

**La brasserie française 100% engagée
au Salon International de l'Agriculture
Du 25 février au 5 mars 2023
Hall 2.2 Stand B 048**

Avec plus de 2500 brasseries sur son territoire hexagonal et ultra-marin, la France est le 1^{er} pays européen en nombre de brasseries. Les brasseurs œuvrent chaque jour avec fierté à faire vivre notre patrimoine national grâce à leur savoir-faire et leur passion.

Depuis plus de 20 ans, **Brasseurs de France est présent au Salon International de l'agriculture, dévoilant sur son stand une brasserie** pour valoriser ce produit millénaire : des matières premières au conditionnement, en passant par le brassage.

Cette année, les brasseurs auront également à cœur de partager leurs engagements.

Pour un avenir brassicole durable

Les brasseurs mettent en œuvre une politique environnementale ambitieuse visant à limiter les ressources naturelles nécessaires à la fabrication de la bière et à maîtriser leur impact CO2 pour tendre vers les objectifs de décarbonation de 2030.

Les brasseurs ont diminué de 40% leur consommation d'eau grâce à l'optimisation de leur processus de brassage et de nettoyage des installations. L'objectif poursuivi est d'atteindre les 50% d'ici 2030.

30% des bières françaises sont transportées par voies ferrées ou en véhicules électriques. Certains brasseurs utilisent également les voies fluviales pour transporter leurs produits.

Très tôt, les brasseurs ont misé sur le local. Par leur implantation au cœur des territoires, les brasseurs ont développé un approvisionnement de proximité en matières premières qui les a conduits à encourager des projets de cultures d'orge et de houblon, au plus près de leurs sites. Brasseurs de France est ainsi le 1^{er} contributeur d'Interhoublon, l'interprofession créée en 2020 qui a pour objectif de structurer la filière.

Pour plus de circularité

L'emballage est une priorité. Pour conditionner leurs bières, les brasseurs utilisent des emballages recyclables à l'infini, comme les bouteilles en verre ou les canettes. Leur objectif : toujours améliorer leur taux de recyclage et privilégier de longue date fûts et bouteilles consignés pour les cafés-hôtels-restaurants (CHR). En 2022, **88% des bouteilles en verre sont recyclées soit plus de 2,2 millions de tonnes de verre collectées et 3 millions de fûts sont réemployés dans les CHR.**

Aucun déchet, juste des coproduits ! Après le processus de brassage, **demeure la pulpe de la bière** ou drèches (ce qu'il reste des matières premières). Les drèches peuvent être utilisées pour l'alimentation animale, car particulièrement protéinées, riches en fibres et minéraux. Certains brasseurs utilisent aussi leurs drèches pour produire de la farine ou encore fabriquer des meubles !

Pour une consommation responsable

Brasseurs de France a créé, avec la Fédération Française des Spiritueux et la Fédération Française des Vins d'Apéritif, **l'association Prévention et Modération qui a pour mission de fédérer l'ensemble des initiatives des organisations professionnelles en matière de prévention des comportements à risque et de promotion de la consommation responsable.**

Les programmes de l'association se développent principalement dans trois directions :

- **Prévention des comportements à risque** : l'association a développé plusieurs partenariats afin de prévenir les comportements à risque avec notamment SAF France (prévention du syndrome d'alcoolisation fœtale) et la Prévention routière (alcool au volant).
- **Promotion des comportements responsables** : l'association s'attache à promouvoir la responsabilité dans la consommation en valorisant un usage adapté des boissons alcoolisées, directement auprès des consommateurs ou par l'intermédiaire des professionnels de la distribution ou de partenaires comme les Banques alimentaires.
- **Engagement des professionnels** : l'association coordonne enfin les actions d'autorégulation de la filière en matière de communication et de commercialisation, et favorise la généralisation à tous les opérateurs des meilleures pratiques des entreprises.

Pour l'égalité femme-homme

Même si cela a tendance à être oublié, la bière est avant tout une histoire de femmes ! Durant l'Antiquité, ce sont les femmes qui brassaient la bière.

En 2022, les brasseries affichent un index d'égalité professionnelle moyen supérieur à la moyenne nationale, et à celle de l'ensemble de l'industrie.

L'engagement de Brasseurs de France est tourné vers la promotion de l'entrepreneuriat féminin. **De nombreuses femmes brasseuses exercent leur métier et leur passion dans les entreprises adhérentes. Concrètement, cela passe par un encouragement des femmes à la formation et par le recrutement intégrant une plus grande mixité femme-homme.**

RENDEZ-VOUS AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Du 25 février au 5 mars 2023 • De 9h à 19h

Paris Expo • Porte de Versailles

Hall 2.2 • Allée B • Stand 048

Brasseurs de France

Brasseurs de France, fondé en 1878, est le syndicat professionnel de la brasserie française. Il représente plus de 98% de la production française de bière et a parmi ses membres 96% de PME/TPE. Il fédère les brasseries artisanales, historiques, familiales qui génèrent plus de 4,1 milliards d'euros de chiffre d'affaires (chiffres 2020). Secteur agro-alimentaire majeur par son poids économique de l'amont (orge et houblon) à l'aval (grande distribution, cafés et restaurants), les activités liées à la filière représentent 130 000 emplois pour un chiffre d'affaires total de 15 Milliards €.

www.brasseurs-de-france.com



@BrasseursFrance



@Brasseursde.france



@brasseursdefrance

Brasseurs de France

Alicia Botti - alicia.botti@brasseurs-de-france.com

Elise Sequalino – elise.sequalino@brasseurs-de-france.com

Contact presse : VFC Relations Publics

Linda Amsellem – lamsellem@vfcpr.fr

Tel. : 06 09 09 13 85