

Notre politique RSE



Fondée en 2012 au pied de la colline de Vézelay, notre Brasserie produit exclusivement des bières biologiques pur malt dans le respect de la loi de pureté édictée en Bavière en 1516. Ici, pas de sucres, maïs, additifs ou colorants.

Nous sommes petits, intensément indépendants. Nous avons choisi de ne faire aucune concession sur la qualité des ingrédients qui entrent dans la composition de nos bières et d'offrir aux consommateurs, des produits qui respectent nos engagements en faveur des producteurs, de l'environnement et de notre territoire.

Notre brasserie est un lien entre tradition, celle du savoir-faire des brasseurs bavarois formalisée au début de la renaissance, et modernité, celle de l'innovation produit caractéristique des brasseries artisanales d'aujourd'hui. Nous veillons à ce que notre développement économique s'effectue dans le respect de nos engagements en faveur de la Responsabilité Sociétale d'Entreprise, c'est ce qui nous a valu d'être élue entreprise du développement durable pour la région Bourgogne dès 2014 et d'obtenir le label Entrepreneurs Plus Engagés depuis décembre 2017.

Pour cela, nous mettons en place une démarche d'amélioration continue qui implique nos différentes parties prenantes et s'articule autour de cinq axes :

1. L'intégration dans notre communauté et la revitalisation de notre communauté rurale

Au travers du choix des matériaux de construction dès la conception de la brasserie : du bois du Morvan pour le bardage et de la peinture de l'ocre naturelle de Puisaye.

Par la mise en place de partenariats locaux : avec l'Enilbio de Poligny, dont nous formions un apprenti chaque année; ou encore, en projet, le soutien au développement de la culture de houblon bio français.

Par le don à l'agriculteur du village de nos drèches - résidus des céréales issus du processus de fabrication – pour l'alimentation de son bétail.

L'entreprise sponsoring également différents événements sportifs locaux et fait don de 7 000€ pour la restauration du clocher de notre village de St Père sous Vézelay.

2. L'adoption de pratiques d'achats responsables.

Dès 2013, nous avons signé un accord tri annuel avec volumes et prix garantis pour nos houblons avec une coopérative agricole Alsacienne. Avec le développement de la brasserie nous avons pu signer en avril 2017, un contrat d'approvisionnement avec la COCEBI, la coopérative des agriculteurs Bio locale.

Notre objectif est de nous assurer une qualité constante des céréales entrant dans la composition de nos bières et en même temps permettre aux adhérents de disposer d'une sécurité de revenus. Ce partenariat a perduré en 2019 et nous avons même été apporteurs de conseils auprès de la COCEBI, sur la meilleure manière de garantir une orge de grande qualité.

3. Le respect de l'environnement

Le respect de l'environnement est une des composantes constitutives de la brasserie de Vézelay : nous utilisons exclusivement des matières premières d'origine biologique et n'ajoutons aucun additif polluant... Dès sa conception, la brasserie s'est dotée de sa propre station d'épuration pour les traitements de toutes les eaux usées de la brasserie.

En 2019, la brasserie s'équipe d'une cuve enterrée pour stocker son gaz et limiter les transports liés à la livraison de cadres de gaz.

La construction du nouveau bâtiment a permis d'accroître les capacités de stockage et de commander en plus grosses quantités (moins de transports). L'objectif de baisser les navettes liées à notre stockage déporté a donc été rempli depuis ce changement.

Par ailleurs, un travail quotidien est mené par l'équipe commerciale pour maximiser les commandes et éviter le transport de vide.

4. L'innovation et l'engagement à offrir aux consommateurs des bières biologiques de très grande qualité

Rapidement après l'ouverture, nous avons mis en œuvre un système de management de la qualité efficace, qui nous a permis d'être certifiés ISO 9001 dès 2013. Nous sommes toujours la seule micro-brasserie française certifiée.

Nous travaillons dans la continuité d'une très ancienne règle bavaroise qui exige un savoir-faire particulier et exigeant : nos bières bio pur malt respectent la norme de qualité bavaroise très stricte édictée en 1516 : le « Reinheitsgebot » ou loi de pureté. Selon cet édit, la bière ne doit contenir que du malt, du houblon et de l'eau. Notre gamme est régulièrement enrichie de nouveautés : la toute dernière une IPA barbe rouge fait à partir d'un houblon alsacien du même nom.

L'entreprise, pour la première fois depuis 7 ans, et suite à ses contrôles poussés, a été malheureusement amenée à faire un retrait produit. La qualité des bières ne correspondait pas à la haute exigence de qualité recherchée. Ce choix a été fait en toute transparence avec nos clients et n'a pas été visible pour nos consommateurs.

5. Garantir de bonnes conditions de travail :

Nous souhaitons que nos collaborateurs puissent évoluer dans les meilleures conditions de travail nécessaire. En 2019, nous avons investi dans des bouchons d'oreilles sur-mesure bien qu'étant juste en deçà de l'obligation légale en nombre de décibel pour de tels équipements. Un palettiseur est également en cours d'acquisition ce qui permettra d'éviter à nos collaborateurs de la ligne d'emballage de soulever plusieurs tonnes de cartons de nos bières par semaine.

Pour 2020, de nombreuses pistes concernant ses cinq axes de notre politique sont à l'étude. Parmi celles-ci, une presse à carton nous permettra de mieux recycler nos déchets, l'implantation de panneaux solaires pour bénéficier d'une énergie plus verte. Nous analyserons également la possibilité de récupérer les eaux de pluie. Enfin nous continuerons à former des apprentis brasseurs et vendeurs, dès janvier 2020.

La Brasserie de Vézelay sera toujours dans la remise en question de ses pratiques, ceci pour les amener à être toujours et encore plus, responsables.

Gwenel LECOURIEUX
Directeur Général
Le 22/11/2019