



DECK & DONOHUE

Bières de sens

RAPPORT DE MISSION 2023

UNE MISSION, POURQUOI ?

Deck & Donohue est entreprise à mission depuis 2020. Nous publions notre 4^e 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 ».

Et pour cela, 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. Notre

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

ambition, démesurée peut être, en tant qu'entreprise à mission, est de lutter contre une forme de cynisme généralisé pour **tourner l'entreprise vers une action positive et utile**, sans oublier le profit, gage de pérennité, 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 2023 ET OBJECTIFS 2024

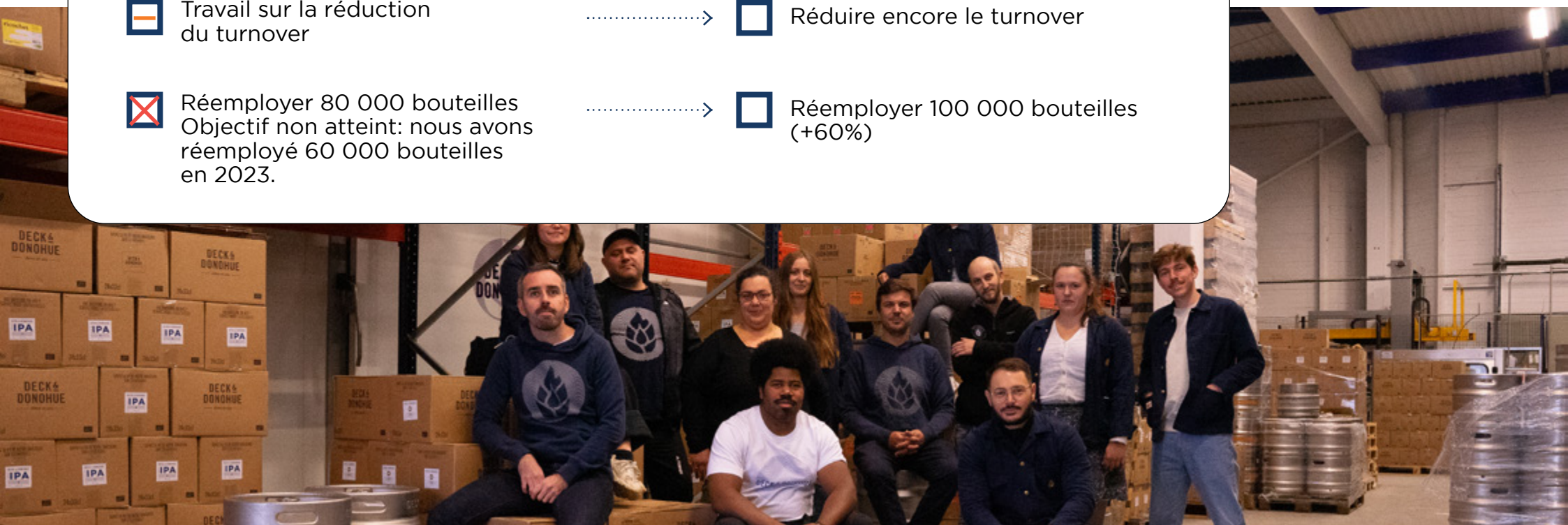
2023

- Passer de 30 à 50% de malt bio ultra local
- Passer de 90 à 100% de houblon européen
- Travail sur la réduction du turnover
- Réemployer 80 000 bouteilles
Objectif non atteint: nous avons réemployé 60 000 bouteilles en 2023.

2024

-> Passer de 50 à 65% de malt bio ultra local
-> Préparer un passage à 100% de houblon français d'ici 2026
-> Réduire encore le turnover
-> Réemployer 100 000 bouteilles (+60%)

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!



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!

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 : 92% de nos bières ont été livrées dans ce rayon autour de notre brasserie en 2023



PITHIVIERS

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



LUMIGNY (77)

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

ALSACE

70% de notre houblon provient d'Alsace (60% en 2022)



EN 2023



100%
DE NOS BIÈRES
CERTIFIÉES BIO



100%
DE MALTS BIO



100%
DE HOUBLONS
BIO



CRÉATION D'UNE FILIÈRE DE MALT BIO ULTRALOCAL

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



Découvrez les acteurs de cette filière.



SOUTIEN À LA TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE

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 Ile-de-France. En 2021, nous avons commencé à utiliser 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 5 agriculteurs de Seine et Marne dont les champs sont situés à moins de 50km de la brasserie. Leur orge ultra-locale couvre 50% de nos besoins annuels et l'objectif

est de dépasser les 90% d'ici à 2027. 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 5 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'acquiescer 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 800 euros par mois à l'entreprise.

FEUILLE DE ROUTE MALT LOCAL 2027

On veut atteindre 90% de malt ultra-local dans nos bières d'ici 2027.

Cela passe par la mise en place de plusieurs groupements d'agriculteurs.

Pour donner plus de lisibilité à notre filière locale, on a décidé de **concentrer l'utilisation de nos malts ultra-locaux dans 3 bières** pour le moment: Indigo IPA, Mission Pale Ale et Cuvée des Moissons.

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 réaliser nos propres lots ultra-locaux sur certaines de ces variétés. Nous concentrons nos efforts sur le malt principal.

CREER PLUSIEURS FILIERES

La première filière actuellement en place a représenté 45t de céréales en année 1, puis 90 t en année 2 et 135 t en année 3. Elle a regroupé 4, puis 5, puis 6 agriculteurs. Chaque agriculteur ne peut allouer qu'une part limitée de ses surfaces à une culture donnée comme l'orge pour assurer un bon assolement. Il faut donc regrouper de nouveaux agriculteurs pour faire grandir la filière, mais cela crée davantage d'enjeux de coordination, de logistique etc. Nous imaginons ainsi plutôt créer plusieurs filières générant de l'ordre de 135 t par an plutôt que de faire grandir une filière unique. D'ici à 2027, ce seraient 5 ou 6 filières qui seront mises en

place et près de 300 ha de cultures bio, à moins de 50km de la brasserie, pensées pour nous!

DES BIERES 100% ULTRA-LOCALES

Ce n'est pas forcément très parlant de dire que 50, 60% ou 80% de nos approvisionnements sont ultra-locaux. Pour gagner en lisibilité, nous avons pour objectif d'avoir des bières 100% ultra locales, à commencer par Indigo IPA notre best seller! Pour cela, nous devons arriver à faire malter des malts spéciaux en petite série. Nous sommes en train de mettre cela en place avec un autre malteur, toujours dans la Loire. Nous espérons un premier lot de malt spécial ultralocal en 2024 et que **Indigo IPA et Mission Pale Ale soit 100% en malt ultralocal à compter de 2025.**

2024

50%



2025

65%



2027

90%



SOUTIEN À LA TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE

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 70% 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.

NOS OBJECTIFS

Les premières années, nous utilisons jusqu'à 50% de houblons provenant des Etats Unis, très aromatiques et parfumés. Nous avons arrêté entièrement nos ap-

provisionnement extra-européens et avions pour objectifs d'être 100% houblons européens à compter de 2023. Des ventes plus faibles que prévues ont fait que nous avons finalement continué à utiliser un stock de houblons américains en 2023 et début 2024 mais nos approvisionnements sont désormais 100% Européens.

Notre objectif 2027 est d'atteindre 100% de houblon français. Nous fixons un objectif de proximité 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. La montée en puissance du houblon français dans nos approvisionnements nécessite:

- d'adapter nos recettes avec des variétés cultivées en France: pas facile de préserver le goût avec des ingrédients qui changent!
- de trouver des producteurs avec des surfaces suffisantes par rapport à nos besoins!
- de coordonner et fédérer différents acteurs pour une qua-

lité produit optimale: le houblon s'utilise tout au long de l'année, et son séchage et sa transformation dès la récolte sont des enjeux clés pour sa conservation au cours de l'année. La coopérative du houblon d'Alsace se propose d'aider des producteurs de différentes régions dans ce processus pour nous permettre de renforcer nos approvisionnements locaux sans perdre en qualité.

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



Cueillette à la HOUF, La Houblonnière Francilienne

2022



87% Européen

67% d'origine France

96% DE HOUBLON BIO

2023



87% Européen

72% d'origine France

100% DE HOUBLON BIO

2024 ET APRÈS



100% d'origine France

100% DE HOUBLON BIO

de la brasserie.

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 équivalent/litre pour la bière vendue en bouteille en verre



0.6kg CO2 équivalent/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.

INDICATEURS D'EMPREINTE DE PRODUCTION

Nous mesurons notre impact pour nous efforcer de le réduire

	2022	OBJECTIFS 2023	RÉEL 2023
CONSOMMATION EAU (LITRE PAR LITRE DE BIÈRE)	5,2 L	5L	6L
CONSOMMATION ÉLECTRICITÉ (KWH PAR HECTOLITRE)	25 KWH	25 KWH/HL	24 KWH/HL ✓
CONSOMMATION GAZ (KWH PAR HECTOLITRE)	3,3 KWH/HL	3,3 KWH/HL	3,9 KWH/HL
CONSOMMATION CO2 (KG/HL)*	1,7 KG	1,5 KG	1,9 KG
PART DE FÛTS INOX RÉUTILISABLE	97%	100%	100% ✓
PART DE BOUTEILLES RÉUTILISÉES	1.5%	7.5%	3%
IMPACT CARBONE DU TRANSPORT DE NOS BIÈRES (KG/HL)**	4.9KG	4.8KG	4,5KG ✓

* 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 2023, 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 26% au SMIC mensuel (en tenant compte des heures sup). L'écart entre la rémunération la plus basse et la plus haute au sein de l'entreprise est de 3.6x. 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 1^{er} avril 2024, **les salaires ont été revalorisés de 4.9% pour tous les salariés** justifiant d'un an de présence, après une hausse de 5.2% l'an passé.

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 et l'absence d'EBE positif fait qu'il n'y aura pas de versement d'intéressement au titre de 2023.

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

Nous continuons à constater un turnover important, malgré une satisfaction déclarée lors des sondages internes. Il y a eu 7 départs et 6 arrivées en 2023 (9 et 9 en 2022). Il y a certes une amélioration mais le turnover reste à un niveau élevé. 3 départs ont par ailleurs été enregistrés au premier trimestre 2024. Les axes de travail 2024 sur le sujet sont:

- une clarification des postes et des attentes avec des fiches de postes dédiées et des points d'étapes plus réguliers
- Une réflexion à mener avec l'ensemble de l'équipe pour mieux conjuguer nos valeurs clés d'excellence, d'exigence et de bienveillance
- un travail pour renforcer les liens au sein de notre équipe (temps de convivialité et d'échanges en plénière).



PAR AILLEURS, NOUS POURSUIVONS NOS EFFORTS:

- En termes de parité: la brasserie compte 17 personnes à fin 2023, dont 6 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.



RICOCHET : C'EST FINI !

Nous avons décidé de mettre à fin à la production de nos boissons rafraîchissantes. L'ambition était de proposer des boissons 100% bio, peu sucrées, utilisant le maximum d'ingrédients locaux, et exclusivement des ingrédients non transformés. Nous étions contents de nos produits mais nous nous sommes heurtés à plusieurs difficultés :

Quand presque tous les concurrents utilisent des extraits ou des concentrés, le fait de recourir à des ingrédients non transformés rendait notre process de production fastidieux : 1 journée de pressage de citron pour 2000l de ricochet !

Travailler avec des ingrédients frais compliquait le planning de production sur l'année : nos citrons bio de sicile étaient disponibles de fin septembre à mi mai, quand les ventes de nos produits se concentraient sur l'été.

Nous mettions la majorité de nos efforts en production quand la majorité des concurrents, qui externalisent la production à des producteurs industriels (tout en vantant une approche craft !) se concentraient sur le commercial et le marketing.

POURQUOI VOUS NE FAITES PAS DE BIÈRE SANS ALCOOL ?

Une des questions les plus entendues en 2023 ! Techniquement, la production de bière sans alcool nécessite des investissements trop élevés pour nous et des procédés qui ne correspondent pas nécessairement à nos intentions ; il faut soit désalcooliser la bière (coûteux, et barbare), soit brasser une bière en rendant chaque étape la moins 'efficace' possible : extraire le moins de sucres possibles, utiliser la levure la moins efficace possible pour convertir le moins de sucres en alcool, etc. soit le contraire du métier habituel du brasseur ! Et dans ce cas il faut aussi pasteuriser le produit final. Autant de choix qui ne nous enthousiasment pas !

On ne dit pas qu'on ne brassera jamais de bière sans alcool, mais ce n'est pas une de nos priorités aujourd'hui.

PROMOTION D'UNE CONSOMMATION RESPONSABLE ET DURABLE

[FOCUS] RÉEMPLOI DE BOUTEILLES

Depuis 2020, nous travaillons pour remettre le réemploi des bouteilles en verre au goût du jour. Le réemploi est au cœur de notre mission dans la dimension «consommation responsable et durable».

On utilise environ 200 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 2023, le coût du verre était très élevé et les bouteilles réemployées ont continué à coûter autant que des bouteilles neuves. Nous espérons que le coût du réemploi va progressivement baisser, pour l'instant cela reste un vrai engagement sonnante et trébuchant !

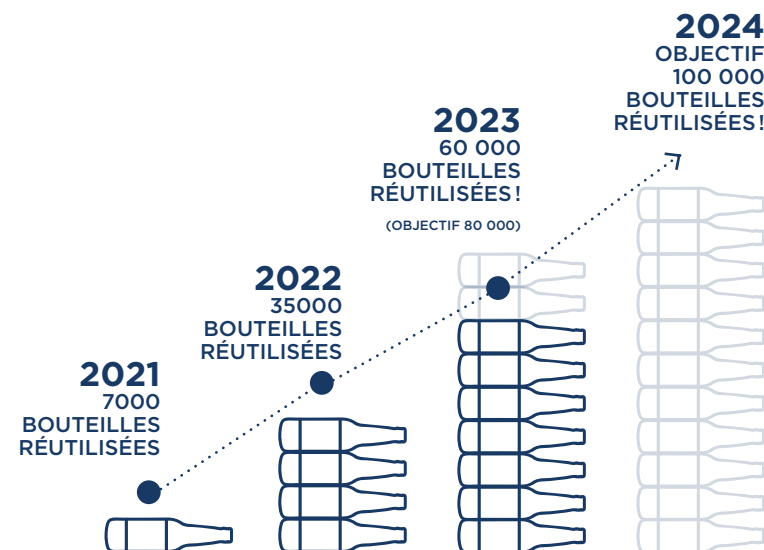
L'an dernier, ce sont plus de 60 000 bouteilles que nous avons pu réutiliser grâce à notre programme de réemploi ! Ce chiffre encourageant est néanmoins inférieur à nos attentes. En 2024, nous

voulons amplifier l'impact de notre programme de réemploi, et nous sommes convaincus que nous devons faire évoluer notre mode de fonctionnement pour y parvenir.

Jusqu'à présent, nous proposons le réemploi de bouteilles sur l'ensemble de notre gamme. Nous utilisons notre format de bouteille habituel, livrons les bouteilles dans nos cartons habituels et fournissons des caisses pour la récupération des bouteilles vides. Nous allons désormais **concentrer notre programme de réemploi sur Indigo IPA**, avec un format de bouteille spécifique et identifiable, et en livrant ces bouteilles directement dans les caisses dédiées au réemploi.

C'est loin d'être un renoncement, mais au contraire **une étape importante pour faire mieux et plus** : notre objectif 2024 est de **dépasser les 100 000 bouteilles réemployées**, soit une hausse de 60% par rapport à 2023 !

Envie d'en savoir plus ?
retrouvez [notre article détaillé !](#)



CERTIFICATION B CORP

Entreprise



Certifiée

Notre certification B corp est complémentaire de notre statut d'entreprise à mission. 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™](https://www.bcorp.com).

L'accomplissement d'une mission est un long chemin et nous accueillons avec plaisir tous vos commentaires, questions et idées, contactez nous! Nous essaierons de faire plus et mieux l'an prochain!

COMITÉ DE SUIVI DE NOTRE MISSION



Thomas Deck,
président



Sophie Naudé,
responsable de production



Thomas Salmon,
commercial



Sandrine Olive,
membre indépendante

SUIVEZ NOUS!



WWW.DECK-DONOHUE.FR