

A close-up photograph of a hand holding a single stalk of wheat. The hand is positioned in the center-left of the frame, with fingers gently gripping the grain. The background is a vast field of golden wheat stalks, some in sharp focus and others blurred, creating a sense of depth. The lighting is warm and natural, suggesting a sunny day in a rural setting.

DECK & DONOHUE

Bières de sens

RAPPORT DE MISSION 2025

ENTREPRISE À MISSION

Deck & Donohue a **fêté en 2025 ses 5 ans en tant qu'entreprise à mission.** Comme chaque année, nous publions ce rapport qui revient sur nos engagements, nos accomplissements et nos axes d'amélioration.

UNE ENTREPRISE À MISSION, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Par défaut, une entreprise existe pour générer du profit. Une entreprise à mission ajoute à l'idée de profit des objectifs sociétaux et environnementaux. Ceux-ci sont inscrits dans les statuts de l'entreprise et soumis à un audit externe. Cela permet d'affirmer et d'approfondir l'engagement, au-delà de bonnes intentions ou d'effets d'annonces.

NOTRE MISSION

Créer des expériences gustatives inspirantes: porteuses de sens et créatrices de liens.

NOS OBJECTIFS

Nous voulons que notre entreprise joue un rôle social et environnemental positif en valorisant des modes d'approvisionnement, de production et de consommation responsables et durables via 3 axes de travail:

1. Soutien à la **transition agroécologique**, valorisation des **filières locales**, **empreinte environnementale** de production minimisée;
2. **Croissance partagée**: transparence, formation, responsabilisation, partage de la valeur avec notre équipe;
3. Promotion d'une **consommation saine et responsable**, génératrice de plaisir, de lien social et de questionnement, et sensibilisation aux enjeux environnementaux et sociaux auprès de l'ensemble de notre éco-système.



NOTRE MISSION EN 2025

2025 a été une année difficile: beaucoup de nos clients souffrent d'une consommation en berne et d'une désaffection des bars et restaurants, qui peut les faire baisser en gamme sur des produits comme la bière; certains concurrents souffrent et redoublent d'agressivité tarifaire pour gagner des parts de marché, ou survivre quelques mois de plus; l'époque est au wellness, que certains opposent à une consommation même modérée d'alcool.

Dans ce contexte difficile, notre mission reste plus que jamais la boussole de notre action. Et si les difficultés conjoncturelles peuvent nous faire ralentir, notre direction reste inchangée.

Nous réaffirmons notre conviction que manger et boire sont des plaisirs simples et universels, qui nous rapprochent les uns des autres. Que nous voulons brasser des bières génératrices de plaisir, de lien social et de questionnement, dans le cadre d'une consommation saine et responsable.

Nous réaffirmons notre conviction qu'une entreprise à mission doit proposer de nouveaux partages de la valeur, et savoir renoncer à du profit pour créer des équilibres harmonieux et durables avec l'ensemble de ses parties prenantes. Créer de la valeur sans l'accaparer. Notre rapport 2025 suit ce fil rouge pour rendre notre mission la plus explicite possible.

Bonne lecture!

Thomas Deck



NOS ACCOMPLISSEMENTS ET OBJECTIFS

La tâche à accomplir pour créer et faire vivre une entreprise ayant une contribution positive à la société et à l'environnement est colossale : il y a toujours mieux à faire, des sujets à creuser, des choses qui ne vont pas. L'ampleur de la tâche peut parfois

décourager, et les critiques de l'entreprise engagée ont toujours la possibilité facile de mettre le doigt sur ce qui ne va pas pour dénigrer l'ensemble d'une démarche de progrès. Ne nous laissons pas abattre par ce cynisme et cette facilité!

2025

- 3% de malt bio ultralocal
- 90% de houblon français
- Réduire encore le turnover
- Réemployer 10% de nos bouteilles

2026

- 80% de malt bio ultralocal
- 90% de houblons bio français
- Une équipe sereine et engagée
- Réemployer 12% de nos bouteilles

2027

- 90% de malt bio ultralocal
- 100% houblons bio français
- Une équipe sereine et engagée
- Réemployer 20% de nos bouteilles



BIO ET LOCAL, C'EST LA BASE

Une bière locale, qu'est ce que c'est ?
Pas juste une bière brassée dans les environs !

Est-ce qu'on peut être une bière locale sans
approvisionnements locaux ?

Est-ce que cela a du sens de vendre une
démarche locale aujourd'hui sans être bio ?

Pour nous, clairement non !

**Pour nous, une démarche bio et locale,
c'est la base.**

Rayon de 30km autour de
Bonneuil : 90% de nos bières
ont été livrées dans ce rayon
autour de notre brasserie en 2023

**BONNEUIL-
SUR-MARNE**



LUMIGNY (77)

c'est là que pousse notre orge
bio ultra local !



PITHIVIERS

La majorité de nos céréales 100%
françaises et bio sont maltées ici



ALSACE

88% de notre houblon
provient d'Alsace

EN 2025



100%
DE NOS BIÈRES
CERTIFIÉES BIO



100%
DE MALTS BIO



100%
DE HOUBLON BIO
EUROPÉEN,
90% FRANÇAIS



LE MALT LE PLUS LOCAL POSSIBLE

Le malt, c'est le principal ingrédient de la bière. On en utilise environ 200g par litre de bière. C'est le résultat de la transformation de céréales, en général de l'orge. Notre malt est 100% bio depuis 2019, garanti 100% français depuis 2020, mais il n'existait pas de filière plus locale, malgré la grande production céréalière en Île-de-France.

LE MALT LE PLUS LOCAL POSSIBLE

En 2022, nous avons mis en place une filière de malt bio ultra locale avec 5 agriculteurs de Seine et Marne dont les champs sont situés à moins de 50km de la brasserie. Cela permet d'ancrer nos bières dans leur territoire, et de fournir un débouché mieux rémunéré pour les agriculteurs. Notre objectif est que ces filières permettent de couvrir 90% de nos besoins en malt d'ici à 2027.

POURQUOI PAS 100%?

Chaque recette de bière va utiliser 1 à plusieurs malts différents. Le malt de base dit "pils" est le même dans toutes les recettes, et des malts spéciaux, caramélisés, torrifiés, vont ensuite donner la typicité à chaque bière. Ce malt pils représente de l'ordre de 90% de nos approvisionnements. Les malts spéciaux représentent de faibles quantités et nous n'aurons pas d'ici 2027 la taille critique pour utiliser uniquement des malts locaux pour ces malts.

2024-2025, ANNÉE CATASTROPHIQUE

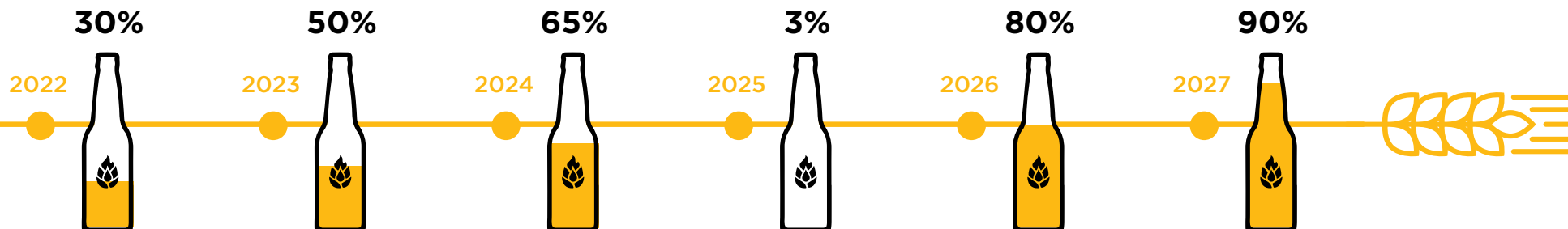
Nous brassons chaque année avec les céréales récoltées l'année précédente. Les récoltes 2024 ont été catastrophiques et ne nous ont pas permis de sécuriser des quantités suffisantes d'orge pour réaliser nos lots de maltage en 2025.

CRÉATION D'UNE FILIÈRE DE MALT BIO ULTRALOCAL

d'agriculteurs à moins de 50km de la brasserie.



Découvrez les acteurs de cette filière.



MALT ULTRALOCAL: BILAN 2025

Nous brassons avec les céréales récoltées l'année précédente. Les récoltes ont été bonnes en 2025 et nous avons pu sécuriser les volumes prévus initialement:

- 135T de malt (3 lots) auprès de notre première filière implantée depuis 2022.
- 45 T de malt (1 lot) auprès d'une deuxième filière amorcée en 2025

Malheureusement, l'orge de la deuxième filière a été endommagée postérieurement à la récolte et n'a pas pu être transformé en malt.

Le malt ultralocal devrait couvrir 80% de nos besoins pour 2026.

DU MALT ULTRALOCAL DANS LA MAJORITE DE NOS BIERES

En 2026, toutes les bières à l'exception de Pilsner D seront brassées avec du malt ultralocal. Indigo IPA sera même brassée à 99% avec du malt ultralocal.

LE PARTAGE DE LA VALEUR



Pour nous, le partage “par défaut” de la valeur dans notre métier est déséquilibré et défavorable aux agriculteurs. Dans le cadre de notre mission, notre travail de filière cherche à corriger cela de plusieurs façons:

- les prix sont déterminés par les agriculteurs
- ils évoluent selon les rendements observés en Ile-de-France, réduisant l'exposition à des aléas internationaux
- les agriculteurs ne sont plus fournisseurs d'une malterie, ils en deviennent les clients; en vendant du malt et non plus juste de l'orge, ils remontent dans la chaîne de valeur





PAROLES DES AGRICULTEURS



Rémi Seingier

« Si cette charte permet d'essaimer et de donner des idées à d'autres groupes d'agriculteurs/brasseurs, j'en serais ravi ! »



Samuel Poisson

« L'année culturale 24-25 s'est avérée un peu plus sereine pour nous que les précédentes, particulièrement ardues pour les productions céréalières. La récolte d'orge cette année, plus généreuse que les précédentes, nous permet de nous approcher un peu plus de notre objectif de fournir la brasserie tout au long de l'année. Notre petite équipe s'améliore en termes de coordination et de logistique, et j'apprécie toujours autant travailler avec elle. En contraste avec l'époque de peur et de violence que nous traversons, ce travail en bonne intelligence m'apparaît très réconfortant. »



Anselme de la Brunetiere

« Cette filière de transformation est une vraie plus-value pour notre production d'orge brassicole. Cela nous permet de déguster une vraie bière francilienne en agriculture biologique avec Deck et Donohue. »



Anne-Charlotte et Sylvain Rivière-Beaugrand

« Nous sommes extrêmement fiers de ce partenariat, vertueux de la graine à la chope. Nous contribuons à un produit de grande qualité gustative et environnementale, en étant véritablement considéré, sur un pied d'égalité avec la brasserie, comme un maillon essentiel de cette chaîne. »



LE HOUBLON LE PLUS LOCAL POSSIBLE

Le houblon est une plante grimpante dont on utilise les fleurs en brassage. Les fleurs de houblon confèrent à la fois l'amertume et son côté aromatique à la bière. On utilise environ 5g de houblon par litre de bière.

Nous avons défini l'objectif d'atteindre 100% de houblon bio français en 2027. Notre objectif de proximité est moins fort que pour le malt car le houblon est moins lourd (5g vs. 200g de malt par litre de bière) et parce que la production ultralocale est moins développée.

En 2025, 90% du malt que nous avons utilisé était bio et français et nous sommes bien engagés pour atteindre l'objectif de 100% en 2027.

Cela a nécessité un travail d'adaptation de nos recettes au fil des ans, pour travailler exclusivement avec les variétés disponibles en bio et en France. Un des chantiers pour les années à venir sera d'identifier de nouvelles variétés cultivables localement et en bio et d'encourager leur culture, pour garantir une diversité de saveurs dans l'élaboration de nouvelles recettes.

Au-delà du malt et du houblon, nous essayons au maximum d'utiliser des ingrédients locaux pour nos bières: les potirons de notre bière d'automne sont bios et viennent de la Ferme des Prés Neufs, à 25km de la brasserie.



	2019	2024	2025	2026	2027
PART DE HOUBLON BIO	0%	100%	100%	100%	100%
PART DE HOUBLON EUROPÉENS	40%	100%	100%	100%	100%
PART DE HOUBLONS FRANÇAIS	25%	84%	90%	90%	100%



Cueillette à la HOUF,
La Houblonnière Francilienne

FAIRE VIVRE LA MISSION AU SEIN DE L'ÉQUIPE

Nous voulons offrir des conditions de travail épanouissantes et stimulantes, en conjuguant au quotidien l'exigence et la bienveillance. Nous prenons également des engagements concrets sur la répartition de la valeur entre l'entreprise et ses salariés.



LE PARTAGE DE LA VALEUR

Nous cherchons à avoir un impact positif sur le partage de la valeur avec notre équipe:

DES COMPLÉMENTS ANCRÉS DANS NOTRE MISSION:

Notre programme d'expériences gustatives permet à chaque membre de notre équipe de dépenser jusqu'à 150 euros par mois chez des clients de la brasserie, pour vivre des expériences gustatives, au cœur de notre mission.

DES SALAIRES MINIMUMS ENCADRÉS, ET INDEXÉS:

Ce sont souvent les salaires les plus faibles qui ont le moins de levier dans les négociations salariales à l'embauche. En nous engageant à un salaire minimum au moins 15% supérieur au SMIC et en donnant systématiquement l'opportunité d'heures supplémentaires pour les plus bas salaires, nous cherchons à corriger en partie cela. En indexant les salaires sur l'inflation, nous nous engageons à préserver le partage de la valeur avec nos salariés.

UN PARTAGE DES RÉSULTATS:

Nous avons mis en place un plan d'intéressement en 2022. L'intéressement représente 3% de la croissance du chiffre d'affaires en valeur, dans la limite de 10% de l'EBE. Si l'entreprise grandit de manière rentable, jusqu'à 10% du résultat est partagé avec l'équipe. Pour l'exercice 2025, l'intéressement sera effectif pour la première fois, avec un intéressement individuel de 620 euros par salarié.

RÉDUIRE LE TURNOVER

En 2022, le turnover atteignait 50% au sein de l'équipe. Malgré une satisfaction déclarée (4.2 sur 5 dans notre sondage de satisfaction), quelque chose ne fonctionnait pas. Ceux qui restaient se sentaient bien, mais notre modèle n'arrivait pas à intégrer un collaborateur sur deux: notre travail sur le partage de la valeur ne suffisait pas.

Au cours des 3 dernières années nous avons entrepris un travail de structuration RH pour renforcer la sérénité et l'épanouissement au sein de l'équipe:

- création de fiches de poste détaillées
- structuration des processus de recrutement plans d'intégrations personnalisés
- coaching et formation au management, pour le dirigeant et les managers
- gros efforts de formation en 2025: 24 formations (16K)

L'idée est d'être clair sur nos attentes dès le recrutement, pour maximiser les chances d'une intégration réussie. Et d'accompagner les salariés dans leur progression, avec une approche managériale professionnelle.

	2022	2023	2024	2025
DÉPARTS 👤→	9	7	6	6
→ 👤 ARRIVÉES	9	6	6	6

Le turnover a été réduit à 30% au cours des deux dernières années. Cela peut sembler élevé, au regard de la moyenne nationale à 15% mais cela s'explique par l'évolution de notre modèle d'activité au cours des dernières années: nous avons basculé d'un modèle appuyé sur la livraison en direct à un modèle appuyé sur des partenaires distributeurs, qui a occasionné des départs dans les fonctions logistiques, et des recrutements dans les fonctions marketing et commerciales.



«Ce que j'aime dans mon poste, c'est de transformer des idées en bières concrètes. On teste, on ajuste, on avance sans cesse avec toujours l'envie de proposer quelque chose de bon et de cohérent avec nos engagements.»

Fabio Aprile
Chef brasseur



«J'aime l'ambiance dans l'équipe, on est tous liés les uns aux autres et chacun a un rôle important. Mon travail est très concret, et ça fait toujours quelque chose de retrouver chez nos clients des bières que j'ai moi-même conditionnées.»

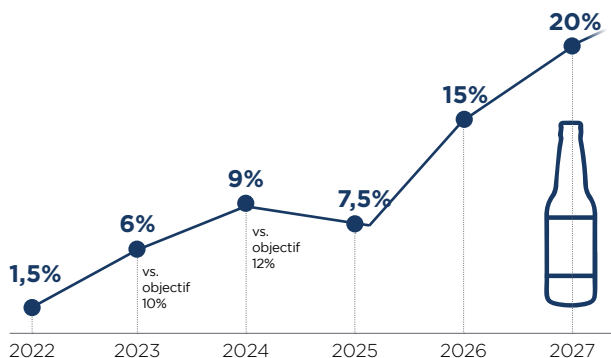
Henriques Freitas

LE RÉEMPLOI

Depuis 2020, nous travaillons pour remettre le réemploi au goût du jour. Nous avons commencé en récupérant et lavant des bouteilles “classiques”, qui peuvent être réutilisées jusqu’à 7 fois (contre 70 fois pour des bouteilles de réemploi). Nous avons expérimenté cela auprès de magasins avec peu de succès, puis nous sommes tournés vers le CHR, qui avait plus l’habitude du réemploi.

Depuis 2024, nous utilisons des caisses et des bouteilles dédiées au réemploi pour une meilleure lisibilité, et proposons systématiquement notre best seller Indigo IPA en bouteille réemployable en CHR. Nous proposons également l’intégralité de notre gamme en réemploi via le distributeur spécialisé Azade.

PART DES BOUTEILLES RÉUTILISÉES



EN 2025:

Les freins restent nombreux et le taux d’adoption du réemploi plafonne à 50% chez nos distributeurs et clients CHR. Le manque de place et la complexité logistiques sont les principaux points bloquants évoqués.

Nous avons mis en place un partenariat avec Haut La Consigne pour permettre le réemploi de nos bouteilles en magasins via des points de collecte mutualisés. Nos bières sont désormais certifiées France Consigne et peuvent être rapportées dans tous les points de collecte adhérents.

La mutualisation était le point bloquant principal pour les magasins, et nous sommes optimistes sur le potentiel de montée en puissance du réemploi pour les années à venir!

Nous avons commencé à réemployer les bouteilles 75cl en complément des 33cl, ce qui élargit nos perspectives de réemploi pour les années à venir.

LE PARTAGE DE LA VALEUR



La production et le recyclage du verre, c’est historiquement **40% de notre empreinte carbone**. C’est repousser sur la collectivité une partie de l’impact de nos produits. C’est ce que nous cherchons à corriger en promouvant le réemploi, et en acceptant les coûts qui y sont liés.



L'ALCOOL

La consommation excessive d'alcool a des impacts indéniables sur la santé. La responsabilité des brasseurs est d'éviter ces excès, en favorisant des produits faibles en alcool, et en prônant la modération.

Nous ne considérons pas aujourd'hui que nos produits renforcent les risques de consommation excessive d'alcool, mais nous restons vigilants sur cette thématique.

Nous avons déjà fixé une limite à 7% que nous ne voulions pas dépasser pour nos bières. En 2026, nous avons approfondi cette démarche en travaillant sur:

- **une bière sans alcool**, lancée début 2026. Nous n'avons pas trouvé jusqu'à présent de solution technique conciliant nos attentes en termes de goût et d'empreinte de production (bio, ingrédients français). Cela a été chose faite en 2025 et nous avons lancé notre première bière sans alcool (0.5%), certifiée bio et brassée avec des ingrédients 100% français.
- **la réduction du degré d'alcool** de notre Indigo IPA de 6.5% à 6%, effective en avril 2026



DES ENGAGEMENTS DÉMONTRÉS

Nous croyons aux démarches de certification qui viennent démontrer des engagements. Nous sommes persuadés que la valeur de démonstration est supérieure aux limites inhérentes à chaque modèle de certification. En complément de notre engagement en tant qu'entreprise à mission, nous avons obtenu la certification B Corp en 2022, renouvelée en 2025, et avons obtenu la certification PME+ en 2025.

CERTIFICATION B CORP

B Corp est un label à la renommée internationale. Progressiste et exigeant, il reconnaît les bonnes pratiques des entreprises en termes d'impact social, sociétal et environnemental, et dessine un chemin de progrès et de transformation au cœur de leur modèle d'affaires. B Corp fédère près de 10 000 entreprises dans le monde dont 500 en France.



CERTIFICATION PME+

PME+ est le label RSE des entreprises françaises à taille humaine, fournisseurs de la distribution, engagées en faveur de pratiques plus éthiques et responsables. Le label PME+ est attribué après un contrôle annuel effectué par Ecocert environnement, selon un référentiel issu de la norme ISO 26000. PME+ fédère 250 PME françaises.



COMITÉ DE SUIVI DE NOTRE MISSION



Thomas Deck,
président



Sophie Naudé,
directrice de production



Thomas Salmon,
chef des ventes CHR



Sandrine Olive,
membre indépendante

SUIVEZ NOUS!



WWW.DECK-DONOHUE.FR