



<https://www.agenda-2030.fr/>

Réutilisation des fûts de bière, recyclage des déchets organiques, approvisionnement responsable et éco-conception des locaux (49)

LA PIAUTRE
MALTERIE • BRASSERIE • DISTILLERIE



L'entreprise : La fabrique des bières d'Anjou

La FABRIQUE DES BIÈRES D'ANJOU est installée depuis 2004 sur les bords de Loire entre Angers et Saumur (La Ménittré) dans les locaux d'une ancienne coopérative agricole de semences. Une gamme de 12 bières bio, de la blanche à la noire, est brassée sous le nom de La Piautre, du nom du gouvernail des gabares, bateaux à fond plat utilisés pour le transport fluvial.

En 2014, La Piautre devient une bière de terroir avec la création d'une micro-malterie. 50 tonnes de céréales bio locales (orge, blé, épeautre et seigle) y sont maltées sur place.

Le tout dernier projet de La Fabrique est un whisky, 100 % local, lancé depuis 2017.

Lieu : Maine-et-Loire (49)

Economie circulaire, par pilier :

Un approvisionnement responsable

Initialement les matières premières provenaient de malteries industrielles. Cette approche, éloignée de la méthode artisanale de la Fabrique et sans traçabilité de l'origine des produits, a amené l'entreprise à changer sa manière de faire. La Fabrique a créé sa propre micromalterie et s'est approvisionnée en matières premières auprès des agriculteurs locaux pour privilégier les circuits courts. Aujourd'hui les matières premières locales (une centaine de tonnes d'orge ainsi que du blé, de l'épeautre et du seigle) permettent d'assurer la traçabilité des produits. Elles constituent 85 % de l'approvisionnement pour la bière et 100 % pour le whisky.

Une éco-conception

L'éco-conception vise, dès la conception d'un procédé, d'un bien ou d'un service, à prendre en compte l'ensemble du cycle de vie en minimisant les impacts environnementaux. Ainsi la Fabrique des Bières d'Anjou a mis en place des procédés de fabrication tenant compte des impacts environnementaux sur trois plans : les aménagements des bâtiments, le process de fabrication et la valorisation des déchets.

Les aménagements sont éco-conçus, notamment par l'utilisation de matériaux tels que le bois ou de la ouate de cellulose pour l'isolation qui permettent de générer des économies en matière de consommation de chauffage ou de climatisation. Par ailleurs la dimension énergétique est prise en compte avec l'installation de panneaux photovoltaïques, 130 au total, qui produisent l'équivalent de la consommation de quatre foyers. L'alambic installé en 2017 est chauffé directement par un brûleur à granulés bois en provenance de Vendée.

Une consommation responsable

La consommation responsable doit conduire l'acheteur à effectuer son choix en prenant en compte les impacts environnementaux. La Fabrique des Bières d'Anjou produit local et vend local et en fait son identité. 90 % des acheteurs de La Piautre sont des acheteurs locaux dans un rayon de 40 km. Ancrée dans l'économie locale, sa production et sa consommation sont sobres en carbone et responsables.

La réutilisation :

L'entreprise propose des bières en bouteille mais également en fût. Pour les fûts, ils sont récupérés, lavés et réutilisés. Leur parcours kilométrique est diminué et ils sont réutilisables de nombreuses années.

Le recyclage

Les déchets de l'entreprise sont constitués de déchets organiques (95 %) et le reste de déchets plastiques, cartons et verres.

Les déchets organiques issus de la production sont donnés à des agriculteurs locaux pour nourrir le bétail.

Partenariats :

- Agriculteurs locaux pour les matières premières

Apports (économique, environnemental, social) pour l'entreprise :

Ancrée dans l'économie locale, privilégiant les circuits courts bio, soucieuse de sa consommation énergétique et valorisant ses déchets, La Fabrique des bières d'Anjou prend soin de son impact environnemental. Présente sur 5 des 7 piliers de l'économie circulaire de manière pérenne, cette entreprise a de nouveaux projets en gardant le cap de l'économie circulaire.

Contact :

Vincent LELIÈVRE

La gare

49 250 La Menitré

contact@lapiautre.fr

Tel : 02 41 57 62 48



Version actualisée d'avril 2019