



Brasserie de Bretagne, une brasserie engagée dans les filières locales et durables

La Brasserie de Bretagne, fondée en 1998 à Trégunc, occupe aujourd'hui la position de leader des brasseries indépendantes bretonnes. En 2022, la société emploie 44 personnes et réalise un chiffre d'affaires annuel de plus de 21,8 millions d'euros. La production annuelle de bières dépasse les 107 000 hectolitres. L'entreprise, qui regroupe les marques Britt, Sant Erwann, Dremmwel et Ar-men, et qui fait partie de l'alliance Fabulous French Brasseurs, a la volonté de préserver et transmettre son savoir-faire local, valoriser les acteurs du territoire, tout en poursuivant ses engagements en faveur des transitions et du développement durable.

Des bières locales élaborées à partir d'ingrédients bio bretons

Membre de l'association De la Terre à la Bière depuis 2006, Brasserie de Bretagne participe au développement de la filière brassicole bretonne, bio, solidaire et durable depuis plusieurs années. L'association de la Terre à la bière met en lien différents acteurs autour d'une filière d'orge et de blé brassicole biologique bretonne : producteurs locaux d'orges et de blé brassicoles, les malteries et les brasseries, utilisateurs de malts.

À travers cette filière, la brasserie s'approvisionne auprès de la Malterie de Scaër (implantée dans le Finistère, à 20km de la brasserie). Depuis sa création en 2019, la Malterie travaille main dans la main avec les producteurs locaux pour transformer l'orge et le blé noir breton, et fournir près de 26 brasseries bretonnes. Une offre de proximité qui permet de soutenir toute une filière en plein essor.

Cette année, la part des approvisionnements locaux en blé noir de la Brasserie de Bretagne atteint les 100%. Une fierté pour la brasserie qui a toujours privilégié les circuits d'approvisionnement courts. Une démarche à la fois qualitative mais aussi humaine, qui valorise toute une filière locale.

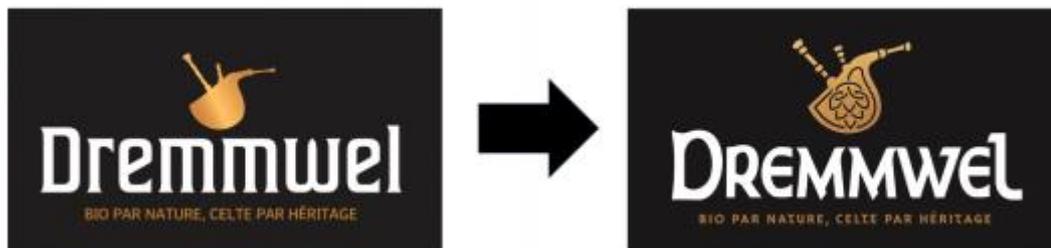
Dremmwel, un exemple concret d'une marque engagée

Fondée en 1998, la marque Dremmwel s'impose depuis des années avec succès, non seulement comme la marque bio de la Brasserie de Bretagne, mais également comme la première bière bio bretonne. Cette année, la marque celte qui a récemment modernisé son

identité graphique, renforce ses engagements et sa participation à la structuration d'une filière locale et durable.

Grâce à sa collaboration avec la malterie de Scaër (29), Brasserie de Bretagne peut cette année proposer des bières Dremmwel élaborées à partir de blé noir 100% breton et valoriser ainsi le travail des producteurs locaux.

Un logo modernisé et une identité celte renforcée



Après plus de 5 ans sans refonte graphique, Dremmwel a récemment modernisé son logo, tout en renforçant son héritage celtique. Le logo a ainsi bénéficié de quelques modifications, afin de refléter davantage la signature de la marque "bio par nature, celte par héritage" : le biniou doré est plus détaillé et s'accompagne désormais d'une feuille de houblon, emblème de Dremmwel.

Le fond du logo est habillé d'un décor d'inspiration résolument celtique, avec une mise en valeur de l'engagement de la marque dans les filières locales.

Un engagement pour le retour de la consigne et la restructuration d'une filière

Généralisée dans les années 50, la consigne fait son grand retour en France. Première brasserie indépendante de la région, la Brasserie de Bretagne a un rôle moteur dans le collectif Distro, qui réinstalle progressivement la consigne dans le quotidien de ses clients et poursuit son engagement dans la structuration d'une filière brassicole bretonne durable, responsable et locale. Sa production se veut raisonnée et engagée, c'est donc tout naturellement que s'est imposée l'idée de remettre au cœur du circuit de fabrication et de distribution la consigne des bouteilles en verre.

Convaincue que les industriels ont un rôle indispensable à jouer dans la transition écologique, l'objectif de la brasserie est de viser une consommation de liquides sans générer de déchets et une transformation majeure de la mise en bouteille. Les bouteilles de la brasserie contenaient déjà 75% de verre recyclé, mais l'entreprise souhaite aller plus loin :

"Nous retournons à la consigne et d'ici la fin de l'année 2023, toutes les bouteilles 75 cl seront compatibles au réemploi. Le retour à la consigne, auquel nous nous préparons depuis deux ans, est une évidence du point de vue environnemental. La laveuse se situe à 200 km de la brasserie, mais le bilan carbone reste bien meilleur que la solution du verre perdu et, si les volumes suivent, d'autres unités de lavage pourraient voir le jour en Bretagne. C'est tout le travail que nous menons avec Distro pour convaincre toutes les parties prenantes de nous rejoindre. Notre objectif est d'avoir une production plus vertueuse, mais aussi d'être

incitants envers les autres brasseurs et les distributeurs afin que la production de bières ait le moins d'impact environnemental possible. ».

Clément Bedbeder, Président Directeur Général de Brasserie de Bretagne

Des investissements pour réduire sa consommation d'eau

En contexte de sécheresse et de restrictions, Brasserie de Bretagne fait partie des acteurs brassicoles qui s'engagent depuis quelques années dans la réduction de sa consommation d'eau. Pour cela, la brasserie a notamment investi dans des technologies permettant de réduire sa consommation sur des postes très énergivores : le nettoyage des fermenteurs, le nettoyage des cuves après l'embouteillage et le lavage des bouteilles lors du conditionnement.

La brasserie utilise ainsi des stations automatiques de nettoyage, appelées CIP (Cleaning in Place), des machines moins gourmandes en eau, qui réutilisent le produit utilisé lors du nettoyage, alors que cette eau était auparavant jetée à l'égout.

Afin d'optimiser ces machines, la brasserie a dû investir également dans **un logiciel basé sur l'intelligence artificielle**, afin de piloter au mieux le lavage de cuves. **L'entreprise s'est également dotée de boules de nettoyage plus performantes** permettant de passer d'une pression de 5 bars à 2 bars actuellement, et de viser une consommation de 8m3 par heure (au lieu de 27m3 par heure actuellement). Des investissements qui seront opérationnels d'ici l'automne et qui permettront à Brasserie de Bretagne de réaliser des économies d'échelle et de viser les 3 litres d'eau par litre de bière.

Les actualités recettes sur Dremmwel

Dremmwel Blé noir et sans gluten bio



La Dremmwel Blé noir est une bière de dégustation bio au blé noir et sans gluten. Bière aromatique, elle révèle sous sa robe ambrée la délicatesse du caramel et de la levure. La noisette et la noix apportent douceur à cette grande bière innovante.

Cette bière a notamment été distinguée d'une médaille de bronze au World Beer Awards en 2020.

Formats disponibles : 33cl, 75 cl, 6x25cl, fût de 20L

Degré d'alcool : 5,4°

Dremmwel sans alcool Bio



Depuis 2021, Brasserie de Bretagne propose des bières bio bretonnes, dont la Dremmwel sans alcool 0,0 %, à l'amertume tranchante et au goût de céréales. Les recettes sans alcool Dremmwel sont brassées à Concarneau comme toutes les autres recettes de la brasserie.

La bière sans alcool de Dremmwel est une bière de dégustation à la robe jaune dorée. Un corps léger aux arômes maltés de caramel, de miel, ainsi que des notes plus fruitées d'abricot et de citron. Elle séduira les amateurs de blondes élaborées.

Formats disponibles : pack de 6x25 cl et 33 cl

Degré d'alcool : 0°

Distinction : médaille de bronze au World Beer

Stout - Brassin éphémère



Dremmwel propose chaque hiver cette bière en édition limitée, format fût de 20L. La Dremmwel Stout est une bière hautement fermentée à la robe noire.

Au nez, les amateurs de bières Stout retrouveront des notes agréables de café et en bouche, un subtil équilibre entre les arômes de malts grillés et de café. Sa douceur, son amertume discrète et sa belle mousse, en font une agréable bière de dégustation.

Fort du succès de cette bière éphémère, Brasserie de Bretagne renouvelle ce brassin pour l'hiver à venir.

Formats disponibles : fût de 20L et palette de 4x20L

Degré d'alcool : 4,8°

À propos de Brasserie de Bretagne

Née en 1998 dans le Sud Finistère, Brasserie de Bretagne conçoit, brasse et commercialise les bières des marques Britt, Sant Erwann, Dremmwel et Ar-Men sur un site unique à Concarneau. Alliant origine bretonne et savoir-faire de brasseurs, Brasserie de Bretagne séduit avec des bières de caractère et connaît une croissance constante avec un chiffre d'affaires de 21,8 millions d'euros en 2022. L'entreprise emploie 44 salariés et occupe la position de leader des brasseries bretonnes.

[EN SAVOIR PLUS](#)