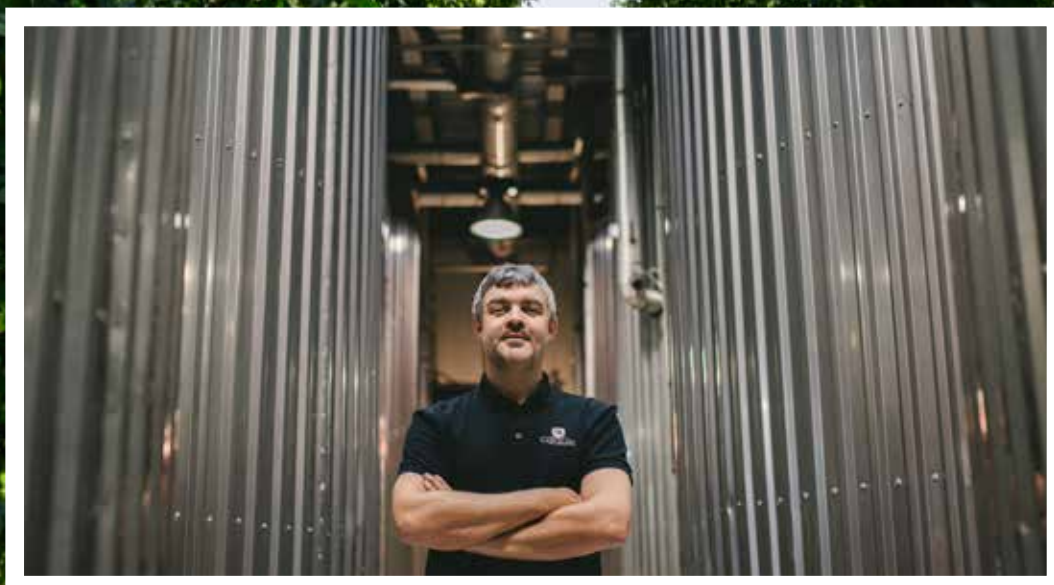


Pionnière de la bière biologique, la Brasserie Castelain défend une production en circuit court et accélère sur sa dynamique RSE



Installée dans les Hauts-de-France, le 2ème territoire brassicole de France, la Brasserie Castelain s'inscrit dans le temps comme une brasserie familiale, indépendante, humaine et engagée. Réputée au-delà des frontières françaises pour sa célèbre Ch'ti, elle est surtout la première brasserie française à produire dès 1986 de la bière biologique : la JADE. 35 ans plus tard, la marque est leader sur son segment et répond aux attentes multiples des consommateurs sur le créneau du "bien-être et de la naturalité" comme le prouvent ses déclinaisons sans gluten et 0.0%

Depuis, la brasserie ne cesse de se réinventer et de concrétiser son engagement en faveur de la production bio ET locale du secteur brassicole. Une évolution des attentes de consommation encore plus marquée avec la crise sanitaire : 27% des Français déclarent privilégier plus qu'avant le local et le circuit court et 22% d'entre eux privilégient les produits d'origine française*. Majoritairement importé de Belgique, d'Allemagne et des Etats-Unis, le houblon bio peine à trouver racines sur le territoire français, particulièrement en région, malgré une demande croissante en approvisionnement du secteur brassicole. Avec des approvisionnement en malts et houblons bio d'origine France/Europe, Nicolas Castelain et son équipe se mobilisent plus que jamais afin de participer au développement de cette filière bio dans les Hauts-de-France, sur le houblon mais aussi le malt et l'orge. Précurseur avec la JADE, la Brasserie Castelain soutient ses partenaires locaux et régionaux via le développement de ses approvisionnements en bio.

« La bio est devenue au fil des ans **un label majeur pour les consommateurs et un critère de qualité à leur égard**. A la Brasserie Castelain, nous l'avons compris et intégré depuis 35 ans car cet engagement est au cœur de notre ADN. **La bio donne du sens à notre activité**. Je rêve d'avoir un bio local et éco-responsable, de créer du lien entre ces deux notions pour rendre les circuits encore plus courts. C'est pourquoi nous mettons un point d'honneur à **travailler avec des agriculteurs et producteurs locaux pour devenir toujours plus vertueux sur la question de l'éco-responsabilité et de la préservation des ressources**. Afin de pouvoir assurer une production la plus locale possible, sur toutes les étapes de la chaîne de production de nos produits.

Aujourd'hui nous sommes **prêts à soutenir le développement de la production locale d'orge, de céréales, de houblon et de malt bio** car notre territoire manque d'acteurs. Nous voulons participer activement à la transformation et au développement de la production de matières premières biologiques des Hauts-de-France»

“ Je rêve d'avoir un bio local et éco-responsable, de créer du lien entre ces deux notions pour rendre les circuits encore plus courts. ”

Nicolas Castelain, Directeur général de la Brasserie Castelain.

CIRCUIT COURT : L'APPROVISIONNEMENT EN BIO DANS LES HAUTS-DE-FRANCE



LA HOUBLONNIÈRE DE LA NOYE : LE HOUBLON BIO MADE IN HAUTS-DE-FRANCE

Située à Chaussoy-Epagny en Picardie, la Houblonnière de la Noye est aujourd'hui l'une des seules houblonnières bio de la région Hauts-de-France. Elle cultive trois variétés de houblon : la Challenger (amertume), la Cascade (arôme) et la Golding (arôme). Certifiée bio dès son lancement en 2017, cette exploitation se situe sur un terrain sur lequel poussait naturellement du houblon, ce qui leur permet de cultiver du houblon bio, de qualité, dans le respect et la préservation de l'environnement. Depuis 2017, les approvisionnements en houblons bio de la Brasserie Castelain auprès de cette houblonnière familiale ne cessent de croître, passant d'une petite centaine de kilos à plus d'1/2 tonne en 2020. La Houblonnière de la Noye peut compter sur le soutien de la Brasserie Castelain, pour l'accompagnement et l'essor de cette filière locale de houblon.



LA HOUBLONNIÈRE BIO DE LA BRASSERIE CASTELAIN

En 2019, une parcelle de culture de houblon en conversion bio de 850m², a été installée à proximité de la brasserie, dont les premières récoltes sont prévues cette année. Celle-ci a été conçue à des fins expérimentales, afin de mieux connaître la matière mais aussi de sensibiliser l'ensemble de ses collaborateurs

MALTERIE D'AIRE-SUR-LA-LYS: LE MALT BIO QUI A ACCOMPAGNÉ LES DEBUT LA JADE

Fournisseur de longue date de la Brasserie Castelain, la malterie d'Aire-sur-la-Lys fournit la brasserie en malt depuis plusieurs décennies. Ce partenaire historique a accompagné la brasserie au tout début de l'histoire de JADE sur le maltage d'orge bio, alors très peu répandus à l'époque. Malteurop produit de nouveau du bio dans son unité d'Aire-sur-la-Lys permettant à la Brasserie Castelain de s'approvisionner également en malt bio issu du territoire.

BRASSERIE CASTELAIN : DANS LES COULISSES D'UNE PRODUCTION DE BIÈRE PLUS RESPONSABLE



1. DSSMITH, situé à côté d'Amiens, est le cartonnier partenaire de la Brasserie Castelain depuis plus de 10 ans. **Le plus : Pour ses cartons, la Brasserie Castelain s'approvisionne en carton FSC/PEFC, deux labels garantissant une gestion durable des forêts et luttent contre la déforestation.**

2. La Brasserie Castelain a réalisé **un plan d'investissement de 2 millions d'euros** sur des outils de production permettant d'améliorer l'ergonomie des postes de travail, l'économie de ressources et la réduction de son empreinte carbone : **une nouvelle empaqueteuse** permettant d'utiliser du carton avec un grammage inférieur (6T de carton en moins par an) et **2 nouveaux silos de stockage** de céréales afin de renforcer la politique de conduite vrac de matières premières (y compris sur les petits volumes)

3. Le **compacteur carton**, installé mi-septembre 2020 dans la brasserie de Bénifontaine, a permis de **réduire de 109% les émissions de CO2** générées par le transport des bennes à cartons.

4. Valorisation des co-produits : pour chaque brassin de bière, la Brasserie Castelain revalorise la drêche, garantie sans OGM, auprès de deux agriculteurs locaux pour l'alimentation bovine. Objectif zéro déchet !

5. La brasserie a renouvelé sa laveuse bouteille en 2009. Objectif : développer la consigne, sur le site, et plus largement en collaboration avec les acteurs du monde brassicole.

6. Encres végétales et colle vegan. La Brasserie Castelain s'est dotée d'une nouvelle technologie sur la ligne de conditionnement permettant l'utilisation d'une colle sans caséine (protéine de lait) pour les étiquettes papiers.

New : La JADE 0,0% en version Framboise - thé vert



100% bio, la JADE Framboise/thé vert 0.0% est une alliance gourmande et équilibrée entre les notes de céréales, la douceur fruitée subtilement acidulée de la framboise et les notes rafraîchissantes et parfumées du thé vert infusé.

Format : 6*25cl PMC : 5.95€

Lancement: Mars 2021

Sans conservateur, sans arôme artificiel et sans colorant.

LA BRASSERIE CASTELAIN :

L'amour du métier, l'art de brasser.

Historique, familiale et indépendante, la Brasserie Castelain située à Bénifontaine, petit village du coeur de l'Artois, vous invite à découvrir la diversité et la richesse de ses bières alliant tradition et innovation. Héritée de la tradition brassicole du Nord de la France, fruit de longues années de recherche, du savoir-faire et de la passion des maîtres-brasseurs, la gamme de bières de spécialités est une invitation à la découverte. Des matières premières rigoureusement sélectionnées et une longue maturation leur confèrent des arômes puissants et contrastés.

Chiffres-clés : 118 000 HL produits en 2020 - 20 millions d'€ de CA en 2020 - 48 collaborateurs - 4 marques identitaires