasserie du BOCQ



Découvrez notre vision 3.0 au travers des 10 règles fondamentales s'inscrivant dans la nouvelle philosophie ESG de la Brasserie du Bocq.



1 L'énergie verte (solaire) en priorité tu consommeras...

Comme affiché en bord de propriété du **site de conditionnement**, **1247 panneaux solaires** ont été installés sur le toit de notre nouveau bâtiment de soutirage.



Cela représente une production potentielle annuelle de 523 000 kWh soit 40 % de la consommation annuelle du site de conditionnement... ou la consommation d'environ 200 ménages sur l'année et l'économie d'environ 239 tonnes de CO2/an.

Cette installation est totalement fonctionnelle depuis début d'année et les performances sont consultables via une plateforme Web. De plus, la mise en place d'une communauté d'énergie entre les deux sites de production est également prévue pour **augmenter le pourcentage de consommation d'énergie verte**. Prochaine étape : l'installation de **nouveaux panneaux photovoltaïques** sur les toits du site de production.

2 Le déplacement électrique moins polluant tu favoriseras...

bornes de chargement pour voitures électriques de 22 KW vont être installées à proximité de notre laboratoire. Ces bornes seront certes disponibles pour nos employés mais également par moment accessibles au public. D'autres bornes de chargement supplémentaires pour voiture sont également prévues dans le futur dans le **parking du site historique** avec **accès au public**.

Dans le même ordre d'idée de déplacement écoresponsable, le plan vélo « LEASE A BIKE » lancé

lease
a bike

Rejoignez-
nous



officiellement depuis début février 2024 par la Brasserie du Bocq est issu d'une demande qui venait au départ de nos opérateurs. Ce plan encourage les travailleurs à s'équiper de vélo de haute qualité via un système de Leasing, très avantageux, pour venir régulièrement travailler à vélo.

Plan vélo = voiture au garage = moins de CO2 dégagé ! Autre avantage pour nos collaborateurs ? Acquérir un vélo de haute qualité à très bon prix leur permettant d'économiser autour de 40% par rapport à un achat privé et last but not least... garder la forme en faisant un peu de sport deux fois par jour !



3 Les calories générées lors du brassage tu récupéreras...

Notre **système de récupération de calories sur l'eau chaude** en sortie de salle de brassage est opérationnel. Ainsi, nous récupérons de nouveau les calories en sortie de salle de brassage pour préchauffer l'eau chaude pour les brassins suivants... Un système qui permet aussi de réduire la température des eaux qui arrivent à la station d'épuration et de faciliter ainsi leur traitement.

4 La biodiversité tu protégeras...

La **plantation de haies et d'arbres hautes-tiges** répondant à notre permis d'environnement s'est faite **en collaboration avec nos voisins horticulteurs "Les Jardins du Bocq"** qui ont planté pour nous plus de 500 m de haies d'essences indigènes et 18 arbres hautes-tiges au niveau du terrain du site bis. Cela participe à **relancer la biodiversité** du site après les travaux de construction du nouveau bâtiment de soutirage.





5 L'éco-système local tu respecteras....

Pour l'installation d'un **nouveau surpresseur** à la station d'épuration afin d'**aérer les bassins d'épuration**, nous avons fait le choix d'un modèle hybride certes plus coûteux mais qui nous permettra d'**économiser** jusqu'à 18% d'énergie consommée par cette machine qui tourne 24h/24 et 7j/7. Nous veillons également à ce que tous nos investissements respectent le voisinage et fassent le moins de bruit possible.

6 L'eau durablement tu utiliseras....

La toute grande majorité de notre production se fait en bouteilles et fût consignés. Chaque bouteille a une durée de vie de minimum 7 cycles de remplissage ce qui nous permet de **réduire notre empreinte écologique**.



De plus, nous avons dernièrement investi dans une **rinceuse de bouteilles** qui nous permet de réaliser des **économies d'eau et d'énergie** aux étapes de lavage et de rinçage.

La Brasserie s'est engagée sur base volontaire à participer en 2024 au réseau apprenant **FEVIA** (Fédération de l'Industrie Alimentaire Belge). L'objectif est de créer un **réseau d'entreprises** qui partageront leurs **bonnes pratiques** et les **problématiques** auxquelles elles font face pour générer des **solutions** pragmatiques et **diminuer leur empreinte hydrique**.



Par l'intelligence collective et l'échange entre pairs, nous poursuivons un objectif commun : **utiliser de manière plus durable l'eau dans le secteur alimentaire et brassicole**.

Objectif 2024 de la Brasserie : consommer 25% d'eau en moins sur l'ensemble des opérations.



7 Ton bilan carbone chaque année tu éditeras et amélioreras...

La Brasserie du Bocq a signé ce vendredi 16 février son adhésion à la **Convention Carbone** au travers d'un mandat de participation via la **FEVIA** Wallonie et ce pour une durée de 8 ans. Le principe est de réaliser en 2024 un premier **audit énergétique** et un **bilan carbone** de la Brasserie du Bocq par la société externe SENSE.

L'objectif final pour la Brasserie est d'**atteindre d'ici 2050 la neutralité Carbone** (Carbone 0).

En signant ce contrat avec Fevia Wallonie, la Brasserie s'engage sur un **plan d'actions** de 13 points majeurs visant des objectifs et donc des résultats concrets. La revue annuelle du bilan et la validation des résultats obtenus se fera également sous la surveillance d'un organisme externe (SGS).

8 La chasse aux freintes et gaspillage énergétique tu feras...

Dans chaque secteur de notre Brasserie, nous cherchons à **réduire nos consommations énergétiques** et à **réduire nos freintes** (perte de production entre chaque étape de la fabrication).



Cette chasse au gaspillage est naturellement aussi **profitable** pour la **pérennité** de notre entreprise que pour **réduire notre empreinte écologique**.



9 Le circuit-court et le développement du tissu économique et social local au maximum tu prôneras...

Nous essayons dans la mesure du possible de **favoriser la collaboration** avec les **entreprises locales** pour effectuer nos travaux divers: Horticulteurs, bureau d'architecte, ingénieurs consultants, bureau d'intérim, corps de métiers, partenaires pour nos festivités,...

Ceci permet également de diminuer l'empreinte Carbone avec des déplacements plus courts et de favoriser le développement du tissu économique local.

Nous favorisons aussi les **achats en circuit-court de nos matières premières**. Ainsi, nous utilisons depuis toujours du **froment** en provenance du Condroz pour brasser notre *Blanche de Namur*. Et depuis quelques années nous avons signé un contrat avec un **houblonnier** de la région de Philippeville.

Enfin, nos **drèches** sont également revalorisées pour l'**alimentation animale locale** tandis que la levure excédentaire et le trub (résidus de houblons et épices) partent en biométhanisation, pour être retransformés en énergie.

En termes d'engagement sociétal local, la Brasserie travaille depuis de nombreuses années avec l'**ETA** de Beauraing et de Naninnes pour la confection de nos cartons, clips, colis cadeau. De plus, nous avons dernièrement lancé un **trajet de réintégration** pour un de nos travailleurs atteint d'un problème de santé : adaptation du poste de travail et horaires adaptés.



10

L'ancrage, le folklore et le patrimoine régional tu soutiendras...



Que ce soit au Nord ou au Sud du Pays, la Brasserie du Bocq soutient les initiatives mettant en valeur le **patrimoine** et le **folklore local** de nos régions. Les traditions font partie de l'ADN de la Brasserie depuis 1858.

Ainsi, en 2023, la **Bière « LA WALLO »** fut développée à la Brasserie du Bocq pour les 100 ans des Fêtes de Wallonie à Namur. Une partie des bénéfices générés par ce brassin exclusif fut reversé pour les **bonnes œuvres** de l'association « Les Molons », l'une des plus anciennes sociétés folkloriques wallonnes.

Sans oublier également le soutien de la **Confrérie du Biétrumé et de la Blanche de Namur**, qui depuis 2011, a pour but de défendre et promouvoir la ville par le biais de sa **gastronomie** et plus particulièrement le "Biétrumé" et les bière "Blanche de Namur".

Enfin, au niveau local, notre Brasserie apporte son aide indéfectible à la **Kermesse de Purnode** et à de **nombreux événements régionaux**.

De la même manière, **notre bière DEUGNIET** est depuis plus de 40 ans la bière partenaire officielle du **groupe Folklorique « DEN DEUGENIET »** à Anvers.

Pour plus d'informations sur notre Brasserie, notre vision et nos engagements :



bocq.be



+32 (0) 82 61.07.80



+32 (0) 82 61.17.80



Rue de la Brasserie, 4 - B-5530 PURNODE - BELGIQUE



brasserie@bocq.be



Yves Craen : ycr@bocq.be