

3 BRASSEURS ENGAGÉ POUR UNE BIÈRE PLUS VERTUEUSE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 03 OCT. 2024



Soucieux de mesurer et réduire l'impact de son activité, le leader des microbrasseries-restaurants-bars 3 Brasseurs a mené une analyse du cycle de vie de la bière. L'étude, réalisée selon une méthodologie de calcul d'impact recommandée par l'ADEME (la méthode EF 3.0), permet de comparer l'impact des bières 3 Brasseurs brassées et consommées sur place à la bière industrielle vendue en France. Les conclusions démontrent que le modèle 3 Brasseurs est, sur tous les aspects environnementaux, deux fois plus vertueux que celui de la bouteille en verre vendue dans le commerce.

3 Brasseurs est le premier acteur brassicole à avoir commandé et mené une analyse de cycle de vie complète de ses produits et à en communiquer publiquement les résultats. Une étude qui couvre l'ensemble de la chaîne de production de la bière, depuis le champ de houblon et céréales jusqu'au verre du consommateur, en passant par la fabrication, la consommation d'eau, le transport et le conditionnement.

Les différents impacts environnementaux tels que les émissions de gaz à effet de serre, l'atteinte à la couche d'ozone, la pollution de l'air, des sols et de l'eau, l'épuisement des ressources naturelles... ont été appréhendés dans la perspective de comprendre les étapes les plus polluantes du cycle de vie des bières et d'identifier les éventuelles pistes d'amélioration.

Trois grands enseignements se dégagent de cette étude :

1. Le modèle 3 Brasseurs est vertueux.

La consommation en directe et locale de bières brassées sur place permet au concept 3 Brasseurs - le brewpub - d'avoir un impact environnemental 2,5 fois moins important qu'une bière vendue en grande surface ou en bar-restaurant. C'est par exemple 77% de CO2 dégagés en moins. Si l'on regarde l'impact carbone, une bière 3 Brasseurs provenant directement de la cuve et servie en pression sera 6 fois moins émettrice qu'une bière en fût et près de 5 fois moins qu'une bière consommée en bouteille.

2. La bouteille a un impact significatif.

Le conditionnement en verre est le plus "émissif" en gaz à effet de serre quand il est pensé à usage unique. En revanche, il peut être jusqu'à 15 fois plus vertueux dans le cadre d'un système de réemploi. 3 Brasseurs a récemment lancé un système de consigne dans 4 de ses établissements des Hauts-de-France. En fonction des résultats de cette période de test, l'expérience pilote pourrait être étendue au reste des adresses françaises de la marque.

3. Le choix de la canette est le bon.

Pour diminuer son empreinte et continuer d'améliorer l'expérience de dégustation de ses bières à emporter, 3 Brasseurs a lancé en été 2023 son outil de conditionnement en canette dans son établissement "LABBB" de Cronenbourg (Strasbourg). 100% recyclable à l'infini, la canette rafraîchit plus vite en réfrigérateur (moins d'énergie) et évite par ailleurs de laisser la lumière altérer la qualité de la bière.

" Nous savions avant de nous lancer dans cette analyse du cycle de vie de nos bières que notre modèle faisait sens et cohabitait de nombreuses cases sur les sujets environnementaux. Nous pouvons maintenant le mesurer scientifiquement et l'affirmer. Mais ce n'est pas parce qu'on fait bien les choses qu'on ne peut encore faire mieux. Notre engagement ne s'arrêtera pas là. Je pense à la consigne, je pense à nos nouveaux outils de brassage qui réduisent encore nos consommations d'énergie, je pense à nos cartes qui évoluent elles aussi pour suivre les saisons. " Jonathan Habib, Directeur général de 3 Brasseurs.