RAPPORT DE MISSION 2022

DECK & DONOHUE

Bières de sens

UNE MISSION, POURQUOI ?

En 2020, Deck & Donohue est devenu Entreprise à Mission. À ce titre, nous présentons pour la troisième année un rapport de mission qui revient sur nos engagements, nos accomplissements et nos axes de travail et de progrès. Comme l'an dernier, ce rapport fera l'objet d'un audit par un organisme externe accrédité.

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

Une entreprise à mission est une entreprise qui intègre dans ses statuts une mission, une raison d'être et des objectifs sociétaux et environnementaux. Par défaut, une entreprise existe pour générer du profit. Une entreprise à mission ajoute à l'idée de profit des objectifs sociétaux et environnementaux.

Le fait d'inscrire ces objectifs dans les statuts de l'entreprise et de les soumettre à un audit externe est une manière d'affirmer et d'approfondir l'engagement, pour aller au-delà des bonnes intentions ou des effets d'annonces green.

POURQUOI C'EST IMPORTANT POUR NOUS

L'ère de l'abondance et du « toujours plus » a créé de graves déséquilibres sociaux et environnementaux sans fondamentalement rapprocher notre société de l'idée du bonheur. Il nous semble urgent de repenser notre modèle dans la direction d'une « sobriété heureuse » pour reprendre les mots de Pierre Rabhi qui nous a quitté en 2021.

Il nous semble urgent de repenser notre modèle dans la direction d'une « sobriété heureuse »

Pour ce faire, face à l'action politique très décrédibilisée, au temps associatif souvent lent et à l'action individuelle qui peut sembler vaine, nous sommes convaincus que les entreprises peuvent être des leviers d'actions efficaces pour créer un impact social et environnemental positif. À la fois dans la manière d'organiser le travail pour leurs équipes, leurs liens avec leurs partenaires et fournisseurs, dans les produits qu'elles proposent à leurs clients et dans l'utilisation qu'elles font de leurs profits.

Le challenge est de taille car les entreprises sont bien les principales responsables de la situation actuelle. Nous sommes convaincus que l'entreprise ne naît pas cynique mais qu'elle le devient. Notre ambition, démesurée peut être, en tant qu'entreprise à mission est de lutter contre ce cynisme pour tourner l'entreprise vers une action positive et utile, sans oublier le profit, mais sans en faire l'alpha et l'omega de nos décisions et de notre quotidien.

Thomas Deck

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.

NOS ACCOMPLISSEMENTS 2022 ET OBJECTIFS 2023

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 !

2022	2023
☑ Développement d'une filière de malt bio ultra locale	☐ • Passer de 30% à 50% de malt bio ultra-local • Passer de 90% à 100% de houblons européens
☑ • Indexation des salaires sur l'inflation • Mise en place d'un système d'intéressement pour notre équipe	☐ Travail sur la réduction du turnover
☑ • Certification B Corp • 35 000 bouteilles réemployées	☐ 80 000 bouteilles réemployées

BIO ET LOCAL, C'EST LA BASE

L'univers de la bière artisanale est en pleine ébullition depuis plus de dix ans, mais les contours de « l'artisanal » et du « local » restent malheureusement flous et il peut être difficile pour les consommateurs de s'y retrouver. Pour nous, une démarche bio et locale, c'est la base.
Est-ce qu'on peut être une bière locale sans approvisionnements locaux ? Pour nous, évidemment non !
Est-ce que cela a du sens de vendre une démarche locale dans la bière aujourd'hui sans être bio ? Pour nous, clairement non !

EN 2022

100%
DE NOS BIÈRES CERTIFIÉES BIO

100%
DE MALTS BIO

100%
DE HOUBLONS BIO

LES MONTS GARDÉS
Nous donnons nos drèches de brasserie à la ferme des Monts Gardés depuis 2014 ! Elles sont utilisées pour alimenter les animaux et enrichir les sols

BONNEUIL-SUR-MARNE

Rayon de 30km autour de Bonneuil : 97% de nos bières ont été livrées dans ce rayon autour de notre brasserie en 2021

LUMIGNY (77)
C'est là que pousse une partie de l'orge bio et ultralocal qu'on pourra utiliser fin 2022

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

ALSACE
35% de notre houblon provient d'Alsace (67% en 2022) et 90% provient d'Europe

CRÉATION D'UNE FILIÈRE DE MALT BIO ULTRALOCAL

4 agriculteurs à moins de **50km** de la brasserie qui couvrent **25%** de nos besoins annuels.

SOUTIEN À LA TRANSITION AGRO-ECOLOGIQUE

Le malt de céréales et le houblon sont les deux principaux ingrédients de la bière, avec l'eau.

LE MALT

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 : l'orge est trempée dans de l'eau pour la faire germer, puis la sécher à plus ou moins haute température et plus ou moins longtemps. Le malt permet d'obtenir le sucre nécessaire à la fermentation ; il confère également sa couleur à la bière et une partie de son goût. 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. En 2021, nous avons commencé à utiliser du du blé cru bio en provenance d'une ferme de Seine et Marne : si du malt tracé n'est pas disponible, des céréales crues sont disponibles ! On ne peut pas se passer de malt par contre, et le blé cru bio représentait à peine 10% de la recette de L'Aube notre bière blanche.

LE MALT LE PLUS LOCAL POSSIBLE

En 2022, nous avons mis en place une filière de malt bio ultra locale avec 4 agriculteurs de Seine et Marne dont les champs sont situés à moins de 50km de la brasserie. Leur orge ultra-locale couvrent 30% de nos besoins annuels et l'objectif est de dépasser les 50% pour la récolte 2023. Cela permet d'ancrer nos bières dans leur territoire, et de fournir un débouché mieux rémunéré pour les agriculteurs.

CONCRÈTEMENT :
la brasserie s'engage à acheter l'intégralité des récoltes aux 4 agriculteurs à un prix déterminé à l'avance, supérieur de 10% au prix de marché. Les agriculteurs font réaliser le maltage et nous vendent le malt. La filière se veut ouverte et « contrôlée » par les agriculteurs qui peuvent la faire grandir avec nous, mais aussi avec d'autres brasseurs. La filière permet d'augmenter la rémunération des agriculteurs d'au moins 20% par rapport à un débouché classique (meilleur prix proposé et récupération d'une partie de la marge lié au maltage grâce à l'engagement d'acquérir toute la récolte).

LA FERME DES MONTS GARDÉS

Par ailleurs, nous travaillons depuis le début de la brasserie avec la Ferme des Monts Gardés, pionnière de l'agroforesterie en Ile de France, en leur fournissant gracieusement nos drèches (résidus de céréales suite au brassage) pour l'alimentation de leurs animaux et l'enrichissement des sols. Le transport de ces résidus coûte 1500 euros par mois à l'entreprise.

SOUTIEN À LA TRANSITION AGRO-ECOLOGIQUE

LE HOUBLON

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.

LA PROVENANCE DE NOTRE HOUBLON

Pour le houblon, nous travaillons depuis le début avec la coopérative du houblon d'Alsace pour environ 40% de nos approvisionnements et nous avons lancé un grand chantier pour rapatrier en France et transformer en bio nos approvisionnements en houblons à partir de 2019. La problématique de filière rend les évolutions longues, car il faut donner aux planteurs de houblon de la visibilité sur plusieurs années pour justifier qu'ils passent leur production en bio.

AUTOUR DU HOUBLON

Nous considérons que l'enjeu principal pour le houblon est de rapprocher nos approvisionnements et de les rendre bio. Le fait de les rendre franciliens viendra plus tard car il n'y a pas aujourd'hui de culture de houblon significative en Île de France et que le développement de filière se fait dans la durée et nécessite la fédération de nombreux acteurs. En 2022 à nouveau, nous avons brassé notre « bière de récolte » avec du houblon bio francilien, cueilli par notre équipe !

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 Courances, à 50km de la brasserie. Les plantes de notre saison de cueillette sont bio et viennent de Lumigny, à 50Km de la brasserie.

Cueillette à la HOUF, La Houblonnière Francilienne

2021

86% de houblon Européen

34% d'origine France

73% DE HOUBLON BIO

2022

87% Européen

67% d'origine France

96% DE HOUBLON BIO

2023 ET APRÈS

89% Européen

52% d'origine France

100% DE HOUBLON BIO

EMPREINTE DE PRODUCTION MINIMISÉE

BILAN CARBONE

En 2022, nous avons réalisé notre bilan carbone, scope 3. La brasserie a généré 545 tonnes d'émission de CO2 équivalent en 2021, correspondant à :

1.6kg CO2 equivalent/litre pour la bière vendue en bouteille en verre

0.6kg CO2 equivalent/litre pour la bière vendue en fût.

LE VERRE

Le verre représente 48% de nos émissions totales ! Nous sommes convaincus que le réemploi de bouteilles est la solution la plus efficace pour réduire cet impact, on vous en parle en page 11.

Nous utilisons près de 200 tonnes de verre par an. Nous travaillions avec un fournisseur allemand depuis 2014, puis avec Verallia en 2022 pour bénéficier de verre produit à moins de 100km de la brasserie. Pour 2023, Verallia a annoncé des hausses de prix de 49%, malgré un bénéfice à un niveau record tant en valeur qu'en % en 2022. Nous avons jugé, c'est discutable bien sûr, que ce n'était pas à la petite entreprise sans bénéfice que nous sommes de payer un supplément à l'entreprise avide et profiteuse et travaillons à nouveau avec notre fournisseur allemand, qui a proposé une hausse moindre.

INDICATEURS D'EMPREINTE DE PRODUCTION

Nous mesurons notre impact pour nous efforcer de le réduire

	2021	2022	2023
CONSOMMATION EAU (LITRE PAR LITRE DE BIÈRE)	5,4 L	5,2 L	5L
CONSOMMATION ÉLECTRICITÉ (KWH PAR HECTOLITRE)	33 KWH	25 KWH	25 KWH/HL
CONSOMMATION GAZ (KWH PAR HECTOLITRE)	4,4 KWH/HL	3,3 KWH/HL	3,3 KWH/HL
CONSOMMATION CO2 (KG/HL)*	2,3 KG	1,7 KG	1,5 KG
PART DE FÛTS INOX RÉUTILISABLE	96%	97%	100%
IPART DE BOUTEILLES RÉUTILISÉES	0%	1.5%	7.5%
IMPACT CARBONE DU TRANSPORT DE NOS BIÈRES (KG/HL)**	4.8KG	4.9KG	4.8KG

* La fermentation de bière est une activité génératrice de CO2. Nos cuves de fermentation pressurisées nous permettent de conserver la majeure partie de ce CO2 pour la carbonatation de nos bières, réduisant ainsi nos émissions de CO2 dans l'atmosphère. Nous achetons néanmoins une part de CO2 pour compléter nos besoins en pétillance, que nous cherchons à réduire au maximum.

** Le transport de nos bières vers nos clients est également un enjeu environnemental important. Notre approche commerciale privilégiant un développement local nous a permis en 2022 encore de livrer 90% de nos bières dans un rayon de 30 kilomètres autour de notre brasserie. Le transport représente aujourd'hui moins de 6% de nos émissions carbone.

UNE CROISSANCE PARTAGÉE

Une entreprise qui se préoccuperait de l'environnement mais oublierait l'humain n'aurait pas de sens. En 2022, nous avons poursuivi les mêmes principes que par le passé.

SALAIRE MINIMUM

Le salaire horaire minimum pratiqué au sein de la brasserie est supérieur de 10% au SMIC. Comme nous proposons des emplois à temps plein et avec heures supplémentaires, le salaire minimum mensuel au sein de la brasserie est supérieur de 25% au SMIC mensuel. L'écart entre la rémunération la plus basse et la plus haute au sein de l'entreprise est de 2.6x. À titre de comparaison, les règles de l'économie sociale et solidaire prévoient un écart maximal de 7.

INDEXATION DES SALAIRES

En 2022, face à la brutalité de l'inflation, nous avons mis en place une indexation annuelle des salaires sur la base de l'inflation. Ainsi au 1er avril 2023, **les salaires ont été revalorisé de 5.2% pour tous les salariés** justifiant d'un an de présence.

INTÉRESSEMENT

Nous avons signé **un accord d'intéressement en 2022 pour approfondir l'idée de croissance partagée.** Les termes de notre accord sont les suivants : l'intéressement représente 3% de la croissance du CA d'une année à l'autre, dans la limite de 10% de l'EBE. L'intéressement est réparti de manière égale au sein de l'équipe. Malheureusement, le contexte inflationniste 2022 et l'absence d'EBE positif fait qu'il n'y aura pas de versement d'intéressement au titre de 2022.

EXPÉRIENCES GUSTATIVES

Nous sommes fiers de travailler avec de beaux clients et mettons l'expérience gustative au cœur de notre mission : **chaque mois chaque membre de l'équipe dispose d'un budget de 150 euros pour visiter nos clients,** cela permet à chacun de vivre pleinement la mission de l'entreprise et avoir un lien privilégié avec nos clients autour du goût.

SATISFACTION DES EMPLOYÉS ET TURNOVER

Si notre sondage annuel montre un épanouissement de l'équipe avec une note de 4.6/5 à la question « Êtes vous épanouis aujourd'hui chez Deck & Donohue », nous constatons un turnover important : il y a eu 9 départs et 9 arrivées au cours de l'année sur une équipe de 17 personnes. Pour 2023, nous voulons **concentrer nos efforts sur la réduction du turnover au sein de l'équipe,** garant d'une meilleure cohésion et d'une plus grande sérénité au sein de l'équipe. Cela passe par davantage d'encadrement de l'équipe, via des recrutements dédiés, et un meilleur accompagnement tout au long de l'année.

PAR AILLEURS, NOUS POURSUIVONS NOS EFFORTS :

– En termes de parité :
la brasserie compte 18 personnes à fin 2022, dont 7 femmes.
– En proposant des embauches systématiques en CDI et en n'accueillant pas plus de 3 stagiaires en même temps (c'est la loi !)

PROMOTION D'UNE CONSOMMATION RESPONSABLE ET DURABLE

Nous sommes producteurs d'alcool et avons à ce titre une responsabilité en faveur d'une consommation équilibrée et de prévention contre l'alcoolisme.

• Nos bières ont des degrés alcooliques entre 4 et 6.5% et nous ne souhaitons pas brasser des bières fortes dans lesquelles la quête d'alcool prend parfois le dessus sur la quête de goût..

• Nous avons créé en 2020 « ricochet » une gamme de boissons rafraîchissantes pour proposer une expérience gustative sans alcool dans le respect de notre mission.

En 2022, avons lancé « ricochet rhubarbe sureau » une boisson **sans alcool**

- **100% francilienne**
- **100% bio**
- ingrédients provenant de **moins de 100km** autour de la brasserie

[FOCUS] RICOCHET

Pour notre gamme de boissons rafraîchissantes sans alcool « ricochet », nous avons fait les choix suivants :

• un niveau de sucre 2 à 3x moins élevé que les sodas classiques pour cette gamme.

• le miel bio et local comme élément sucrant

• l'utilisation d'ingrédients naturels que nous transformons nous-mêmes, sans utilisation d'arômes.

Certes, nous utilisons des citrons qui viennent de Sicile et du gingembre qui vient du Pérou, mais nous sommes fiers d'avoir pu « relocaliser » l'approvisionnement en élément sucrant. Nous promouvons une approche sensée et équilibrée, essayant d'éviter le repli sur soi (nous buvons beaucoup de café et mangeons beaucoup de chocolat) et le cynisme : trop de boissons revendiquées « artisanales » utilisent des proportions de sucre élevées, souvent du sirop d'agave, ayant voyagé des milliers de kilomètres, et sont produites à base d'arômes par des sous-traitants spécialisés : ce n'est pas notre vision de l'artisanat moderne !

Aussi 2% du CA généré par ricochet est reversé à des associations pour la promotion de l'agroforesterie en Ile de France.

PROMOTION D'UNE CONSOMMATION RESPONSABLE ET DURABLE

[FOCUS] RÉEMPLOI DE BOUTEILLES

Nous avons gagné un appel à projet de l'Union Européenne sur le réemploi de bouteilles et nous avons pu lancer un projet pilote de récupération de bouteilles vides pour leur nettoyage et leur réutilisation en 2021.

Le réemploi est au cœur de notre mission dans la dimension «consommation responsable et durable». On utilise environ 150 tonnes de verre par an! Cette démarche ne va pas sans difficultés et sans coûts :

– Pour que le lavage des bouteilles fonctionne, nous avons dû changer toutes nos étiquettes qui sont désormais hydrosolubles : c'est moins beau quand il y a de l'humidité, mais cela permet de réutiliser les bouteilles.

– En 2022, Nous avons payé jusqu'à 60% plus cher nos bouteilles réemployées que nos bouteilles neuves : nous espérons que ce chiffre va baisser avec la professionnalisation de la filière de lavage, mais cela reste un vrai engagement sonnant et trébuchant!

Notre objectif 2022 était 40 000 bouteilles et nous ne l'avons pas atteint, notamment en raison d'un manque de caisse de récupération de bouteilles, qui ont empêché une partie de nos clients de nous rendre des bouteilles. L'organisation logistique de la récupération doit également être fluidifiée pour que le programme vive et se développe. **Pour 2023, nous voulons plus que doubler notre réemploi, qui représenterait alors 7% de nos bouteilles.** Cela passe notamment par l'investissement dans 500 caisses de récupération, (6K€).

CERTIFICATION B CORP

Entreprise B® Certifiée

Nous sommes fiers d'avoir obtenu la certification B Corp en 2022. Cette certification internationale répond aux standards les plus élevés en matière de performances sociales, sociétales et environnementales. La certification démontre nos engagements élevés sur les normes sociales et environnementales et s'inscrit résolument dans une démarche de progrès et de transparence.
L'audit réalisé par B Lab couvre plus de 200 questions couvrant notamment les aspects de gouvernance, l'équipe, l'ensemble des parties prenantes et l'impact environnemental. **Nous avons obtenu la note de 97.8, bien au-delà du score minimal pour obtenir la certification qui est de 80.**

Pour nous ce processus de certification est très complémentaire du statut d'entreprise à mission. Dans la démarche de transparence et de progrès défendue par B Corp™, les résultats de l'audit sont consultables sur le site B Corp™.

SENSIBILISATION ET CONCLUSION

Nous avons pour ambition d'inspirer d'autres entreprises à rejoindre la démarche d'entreprise à mission et à s'engager au niveau social et environnemental. Nous pensons que ce travail sera d'autant plus efficace quand nous aurons su pleinement progresser sur nos différents objectifs.
On essaiera de faire plus et mieux l'an prochain!

SUIVEZ NOUS! ricochet

COMITÉ DE SUIVI DE NOTRE MISSION

Thomas Deck
Fondateur
et dirigeant de
Deck & Donohue

Sophie Naudé,
responsable de
production

Marie-Amélie
Assié, directrice
des opérations