

HEINEKEN annonce le lancement d'un projet pilote pour maximiser la circularité et contribuer à décarboner ses brasseries, une première mondiale testée en France

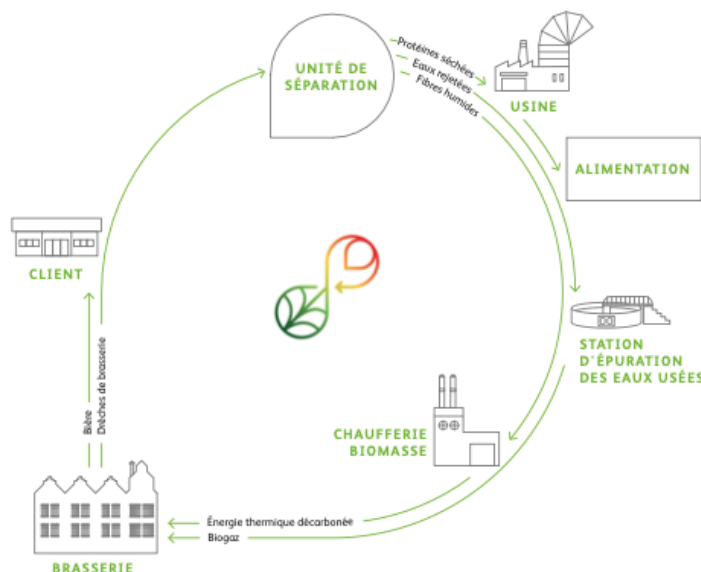
En partenariat avec Duynie, le groupe HEINEKEN lance Circle, un projet de valorisation des drêches issues du brassage de ses bières. Il s'agit de la première initiative mondiale de ce type, visant à réduire l'empreinte carbone de ses sites de production. Le projet sera installé à Mons-en-Barœul (59), dans la brasserie historique d'HEINEKEN en France, déjà pilote de nombreuses initiatives pour réduire l'impact environnemental de sa production.

La circularité au sein du processus de production : une étape supplémentaire pour atteindre zéro émission nette de carbone pour HEINEKEN

Ce projet s'inscrit dans le cadre de la feuille de route RSE d'HEINEKEN, « *Brassons un monde meilleur* », qui a pour ambition d'atteindre zéro émission nette de carbone sur l'ensemble de sa chaîne de valeur à horizon 2040 (sur les scopes 1,2 et 3)¹. Pour y parvenir, la circularité lors de la production de ses bières est clé. Cela passe par de nouvelles façons de valoriser l'un des coproduits issus du brassage : les drêches. D'autant plus que ce mélange formé par les résidus d'orge représente 85% du volume de co-produits généré par les brasseries HEINEKEN. A l'échelle de l'Union européenne, l'industrie de la bière en produit 3,5 millions de tonnes chaque année.

Concrètement, Circle repose sur une technologie innovante brevetée par [le groupe Duynie](#), partenaire de longue date du projet. C'est un cheminement dans un système composé de plusieurs mixeurs, centrifugeuses, décanteurs et presses, qui intervient après le brassage de la bière. Il permet de séparer les protéines et les fibres contenues dans les drêches. Une séparation propre, entièrement mécanique, sans solvants ni produits chimiques, qui autorise une double valorisation de ces coproduits :

- Les protéines sont raffinées pour préserver leur propriété et améliorer leur rendement en vue d'obtenir un produit final concentré à plus de 70%. La richesse et la pureté de ce produit permettent d'envisager plusieurs destinations agroalimentaires.
- Les fibres servent de combustibles pour produire de l'énergie biomasse sous forme de vapeur, réinjectée dans le processus de production en circuit fermé.



¹ Les scopes 1, 2, 3 désignent respectivement les émissions directes, les émissions indirectes liées aux consommations énergétiques et les autres émissions indirectes.

La brasserie de Mons-en-Barœul choisie pour être pilote de ce projet européen

Le site nordiste d'HEINEKEN, reconnu pour son engagement continu en matière d'initiatives environnementales, a été choisi pour accueillir le premier pilote de ce projet de circularité. Depuis 2008, la brasserie a déjà réussi à réduire sa consommation énergétique de 30% tout en maintenant le même niveau de production, augmentant en parallèle la part d'énergies renouvelables de 68% entre 2018 et 2023. L'ensemble de ses besoins en énergie est entièrement couvert par des Garanties d'Origine France, tant pour l'électricité que pour le biogaz. Enfin, depuis 1996, la brasserie traite systématiquement ses eaux usées en énergie, et des études sont en cours afin de récupérer les dernières eaux de rinçage des Clean-in-Place (CIP) en vue de les réutiliser comme premier rinçage lors du cycle suivant.

« Nous sommes très fiers que la France, et plus spécifiquement notre site historique de Mons-en-Barœul, ait été choisi pour implanter cette première mondiale. Nous sommes convaincus que cette initiative contribuera à réduire notre empreinte carbone et à promouvoir un cycle de production plus vertueux. Avec l'aide de notre partenaire Duynie, nous travaillons sur de nouvelles façons de travailler et d'influencer notre industrie. » déclare Pascal Gilet, Président de HEINEKEN France.

Le premier démonstrateur du projet Circle est en cours d'implémentation et sera pleinement opérationnel fin 2025 à Mons-en-Barœul. Des investissements conséquents ont été consentis pour bâtir les infrastructures nécessaires à la transformation de ce site de production stratégique qui, via Circle, vise à réduire de 50% ses émissions de CO₂ liées à l'utilisation d'énergies fossiles (gaz naturel, principalement), selon les dernières estimations. La valorisation des drêches devrait permettre d'économiser environ 20 000 tonnes² d'équivalent CO₂ sur le site d'ici 2025 – soit l'équivalent de 2 174 tours du monde en avion.

Un projet pionnier en France, qui a pour objectif d'être répliqué dans six autres brasseries du groupe HEINEKEN en Europe et à travers le monde

Pour aller encore plus loin, ce programme a pour ambition d'être déployé à plus grande échelle, sur six brasseries HEINEKEN à horizon 2027. A terme, le Groupe a la volonté d'étendre son initiative Circle au plus grand nombre de brasseries possible, en Europe et dans le monde.

« En tant que brasseur responsable, il est indispensable que nous contribuions à l'objectif affiché par la Commission européenne de réduire le coût énergétique de l'agro-industrie. Avec l'ambition de déployer Circle sur six sites HEINEKEN d'ici 2027, nous croyons fermement que ce projet peut opérer une bascule, et contribuer à la recherche de nouveaux moyens pour maximiser la circularité dans l'industrie brassicole, » souligne Glenn Caton, Président de HEINEKEN Europe.

Circle est la première illustration concrète du programme LIFE de la Commission européenne

Circle est la première application concrète des engagements pris par le Groupe HEINEKEN en avril 2022 dans le cadre de sa participation au [programme LIFE](#). Il s'agit d'un dispositif créé par l'Agence exécutive européenne pour le climat, les infrastructures et l'environnement (CINEA) et dédié au soutien de projets innovants, privés ou publics, qui œuvrent en faveur du climat. Plus spécifiquement, LIFE exige que certains projets bénéficiaires démontrent et promeuvent des méthodes, des approches techniques et innovantes pour atteindre les objectifs de l'Union Européenne en matière d'environnement. C'est à travers cet engagement qu'HEINEKEN lance son projet pilote sur la période 2022-2027, avec comme ambition de le déployer à plus grande échelle pour décarboner progressivement ses brasseries.

² Comprend les émissions du site et celles du transport des drêches commercialisées auprès des agriculteurs.



[Disclaimer] Ce projet bénéficie d'une subvention de l'Union européenne. Les points de vue et les opinions exprimés n'engagent que leurs auteurs et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou du programme LIFE. Ni l'Union européenne ni l'autorité responsable ne peuvent en être tenues pour responsables

Agence EDELMAN – Marie JOUAULT & Simon LOZACH
31, rue de Miromesnil - 75008 PARIS
06 11 15 96 13 / 06 32 26 41 56
heinekenFrance@edelman.com

HEINEKEN France - Gaëtan Labardin
2, rue des Martinets
92569 RUEIL-MALMAISON CEDEX
gaetan.labardin@heineken.fr

A propos de HEINEKEN France :

A la fois le 1er des brasseurs (1) et 1er des distributeurs de boissons (2), HEINEKEN France est un acteur économique majeur en France, à dimension internationale. Fort de 5 sites de production et de 71 centres de distribution, le Groupe compte plus de 3 700 collaborateurs, tant dans la production et la commercialisation de marques de bières prestigieuses (telles que Heineken®, Desperados® ou Affligem®) que dans la distribution de près de 6 000 références de boissons dans les cafés, hôtels, restaurants, à travers sa filiale France Boissons.

(1) HEINEKEN Entreprise, 1^{ère} entreprise nationale en volume de fabrication et de commercialisation de bières.

(2) France Boissons, 1^{ère} entreprise nationale en chiffre d'affaires, spécialisée dans la distribution de boissons pour la Consommation Hors Domicile