

# DECK & DONOHUE

---

2020

---

Nous sommes convaincus que **toutes les entreprises doivent s'engager** quelques soit leur taille et leurs moyens

Affirmer qu'on est "artisanal" et "local" ne suffit pas.

## Accomplissements 2019

### **Nous avons:**

Obtenu la certification bio sur notre gamme permanente

Passé 100% de notre consommation d'énergie en renouvelable ou compensation carbone

Mis en place un programme permettant à chaque membre de l'équipe de profiter d'expériences gustatives chez nos clients

## Objectifs 2020

### **Nous voulons:**

Réduire notre recours aux fûts jetables à moins de 10% de notre production

Augmenter la part des houblons bio à 35% et la part des houblons originaires de France et des pays limitrophes à 90%

Réduire notre utilisation d'eau à moins de 5 litres par litre de bière

Travailler sur l'empreinte carbone de nos livraisons et fixer des objectifs sur la consigne des bouteilles pour les années à venir

# Les matières premières

Depuis 2014, nous utilisons principalement des céréales bio pour brasser nos bières. Nos bières sont désormais certifiées bio. Nous voulons à présent relocaliser nos achats de houblons et augmenter la part des houblons bio dans notre production.



## mai 2019

Date à laquelle les bières de la gamme permanente ont été certifiées bio



## 30 000€

Surcoût lié à l'utilisation de malt bio en 2019



## 40%

Part de houblons de Fra/All/Esp en 2019

## 90%

Engagement 2020



## 0%

Part de houblon bio en 2019

## 35%

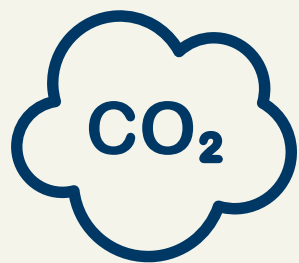
Engagement 2020

## 70%

Engagement 2021

# Energie et déchets

Nous voulons avoir l'action la plus naturelle possible, nous sommes soucieux de la protection de notre écosystème. Pour 2020, nous voulons définir des objectifs ambitieux pour la consigne de nos bouteilles à 3 ans, et également réfléchir à l'empreinte carbone de notre système de livraison.



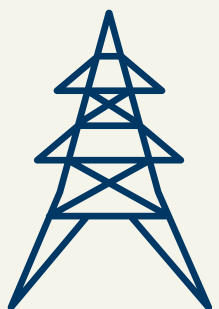
## 100%

Taux d'énergie renouvelable ou à compensation carbone



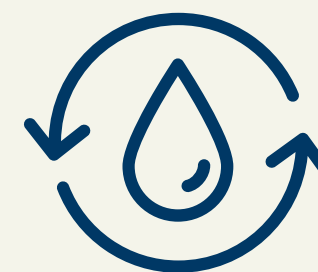
## 96%

Pourcentage de bières livrées dans un rayon de 30km



## 0.64kwh/Litre

Consommation énergétique pour produire 1 litre de bière



## 5,6 litres

Consommation d'eau pour produire 1 litre de bière  
Objectif 2020: 4,9 litres



## 80 tonnes

Drèches de malt donnés à la ferme des Monts Gardés



## 14 000€

Budget transport pour permettre la réutilisation des drèches



## 80%

Taux d'utilisation de fûts inox réutilisables en 2019

## 90%

Engagement 2020

# L'équipe

Nous sommes convaincus que l'entreprise doit s'engager pour son équipe pour aider chacun à grandir, à viser l'excellence et à s'épanouir



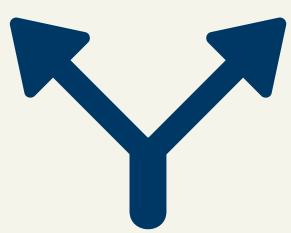
**100%**  
Taux d'embauche en CDI



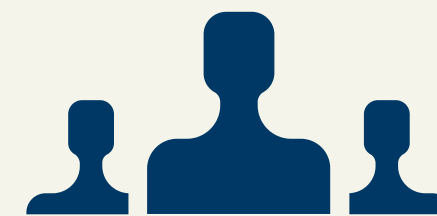
**+25%**  
par rapport au SMIC  
Salaire minimum



**150€**  
Somme donnée tous les mois à chaque  
membre de l'équipe pour vivre des  
expériences gustatives chez nos clients



**1,5x**  
Écart de salaire entre le  
minimum et le maximum



**3**  
Nombre de stagiaires  
maximum accueillis  
simultanément

Approfondissons ensemble!  
**Contactez-nous !**  
thomas@deck-donohue.com

Vous avez des commentaires sur cette présentation?  
Vous travaillez sur ces thématiques et avez des conseils ou des recommandations?  
Vous êtes sensibles à notre approche et voulez en savoir plus, voire nous rejoindre?

