



## La bouteille iconique Jenlain (re)devient réutilisable, traduction des engagements RSE de la Brasserie Duyck

Familiale, indépendante et engagée depuis plus de 100 ans maintenant, la Brasserie Duyck franchit une nouvelle étape : à compter d'avril 2024, son incontournable bouteille de Jenlain sera réutilisable. Une façon de réduire son empreinte carbone dans le cadre de l'ambitieuse approche RSE, qui rythme son développement. En effet, la dimension sociétale et environnementale s'inscrit au cœur de sa démarche pour faire perdurer le précieux héritage, qu'elle partage avec ses collaborateurs comme avec les consommateurs.

### DEÉA UNE BELLE HISTOIRE D'INNOVATION, QUI CONTINUE DE S'ÉCRIRE...

Cette nouveauté résonne avec l'histoire de la brasserie, puisque dans les années 1950 déjà, Robert Duyck lançait la fameuse bouteille champenoise. En effet, au sortir de la guerre, confronté à la pénurie de verre, il décide de conditionner sa bière dans des bouteilles de champagne recyclées. Une première à l'époque, qui aboutit à la généralisation de l'usage de la bouteille champenoise, permettant de partager les bières de la brasserie à la maison.

Nouvelle étape marquante : à partir d'aujourd'hui, **4,5 millions de bouteilles utilisées chaque année par la Brasserie Duyck seront réemployables**, qu'il s'agisse du format de 33 ou de 75 cl. **Un engagement fort, qui permet à l'entreprise de diminuer toujours plus son impact environnemental.**

Selon l'ADEME, une bouteille réemployée permet d'économiser 51% d'eau, 76% de CO<sub>2</sub> et 79% d'énergie. À titre d'exemple, pour la réutiliser, elle est lavée à 80°, alors qu'il faut monter à 1 500° pour la faire fondre et la recycler. Face à l'envolée du coût de l'énergie et à la pénurie de bouteilles en verre en Europe, **cette nouveauté répond donc aussi à un enjeu économique.**



**Par ailleurs, les bouteilles de 75 cl seront désormais fermées à l'aide d'une capsule.** La brasserie fait ainsi ses adieux au bouchon en liège et à son muselet dans l'idée de réduire le volume de déchets générés avec, à la clé, **une diminution de son empreinte carbone.**

« Je suis fier et heureux de porter un si bel héritage familial, une histoire commencée maintenant depuis plus de 100 ans. Mais mon rôle - pour la pérennité de l'entreprise et parce que cela fait partie intégrante de mes convictions - est de projeter la Brasserie Duyck dans une dynamique de changement profond sur les questions environnementales et sociétales. Le bilan carbone que nous réalisons fait état que presque la moitié de nos émissions de CO<sub>2</sub> résultent du verre. L'engagement dans la bouteille réutilisable est assurément une première étape dans les changements que nous devons opérer. » - **Mathieu Duyck, Directeur Général de la brasserie Duyck.**

## LA BRASSERIE DUYCK, ENGAGÉE POUR AUJOURD'HUI ET POUR DEMAIN

À terme, la Brasserie Duyck envisage de fédérer ses consœurs utilisant déjà des bouteilles réemployables, mais aussi de favoriser le développement de leur usage pour un impact environnemental décuplé. Cela implique de mettre en place un système de collecte, ainsi qu'un processus de nettoyage adapté. Et la consigne pourrait ainsi faire son grand retour, alimentant une économie circulaire vertueuse, en collaboration avec les différents réseaux de distributions d'ici 2030.

Cette initiative en faveur du réemploi des bouteilles s'inscrit dans une démarche RSE de plus grande envergure. La Brasserie Duyck a investi plus de 2.5M€ depuis 5 ans dans des actions concrètes visant à réduire son impact environnemental lesquelles se traduisent par :

- L'installation d'éclairages LED, le remplacement du groupe froid et de la chaudière ou encore l'isolation calorifuge de la tuyauterie, afin d'économiser l'énergie, dont la consommation est d'ailleurs suivie.
- La récupération d'énergie des chaleurs fatales afin de chauffer une partie des bâtiments.
- La gestion du tri et des déchets en interne, qui aboutit à la production de balles d'aluminium et de plastique lesquelles favorisent le tri et par conséquent le recyclage.
- L'installation de bornes électriques pour les collaborateurs, afin de recharger leur vélo ou leur véhicule.

Par ailleurs, la Brasserie Duyck s'est engagée dès le milieu des années 90 dans le conditionnement de ses fameuses bières dans des canettes en aluminium et propose depuis 2008 le conditionnement à d'autres brasseurs afin de favoriser le développement de ce matériau 100% recyclable et moins énergivore.

La démarche RSE de la Brasserie Duyck n'est pas seulement en faveur du climat. La Brasserie Duyck s'engage sur son territoire avec notamment le soutien à 2 associations :

- Du Ciel Bleu pour Matthieu qui a pour but de soutenir la recherche médicale sur les cancers pédiatriques
- La Cantine de Joséphine qui s'engage dans l'aide à l'intégration des jeunes adultes en situation de handicap

Cette démarche RSE est validée par des organismes indépendants : la Brasserie Duyck est certifiée PME+, le label RSE des PME indépendantes, engagées dans une démarche de progrès pour l'humain, l'emploi et l'environnement. Elle est également certifiée par ECOVADIS, organisme leader de l'évaluation des performances de développement durable des entreprises.

### LA BRASSERIE DUYCK EN QUELQUES CHIFFRES

**DISTRIBUTION : 25 %** en circuit CHR\* - **1 %** à l'export - **74 %** en circuit GMS\*\*  
**PRODUCTION : 85 000 HL/AN** - **35%** de bouteilles - **20%** de packs - **20%** de boîtes - **25%** de fûts  
(\*cafés, hôtels, restaurants - \*\* grandes et moyennes surfaces)

**À propos de la Brasserie Duyck** : Créée en 1922, la Brasserie Duyck est une Brasserie familiale et indépendante. Située à Jenlain, petit village des Hauts-de-France tout près de la frontière belge, elle produit près de 85 000 hl de bière Jenlain par an. Les bières JENLAIN séduisent depuis 5 générations, amateurs et connaisseurs de bière et sont élaborées en France dans la meilleure tradition par la Brasserie Duyck. Disponible dans près de 600 points de vente, les Bières Jenlain sont en vente en GMS, réseau cavistes et en CHR.

[www.brasserie duyck.com](http://www.brasserie duyck.com)