



BOUSSOLE DE LA DURABILITÉ

2025 - 2026



3

Notre mission

5

Politique du personnel centrée sur l'humain

10

Collaborer et connecter

13

Nous n'avons qu'une seule planète

17

Produits durables

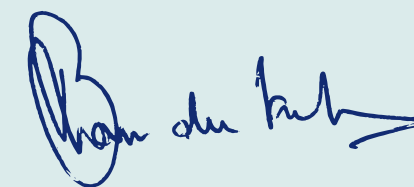
NOTRE MISSION

À la Brasserie Haacht, nous sommes pleinement conscients de l'impact important qu'ont nos activités sur nos clients, nos fournisseurs, nos collaborateurs, la société et la planète.

C'est la raison pour laquelle la responsabilité sociétale des entreprises est au cœur de nos activités depuis des décennies. La Brasserie Haacht est bien plus qu'une entreprise familiale qui brasse d'excellentes boissons, puisque nous entendons faire progresser tous les éléments qui forment l'écosystème de notre brasserie.

Notre vision de la durabilité repose sur quatre piliers : l'être humain, la société, l'environnement et le produit.

Nous encourageons la croissance et améliorons continuellement nos processus d'exploitation afin de perpétuer nos performances à long terme. Nous sommes pleinement conscients de la capacité limitée de la planète et respectons le monde d'aujourd'hui et de demain.



Boudewijn van der Kelen
CEO, Brasserie Haacht

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

NOTRE BOUSSOLE

Les dix-sept *Objectifs de Développement Durable* (ODD) des Nations Unies représentent le fil conducteur de l'ensemble des activités de durabilité au sein de la Brasserie Haacht.

C'est à partir de ces ODD que nous avons distillé différents projets qui traduisent notre vision de la durabilité en actions concrètes fondées sur les quatre piliers suivants :

ÊTRE HUMAIN

SOCIÉTÉ

ENVIRONNEMENT

PRODUIT

LES ODD POURSUIVENT TROIS OBJECTIFS

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



ÊTRE HUMAIN

POLITIQUE DU PERSONNEL CENTRÉE SUR L'HUMAIN

Nos collaborateurs sont notre meilleur atout. Ce point de vue fondamental constitue la base de notre politique du personnel axée sur l'équilibre mental, la santé physique et le bonheur au travail. En tant qu'entreprise, la Brasserie Haacht s'efforce de créer un environnement de travail sain, mais aussi d'initier 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 purement écologiques. Le bien-être des collaborateurs représente un point d'attention permanent pour la Brasserie Haacht.

La différence par la formation et le coaching

Nous avons pour objectif de parvenir à ce que tous 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 par le biais de formations pour les aider à atteindre cet objectif. Notre **plan de formation annuel** sera également maintenu en 2025. Ce parcours de formation se concentre principalement sur les éléments suivants :

- Santé, Sécurité et Environnement (SSE)
- Qualité
- Formations axées sur la fonction
- Formations en leadership
- Développement d'équipe
- Formations commerciales

Pour les employés, nous avons introduit un système d'horaires flexibles et élargi les possibilités de télétravail avec un deuxième jour de télétravail optionnel.

Outre les nombreuses réalisations sociales au sein de la brasserie au cours des dernières décennies, nous misons aussi depuis quelques années sur la mobilité de nos collaborateurs. Grâce à toute une série d'incitants, à un parking à vélos plus vaste et à deux fois plus de bornes de recharge pour vélos électriques, nous sommes déjà parvenus à convaincre 1 collaborateur sur 4 d'utiliser le vélo pour ses déplacements domicile-travail au quotidien. Cette approche sera encore soutenue en 2025 avec également le lancement d'un **programme de leasing de vélos**.

Les nouveaux collaborateurs bénéficient d'un parcours d'accueil lorsqu'ils nous rejoignent. Nous organisons une journée d'accueil deux fois par mois. Et nous invitons aussi deux fois par an les nouveaux collègues et leur famille pour une visite guidée de notre brasserie.

Nous avons déjà étendu l'**assurance hospitalisation** et 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.

COMMUNICATIONS INTERNES OUVERTES ET TRANSPARENTES

Nous prôtons des communications internes ouvertes, transparentes et claires en encourageant les interconnexions entre tous les collaborateurs et nos différents départements, et en soutenant et renforçant la proximité des managers et de l'équipe de direction. Nous trouvons important que chaque collègue se sente en pleine possession de ses moyens et puisse utiliser et développer pleinement ses talents et ses compétences.

Affichage dynamique

Plusieurs écrans d'information ont été installés à différents endroits de la brasserie pour informer nos collaborateurs sur l'actualité en général de la brasserie ainsi que sur les initiatives, projets et événements que nous organisons en interne ou en collaboration avec des partenaires externes.

L'utilisation de codes QR sur les écrans d'information permet également de faciliter l'accès aux canaux internes sur les smartphones.

Bornes interactives

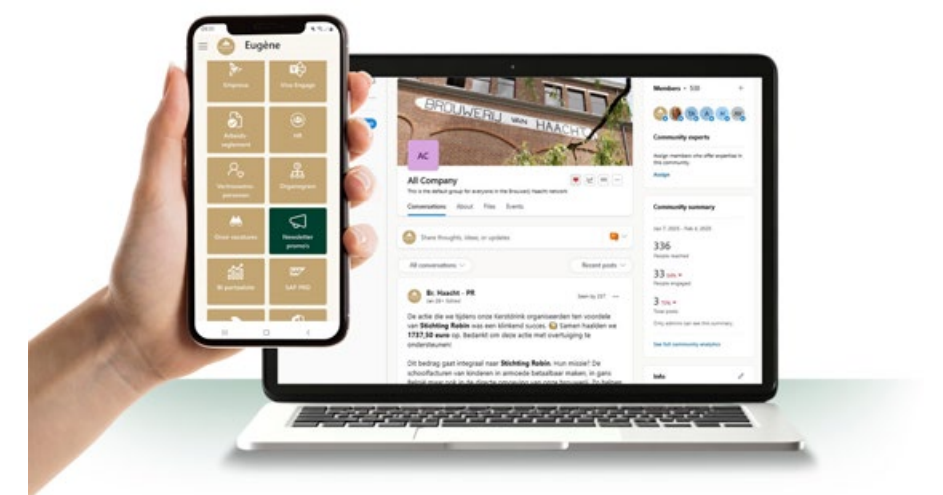
La brasserie a installé des bornes interactives à quatre endroits différents pour favoriser les communications numériques avec l'ensemble des collaborateurs. Ces bornes permettent aux collaborateurs d'accéder à leur boîte de messagerie, mais aussi aux canaux internes comme l'intranet Eugène et Viva Engage pour les messages, les documents et les informations internes. Elles sont destinées à un usage de courte durée et soumises à diverses consignes pour en garantir un usage responsable.

Management Updates

Tous les trois mois, nous prenons le temps d'informer nos team managers sur l'état de la situation au sein de notre brasserie dans le cadre de nos Management Updates. Nous y parlons de notre stratégie et de nos objectifs pour l'année en cours ainsi que de l'évolution des initiatives et projets stratégiques. Il s'agit d'une plateforme de discussion ouverte et transparente, qui permet notamment de discuter des meilleures pratiques, des leçons tirées et des succès de l'ensemble des départements de la brasserie.

Concertation opérationnelle et échange d'informations

La brasserie mise également sur une concertation opérationnelle transparente et éclairante à travers les « séances Bac à Bière », qui sont des moments de concertation quotidiens, mais aussi les « brew moments », des réunions d'équipe régulières principalement axées sur des entretiens de croissance et de développement personnels et l'amélioration de la collaboration générale et du bien-être de chaque collaborateur.





Électrification du parc automobile

Nous avons beaucoup investi ces dernières années dans notre parc automobile, qui est depuis en grande partie électrifié - et ce bien avant que cela ne soit imposé - et avons également équipé le parking du site de la brasserie de bornes de recharge. Nous étudions également la possibilité d'augmenter à court terme le nombre de bornes de recharge sur le parking de la *Brasserie Brouwershof*, en face de la Brasserie Haacht.

Accompagnement de stages et de thèses

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*.

Collaborateurs sensibilisés

Les économies d'eau et d'énergie sont une seconde nature pour nos 380 collaborateurs. Des collaborateurs que nous sensibilisons également à la gestion des déchets pour mettre un terme ensemble aux déchets sauvages sur notre site.



PROMOUVOIR UN MODE DE VIE SAIN

Notre programme « *Healthy@Haacht* » encourage nos collaborateurs à adopter et promouvoir un mode de vie sain. Cela passe par diverses initiatives, comme la mise en place d'une aide pour arrêter de fumer et la participation à des courses ou des marches.



« Notre collaboration avec les ateliers protégés sera également maintenue en 2025 avec au moins 400 jours-hommes par an. »

La Brasserie Haacht opte pour des tenues de travail durables

Nous avons choisi le fournisseur *Sixton* et plus précisément sa collection *Resolute* pour nos nouvelles chaussures de sécurité. Cette collection respecte non seulement les animaux, mais aussi l'environnement. Les chaussures ne contiennent ainsi pas de cuir, sont constituées de colles à base d'eau et sont fabriquées à partir de matériaux recyclés. Le matériau utilisé pour les doublures, semelles, lacets et étiquettes provient par exemple de bouteilles PET. Et depuis fin 2023, notre nouveau fournisseur de tenues de travail *Mascot* utilise exclusivement des matériaux durables. La politique de durabilité de Mascot n'est du reste pas uniquement tournée vers l'extérieur et vise également à offrir un environnement de travail agréable à ses propres collaborateurs.





COLLABORER ET CONNECTER

Le contexte sociétal dans lequel nous commercialisons nos bières, eaux, limonades et vins a considérablement évolué au fil des années. 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 nos efforts pour

utiliser l'eau, les emballages et l'énergie le plus durablement 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 afin de nous préparer à l'installation de panneaux photovoltaïques supplémentaires.



Nos principales initiatives

- Dons de produits aux **banques alimentaires**, à diverses organisations d'aide au quart-monde et à l'association « *Moeders voor Moeders* ».
- Deuxième voire troisième vie offerte à notre mobilier horeca de **seconde main** grâce aux circuits d'économie circulaire.
- Don de nos anciennes sondes et autres dispositifs à des écoles à **des fins de formation**.
- Recherche de modes d'intégration alternatifs de nos sous-produits dans l'alimentation en collaboration avec la Haute école Vives dans le cadre du projet « *Draf in galop* ».
- Soutien de la recherche pour le développement de variétés de houblon belges via le projet de sélection **HopBel**.



Soutien structurel de projets sociétaux

Robin

La **Fondation Robin** entend rendre abordables les factures scolaires des enfants qui vivent dans la précarité aux quatre coins de la Belgique mais aussi dans les environs de notre brasserie. Nous aidons ainsi les enfants vulnérables à retirer le maximum de leur parcours scolaire et à développer leurs talents.



Formation sur les angles morts

Avec notre camion, nous nous rendons dans des écoles de la région pour apprendre aux élèves de 5e et 6e primaires à adopter le bon comportement par rapport aux camions. De quoi, nous l'espérons, contribuer à plus de sécurité routière.



Digital for Youth

Digital For Youth se charge de collecter du matériel TIC et multimédia pour le réparer et lui offrir ainsi une seconde vie. Grâce à notre don d'ordinateurs portables, de PC, de smartphones, d'écrans et d'imprimantes, nous aidons les enfants et les jeunes passionnés de technologie en leur offrant les moyens de développer leurs compétences digitales. Et nous contribuons ainsi à réduire la fracture numérique pour les enfants et les jeunes.

ENVIRONNEMENT

NOUS N'AVONS QU'UNE SEULE PLANÈTE

En tant que brasseur, nous utilisons bien évidemment les matières premières et sources d'énergie que nous offre la planète. Tout au long de notre processus de production - du choix des matériaux d'emballage au mode d'emballage, de traitement, de nettoyage, de production, de transport et de recyclage - nous nous demandons constamment si nous tenons suffisamment compte de notre planète et de l'environnement dont fait partie notre écosystème.

En 2024, nous avons continué à remplacer les anciennes chaudières au mazout par des chaudières au gaz à haut rendement dans notre centre de services, nous avons installé des pompes à chaleur pour la fermentation dans les chambres chaudes et nous réutilisons de l'eau purifiée pour le nettoyage.

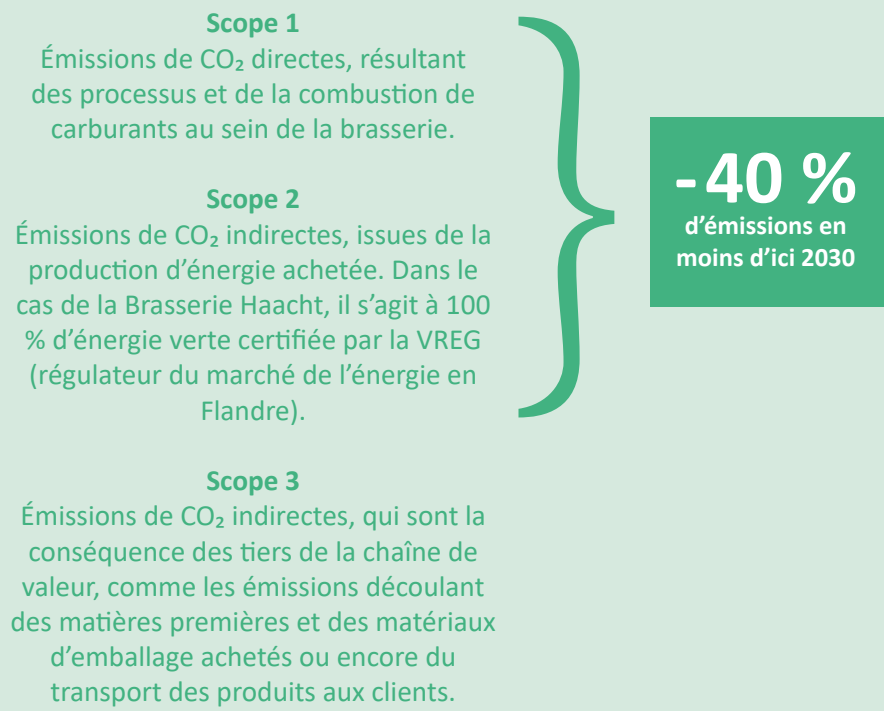
Nous privilégions par ailleurs les transporteurs locaux pour limiter le kilométrage et les émissions.

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

ClimateCamp

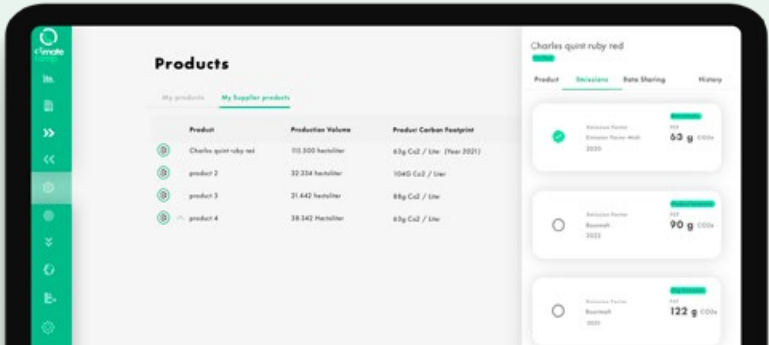
Nous utilisons *ClimateCamp*, une plateforme logicielle innovante et conviviale qui permet aux entreprises de cartographier leur empreinte carbone de manière détaillée, et ce, tant pour les émissions internes que pour les émissions de l'ensemble de la chaîne logistique. ClimateCamp est largement utilisée par le secteur de l'alimentation et des boissons, en particulier par les brasseries.

Le calcul de notre empreinte carbone tient compte des 3 scopes suivants :



ClimateCamp garantit un calcul plus précis des émissions, sur la base des données et informations actualisées quant aux efforts de réduction d'émissions de CO₂ des fournisseurs. Elle renseigne également sur les objectifs de réduction des fournisseurs, rationalise l'approche de réduction des émissions et automatise l'établissement des rapports réglementaires.

ClimateCamp permet ainsi aux organisations de mieux répondre à la réglementation toujours plus stricte concernant les rapports sur les émissions de gaz à effet de serre sur la chaîne logistique.



Aperçu de nos investissements ces dernières années pour maintenir nos équipements 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
- Installation d'un compresseur de CO₂ ultrapuissant et optimisation des processus pour récupérer plus de CO₂
- Achat d'un nouveau compresseur à air comprimé équipé de sécheurs économes en énergie
- Achat d'une centrifugeuse économe en énergie pour clarifier la bière avant la filtration
- Installation, dans les bureaux et les entrepôts, d'un éclairage LED et de détecteurs de mouvement.
- D'ici fin 2025, nous voulons électrifier entièrement notre parc de voitures particulières, rechargeables sur les bornes installées sur notre parking.
- Installation de 1 080 panneaux photovoltaïques supplémentaires pour une production totale d'énergie verte de 604 000 kWh par an.

Nouvelle convention énergétique

Le renouvellement de notre adhésion à la **Convention Énergétique** (CE) avec le gouvernement flamand nous permet de franchir de nouvelles étapes dans 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 en matière d'efficacité énergétique et carbone.

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 cette CE, qui a été finalisé en avril 2023, propose plusieurs mesures qui seront développées dans le plan énergie 2023-2026.

Le **projet TETRA** encourage la collaboration entre les entreprises, les hautes écoles et les universités.

Notre brasserie participe dans ce cadre à la recherche de techniques « LowBoil » pour permettre une cuisson à une température moins élevée pendant le processus de brassage, le tout de manière économe en énergie et sans perte de qualité.

Nous avons aussi signé la « Charte environnementale des entreprises de l'industrie alimentaire » pour évaluer et, si possible, améliorer nos performances environnementales.





Utilisation durable de l'eau

Nous veillons en permanence à utiliser moins d'eau et à la réutiliser plus efficacement. En tant qu'entreprise alimentaire, nous cherchons à utiliser l'eau de manière responsable et parcimonieuse.

Notre propre dispositif de captage des eaux souterraines et notre installation d'assainissement biologique des eaux usées nous permettent depuis des dizaines d'années déjà d'économiser l'eau que nous utilisons pour produire

nos bières et nos boissons rafraîchissantes.

En 2023, nous avons installé deux filtres MBR pour 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 en permanence la quantité d'eau utilisée au niveau des départements de production. Dès qu'une anomalie est détectée, nous cherchons à en déterminer la cause et résolvons le problème.



Nous nous efforçons au maximum de réutiliser l'eau de pluie pour les chasses d'eau de nos blocs sanitaires.

Notre brasserie étudie les possibilités technologiques qui nous permettraient de réutiliser 65 % de nos eaux usées et de processus, ce qui signifierait une économie d'eau allant de 20 à 50 %.



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 pour qu'ils proposent des produits ou services durables.

Grâce à des investissements dans de nouveaux systèmes d'exploitation et solutions pour augmenter la capacité des compresseurs, nous récupérerons plus de CO₂ issu de la fermentation. Nous devons ainsi acheter 15 % de CO₂ en moins.



100 %

Électrification du parc automobile
100 % d'ici fin 2025



50 %

Réutilisation de l'eau de pluie
D'ici fin 2025, la moitié de nos blocs sanitaires auront été transformés afin que leurs chasses d'eau puissent fonctionner sur l'eau de pluie.



100 %

Énergie 100 % verte
certifiée par la VREG
Depuis 2023



-5 %

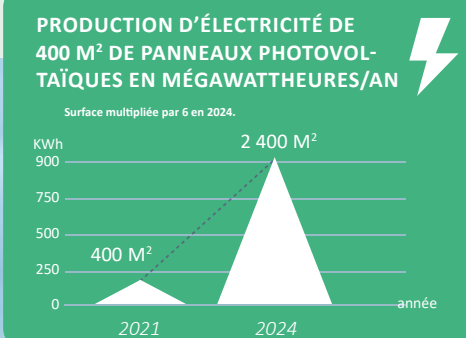
Économies d'énergie
Au moins 5 % par rapport à 2024

Notre parc solaire s'est considérablement agrandi

Après un examen approfondi, nous avons d'abord rénové et isolé les toits qui en avaient besoin, ce qui a permis non seulement d'améliorer le PEB, mais aussi d'augmenter la durabilité de nos bâtiments.

Afin d'être prêts pour l'avenir et d'exploiter au mieux l'énergie verte produite par ce parc solaire, nous avons placé de nouvelles cabines à haute tension et remis notre réseau haute tension à niveau.

Nous avons installé 1 080 panneaux photovoltaïques supplémentaires sur les toits de l'entrepôt, du département HST, de la menuiserie et de l'unité de mise en bouteille. Nous disposons ainsi au total de 1 638 panneaux, qui génèrent chaque année 604 000 kWh, ce qui correspond à la consommation de 120 ménages.





PRODUIT

DES PRODUITS DURABLES POUR DES CONSOMMATEURS RESPONSABLES

Nous ne produisons pas seulement des bières et des vins, mais aussi un large assortiment d'eaux, de limonades et de cafés, ce qui fait de nous un acteur unique dans le secteur. Tous les produits que nous développons pour élargir notre portefeuille tiennent compte de la santé et du bien-être de tous.

Nous sommes conscients de l'importance de proposer 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 repose notre stratégie d'avenir. Une stratégie qui prévoit notamment la poursuite de la commercialisation de nos bières sans alcool et sans sucre: SUPER 8 Flandrien 0.0 et SUPER 8 Rouge 0.0.

Cette année 2025 sera également l'occasion de revoir la collaboration avec nos partenaires chargés du traitement des déchets, en optant pour les méthodes les plus durables. Nous essaierons également de regrouper davantage nos flux

de déchets et de trouver des entreprises spécialisées dans le traitement des déchets.

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

Notre politique d'exportation vise principalement les marchés belge, néerlandais et français, plutôt que l'autre bout du monde. Des ventes « à nos portes » qui nous permettent de limiter nos émissions de CO₂ tout en contrôlant au mieux notre empreinte écologique.



Politique de déchets rigoureuse



Nous séparons nos flux de déchets depuis de nombreuses années. Nous appliquons une politique de tri stricte avec pas moins de 22 conteneurs différents pour tous les types de déchets.

Les sous-produits du processus de production, les drêches et les levures sont fournis aux agriculteurs locaux pour nourrir leur bétail ou à des fabricants d'aliments composés. Les boues d'épuration des eaux sont

transportées vers des usines de fermentation ou de compostage. Avant, ces boues étaient épandues directement sur les champs de la région. Mais grâce à ce changement, nous ne devons plus doser la chaux, ce qui permet d'économiser environ 500 tonnes de chaux par an.

La Brasserie Haacht a également adhéré au Plan de Prévention des Emballages de la fédération de l'industrie alimentaire belge *Fevia*.

Ce plan de prévention comprend différentes mesures relatives aux emballages, qui sont prévues sur une période de trois ans.

Enfin, nous nous engageons, via notre affiliation à *Fost Plus* et *Valipac*, à collecter et recycler de manière sélective les 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, la norme étant de 30 litres.

Le grand avantage des fûts en inox est leur longue durée de vie de 30 ans, voire plus. Nous prévoyons une révision de nos fûts en inox tous les dix ans environ. En plus des fûts, la Brasserie Haacht utilise également 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 décolorés en raison d'une exposition prolongée aux UV sont recyclés en broyat, qui est réutilisé pour 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 supplémentaires puisqu'ils doivent être transportés vers les parcs de tri et de recyclage. Les emballages à usage unique augmentent par ailleurs la montagne de déchets, nécessitent beaucoup de matières premières et sont plus susceptibles de finir en déchets sauvages dans la nature. Pour nos cannettes de bière, nous utilisons des plateaux hauts bords, sans film en plastique.



Bouteilles consignées

Plus de 90 % des boissons proposées par la Brasserie Haacht sont conditionnées

dans des fûts et bouteilles consignées. Nous récupérons et nettoyons nous-mêmes nos matériaux en verre : nous garantissons ainsi la qualité et la durabilité de nos bouteilles réutilisables.

Carton 100 % recyclé, certifié PEFC ou FSC

Nous utilisons depuis des années 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 comme la peinture, les agrafes, le vernis, les résidus de colle, le plastique et la corde sont éliminés. La pâte à papier est ensuite déshydratée, pressée et séchée.

Voilà comment nos vieux papiers et cartons sont transformés en nouveau carton d'emballage.

Le remplacement de nos « O-packs » par des « clips » plus petits nous permet aussi de réduire considérablement la quantité de carton utilisé.





Brasserie Haacht

Provinciesteenweg 28

3190 Boortmeerbeek

+32 (0) 16 60 15 01

www.haacht.com

info@haacht.com