

BOUSSOLE DE LA DURABILITÉ



Responsabilité Sociétale des Entreprises
2023-2024



La responsabilité sociale des entreprises est au cœur de nos activités depuis des décennies.

3 **Notre mission**

5 **Homme**

10 **Société**

13 **Environnement**

17 **Produit**



HAACHT

BROUWERIJ
HAACHT
BRASSERIE



NOTRE MISSION

À la Brasserie Haacht, nous sommes parfaitement conscients de l'impact significatif de nos activités sur nos clients, nos fournisseurs, nos collaborateurs, la société et la planète.

Depuis des décennies, la Responsabilité Sociétale des Entreprises est au coeur de nos activités. La Brasserie Haacht est bien plus qu'une entreprise familiale qui brasse d'excellentes boissons. En effet, nous visons le progrès dans tous les éléments qui constituent l'écosystème de notre brasserie.

Notre vision de la durabilité repose sur quatre piliers d'égale importance : homme, société, environnement, produit. Nous encourageons la croissance et améliorons constamment nos processus d'exploitation afin de maintenir nos performances à long terme. Nous sommes conscients de la capacité limitée de la planète et respectons le monde d'aujourd'hui et de demain.



BOUSSOLE DE LA DURABILITÉ

Baudouin van der Kelen
CEO, Brasserie Haacht



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

NOTRE BOUSSOLE ?

Les dix-sept Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies constituent la boussole de toutes les activités de durabilité de la Brasserie Haacht.

Sur la base de ces ODD, nous avons distillé différents projets qui traduisent notre vision de la durabilité en actions concrètes axées sur quatre piliers : l'homme, la société, l'environnement et le produit.

Homme

Société

Environnement

Produit

LES ODD CIBLENT 3 OBJECTIFS PRINCIPAUX

1. Créer **une base et un cadre communs** pour des thèmes sociétaux formulés en termes concrets, avec des **objectifs** clairs axés sur l'horizon 2030.
2. Renforcer la **sensibilisation interne et externe** et contribuer à la mise en oeuvre de la stratégie, dans une optique **d'entrepreneuriat durable**.
3. Fournir un cadre permettant de suivre les **progrès** et d'en rendre compte en interne comme en externe.





HOMME

POLITIQUE DES RESSOURCES HUMAINES



Nos collaborateurs sont notre meilleur atout. Ce point de vue fondamental est la base de notre politique du personnel orientée vers l'humain. Équilibre mental, santé physique et bien-être au travail occupent une place centrale dans ce cadre. En tant qu'entreprise, la Brasserie Haacht s'efforce de créer un environnement de travail sain et de stimuler un dialogue constructif avec ses collaborateurs.

Pour nous, la responsabilité sociétale des entreprises va bien au-delà de notre programme de durabilité et des aspects écologiques purs. Le bien-être de nos collaborateurs représente un point d'attention permanent pour la Brasserie Haacht.

La différence par la formation et le coaching

Nous nous sommes fixé pour objectif à l'horizon 2025 que nos collaborateurs considèrent notre brasserie comme un **foyer chaleureux**, où ils ont le sentiment de faire partie d'une équipe qui transmet sa passion aux clients.

Nous proposons un coaching et soutenons nos collaborateurs avec des formations pour les aider à atteindre cet objectif. En 2023, nous avons rédigé un **plan de formation** annuel qui se poursuivra également en 2024. Ce parcours de formation se concentre principalement sur les éléments suivants :

- Santé, sécurité et environnement (HSE)
- Qualité
- Formation liée aux tâches
- Formation au leadership et à l'encadrement
- Développement de l'équipe
- Formation à la vente

En collaboration avec l'organisation sectorielle Alimento, nous assurons la **formation des plus de 55 ans**. Cette initiative s'inscrit dans le cadre de notre CCT d'entreprise sur le Travail faisable. Cette année, nous prévoyons une deuxième journée de formation pour le groupe cible des 55 à 62 ans et le groupe cible des 60 à 62 ans qui sont plus proches de la retraite. **La condition d'ancienneté pour les jours de fin de carrière** a été ramenée à 3 ans au lieu de 5, comme le prévoit le secteur, et ce sans proratisation pour l'année du départ à la retraite.

Nous proposons aux nouveaux collaborateurs un parcours d'accueil lorsqu'ils nous rejoignent. Nous organisons une journée d'accueil deux fois par mois. Et deux fois par an, nous invitons les nouveaux collègues pour une visite guidée de notre brasserie, en compagnie de leur famille.

Nous prenons également d'autres mesures concrètes pour faire de notre brasserie un foyer chaleureux pour tous nos collaborateurs. Nous avons par exemple étendu **l'assurance hospitalisation**. Nous avons aussi augmenté sensiblement l'intervention de l'employeur pour les déplacements domicile-travail durables, avec jusqu'à 100 % d'intervention dans les abonnements pour les transports en commun et une indemnité vélo de 0,32 €/km.



Nous continuons à proposer des places de stage, organisons des accompagnements de stages et de thèses notamment pour les étudiants de la KU Leuven et de la Haute école de Gand HoGent, coachons des étudiants en marketing à la Haute école UCLL et participons activement à la formation en gestion hôtelière à la Haute école VIVES.

ENQUÊTE ARPS-I

La Brasserie Haacht mise sur le travail faisable. Avec l'aide de notre service externe de prévention et de protection au travail, nous avons réalisé l'enquête ARPS-i ou « Analyse de Risques aspects psychosociaux ». Cette étude a sondé **le bien-être de nos collaborateurs** au travail. Lors de cette consultation, divers aspects tels que le stress, la charge de travail et les agressions au travail ont été abordés, mais aussi des points positifs tels que la satisfaction, le soutien social et le droit de parole.

Sur la base des résultats de cette enquête ARPS-i, quatre points d'action ont été définis afin d'améliorer le bien-être psychosocial des travailleurs :



PROMOUVOIR UN MODE DE VIE SAIN

Sous la bannière "Healthy@haacht", nous encourageons nos collaborateurs à adopter et promouvoir un mode de vie sain. Nous y parvenons grâce à diverses initiatives, notamment des conseils en matière de sevrage tabagique et la participation à des compétitions de course et de marche.

1. Améliorer la **convivialité** de l'intranet et étendre son offre **d'informations**.
2. Améliorer les communications sur le plan des formations afin de mieux évaluer les **besoins de formation** de tous les travailleurs.
3. Établir des rapports plus détaillés sur les heures supplémentaires par département pour **cartographier la charge de travail** pour les dirigeants.
4. Promouvoir les réunions entre équipes et stimuler les groupes de travail pour améliorer les **communications internes** et réduire la réflexion en silos.





WELLFIE

Dans le cadre de la convention collective de travail (CCT) travail faisable, nous avons étudié le bien-être physique et psychologique de nos collaborateurs à l'aide d'un questionnaire en ligne. Les résultats de ce « scan Wellfie » nous ont permis de mieux comprendre comment ils se sentent généralement au travail. C'est aussi sur cette base que nous avons établi notre plan d'action 2022-2024, articulé autour de cinq principes :

1. se concentrer sur la résilience mentale et la santé physique de nos collaborateurs en se souciant de l'ergonomie sur le lieu de travail et de la prévention des risques
2. investir dans l'engagement des collaborateurs et dans l'amplification du sentiment d'appartenance
3. développer, promouvoir et ancrer une culture de l'apprentissage en sensibilisant nos collaborateurs aux possibilités de développement professionnel et personnel au moyen d'un portefeuille de formations cohérent et d'un processus d'évaluation renouvelé
4. stimuler le leadership et promouvoir et diuser un style de communication fédérateur
5. renforcer l'image employeur afin de conserver les collaborateurs compétents et d'attirer de nouveaux talents.

COLLABORATEURS SENSIBILISÉS

Les économies d'eau et d'énergie sont une seconde nature pour nos 380 employés. Une campagne de sensibilisation, soutenue par le matériel promotionnel de mooimakers.be, incite à mettre un terme aux déchets sauvages sur notre site.

Outre les nombreuses réalisations sociales menées à bien dans la brasserie ces dernières décennies, nous nous penchons depuis plusieurs

années sur la mobilité de nos collaborateurs. Par de nombreux incitants, un abri à vélos plus grand et le doublement du nombre de bornes de charge pour vélos électriques, nous avons réussi à motiver 1 collègue sur 4 à choisir le vélo pour ses déplacements domicile-travail quotidiens.

"En 2023 aussi, nous continuerons à collaborer étroitement avec des entreprises de travail adapté, afin d'atteindre au moins 400 jours-hommes par an."





SOCIÉTÉ

TRAVAILLER ENSEMBLE ET RELIER

Le contexte sociétal dans lequel nous commercialisons nos bières, eaux, limonades et vins a considérablement évolué au fil des ans. La sensibilisation à la responsabilité sociétale des entreprises a fortement augmenté ces dernières années, tout comme l'engagement de la brasserie envers la société dont elle fait partie.

Cet engagement se traduit notamment par les efforts considérables que nous fournissons pour utiliser l'eau, les emballages et l'énergie de la manière la plus durable possible.

En 2023, nous avons isolé les toits de nos bâtiments qui ont également bénéficié d'une nouvelle couverture. Nous avons aussi investi dans de nouvelles cabines à haute tension. Nous nous sommes ainsi préparés à l'installation de panneaux photovoltaïques supplémentaires.



UN APERÇU DE NOS INITIATIVES

- Pendant un an, nous avons mis un immeuble inoccupé à la disposition de deux familles ukrainiennes qui avaient fui précédemment leur pays à cause de la guerre qui y sévit. La commune de Haacht nous a décerné à cet effet le titre de '**Duurzame Held**' (héros durable).
- Nos dons de produits permettent de soutenir les **banques alimentaires**, les organisations d'aide au quart-monde et l'association « Moeders voor Moeders ».
- Nous offrons une deuxième ou une troisième vie à notre mobilier HORECA de **seconde main** grâce aux circuits d'économie circulaire.
- Nous faisons don de nos anciennes sondes et autres dispositifs à des écoles à **des fins de formation**.
- En collaboration avec Hogeschool Vives, nous menons des recherches sur la transformation alimentaire alternative de nos sous-produits dans le cadre du projet « **Draf in galop** ».
- Nous soutenons par ailleurs aussi la recherche visant au développement de variétés de **houblon belges** par le biais du programme de sélection **HopBel**.
- Nous faisons don d'ordinateurs portables et de PC hors d'usage à **Digital For Youth**, qui les remet à neuf et les offre à des enfants et à des jeunes âgés de 6 à 25 ans afin de réduire la fracture numérique en Belgique.



SOUTIEN STRUCTUREL DE PROJETS SOCIÉTAUX

Depuis des années, nous contribuons à **Kom Op Tegen Kanker**.



Nous envisageons de lancer une **fondation SUPER 8**.

À l'occasion de nos 125 ans, nous avons organisé une Journée portes ouvertes. Nous avons accueilli les voisins du quartier pour faire la fête ensemble et trinquer à notre ancrage local.

Nous avons offert aux Banques alimentaires six réfrigérateurs vitrés et avons ainsi soutenu un de leurs concepts de magasin sur le terrain.

Lors de notre événement SUPER 8 Classic et de notre Journée portes ouvertes, nous avons organisé une action pour soutenir l'organisation **Te Gek!?**



**Te
Gek!?**

Te Gek!? (Trop fou !?) fait de la **santé mentale** un enjeu essentiel et défend la bonne santé mentale en Flandre pour que les personnes fragiles psychiquement puissent participer pleinement à la vie sociale, sans stigmatisation ni discrimination.





UTILISATION DURABLE DE L'EAU

Nous veillons en permanence à une utilisation moindre et plus efficace de l'eau. En tant qu'entreprise alimentaire, nous nous assurons de gérer l'eau de manière économique et responsable.

Depuis des dizaines d'années déjà, notre propre dispositif de captage des eaux souterraines et notre installation d'assainissement biologique des eaux usées nous permettent d'économiser l'eau que nous utilisons pour produire nos bières et nos boissons rafraîchissantes.

En 2023, nous avons installé deux filtres MBR afin d'améliorer considérablement la qualité de

notre eau épurée. Nous sommes également intervenus au niveau de l'égouttage pour que les eaux de pluie soient acheminées directement vers notre étang, ce qui réduit nos besoins énergétiques pour assainir et aérer l'eau.

Une partie de l'eau de pluie est récupérée dans une citerne de 5 000 litres près du garage pour alimenter le car wash.

De nombreux compteurs contrôlent ainsi en permanence la quantité d'eau utilisée au niveau de la production. Dès qu'une anomalie est détectée, nous cherchons à en déterminer la cause et nous résolvons le problème.

Notre brasserie étudie les possibilités techniques qui nous permettraient de réutiliser 65 % de nos eaux usées et de traitement, ce qui signifierait entre 20 à 50 % d'économies d'eau.



2/3 de nos blocs sanitaires ont déjà été équipés pour alimenter les chasses d'eau avec de l'eau de pluie et ce sera le cas pour tous les blocs sanitaires d'ici fin 2025.





ENVIRONNEMENT

NOUS N'AVONS QU'UNE SEULE PLANÈTE

En tant que brasseur de diverses boissons, nous utilisons bien entendu les matières premières et sources d'énergie que nous ore la planète. Tout au long de notre processus de production, du choix du matériau d'emballage à la manière d'emballer, de traiter, nettoyer, produire, transporter et recycler, nous évaluons constamment si nous tenons suffisamment compte de notre planète et de l'environnement dont fait partie notre écosystème.

Avec 8 autres brasseurs, nous avons signé le 'Green Deal' de notre secteur. Les objectifs qu'il énonce constituent depuis des années la référence pour nos processus opérationnels.



En 2023, nous avons également investi dans des bornes de recharge sur notre parking, car une grande partie de notre parc automobile est entre-temps passée à l'électrique (plus rapidement que prévu).

En 2024, nous remplacerons aussi de vieilles chaudières au mazout par des chaudières au gaz naturel à haut rendement et réutiliserons l'eau assainie pour le nettoyage.

De plus, nous travaillons de préférence avec des transporteurs locaux afin de limiter le kilométrage et les émissions.

Nous avons par ailleurs renouvelé notre convention énergétique (CE) avec le gouvernement flamand.

En 2023, nous avons utilisé la plateforme logicielle ClimateCamp pour cartographier notre empreinte carbone de manière exhaustive et transparente. Après analyse des données 2022 et 2023, nous allons fixer en 2024 des objectifs pour réduire progressivement notre empreinte carbone.

Ces dernières années, nous avons réalisé entre autres les investissements suivants pour que nos équipements restent à la pointe de la technologie.

- placement de convertisseurs de fréquence
- isolation des tuyauteries de production
- récupération de la chaleur de l'air comprimé pour l'évaporation du CO₂
- nouveaux compresseurs d'air comprimé équipés de sécheurs à haut rendement énergétique
- achat d'une centrifugeuse à haut rendement énergétique pour clarifier la bière avant la filtration
- application, dans les bureaux et les entrepôts, d'un éclairage LED et de détecteurs de mouvement



NOUVELLE CONVENTION ÉNERGÉTIQUE

Renouveler notre adhésion à la Convention Énergétique (CE) avec le gouvernement flamand nous permet de franchir un nouveau cap dans le cadre de l'amélioration de notre efficacité énergétique. En réduisant nos émissions de CO₂ et nos coûts énergétiques, nous contribuons activement à la réalisation des objectifs de la région flamande d'efficacité énergétique et carbone.

GREEN DEAL BRASSEURS

Ce Green Deal a pour objectif de prendre des initiatives concrètes visant à utiliser l'eau de façon plus durable dans le secteur brassicole. Cela, soit en réduisant la quantité d'eau utilisée, soit en limitant le captage d'eaux souterraines provenant de nappes vulnérables.

Non seulement l'eau constitue l'un des principaux ingrédients de la bière, mais elle est également une ressource importante pour son processus de brassage. Il s'agit de penser au nettoyage, au rinçage, à la production de vapeur, etc.

Outre l'établissement d'un plan énergie, l'adhésion à la convention énergétique implique également l'élaboration d'un plan climat. Le plan d'action de cet CE, qui sera prêt en avril 2023, proposera plusieurs mesures qui seront développées dans le plan énergie 2023-2026.

Pourquoi signer ce Green Deal en tant que brasserie ?

Le Green Deal offre un réseau d'apprentissage, encourage la réflexion avec les pouvoirs publics et conduit à une approche commune des éventuels points problématiques.

CONVENTION D'AUDIT ÉNERGÉTIQUE FLANDRE

La brasserie Haacht est membre de la Convention d'audit énergétique de Flandre. Il s'agit d'un engagement à investir chaque année dans des moyens de réduire les émissions de CO₂. Nous avons également signé la "Charte environnementale des entreprises de l'industrie alimentaire". Nous nous engageons ainsi à évaluer et à améliorer nos propres performances environnementales dans la mesure du possible.



PLAN D'ACTION 2024-2026

Les 20 % des principaux fournisseurs, qui représentent plus de 80 % des produits achetés, sont invités à remplir une enquête de durabilité dans le cadre de l'évaluation des fournisseurs. Nous exerçons ainsi une pression sur ces fournisseurs afin qu'ils fournissent des produits ou services durables.

Grâce aux investissements pour augmenter la capacité des compresseurs, nous récupérons plus de CO₂ issu de la fermentation. Nous devons ainsi acheter **50 % de CO₂ en moins**.

Un de nos deux condenseurs d'ammoniac les plus importants a été remplacé cette année. Cela représente une avancée majeure au niveau de la consommation d'énergie et d'eau. Une très bonne nouvelle, car un tel condenseur fonctionne jour et nuit pour maintenir les nombreux processus de refroidissement de la brasserie. Espérons que ce mastodonte tiendra aussi longtemps que le précédent...



20%

Réutilisation des eaux usées épurées

Réutiliser 20 % des effluents pour le nettoyage d'ici fin 2024

25%

Électrification de la flotte

25 % d'ici 2025

50%

Réutilisation de l'eau de pluie

D'ici fin 2024, l'ensemble des bloc sanitaires auront été transformés pour que les chasses d'eau fonctionnent à l'eau de pluie

100%

Énergie verte

À partir de 2023

-5%

Économies d'énergie

Au moins 5 % par rapport à 2023

CLIMATECAMP

Cette plateforme logicielle conviviale et innovante s'adresse principalement à l'industrie alimentaire et des boissons, et aux brasseries en particulier. Elle permet de cartographier, simplement et de manière détaillée, sa propre empreinte carbone, mais également celle de l'ensemble de la chaîne logistique.

ClimateCamp garantit un calcul plus précis des émissions, basé sur des données et des informations actualisées quant aux efforts de réduction d'émissions de CO₂ des fournisseurs. La plateforme nous renseigne également sur les objectifs des fournisseurs, et permet de rationaliser l'approche de réduction des émissions des organisations et d'automatiser l'établissement des rapports réglementaires.

La plateforme logicielle répond ainsi au durcissement de la réglementation en matière de rapports sur les émissions de gaz à effet de serre au sein de la chaîne logistique.



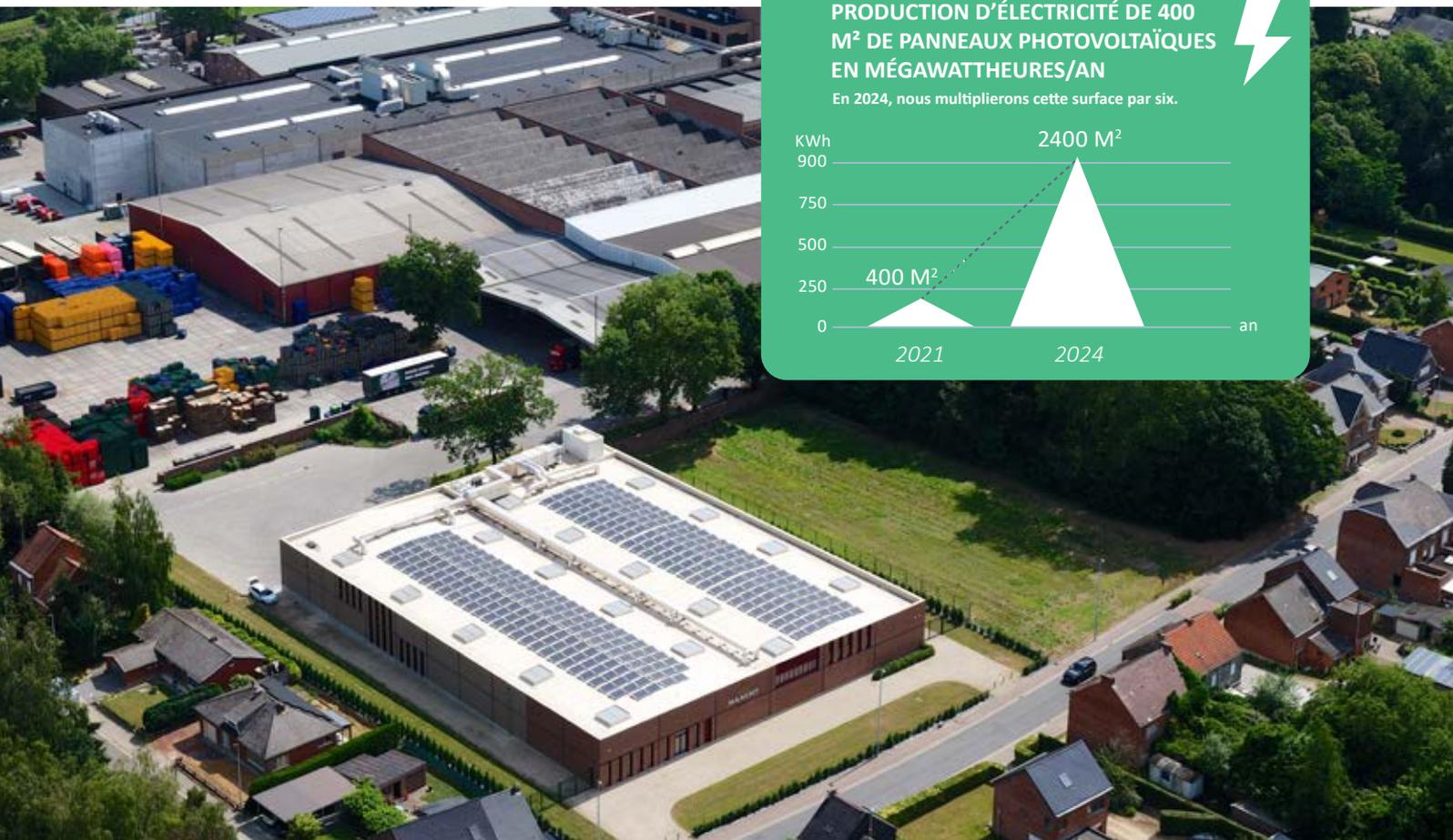
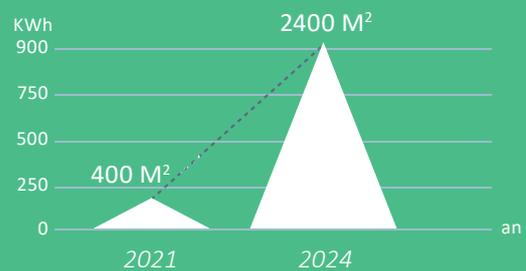
NOUVELLE CENTRIFUGEUSE SUR NOTRE PLUS GRANDE LIGNE DE FILTRATION

Nous avons récemment remplacé la centrifugeuse de notre plus grande ligne de filtration dans le département Fermentation-Layering-Filtration par un nouveau modèle à la pointe de la technologie. Outre une plus grande fiabilité opérationnelle, la nouvelle centrifugeuse offre une meilleure efficacité et consomme moins d'électricité. Parallèlement, nous avons installé une unité de refroidissement et acheté un système de circulation. Cela nous permet de capturer encore mieux la levure et de la revendre comme flux résiduel pour les aliments composés.



PRODUCTION D'ÉLECTRICITÉ DE 400 M² DE PANNEAUX PHOTOVOLTAÏQUES EN MÉGAWATTHEURES/AN

En 2024, nous multiplierons cette surface par six.





PRODUIT

DES PRODUITS DURABLES POUR DES CONSOMMATEURS CONSCIENTS



En tant que brasseur, nous produisons non seulement des bières et des vins, mais aussi un large assortiment d'eaux, de limonades et de cafés. Cela nous rend uniques dans le secteur. Dans le cadre du développement de produits, nous nous efforçons d'élargir notre portefeuille en accordant une attention particulière à la santé et au bien-être de tous.

Nous comprenons l'importance des boissons saines et d'une offre saine, et tenons compte du nombre de calories ainsi que de la teneur en sucre et en alcool. C'est sur cette vision que nous fondons notre stratégie d'avenir. En 2024, nous commercialiserons notamment deux bières sans alcool.

Cette année 2024 sera également l'occasion de revoir la collaboration avec nos partenaires chargés du traitement des déchets, en optant pour les méthodes les plus durables. Parallèlement, nous essaierons de regrouper encore davantage nos flux de déchets en 2024.

Nous cherchons également des alternatives plus durables pour les produits chimiques que nous utilisons et allons passer à des solvants non halogénés pour nos produits de nettoyage.

En outre, nous soutenons l'économie et l'emploi locaux et préférons acheter à proximité, ce qui nous permet de réduire les émissions de CO₂.



CARTON 100 % RECYCLÉ, CERTIFIÉ PEFC OU FSC

Depuis des années, nous utilisons du carton 100 % recyclé, certifié PEFC ou FSC pour nos emballages en carton. Ces écolabels européens garantissent que le carton provient de bois issu de forêts gérées de manière durable. Le papier et le carton que nous utilisons à la brasserie sont collectés séparément puis acheminés vers une papeterie où tous les composants indésirables tels que laque, agrafes, vernis, résidus de colle, plastique et corde sont éliminés. La pâte à papier est ensuite déshydratée, pressée et séchée.

Ainsi, nos vieux papiers et cartons sont transformés en nouveau carton d'emballage.



POLITIQUE DE DÉCHETS POUSSÉE



Nous séparons nos flux de déchets depuis des années. Avec pas moins de 22 conteneurs à déchets destinés chacun à un type de déchet différent présents sur notre site, nous appliquons une politique de tri très stricte.

Les sous-produits du processus de production, les drêches et les levures, sont amenés aux éleveurs locaux en tant que nourriture pour le bétail ou à des fabricants d'aliments composés.

Les boues d'épuration des eaux sont transportées vers des usines de fermentation ou de compostage. Ces boues étaient auparavant directement épandues sur les terres agricoles de la région, mais grâce à ce changement, nous n'avons plus besoin de doser la chaux, ce qui permet d'économiser environ 500 tonnes de chaux par an.

La Brasserie Haecht a également adhéré au Plan de Prévention des

Emballages de la fédération de l'industrie alimentaire belge Fevia. Ce plan de prévention regroupe différentes mesures relatives aux emballages, qui couvrent une période de trois ans.

Enfin, via notre affiliation à Fost Plus et Valipac, nous nous engageons pour la collecte sélective et le recyclage des emballages ménagers et industriels que nous mettons sur le marché.



NOTRE POLITIQUE D'EMBALLAGE

En tant que brasserie horeca, la Brasserie Haacht utilise principalement des fûts en inox et des casiers en polyéthylène à haute densité pour le transport de la bière et des boissons non alcoolisées. La capacité des fûts varie entre 15 et 50 litres, 30 litres constituant la norme.

Le grand avantage des fûts en inox est leur longue durée de vie, de 30 ans et plus. Nous révisons nos fûts en inox environ tous les dix ans. En plus des fûts, la Brasserie Haacht utilise des casiers pour le transport des bouteilles consignées. Les casiers en plastique suivent la tendance du marché et deviennent

toujours plus légers, plus robustes et plus durables.

Les casiers endommagés pendant le transport ou qui ont été exposés trop longtemps aux UV et se sont décolorés, sont recyclés en broyat. Ce broyat est réutilisé dans la production de nouveaux casiers.

La durée de vie moyenne d'une bouteille en verre réutilisable est de cinq à dix ans. En réglant correctement les machines, nous limitons au strict minimum la consommation d'eau et de détergent pour le rinçage des bouteilles.

Les emballages jetables, par contre, ne sont utilisés qu'une seule fois et sont ensuite retraités, ce qui entraîne des coûts de transport supplémentaires vers les parcs de tri et de recyclage. De plus, les emballages à usage unique augmentent la montagne de déchets, nécessitent beaucoup de matières premières et sont plus susceptibles de finir en déchets sauvages dans la nature.

Pour nos bières en papier d'aluminium, nous utilisons des plateaux hauts sans film d'emballage.



Des gobelets durables pour tous les événements

Nous souhaitons devenir la première brasserie à passer des gobelets en plastique aux gobelets en carton sans résidus de plastique.



Bouteilles consignées

Plus de 90% des produits proposés par la Brasserie Haacht sont conditionnés dans des bouteilles et des fûts consignés.





Brasserie Haacht

Provinciesteenweg 28

3190 Boortmeerbeek

Tel. : +32 (0) 16 60 15 01

www.haacht.com

info@haacht.com