

RAPPORT DE DÉVELOPPEMENT DURABLE
2024



BRASSERIE
CAULIER



NOTRE BRASSERIE FAMILIALE BRASSE DEPUIS 29 ANS DES BIÈRES DE CARACTÈRE, AVEC PASSION ET ENGAGEMENT



Notre métier nous rend naturellement **proches de la terre et des gens**. Brasser exige des mains habiles, du savoir-faire, et le sens des relations humaines. Nos produits dépendent quant à eux directement de ce que la nature nous offre : de l'**eau**, des **céréales**, du **houblon**. En d'autres mots, notre métier nous rappelle chaque jour que le succès d'une entreprise ne peut s'apprécier qu'en mesurant l'ensemble de ses impacts humains, environnementaux et économiques.

La **durabilité** a pris une place plus formelle chez nous en **2018**, lorsque nous avons mis par écrit nos **valeurs fondatrices** : **famille, entrepreneuriat, qualité...** et une valeur ambitieuse à laquelle nous aspirons : la **responsabilité**. Nous l'avons définie comme notre engagement à générer un **impact positif** pour nos **Communautés** et **l'Environnement**. Le simple fait de l'énoncer a suffi à faire bouger certaines lignes, et les premiers projets ont rapidement émergé.

En **2021**, nous avons inscrit cette ambition au cœur de notre **Plan Stratégique 2025**, en faisant de la durabilité l'un des **quatre piliers stratégiques** de notre développement, sous un nom évocateur : « **être vecteur de sens** ». Ce rapport vous dévoile les premières actions concrètes qui en découlent.

Si j'ai du mal à cacher ma fierté devant les incroyables réalisations rendues possibles par toute notre équipe, l'exercice nous pousse aussi à une grande humilité face aux nombreux défis qui se dressent devant nous.

Mais c'est aussi pour cela que la rédaction de ce rapport est importante. L'objectif n'est pas de répondre à une nouvelle formalité européenne. Nous voulons écrire ce rapport **pour nous-mêmes** : pour nous donner un cap et des objectifs clairs, faire le point chaque année, et surtout, **être transparents avec nos parties prenantes**. Sur ce que nous faisons bien... et sur ce que nous devons faire mieux. Et, qui sait ? Peut-être qu'en partageant notre démarche avec sincérité, nous inspirerons modestement d'autres à considérer cet exercice non comme une contrainte administrative, mais comme un **outil vivant**, un **catalyseur d'équipe**, un **vecteur de changement positif** de nos organisations.

Je tiens à remercier chaleureusement toute l'équipe de **Smart 2Circle**, notre partenaire dans ce processus, pour avoir su faire de cette démarche un **projet collectif** et engageant. Merci aussi à **Guillaume Kesse**, notre CFO en charge de la durabilité, pour son implication sur ces sujets qui lui tiennent à cœur.

Et enfin, je tiens à exprimer **ma plus profonde gratitude** à chaque membre de notre **belle équipe**. C'est grâce à vous, à votre travail et votre engagement que notre brasserie progresse, chaque jour davantage, vers un avenir plus responsable et plus durable.

Santé !

Vincent Caulier



CHAPITRE I
GOVERNANCE
DE L'ENTREPRISE

Comité de Direction 7



CHAPITRE II
MODÈLE D'AFFAIRES,
CHAÎNE DE VALEUR
ET ENGAGEMENT
SOCIÉTAL

Modèle d'affaires et chaîne de valeur – GRI 102.2 et 102.9 9

Valeurs 11

Engagement sociétal 13

ODD prioritaires 15

Engagement avec les parties prenantes 17

Résultats 18

Impacts, risques et opportunités matériels 19

Analyse de double matérialité 19



CHAPITRE III
ENVIRONNEMENT

Changement climatique 25

Énergie 31

Gestion de l'eau 34

Agriculture responsable 37

Économie circulaire 41



CHAPITRE IV
SOCIAL

Bien-être des salariés 47

Santé des consommateurs 54



CHAPITRE V
GOVERNANCE

Développement local & des communautés 59

Culture d'entreprise 63

Annexes 66

Annexe A – Composition du groupe de travail 66

Annexe B – Résumé des indicateurs ESG 67

Ce rapport illustre l'engagement de la Brasserie Caulier en matière de développement durable. Il présente les démarches menées par l'entreprise en lien avec les 17 Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies, avec une attention particulière portée à six d'entre eux, identifiés comme prioritaires.

Il s'agit du premier rapport de durabilité publié par la Brasserie Caulier. L'entreprise ne répond pas aux critères d'assujettissement à la directive européenne CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive), ni aux obligations qui en découlent. Cependant, la Brasserie Caulier a décidé de rédiger son rapport en s'inspirant du cadre CSRD **et en intégrant les référentiels de la GRI (Global Reporting Initiative)**, afin de structurer son approche de manière rigoureuse, transparente et comparable. Certaines différences subsistent toutefois par rapport à un rapport strictement conforme aux exigences de la directive.

Au-delà des obligations légales, la Brasserie Caulier estime essentiel de communiquer ses pratiques et résultats durables, par souci de transparence et responsabilité envers ses parties prenantes.

La préparation de ce document a été réalisée avec l'appui d'un cabinet de conseil indépendant, garant de la qualité méthodologique du processus. Elle s'est également fondée sur les travaux d'un groupe interne composé du Comex (Comité Exécutif) de l'entreprise – (voir Annexe A).

La Brasserie Caulier prévoit de mettre à jour ce rapport de manière régulière afin de garantir un accès continu à l'information pour ses clients, partenaires et parties prenantes.

Pour toute demande d'information ou précision complémentaire, vous pouvez contacter la Brasserie Caulier via l'adresse suivante : info@brasseriecaulier.com.

PÉRIMÈTRE DU REPORTING GRI 103.1

Le périmètre de la déclaration de développement durable couvre l'ensemble des activités de la Brasserie Caulier. Ce rapport de durabilité correspond au périmètre des états financiers.

Ce rapport porte sur l'année 2024, du 1er janvier au 31 décembre. Des informations des années passées ont été ajoutées lorsqu'elles permettent de mieux comprendre les résultats de 2024. En outre, la déclaration de développement durable couvre à la fois la chaîne de valeur en amont et les relations commerciales en aval associées à l'utilisation directe de ses produits. Pour plus de détails, voir les sections « Stratégie, modèle d'entreprise, valeurs et chaîne de valeur ».

INFORMATIONS RELATIVES À DES CIRCONSTANCES PARTICULIÈRES

Les horizons temporels suivent les définitions fournies par la norme CSRD. Le court terme correspond à un an. Le moyen terme couvre deux à cinq ans. Le long terme dépasse cinq ans.

Sources d'estimations et incertitude des résultats

Lorsque les informations ne sont pas disponibles pour un champ d'application spécifique ou pour des mesures quantitatives liées à sa chaîne de valeur, la Brasserie Caulier s'appuie sur des estimations ou des approximations pertinentes. Ces cas sont clairement indiqués dans la section sur les mesures.

Modifications ou erreurs dans les rapports précédents – GRI 102.10

Étant donné qu'il s'agit du premier rapport de durabilité de la Brasserie Caulier, aucune erreur ou correction n'est à signaler.





CHAPITRE I

GOUVERNANCE DE L'ENTREPRISE



COMITÉ DE DIRECTION



**GUILLAUME
COULON**
Directeur QHSE



**BERTRAND
CAULIER**
Directeur des
infrastructures



**GUILLAUME
KESSE**
Directeur
financier



**JONATHAN
GHEKIERE**
Directeur
des opérations



VINCENT CAULIER
Chief Executive Officer



**QUENTIN
LAMBERT**
Directeur
commercial



**AURÉLIE
VREUX**
Directrice des
ressources humaines



**LAURENT
CAULIER**
Directeur B2C



**VINCENT
GOCHET**
Directeur marketing



**ROGER
CAULIER**
Fondateur



CHAPITRE II

MODÈLE D'AFFAIRES, CHAÎNE DE VALEUR ET ENGAGEMENT SOCIÉTAL

MODÈLE D'AFFAIRES ET CHAÎNE DE VALEUR – GRI 102.2 ET 102.9

La Brasserie Caulier s'est construite sur une ambition claire : produire des bières de caractère, vivantes et naturelles qui respectent le savoir-faire brassicole.

L'ancrage local à Péruwelz et notre héritage familial constituent des piliers de notre culture d'entreprise et de notre développement économique. Nous défendons une indépendance forte qui nous permet d'investir à long terme et de préserver notre identité. L'équipe de la brasserie a développé une mission claire et des visions pluriannuelles précises, permettant une bonne cohérence stratégique entre les départements.

Nos trois marques reflètent la diversité de notre savoir-faire et constituent notre identité : bouteille reconnaissable avec leur bouchon mécanique, bacs en bois, bières refermentées en bouteille, verre particulier, etc.

Bon Secours, notre gamme historique, exprime l'authenticité et la richesse des recettes fondatrices de la brasserie.

Paix Dieu, devenue notre marque emblématique, comprend deux références permanentes : la Paix Dieu Triple (10 degrés), brassée depuis pleine lune, et la Paix Dieu Nova, une blonde plus légère et rafraîchissante, brassée sous une bonne étoile.

Stuut, notre gamme craft, illustre l'esprit d'innovation de la brasserie grâce à des recettes créatives, qui permettent de tester de nouvelles saveurs et de séduire un public en

quête de découvertes. Elle se décline autour de deux bières fixes, Aloha (IPA) et Juicy Dolly (NEIPA), complétées par une série de recettes éphémères renouvelées chaque trimestre.

La Brasserie Caulier réalise 99 % de son chiffre d'affaires en Belgique, France et Pays-Bas. Le secteur Horeca/CHR constitue un débouché historique et stratégique, les bières y bénéficient d'une visibilité soutenue par un large réseau d'établissements ambassadeurs et d'une communauté importante de consommateurs. Notre présence dans la grande distribution et les magasins spécialisés s'est renforcée pendant la période COVID et offre désormais une accessibilité accrue pour les particuliers. Les amateurs de bières peuvent également obtenir nos produits via le webshop, la vente directe à la brasserie et nos événements. Cette diversification



des canaux protège la brasserie des fluctuations de marché et favorise une croissance équilibrée.

Attachée à la proximité et à l'expérience autour de l'univers brassicoles, la brasserie a développé un volet événementiel dynamique. Elle accueille les visiteurs pour des visites guidées ou des ateliers de pico-brasserie, et organise régulièrement des événements ouverts au public : Pop-up éphémère « Maison Paix Dieu », Stuut Tour, Tables Houblonnées, mais aussi la Nuit des Ambassadeurs, des portes ouvertes, événements sportifs, etc.

Par ces initiatives, la Brasserie Caulier cultive une relation directe et durable avec son territoire, tout en faisant rayonner la culture brassicole belge dans une ambiance chaleureuse et accessible à tous. Implantée à Péruwelz depuis plusieurs décennies, la Brasserie Caulier contribue directement au dynamisme économique local. Nous employons directement plus de 80 personnes, ce qui nous positionne comme un employeur significatif dans la région, et une dizaine de salariés intérimaires.

Nos activités créent également des retombées économiques indirectes, en stimulant la restauration, le tourisme et les services logistiques de la région. Nos investissements dans les infrastructures industrielles et dans l'innovation technologique consolident cette dynamique et renforcent l'attractivité du territoire.

La Brasserie Caulier s'appuie sur un réseau solide de partenaires commerciaux. Dans la distribution, nous entretenons des relations durables avec des



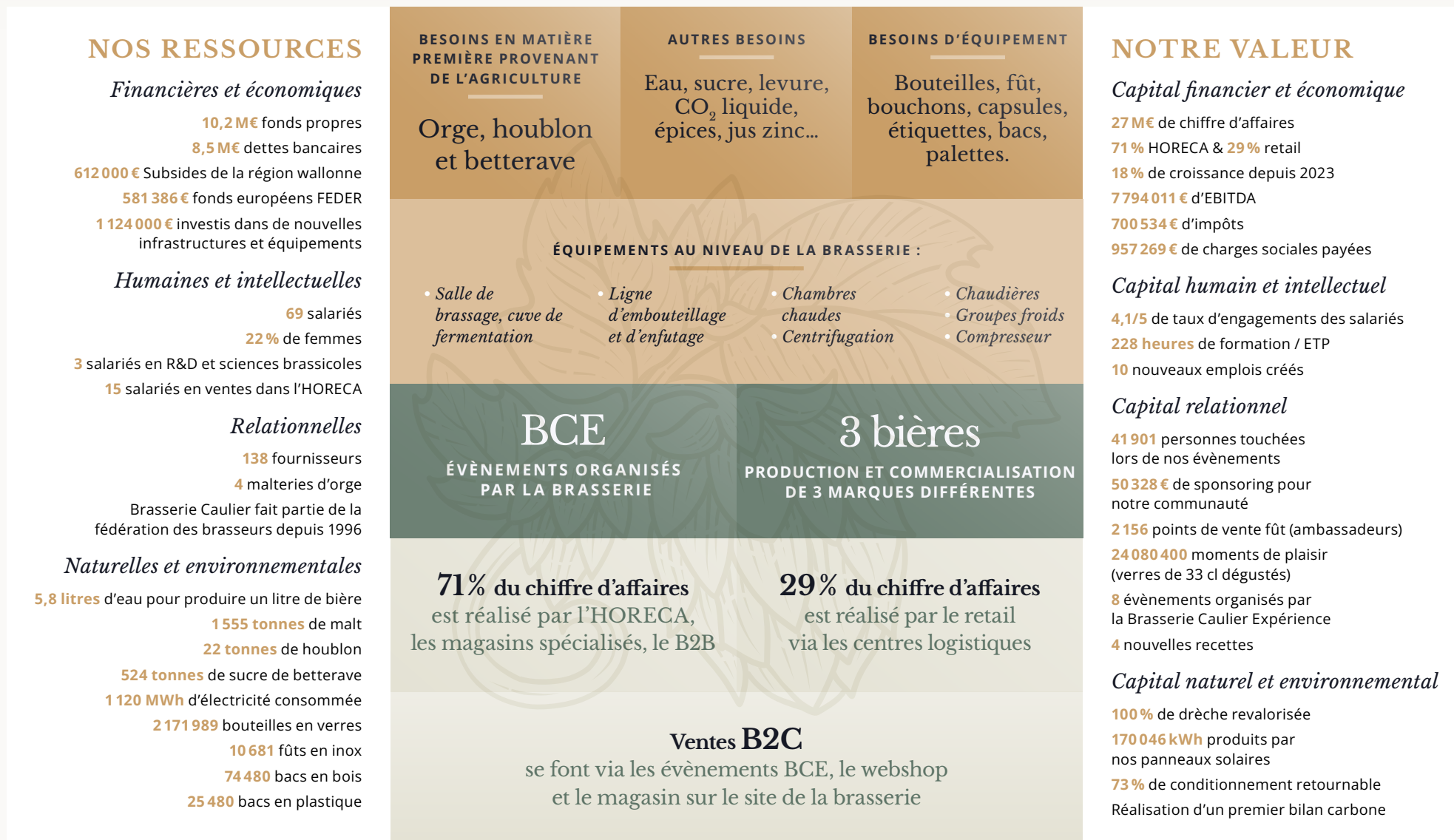
enseignes nationales et régionales. Nos fournisseurs sont sélectionnés selon des critères stricts de qualité, de fiabilité et de proximité mais également de durabilité.

Le chiffre d'affaires de la Brasserie Caulier atteint environ **27 millions d'euros pour un EBITDA de 7,8 millions d'euros**.

« La passion d'une famille au service de bières de caractère. »



Pour plus de détails, voici une représentation graphique de la chaîne de valeur de la Brasserie Caulier.



VALEURS

Une histoire familiale

En **1933**, Charles Caulier, alors ouvrier mineur, quitte son emploi pour devenir revendeur de bière à Bon Secours, au sud de la Belgique.

En **1960**, Roger et Christian, la deuxième génération, reprennent l'activité avec un objectif clair : assurer la prospérité familiale. Ils développent un réseau de cafés tout en poursuivant la distribution aux particuliers.

En **1980**, la troisième génération, Roger et Linda prennent la relève. Face à la croissance, ils installent l'activité dans une ancienne tannerie à Péruwelz, toujours siège de la production actuelle.

Au début des années 90, ils décident de commercialiser leur bière propre, la Bon Secours était née.

En **1996**, ils réalisent leur rêve de construire leur propre brasserie avec l'acquisition du matériel de la brasserie Deneve et l'inauguration du premier brassin.

À partir de **2012**, Laurent, Bertrand et Vincent, la quatrième génération – rejoignent l'aventure. Ils ont une même ambition : faire découvrir au plus grand nombre les saveurs d'autrefois en produisant des bières de caractère, naturelles et vivantes. Ils accélèrent le développement de la brasserie avec des investissements importants

et lancent deux nouvelles marques, Paix Dieu et St uut.

Pour répondre à la demande croissante, un plan d'investissement pluriannuel est lancé en 2018 afin de tripler la capacité de production. La salle de brassage est agrandie, de nouveaux tanks de fermentation et de garde viennent s'ajouter, tandis que la ligne de soutirage est modernisée.

En **2022**, cette stratégie se poursuit avec la construction d'un nouveau bâtiment, l'ajout d'une deuxième salle de brassage, l'extension de la salle de fermentation et l'agrandissement de la chambre chaude.

La mission



Les valeurs

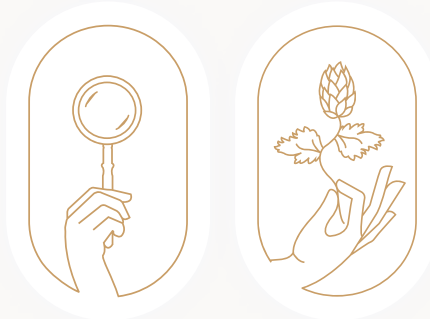
FAMILLE

Une famille unie et bienveillante : nous formons une équipe soudée et cultivons l'informalité.



QUALITÉ

La qualité sans compromis : nous sommes producteurs de bières de qualité. Nous visons l'excellence en offrant à nos clients les meilleurs produits et expériences.



RESPONSABILITÉ

Un engagement durable : notre action et notre croissance doivent être porteuses de sens. Nous voulons rassembler pour avoir un impact positif sur notre environnement et notre communauté.

ENTREPRENEURIAT

La passion d'entreprendre : animés par la passion et le dynamisme, nous aimons innover et avancer avec détermination pour développer la brasserie.

La vision

Notre Vision de la Brasserie Caulier en 2025 est celle d'une entreprise familiale inspirante, solide et pérenne pour les 25 prochaines années.

Nos piliers stratégiques



Toutes nos actions seront menées en gardant en tête les 4 piliers stratégiques suivants :

- 1 Construire des **marques** diversifiées et à forte valeur ajoutée
- 2 Assurer une **indépendance de production et de distribution** qui garantisse des bières de la plus haute **qualité**
- 3 Générer une **croissance organique** permettant d'améliorer l'**autonomie financière**
- 4 Développer une culture d'entreprise forte et être vecteur de **sens** en étant reconnu pour notre **impact positif**

ENGAGEMENT SOCIÉTAL

La Brasserie Caulier conçoit sa croissance comme un équilibre entre bien-être de ses collaborateurs, respect de l'environnement et performance économique. Notre vision repose sur un engagement de long terme : créer de la valeur pour nos clients et nos partenaires tout en renforçant notre ancrage local et en prenant en compte nos impacts environnementaux.

Nous avons toujours pris soin de nos salariés et nous avons constamment été dans le respect de nos partenaires lors des différentes étapes de notre développement. Sensibilisée depuis nos débuts par notre impact environnemental, la Brasserie Caulier met en œuvre depuis plusieurs années des initiatives concrètes qui visent à réduire notre empreinte écologique.

Notre équipe constitue la force de la Brasserie Caulier.

Notre équipe constitue la force de la Brasserie Caulier. Nous avons mis en place une approche RH basée sur l'optimisation de l'expérience-salarié et le niveau d'engagement afin de couvrir les différents niveaux de besoins tant individuels que collectifs. Nous veillons à leur offrir un envi-

ronnement de travail sûr et motivant. Des formations régulières sont mises en place notamment pour garantir la sécurité dans toutes les opérations, de la production à la manu-

tenition. L'ensemble du personnel dispose d'équipements de protection adaptés, ce qui limite les risques d'accidents et renforce la confiance dans l'exécution du travail. Une attention particulière est également accordée à la diversité et à l'inclusion des femmes au sein de l'entreprise. Convaincus que la pluralité des profils



constitue un atout majeur, nous nous engageons fermement à garantir l'équité pour l'ensemble de nos collaboratrices et collaborateurs dans notre organisation.

La Brasserie Caulier investit également dans la montée en compétences. La transmission du savoir-faire brassicole et l'apprentissage des nouvelles technologies font partie de notre quotidien. Chaque salarié peut ainsi évoluer dans ses fonctions et trouver des perspectives de carrière durables. La taille humaine de l'entreprise favorise la proximité entre la direction et les équipes, permet d'écouter les besoins de chacun et de cultiver un esprit de famille.

Nous avons intégré la durabilité dans nos choix stratégiques.

Conscient de nos impacts environnementaux liés à notre activité brassicole, nous avons intégré la durabilité dans nos choix stratégiques. Nous avons investi dans la modernisation de nos infrastructures afin de réduire notre consommation d'eau et d'énergie, d'améliorer l'efficacité de nos

processus de production et de limiter nos déchets. L'installation de nombreux panneaux solaires montre la volonté de la Brasserie Caulier d'investir dans la transition énergétique. L'économie circulaire est également un enjeu auquel nous sommes sensibilisés depuis longtemps. Par exemple, les drêches issues du brassage sont valorisées comme co-produits pour l'agriculture. Nous souhaitons également mettre l'accent sur les emballages réutilisables ou consignés, afin de limiter notre empreinte carbone et répondre aux attentes des consommateurs en matière de responsabilité environnementale.

Pleinement responsable de notre rôle régional, la Brasserie Caulier s'implique activement dans l'économie locale. Notre entreprise s'engage à maintenir une présence économique significative et soutenir diverses initiatives locales qui contribuent au rayonnement touristique de notre territoire.



ENJEUX DE DURABILITÉ DE LA BRASSERIE CAULIER

Environnement

Changement climatique* | Énergie*
 Gestion de l'eau* | Agriculture responsable*
 Économie circulaire*



Social

Bien-être des salariés*
 Santé des consommateurs*



Gouvernance

Culture d'entreprise
 Développement local & des communautés*



(*) = Enjeux matériels selon l'analyse de double matérialité

Compte tenu de cette explication, les six ODD prioritaires pour la Brasserie Caulier sont les suivants :

ODD 3

Bonne santé et bien-être



Permettre à tous de vivre en bonne santé et

promouvoir le bien-être de tous à tout âge.

Les salariés de la Brasserie Caulier sont au cœur de la production de bières. Sans eux il ne serait pas possible de brasser un produit de qualité qui respecte les traditions et les valeurs familiales. La consommation de bières peut aussi avoir un impact négatif sur la santé des consommateurs qui en abusent. Cet ODD est donc doublement prioritaire par l'étendue de son rayonnement.

ODD 6

Eau propre et assainissement



Garantir l'accès de tous à des services d'alimentation

en eau et d'assainissement gérés de façon durable.

L'eau est une ressource essentielle à la production de bière. 5,6 litres d'eau sont nécessaires à la production d'un litre de bière. Il est donc indispensable pour notre activité de production d'optimiser notre consommation et de limiter nos rejets afin de préserver cette ressource vitale. L'eau est une ressource précieuse au regard de l'environnement. Elle n'est pas infinie et il faut en prendre soin.

ODD 7

Énergie propre et d'un coût abordable



Garantir l'accès de tous à des services énergétiques

fiables, durables et modernes, à un coût abordable.

La production de bières est une activité énergivore. En effet nous avons consommé plus de 1 120 MWh et 2 890 MWh de gaz en 2024 pour assurer notre activité économique. Nous sommes conscients de cela et nous avons notamment investi dans l'installation de panneaux photovoltaïques sur notre site.

ODD 8

Travail décent et croissance économique



Promouvoir une croissance économique soutenue,

partagée et durable, le plein emploi productif et un travail décent pour tous.

Au-delà de notre activité économique principale, la Brasserie Caulier constitue un pilier essentiel du développement économique de Péruwelz et sa périphérie. Nous organisons régulièrement des événements qui stimulent l'attrait touristique de la région. Par notre engagement local, la Brasserie Caulier apporte son soutien à diverses initiatives communautaires. Nous nous distinguons également par la qualité de l'environnement de travail que nous offrons et nous attachons une importance particulière à proposer des emplois stables et pérennes à notre personnel.

ODD 12

Consommation et production responsables



Établir des modes de consommation et de

production durables.

Chaque année nous mettons sur le marché des milliers de contenants pour commercialiser nos produits. La récupération de ces contenants, grâce au système de consigne, et leur intégration dans un processus de réutilisation sont des points majeurs de notre modèle d'affaires. Nous sommes également en mouvement pour limiter nos déchets. Nous revalorisons notamment 100 % des drêches issues du brassage. Nous nous orientons également vers l'agriculture régénérative pour soutenir des pratiques agricoles qui préservent les sols et la biodiversité. Cela nous permet également de nous approvisionner en matières premières de qualité.

ODD 13

Mesures relatives à la lutte contre les changements climatiques



Prendre d'urgence des

mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions

L'expansion de la Brasserie Caulier engendre nécessairement une augmentation proportionnelle de son empreinte carbone. Conscients de cet enjeu environnemental, nous inscrivons notre engagement en faveur du développement durable au cœur de nos valeurs fondamentales. Cette démarche écoresponsable s'avère essentielle pour que nous demeurions fidèles à notre philosophie. Cet engagement passe par un calcul régulier de nos émissions de gaz à effet de serre et l'élaboration d'actions concrètes de réduction.

EN RÉSUMÉ



Thème	1 PAS DE PAUVRETÉ	2 FAIM «ZÉRO»	3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE	4 ÉDUCATION DE QUALITÉ	5 ÉGALITÉ ENTRE LES SEXES	6 EAU PROPRE ET ASSAINISSEMENT	7 ÉNERGIE PROPRE ET D'UN CÔTÉ ABORDABLE	8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE	9 INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE	10 INÉGALITÉS RÉDUITES	11 VILLES ET COMMUNAUTÉS DURABLES	12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES	13 MESURES RELIÉES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES	14 VIE AQUATIQUE	15 VIE TERRESTRE	16 PAIX, JUSTICE ET INSTITUTIONS EFFICACES	17 PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS
Changement climatique						●	●		○		○	●	●		○		
Énergie							●		○		○		●				
Gestion de l'eau								●	○				●		○		
Agriculture responsable		○										●	●				
Économie circulaire									○			●	●		○		
Bien-être des salariés			●	○	○			●	○								
Santé des consommateurs			●	○													
Développement local & des communautés				○				●		○						○	○
Culture d'entreprise			●					●								○	

Enjeux matériels Enjeux non-matériels

● ODD prioritaires ○ ODD non-prioritaires

ENGAGEMENT AVEC LES PARTIES PRENANTES

Pour la Brasserie Caulier, l'écoute des parties prenantes fait partie intégrante de la démarche de durabilité. L'objectif de la consultation est de recueillir des avis extérieurs au groupe de travail, afin de mieux comprendre comment les différents acteurs perçoivent les enjeux identifiés.

Cela nous permet de vérifier si nos priorités en matière de durabilité sont bien alignées avec les attentes de celles et ceux que nous impactons ou avec qui nous travaillons.

Deux grands types de parties prenantes ont été distingués :

1. Les parties prenantes internes

qui regroupent les membres du personnel. Cette catégorie a été consultée à travers des interviews et un sondage interne envoyé aux salariés de l'entreprise.

2. Les parties prenantes externes

qui regroupent les clients, les fournisseurs, les pouvoirs publics et les fédérations ont été consultées à travers une newsletter et via un e-mail qui leur ont été envoyés.

Cette première consultation a permis de collecter 223 réponses au total. Parmi celles-ci, 27 proviennent des parties prenantes internes et 196 des parties prenantes externes. Il s'agit d'un excellent niveau de participation pour une première consultation, et le nombre de commentaires reçus témoigne de l'intérêt réel suscité par le sujet!

Voici la répartition détaillée des réponses collectées (voir le tableau ci-après).

Une table ronde a également été organisée pour une consultation physique au sein de la brasserie. Cette table ronde était constituée de trois membres du personnel, un riverain, un banquier, un représentant de Wagralim (le Pôle agro-alimentaire wallon), un expert en durabilité et un jeune de l'association Corporate Regeneration.

Cette table ronde, organisée dans le cadre d'un accompagnement durable de la Région wallonne,

a permis un échange riche et constructif autour des enjeux de durabilité qui concerne la Brasserie Caulier.

Groupe de parties prenantes	Réponses reçues
Membres du personnel	24
Clients B2B	13
Clients B2C	166
Fournisseurs	11
Table Ronde Mixte (3 membres du personnel et 6 parties prenantes externes)	9
Total	223

RÉSULTATS

Chaque partie prenante a été invitée à exprimer son opinion concernant les Objectifs de Développement Durable (ODD) qu'elle considère comme prioritaires en relation avec l'activité économique de la brasserie.

Chaque groupe a également procédé à un classement des enjeux par ordre de priorité. Cette hiérarchisation a servi de fondement pour déterminer l'importance de chaque enjeu au niveau de la matrice de double matérialité (cfr Analyse de double matérialité).

Voici les attentes des parties prenantes concernant le développement durable de la Brasserie Caulier :

Résultats agrégés

À la suite de la consultation menée auprès de nos parties prenantes, nous disposons désormais d'une vision claire des priorités perçues pour l'avenir de la Brasserie Caulier.

Au niveau des résultats agrégés, c'est l'enjeu du changement climatique qui arrive en tête. Ce résultat reflète une attente forte de la part de nos parties prenantes de voir l'entreprise poursuivre et renforcer ses actions de réduction d'impact environnemental.

Juste derrière, la gestion de l'eau se positionne comme un enjeu central, ce qui est cohérent avec notre activité et la dépendance de la brasserie à cette ressource.

En troisième position, nous retrouvons le bien-être des salariés, suivi de très près par l'agriculture



responsable. Ces quatre enjeux se distinguent clairement du reste par l'importance qui leur est attribuée.

Cela ne signifie pas que les autres thématiques sont secondaires pour l'entreprise, mais simplement que dans un exercice de priorisation, ce sont ces enjeux qui ont été mis en avant par nos parties prenantes.

La culture d'entreprise ainsi que le développement local & des communautés apparaissent un peu plus bas dans le classement. Là encore, il ne s'agit pas d'un manque d'importance. Au contraire, ces dimensions jouent un rôle essentiel dans notre manière de collaborer, d'échanger et de contribuer à notre écosystème local. Ce positionnement s'explique en partie par la nature

même de ces thématiques : il est souvent difficile, pour des parties prenantes, d'isoler et de mesurer la culture d'entreprise dans une consultation. Or, cette culture imprègne tous les aspects de notre organisation, et c'est précisément ce qui en fait sa force.

Nous retenons donc de cette consultation que nos priorités doivent s'ancrer autour de ces quatre premiers enjeux et nous devons poursuivre nos engagements sur l'ensemble des dimensions identifiées. La culture d'entreprise et le lien avec les communautés resteront des fondations essentielles, car c'est à travers elles que nous portons nos valeurs et affirmons l'ADN de la Brasserie Caulier, tant en interne qu'auprès de nos partenaires externes.

Enjeu
1. Changement climatique
2. Gestion de l'eau
3. Bien-être des salariés
4. Agriculture responsable
5. Santé des consommateurs
6. Économie circulaire
7. Énergie
8. Développement local & des communautés
9. Culture d'entreprise

IMPACTS, RISQUES ET OPPORTUNITÉS MATÉRIELS

En 2024, la Brasserie Caulier a évalué les impacts, risques et opportunités significatifs dans l'ensemble de sa chaîne de valeur et dans ses opérations propres via une analyse de double matérialité. Le résumé détaillé est expliqué ci-dessous.

Les enjeux matériels dans les opérations propres de la Brasserie Caulier comprennent des sujets tels que le changement climatique, l'énergie, la gestion de l'eau, l'économie circulaire, l'agriculture responsable, le bien-être des salariés, la santé des consommateurs, le développement local & des communautés et la culture d'entreprise.



ANALYSE DE DOUBLE MATÉRIALITÉ

En 2024, nous avons réalisé notre première analyse de double matérialité. Cette démarche est attendue des entreprises concernées par la directive CSRD, car elle permet d'identifier les sujets prioritaires à traiter et à communiquer dans un rapport.

L'analyse repose sur trois angles complémentaires. D'une part, la matérialité financière permet d'évaluer dans quelle mesure les enjeux ESG (environnement, social, gouvernance) peuvent avoir un impact sur les résultats économiques de l'entreprise. D'autre part, la matérialité d'impact examine comment nos activités influencent notre environnement au sens large. Enfin, les retours des parties prenantes permettent de mesurer l'importance perçue de chaque enjeu par ceux qui interagissent avec l'entreprise.

Phase I : Comprendre le modèle d'entreprise et la chaîne de valeur –

GRI 102.2 et GRI 102.9

La première étape est l'identification et l'évaluation des impacts, risques et opportunités significatifs pour la Brasserie Caulier. Il s'agit de cartographier le modèle d'entreprise et sa chaîne de valeur. Cet exercice permet de définir le champ d'application de la double évaluation de la matérialité. Pour plus de détails, voir la section « Modèle d'affaires, chaîne de valeur et engagement sociétal ».



Phase II : Identification des impacts, des risques et des opportunités

Cette étape s'est déroulée en deux temps : d'abord nous avons identifié nos impacts ESG (matérialité d'impact), puis nous avons analysé nos risques et nos opportunités liés à la performance financière (matérialité financière). Un impact correspond à une conséquence, positive ou négative, réelle ou potentielle, de nos activités sur l'environnement et la société. Un risque désigne une menace possible pour nos résultats financiers, tandis qu'une opportunité représente un levier potentiel de création de valeur.

Pour plus d'informations sur les impacts, risques et opportunités, voir les sections sur chacun des enjeux.

MATÉRIALITÉ DE L'IMPACT

Les impacts liés à nos activités ont été identifiés lors d'un atelier d'une demi-journée organisé au siège de l'entreprise, avec la participation d'un groupe de travail interne (voir annexe A). Les participants ont été invités à réfléchir aux impacts environnementaux, sociaux et de gouvernance.

L'exercice a été encadré par un organisme indépendant. Celui-ci a aidé le comité de direction à identifier les effets positifs et négatifs en se basant sur les référentiels CSRD et ERSR. Plus de 600 impacts ont été passés en revue. Pour chaque impact, les participants ont répondu à une question simple : « Est-ce que cela découle de nos activités ? » Si la réponse était oui, ils ont précisé :

- si l'impact concernait les opérations internes ou la chaîne de valeur ;
- s'il s'agissait d'un impact réel ou potentiel ;

Étant donné que chaque impact est lié à un thème de développement durable, les impacts identifiés nous ont servis de base à la définition de nos enjeux de développement durable. Une discussion plénière nous a ensuite permis de valider les impacts, les enjeux associés et leur agrégation ou désagrégation.

MATÉRIALITÉ FINANCIÈRE

Un atelier d’une demi-journée s’est tenu au siège de la Brasserie Caulier, le même jour que l’atelier sur les impacts. Nous (le comité de direction) avons travaillé sur l’identification des risques et opportunités financiers liés à nos activités.

L’objectif était de repérer, pour chaque impact ou enjeu de durabilité, les éléments qui peuvent représenter une menace ou, au contraire, un levier pour la performance financière. Les participants ont inscrit les risques sur des post-its d’une couleur, et les opportunités sur des post-its d’une autre couleur.

Une discussion plénière nous a ensuite permis de revoir et de valider l’ensemble des risques et opportunités identifiés collectivement.



Phase III : Identification des enjeux significatifs par la notation des impacts, risques et opportunités (IRO)

Après avoir établi la liste des enjeux, l’étape suivante a consisté à identifier les enjeux dits « matériels ». Autrement dit, les plus significatifs pour la Brasserie Caulier. Pour cela, nous nous sommes appuyés sur les critères définis par la CSRD. Ces critères portent pour les impacts sur la portée, l’ampleur, la possibilité de remédiation et la probabilité d’occurrence. Pour les risques et les opportunités, les critères retenus sont la probabilité et l’importance des effets financiers.

Le tableau ci-dessous décrit le mode de notation appliqué à chaque impact, risque et opportunité.

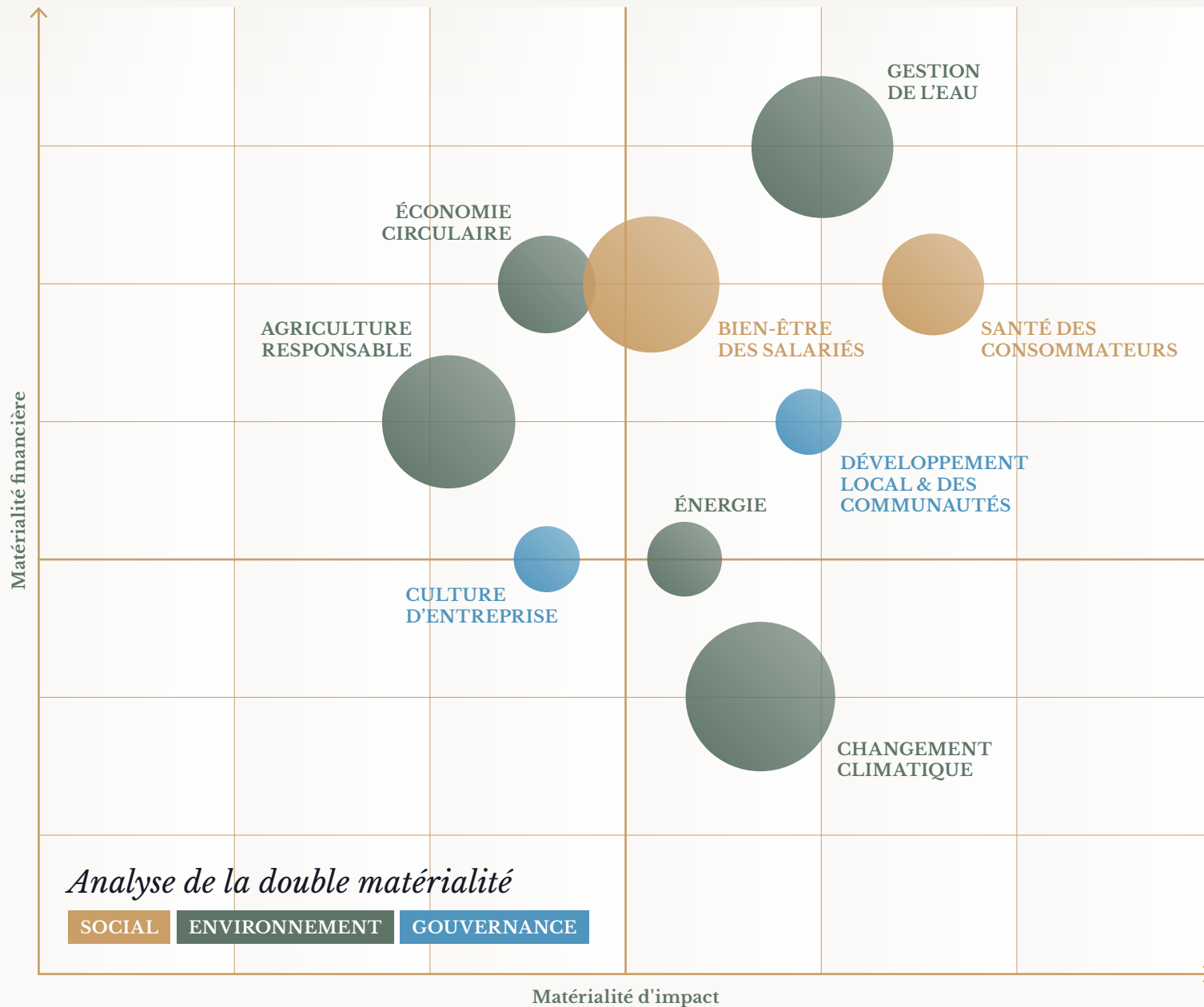
En l’absence d’échelle d’évaluation fixée par la CSRD, les standards des Nations Unies (UNGP) et du COSO (Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission) ont été adoptés respectivement pour les impacts et les risques/opportunités.

Toutes les évaluations d’impact sur les aspects environnementaux et humains ont été réalisées par le groupe de travail (voir Annexe A). Après avoir évalué tous les impacts, les enjeux ont donc pu être placés sur les axes de la matrice de matérialité.

Phase IV : la consultation des parties prenantes

La consultation des parties prenantes (cf. section : engagement avec les parties prenantes) a permis de donner une troisième dimension, celle de la taille de l’enjeu (cf. section : résultats de l’analyse de double matérialité).

Résultats de l’analyse de double matérialité	Impact positif et réel	Impact positif et potentiel	Impact négatif et réel	Impact négatif et potentiel
Portée Combien de personnes sont susceptibles d’être affectées?	○	○	○	○
Échelle Quelle sera la gravité/le bénéfice de la matérialisation de l’impact?	○	○	○	○
Remédiabilité La victime peut-elle être rétablie dans un poste équivalent à celui qu’elle occupait avant?			○	○
Probabilité Quelle est la probabilité que le risque se matérialise?	○	○		○



Les bulles dorées représentent les enjeux de sociaux, les bulles vertes les enjeux environnementaux et les bulles bleues les enjeux de gouvernance. D'après les résultats de l'analyse de double matérialité, les enjeux matériels sont ceux situés au-dessus des deux axes. La taille de chaque bulle reflète l'importance que les parties prenantes accordent à ces enjeux.

Ainsi, les enjeux matériels que nous avons identifiés sont ceux ayant obtenu un score supérieur à 2,5 de matérialité d'impact et/ou de matérialité financière. Nos 8 enjeux matériels sont les suivants :

- CHANGEMENT CLIMATIQUE
- ÉNERGIE
- GESTION DE L'EAU
- ÉCONOMIE CIRCULAIRE
- AGRICULTURE RESPONSABLE
- BIEN-ÊTRE DES SALARIÉS
- SANTÉ DES CONSOMMATEURS
- DÉVELOPPEMENT LOCAL & DES COMMUNAUTÉS

Selon les règles de la CSRD, ce sont donc ces huit enjeux qui doivent faire l'objet d'une divulgation. En plus de ces 8 enjeux, nous avons fait le choix de communiquer volontairement sur un enjeu supplémentaire : Culture d'entreprise. Cet enjeu trouve un écho particulier dans nos valeurs familiales et cela nous semblait plus que pertinent de l'ajouter dans ce rapport de durabilité.

Pour mieux comprendre ce que représente chaque enjeu pour notre entreprise, voici une description des 9 enjeux de développement durable que nous avons retenus.

ESG ENVIRONNEMENT

Changement climatique

MATÉRIEL



Le changement climatique est l’un des défis majeurs de notre époque, avec des impacts déjà visibles sur l’ensemble des écosystèmes et des activités humaines. Les conséquences du changement climatique affectent toute la chaîne de valeur de Brasserie Caulier. En pleine croissance, nous contribuons inévitablement aux émissions de gaz à effet de serre. En 2024, nous avons émis 12 584 tonnes de CO₂ équivalent. Au-delà de l’impact du changement climatique sur les opérations, cet enjeu est étroitement lié à notre engagement pour un développement durable. Il est essentiel de l’intégrer pleinement dans nos réflexions pour rester cohérent avec notre identité.

Énergie

MATÉRIEL



Nous avons des besoins énergétiques importants liés à nos processus de production. La production d’un hectolitre de bière requiert 66,7 kWh (gaz et électricité). Une gestion efficace de l’énergie est essentielle pour réduire nos coûts et limiter notre impact environnemental lié à la production de bière. La transition vers des sources d’énergie plus durables est donc indispensable.

Gestion de l’eau

MATÉRIEL



L’eau est une ressource clé pour la Brasserie Caulier, tant pour le processus de production que pour le produit fini. En 2024, la production d’1 litre de bière a nécessité 5,86 litres d’eau. Bien que nous utilisons de l’eau de forage, l’eau n’est pas une ressource infinie. Elle doit donc être utilisée de manière optimisée afin d’éviter sa surexploitation.

Agriculture responsable

MATÉRIEL



La bière commence à prendre vie dans les champs. Dans ce sens, nous dépendons des agriculteurs pour nous approvisionner en malt, houblon et autres matières premières essentielles. Pour la Brasserie Caulier l’agriculture responsable est essentielle car elle garantit un approvisionnement des matières premières de meilleure qualité, renforce la résilience des exploitations face aux aléas climatiques et contribue au maintien d’un tissu agricole local dynamique. Cet engagement représente non seulement un gage d’excellence, mais également une assurance de continuité dans ses approvisionnements et une protection contre l’instabilité des coûts de production.

Économie circulaire

MATÉRIEL



La Brasserie Caulier mobilise une grande diversité de matières premières que ce soit pour la production, l’emballage ou les supports de vente (PLV). En 2024, nous avons généré 177 tonnes de déchets dont 126 tonnes de verre, 1,4 tonne de plastique et 26 tonnes de carton. La raréfaction de certaines ressources et la non-valorisation des matières en fin de vie contribuent à l’alourdissement de l’empreinte environnementale. Ces flux représentent autant d’opportunités pour repenser les usages et mettre en place des boucles de circularité pertinentes pour l’activité de la brasserie.

ESG SOCIAL

Bien-être des salariés

MATÉRIEL



Nous employons 69 salariés. Leur bien-être constitue un enjeu stratégique car ce sont eux qui sont au cœur de la production de nos bières. Leur engagement et leur présence sont essentiels pour assurer la continuité des activités, la qualité de la production et le bon fonctionnement global de la brasserie. Être bien dans son travail, se sentir écouté, respecté et reconnu sont des conditions essentielles pour construire un collectif solidaire, durable et fier de ce qu'il accomplit. L'implication de chacun contribue directement à la stabilité des opérations et au succès des projets. Favoriser leur bien-être, c'est non seulement renforcer la performance globale de l'entreprise, mais aussi garantir sa capacité à innover, à se développer et à répondre aux attentes de ses clients et partenaires.

Santé des consommateurs

MATÉRIEL



La consommation excessive d'alcool représente un enjeu majeur de santé publique, avec des impacts multiples : risques de dépendance, maladies chroniques, troubles psychologiques, mais aussi accidents de la route. La Brasserie Caulier met sur le marché des produits alcoolisés. Même si la bière est un produit de plaisir et de tradition, sa consommation excessive peut avoir des effets néfastes sur la santé. C'est pour cette raison que nous avons un rôle à jouer pour encourager une consommation responsable.

ESG GOUVERNANCE

Développement local & des communautés

MATÉRIEL



La Brasserie Caulier, implantée à proximité du centre de Péruwelz, peut occasionner certaines nuisances (le charroi des camions, les odeurs liées aux processus de production). Cela souligne l'importance d'un dialogue ouvert et respectueux avec les habitants. À travers nos marques et initiatives, nous rassemblons des publics variés, créons du lien social et valorisons le savoir-faire brassicole belge. Nous contribuons à faire vivre un territoire mais aussi une communauté de passionnés, bien au-delà des seules frontières géographiques.

En tant que brasserie, nous sommes un acteur du développement économique et social local. Cette volonté de créer une relation durable avec notre environnement se traduit par une implication active dans la vie locale et le tissu touristique. Il en résulte une dynamique mutuellement bénéfique : participer au développement économique et social de la région permet de renforcer notre ancrage local, de bénéficier d'un soutien sincère des communautés, et de construire une image forte qui accompagne la croissance de l'entreprise.

Culture d'entreprise

NON MATÉRIEL



Nous sommes une entreprise familiale avec une culture forte, ancrée dans notre histoire et reflétée jusque dans nos produits. Cette culture constitue un véritable levier d'identité et de différenciation. Elle repose sur des valeurs humaines et un esprit d'équipe qui l'emportent sur les aspects purement techniques ou structurels. Travailler avec des collaborateurs qui partagent cette vision est essentiel pour préserver la cohésion, maintenir un cadre de travail motivant, et garantir la transmission de cette culture à travers chaque bière produite.



CHAPITRE III

ENVIRONNEMENT

CHANGEMENT CLIMATIQUE



Description de l'enjeu

Le changement climatique est l'un des défis majeurs de notre époque, avec des impacts déjà visibles sur l'ensemble des écosystèmes et des activités humaines. Les conséquences du changement climatique affectent toute la chaîne de valeur de Brasserie Caulier. En pleine croissance, nous contribuons inévitablement aux émissions de gaz à effet de serre. En 2024, nous avons émis 11 815,6 tonnes de CO₂ équivalent. Au-delà de l'impact du changement climatique sur les opérations, cet enjeu est étroitement lié à notre engagement pour un développement durable. Il est essentiel de l'intégrer pleinement dans nos réflexions pour rester cohérent avec notre identité.

Impacts, risques et opportunités liés au changement climatique

Localisation	Status	Impacts	Description
Opérations propres	Réel	Émissions de gaz à effet de serre IMPACT NÉGATIF	Les activités économiques de la Brasserie Caulier émettent des gaz à effet de serre (Production, commercialisation, transport, achats de marchandises).
Opérations propres	Potentiel	Amplification des risques d'inondation et de coulées de boues IMPACT NÉGATIF	Augmentation de l'artificialisation des sols par la construction / expansion de nouveaux sites.
Chaîne de valeur	Réel	Émissions de méthane IMPACT NÉGATIF	Revente de drêche à des agriculteurs qui sert à nourrir le bétail.
Chaîne de valeur	Réel	Destruction de puits de carbone naturels / déforestation IMPACT NÉGATIF	La Brasserie Caulier utilise des articles en bois qui sont nécessaires à ses activités : bacs, cartons, papier, palette, etc.

11815,6

tCO₂e

4^e

BILAN CARBONE FINALISÉ

-30% d'émissions GES

par hectolitre de bière
vendu d'ici 2030

Risques	
Perturbation de la chaîne d'approvisionnement	Le changement climatique peut avoir des effets sur les zones agricoles, surtout si des événements climatiques extrêmes (sécheresses, inondations) surviennent dans les zones où la Brasserie Caulier se fournit en matières premières. Cela pourrait entraîner des pénuries d'ingrédients ou une hausse des prix.
Chaleur excessive impactant la demande	Trop de chaleur pourrait nuire à la demande pour certaines bières plus fortes (comme les bières à 10 % d'alcool) car les consommateurs pourraient préférer des bières plus légères et plus rafraîchissantes par temps chaud.
Réduction de la disponibilité de l'eau	Le changement climatique pourrait entraîner une diminution de la disponibilité de l'eau, ressource clé pour la production de bière. Cela pourrait affecter directement les coûts et les opérations de la Brasserie Caulier

Opportunités
Augmentation des ventes pendant les périodes de chaleur importante
Un climat plus chaud pourrait entraîner une demande accrue des consommateurs de bières, en particulier durant l'été.

Politique

La Brasserie Caulier s'engage à réduire son impact carbone. Cet engagement se traduit par un calcul annuel de ses émissions de gaz à effet de serre, afin d'identifier les principaux leviers de réduction. Cette démarche inclut l'optimisation énergétique des procédés, la transition vers des sources d'énergie renouvelables, une mobilité plus sobre ainsi qu'un approvisionnement responsable. À travers ces actions, nous visons à concilier croissance et responsabilité climatique.



Nous visons à concilier croissance et responsabilité climatique.

Actions

ACTIONS EN 2024

En 2024, nous avons franchi une nouvelle étape dans une démarche initiée dès 2021 avec la réalisation annuelle de notre Bilan Carbone®. Après trois premiers exercices menés sur Excel (2021, 2022 et 2023), qui ont déjà permis de tirer des conclusions importantes, le bilan 2024 s'est distingué par un périmètre plus complet et une conformité rigoureuse avec les deux méthodologies de référence : le Bilan Carbone® et le GHG Protocol. Conscients que nos activités – de la production à la distribution de nos bières – s'inscrivent dans un contexte où les attentes en matière de durabilité sont de plus en plus fortes, nous avons souhaité disposer d'une vision claire et objective de nos impacts. Cette démarche nous permet de quantifier nos émissions directes et indirectes sur l'ensemble de notre chaîne de valeur, incluant nos fournisseurs et partenaires logistiques. La principale nouveauté de 2024 réside dans l'utilisation d'une plateforme de comptabilité carbone, en lieu et place des fichiers Excel utilisés jusque-là. Cet outil digital a non seulement facilité la consolidation des données, mais il a également permis d'établir des scénarios de réduction, en testant différentes mesures pour évaluer leur pertinence et leur impact potentiel pour la Brasserie Caulier. Cet exercice constitue un point de départ solide : il nous donne non seulement la transparence nécessaire vis-à-vis de nos parties prenantes, mais aussi les leviers concrets pour orienter nos décisions stratégiques, fixer des objectifs de réduction ambitieux et inscrire durablement la Brasserie Caulier dans une trajectoire bas carbone.



ACTIONS FUTURES

La Brasserie Caulier poursuivra naturellement le calcul de son Bilan Carbone® chaque année. Cette continuité permettra de suivre l'évolution de nos émissions dans le temps, de mesurer l'efficacité des actions mises en place et d'ajuster les priorités afin de progresser de manière concrète vers nos objectifs de réduction.

Dans les prochaines années, nous souhaitons lancer une étude exploratoire pour intégrer un procédé de captation de CO₂ issu du processus de fermentation. Aujourd'hui, les émissions liées à la fermentation représentent un flux naturel et inévitable dans la production de bière. En travaillant avec des partenaires spécialisés et des centres de recherche, notre objectif est d'évaluer les solutions technologiques disponibles pour capter, stocker et valoriser ce CO₂, par exemple dans l'industrie alimentaire ou pour d'autres usages industriels. Cette démarche nous positionne comme acteur précurseur dans notre secteur, tout en ouvrant la voie à une réduction significative de nos émissions directes.

D'ici 2027, nous prévoyons l'installation d'outils de collecte et de suivi de données sur nos lignes de production. Aujourd'hui, nos données sont encore partielles et nécessitent un traitement manuel qui limite la précision et la réactivité. En automatisant la mesure de paramètres tels que la consommation d'énergie, d'eau et de matières premières, nous pourrions non seulement améliorer la fiabilité de nos bilans environnementaux, mais aussi identifier en temps réel des pistes d'optimisation. Cet investissement renforcera notre capacité à piloter efficacement nos performances et à intégrer des indicateurs environnementaux dans nos décisions industrielles quotidiennes.

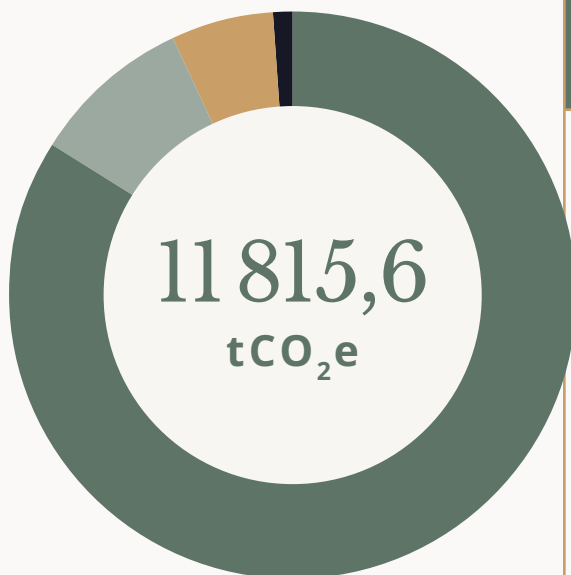
BILAN CARBONE 2024

En 2025, la Brasserie Caulier a complété son quatrième Bilan Carbone, en se basant sur les données de l'année 2024. Ce calcul inclut les activités de la brasserie ainsi que celles de Brasserie Caulier Expérience, tant en Belgique qu'en France. L'exercice a été réalisé conformément aux normes du Greenhouse Gas Protocol (GHGP) et de la méthode Bilan Carbone® afin de garantir une comptabilité rigoureuse et un processus d'amélioration continue. Une différence de 5 % est notable entre les deux méthodologies, principalement en raison de la façon dont elles comptabilisent les émissions liées à la fabrication des actifs immobilisés.

Le Bilan Carbone® est accessible publiquement pour toutes nos parties prenantes sur notre site internet.

1. Analyse des résultats selon la méthode GHG Protocol

Le GHG Protocol est une norme internationale reconnue pour le suivi des émissions de gaz à effet de serre. Il est largement utilisé par les entreprises pour structurer leur reporting extra-financier en matière d'émissions, et la comparaison des bilans carbone s'appuie généralement sur les résultats calculés selon ce protocole. Celui-ci classe les émissions en trois **scopes** : Scope 1, Scope 2 et Scope 3. Les résultats sont présentés ci-dessous, scope par scope, avec une explication des flux qui composent chacun d'entre eux.

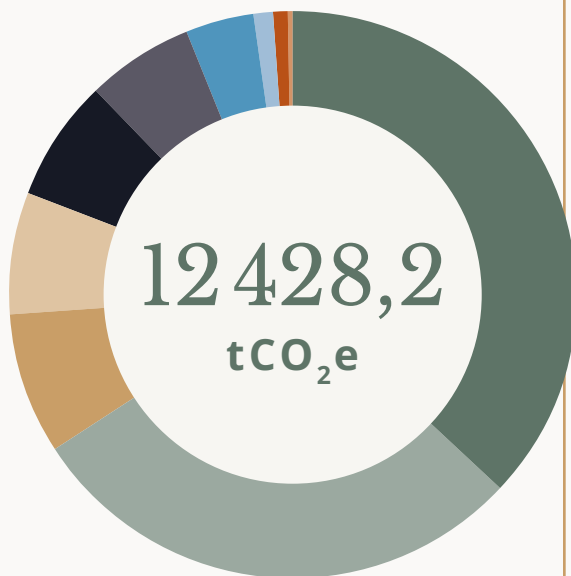


83% Scope 3	9% Scope 1	6% Biogénique	1% Scope 2
<p>Le scope 3 est le plus large. Il couvre toutes les autres émissions. Cela inclut les émissions liées aux achats d'emballages, de matières premières, aux services, aux biens d'investissement, ainsi qu'à la fin de vie des emballages et des PLV (Publicité sur le Lieu de Vente). Le Scope 3 comprend aussi les émissions des déchets, du fret (transport des matières et produits), ainsi que des déplacements autres que ceux des véhicules de société, y compris ceux des visiteurs lors des événements ou des personnes venant à la brasserie pour une visite ou pour se rendre au shop.</p>	<p>Le scope 1 de la Brasserie inclut les émissions liées à la combustion fixe (comme le gaz naturel) et mobile (carburant pour les véhicules de société, diesel ou essence). Ce scope prend également en compte les émissions fugitives provenant des équipements de froid, ainsi que celles associées à l'utilisation d'AdBlue dans les véhicules de société mais aussi les émissions fugitives provenant du processus de saturation.</p>	<p>Ces émissions proviennent du processus de fermentation alcoolique, une transformation naturelle du sucre en alcool. Bien que leur déclaration soit facultative selon le GHG Protocol, elle est recommandée si ces émissions sont jugées significatives. Elles sont rapportées séparément des émissions des trois scopes.</p>	<p>Ce scope couvre les émissions résultant de la consommation d'électricité sur les différents sites opérés par la brasserie.</p>

2. Analyse des résultats selon la méthode Bilan Carbone®

La méthode Bilan Carbone®, protégée et déposée, vise à structurer une stratégie climat globale au-delà du simple reporting. Cette méthode classe les émissions selon dix catégories. Elle offre une lecture claire des postes d'émissions et facilite l'identification des leviers de réduction. Les analyses du bilan carbone 2024 ont donc été réalisées sur la base de cette approche.

Ci-dessous figure une synthèse par poste.



<h3>32% Emballages</h3>	<h3>31% Achats</h3>	<h3>9% Hors énergie</h3>	
<p>Ce poste regroupe les émissions liées à la fabrication des emballages au sens large, c'est-à-dire aussi bien les contenants comme les bouteilles que les autres supports d'emballage. Il inclut également la fin de vie de ces éléments lorsqu'ils ne reviennent pas à la Brasserie via le système de consigne ou lorsqu'il s'agit de consommables. Dans ce cas, l'emballage est considéré comme un déchet qui sera jeté par le consommateur et devra être traité.</p> <p>Les bouteilles en verre représentent, sans surprise, près de 90 % de ce poste, fabrication et fin de vie comprises. Les autres emballages (carton, acier, bois, papier et plastique) sont pris en compte mais leur contribution reste marginale. En 2024, les emballages constituent donc le principal poste d'émissions de la Brasserie Caulier, principalement en raison du verre.</p> <p>Trois éléments expliquent ce résultat :</p> <ul style="list-style-type: none"> un matériau lourd : le verre présente un poids élevé par unité produite, ce qui augmente mécaniquement les émissions en tonnes de CO₂e; des volumes d'achat importants : la Brasserie utilise une quantité conséquente de bouteilles, consignées et non consignées ; un facteur d'émission élevé : la fabrication du verre est très énergivore, nécessitant des températures de fusion supérieures à 1 500 °C, avec une énergie encore largement fossile. <p>Le recours aux bouteilles consignées permet de répartir l'impact carbone sur plusieurs cycles d'utilisation, réduisant ainsi l'empreinte totale liée aux emballages.</p>	<p>On distingue deux catégories :</p> <p>Intrants 1 : les achats directement liés à l'activité commerciale (matières premières, emballages, etc.). Ils représentent 90 % des émissions de ce poste.</p> <p>Intrants 2 : les achats destinés au fonctionnement général de l'entreprise (assurances, fournitures, nourriture et boissons, matériel informatique, etc.). Ils représentent 10 % des émissions de ce poste.</p> <p>Au sein des intrants 1, les matières premières constituent la principale source d'émissions (90 % du poste). Le malt, le sucre et les produits chimiques sont les plus contributeurs. Ces calculs incluent non seulement les matières premières achetées pour la production réalisée sur le site de la brasserie, mais aussi celles nécessaires à la production externalisée auprès de sous-traitants. Cette approche permet de refléter l'impact réel de l'ensemble de la production.</p> <p>Enfin, ce poste intègre également l'impact lié à la fabrication des supports publicitaires (PLV), qui représente 10 % des émissions de ce poste. Bien que ces éléments ne correspondent pas directement à des ventes, ils font partie intégrante de l'activité de la brasserie et doivent donc être pris en compte.</p>	<p>On distingue deux catégories :</p> <p>Hors énergie 1 regroupe les flux classiques associés à ce poste, comme les émissions fugitives des équipements de froid et l'utilisation d'AdBlue dans les véhicules de société. Leur impact reste marginal dans le bilan de la brasserie.</p> <p>Hors énergie 2, en revanche, constitue le troisième poste le plus émetteur avec 8 % du total. Il comprend deux types d'émissions : d'une part, les émissions fugitives liées à la saturation en particulier des fûts, c'est à dire l'étape où on ajoute du CO₂ dans la bière pour lui donner sa pétillance, d'autre part, les émissions fugitives générées lors du transfert de la bière, où du CO₂ est utilisé pour pousser la bière sans contact avec l'air. À cela s'ajoutent les émissions de procédé issues de la fermentation alcoolique. Dans ce poste, 70 % des émissions proviennent de la fermentation et 30 % de la saturation et du transfert. Il convient de préciser que les émissions liées à la fermentation sont de nature biogénique, donc d'origine naturelle.</p>	

7% Déplacements	7% Actifs immobilisés	7% Énergie	4% Fret	1% Fin de vie des produits vendus	1% Déchets	0,1% Utilisation des produits vendus
<p>Le poste déplacements arrive en quatrième position. Il est dominé par l'impact des visiteurs lors des événements organisés par Brasserie Caulier Expérience, qui représente plus de 65 % du poste. Le reste provient des trajets des employés, incluant les déplacements professionnels, les trajets domicile-travail ainsi que l'impact lié au télétravail.</p>	<p>Ce poste couvre l'impact de la fabrication des acquisitions de long terme réalisées par l'entreprise, parmi lesquelles les machines, équipements, véhicules, travaux et aménagements constituent les principales sources d'émissions. C'est un poste sur lequel les organisations disposent de peu, voire pas, de leviers une fois l'acquisition réalisée. En revanche, il constitue un indicateur utile pour alimenter la réflexion lors de futurs investissements. Ce poste prend tout son sens lorsqu'il s'agit, par exemple, d'évaluer l'impact d'un changement technologique nécessitant le renouvellement d'équipements ou de comparer l'achat de biens à des solutions de location.</p>	<p>Le gaz naturel en constitue la principale source avec plus de 80 % des émissions, tandis que l'électricité achetée sur le réseau en génère moins de 20 %. L'installation photovoltaïque permet de limiter cet impact : environ 15 % de la consommation énergétique du bâtiment de production est couverte par l'électricité produite sur site. Dans un bilan carbone, cette autoconsommation réduit d'autant les achats d'électricité et contribue ainsi à abaisser l'empreinte carbone globale.</p>	<p>Plus de la moitié des émissions de ce poste proviennent du transport entrant, lié surtout aux contenants et au retour des contenants consignés. Même si ces contenants vides pèsent beaucoup moins que les produits finis, ils parcourent souvent de plus longue distance, en particulier depuis certains fournisseurs étrangers, ce qui augmente leur impact. Le transport sortant, qui correspond aux livraisons de la brasserie vers ses clients, génère 43 % des émissions. Les volumes expédiés sont plus importants, mais les distances sont en moyenne plus courtes, ce qui limite leur empreinte carbone. Enfin, le transport interne entre les différents sites représente seulement 3 % des émissions, avec des trajets courts et des volumes modestes, principalement liés aux événements et à la logistique interne.</p>	<p>Ce poste concerne uniquement les supports publicitaires (PLV). La bière en tant que telle n'est pas prise en compte ici, puisqu'elle est consommée par le client, et la fin de vie des contenants (bouteilles, fûts, etc.) est déjà comptabilisée dans d'autres postes. L'impact provient donc principalement des matériaux spécifiques utilisés dans les PLV. Les plus émetteurs sont ceux contenant du verre, du métal ou du PVC, qui représentent ensemble environ 70 % de ce poste.</p>	<p>L'impact de ce poste est dominé par le verre, et plus particulièrement par les bouteilles, qui comptent pour 64 % des émissions. Cela s'explique par la gestion des bouteilles consignées que la brasserie reprend auprès des consommateurs : certaines sont trop abîmées pour être réutilisées et doivent être éliminées. Des pertes peuvent aussi survenir lors de la production, avant la mise en vente, et sont incluses dans ce poste. Les déchets de carton génèrent un peu plus d'un cinquième des émissions, tandis que les eaux usées en représentent 7 %. Les autres déchets (ménagers, industriels, etc.) regroupés représentent 8 %.</p>	<p>Dans un Bilan Carbone®, ce poste sert à mesurer les émissions générées lorsque le consommateur utilise le produit. Pour une brasserie, cela correspond au gaz carbonique dissous dans la bière lors de la fermentation ou saturation : une fois la bouteille ou le fût ouvert, ce CO₂ est libéré dans l'air au moment du service. Même si l'impact reste très limité, il est comptabilisé pour donner une vision complète de l'empreinte carbone tout au long du cycle de vie du produit.</p>

Cibles et indicateurs

Indicateur	Unité	2023	2024	Cible 2027	Cible 2030
Émissions directes CO ₂ e - Scope 1	tCO ₂ e	NA	1 099		
Émissions CO ₂ e indirectes liées à l'énergie - Scope 2 (location based)	tCO ₂ e	NA	108		
Autres émissions indirectes de CO ₂ e (en amont et aval de la chaîne de valeur) - Scope 3	tCO ₂ e	NA	10 630		
Émissions totales de CO ₂ e (Scope 1,2,3) (location based)	tCO ₂ e	NA	11 815,50		
Émissions biogéniques (CO ₂) (GHG)	tCO ₂ e	NA	747		
Intensité carbone par hectolitre de bière vendu	kgCO ₂ e / HL	NA	155	140	108 (diminution de 30 %)



ÉNERGIE



Description de l'enjeu

Nous avons des besoins énergétiques importants liés à nos processus de production. La production d'un hectolitre de bière requiert 59,2 kWh (gaz et électricité). Une gestion efficace de l'énergie est essentielle limiter notre impact environnemental et pour réduire nos coûts liés à la production de bière. La transition vers des sources d'énergie plus durables est donc indispensable.

723

PANNEAUX PHOTOVOLTAÏQUES SUR SITE

170 046 kWh

D'ÉLECTRICITÉ RENEUVABLE PRODUITE

2 891 745 kWh

DE GAZ CONSOMMÉS

-25% de gaz naturel consommé

par hectolitre de bière produit d'ici 2030

Impacts, risques et opportunités liés à l'énergie

Localisation	Status	Impact	Description
Opérations propres	Réel	Production d'énergie renouvelable IMPACT POSITIF	723 panneaux PV sur site qui produisent de l'énergie renouvelable.
Opérations propres	Réel	Contribution à l'électrification de la mobilité / transport IMPACT POSITIF	La Brasserie Caulier fournit des véhicules de société électriques à une partie de son personnel.
Opérations propres	Potentiel	Production de biogaz IMPACT POSITIF	L'entreprise souhaite évaluer la faisabilité de production de biogaz par un procédé de biométhanisation.
Opérations propres	Réel	Consommation d'énergie IMPACT NÉGATIF	La Brasserie Caulier consomme une quantité importante d'énergie pour sa production de bières

Risques	
Problèmes d'approvisionnement énergétique liés à la géopolitique	Les tensions géopolitiques peuvent entraîner des fluctuations des prix de l'énergie ou des perturbations dans l'approvisionnement, affectant ainsi les coûts de production.
Dépendance aux conditions climatiques pour les énergies renouvelables	La production d'énergie à partir de sources renouvelables peut être perturbée par des conditions climatiques défavorables, ce qui affecte l'approvisionnement énergétique.
Hausse des prix de l'énergie et impact sur la consommation	L'augmentation des prix de l'énergie pourrait à la fois augmenter vos coûts et réduire le pouvoir d'achat des consommateurs, entraînant une baisse de la demande pour les produits commercialisés.

Opportunités	
Autonomie énergétique	Investir dans des énergies renouvelables (solaires, éoliennes) ou des solutions de récupération d'énergie permettrait de réduire la dépendance aux fournisseurs d'énergie et d'assurer une plus grande autonomie.
Réduction des coûts énergétiques	Une gestion efficace de l'énergie peut permettre de réduire les dépenses d'exploitation à long terme, tout en réduisant l'impact environnemental.

Politique

Nous nous engageons à améliorer l'efficacité énergétique de nos opérations. La Brasserie Caulier fait de la sobriété énergétique un levier clé de performance. Nous visons l'autonomie énergétique en privilégiant des sources d'énergie renouvelables et circulaires.

La Brasserie Caulier fait de la sobriété énergétique un levier clé de performance.



Actions

ACTIONS EN 2024

Depuis 2021, nous suivons de près nos consommations énergétiques à travers un monitoring précis et des audits énergétiques réguliers. Ces analyses ont permis d'identifier les principaux postes de consommation et de mettre en place des plans d'optimisation ciblés. Cette approche structurée constitue une base solide pour suivre l'efficacité des mesures mises en œuvre et orienter nos futurs investissements vers les solutions les plus performantes.

Cette installation couvre aujourd'hui environ 15 % de la consommation énergétique annuelle de l'entreprise.

La Brasserie Caulier a également investi dans la production d'énergie renouvelable. Nous avons installé sur notre site 723 panneaux photovoltaïques d'une puissance totale de 243 kWc. Cette installation couvre aujourd'hui environ 15 % de la consommation énergétique annuelle de l'entreprise. Grâce à sa production d'énergie renouvelable, nous réduisons notre dépendance au réseau, nous limitons nos émissions indirectes et nous améliorons notre résilience face aux fluctuations des prix de l'énergie.

Afin de valoriser les énergies perdues, nous avons également installé un condenseur de vapeur sur



Ce système a déjà permis de réduire de 20 % la consommation de gaz par hectolitre de bière produit.

notre chaudière. L'énergie ainsi récupérée est réutilisée pour chauffer la chambre chaude, indispensable à la fermentation en bouteille. Ce système a déjà permis de réduire de 20 % la consommation de gaz par hectolitre de bière produit. Cette amélioration technique illustre concrètement l'efficacité d'une démarche d'économie circulaire appliquée à l'énergie.

Dans la même logique, les tuyaux de vapeur et les cuves ont été isolés afin de limiter les pertes de chaleur. Cette mesure, simple mais efficace, contribue à améliorer le rendement énergétique global des installations et à réduire les besoins en énergie pour maintenir des températures constantes dans le processus de brassage.

La brasserie a mis en place un système de récupération de l'eau chaude issue du brassage.

De plus, nous avons modernisé une partie de nos équipements de production en optant pour des machines innovantes et intrinsèquement moins énergivores. Ces investissements se traduisent directement par une réduction de la consommation d'énergie par unité produite.

Enfin, la brasserie a mis en place un système de récupération de l'eau chaude issue du brassage. Cette eau est réinjectée dans le réseau d'eau chaude de l'établissement, ce qui permet de réduire les besoins énergétiques pour chauffer l'eau neuve et d'optimiser l'utilisation des ressources disponibles.

ACTIONS FUTURES

Nous souhaitons analyser la possibilité de produire du biogaz par un procédé de biométhanisation. Ce système générerait du biogaz qui serait directement réutilisé dans notre processus, sans passer par une transformation en électricité. Ce choix technologique maximise l'efficacité énergétique et réduit les pertes liées à la conversion. Nous estimons pouvoir ainsi diminuer nos achats de gaz de 15 % par unité de production en 2030.

Nous estimons pouvoir ainsi diminuer nos achats de gaz de 15 % par unité de production en 2030.

En complément, nous prévoyons d'installer des panneaux photovoltaïques supplémentaires sur notre site. Cette extension de capacité viendra s'ajouter aux installations existantes et permettra d'augmenter la part d'électricité renouvelable produite en interne. Notre objectif est de progresser

vers une autonomie énergétique accrue et de continuer à réduire les émissions indirectes liées à notre consommation d'électricité.

Nous nous intéressons également à la mise en place d'un système de mutualisation d'énergie avec d'autres entreprises locales ou des riverains. Une telle initiative permettrait de partager les excédents de production renouvelable et d'optimiser collectivement l'usage de l'énergie disponible. Ce projet illustre notre volonté de contribuer à la dynamique énergétique durable de notre territoire.

Enfin, dans le cadre de la construction de notre nouveau bâtiment logistique, nous souhaitons intégrer, dès la conception, des études approfondies sur l'autonomie énergétique. L'objectif est d'identifier et de sélectionner l'alternative la plus performante et la plus durable.



Cibles et indicateurs

Indicateur	Unité	2023	2024	Cible 2027	Cible 2030
Énergie totale consommée, gaz naturel	kWh	2 341 374	2 891 745		
Gaz naturel total consommé par hectolitre de bière produit	kWh / HL	45,15	43,01		32 (diminution de 26 %)
Production totale de biogaz sur la consommation totale de gaz	%	0	0	15 %	
Énergie totale consommée, électricité	kWh	755 388	1 120 982		
Électricité totale consommée par hectolitre de bière produit	kWh / HL	14,57	16,17		12 (diminution de 26 %)
Production totale d'électricité renouvelable sur la consommation totale d'électricité	%	1	15	20 %	25 %

GESTION DE L'EAU



Description de l'enjeu

L'eau est une ressource clé pour la Brasserie Caulier, tant pour le processus de production que pour le produit fini. En 2024, la production d'1 litre de bière a nécessité 5,86 litres d'eau. Bien que nous utilisons de l'eau de forage, l'eau n'est pas une ressource infinie. Elle doit donc être utilisée de manière optimisée afin d'éviter sa surexploitation.

Bien que nous utilisons de l'eau de forage, l'eau n'est pas une ressource infinie.

100%

D'EAU DE FORAGE UTILISÉE

5,86 litres

D'EAU NÉCESSAIRES À LA PRODUCTION D'1 LITRE DE BIÈRE

38 915 M³

D'EAU CONSOMMÉE

-40% d'eau consommée

par litre de bière produit d'ici 2030

Impacts, risques et opportunités liés à la gestion de l'eau

Localisation	Status	Impact	Description
Opérations propres	Potentiel	Renforcement de la résilience et autonomie hydrique IMPACT POSITIF	Station d'épuration sur site qui va permettre de réutiliser l'eau pour la réinjecter dans le process. D'application en 2026.
Opérations propres	Réel	Épuisement des ressources en eau douce IMPACT NÉGATIF	La Brasserie Caulier prélève une quantité importante d'eau via un processus de forage sur site.
Opérations propres	Réel	Consommation d'eau IMPACT NÉGATIF	La Brasserie Caulier consomme une quantité importante d'eau pour produire ses différentes bières.
Opérations propres	Réel	Imperméabilisation des sols IMPACT NÉGATIF	La Brasserie Caulier participe à l'imperméabilisation des sols par la construction en béton de son parking, de ses installations de production et de ses zones de stockage.

Risques	
Problèmes d'acceptation du consommateur	L'utilisation d'eau réutilisée pourrait effrayer certains consommateurs qui ne seraient pas prêts à accepter cette pratique pour la production de bière et donc dans la consommation de bière.
Risque lié à la pénurie d'eau	Le manque d'eau dans certaines régions pourrait perturber la production et augmenter les coûts.
Impact réglementaire et réputationnel	Des lois plus strictes sur l'utilisation de l'eau et la gestion des eaux usées pourraient affecter les opérations si elles ne sont pas respectées.

Opportunités	
Autonomie hydrique	Garantir un approvisionnement en eau stable pour la production, ce qui est essentiel pour une future internalisation et internationalisation.
Image de précurseur	Se positionner comme une brasserie innovante en matière de gestion de l'eau améliore l'image de marque et attire les consommateurs soucieux de l'environnement.
Réduction des coûts liés à l'eau	Optimiser l'utilisation de l'eau permettrait de réduire les coûts de production.

Politique

La Brasserie Caulier s'engage à mettre en place des solutions pour réduire sa consommation et réutiliser l'eau lorsque cela est possible. Nous avons la volonté de préserver le plus possible cette ressource naturelle précieuse à sa production en renforçant l'efficacité de nos opérations.

Nous avons la volonté de préserver le plus possible cette ressource naturelle.

Actions

ACTIONS EN 2024

Depuis 2021, nous effectuons un suivi rigoureux de notre consommation d'eau, tant au niveau de la production que des procédés de nettoyage. En 2023, nous avons déployé un réseau de 13 compteurs stratégiquement positionnés à divers postes opérationnels qui permettent une analyse détaillée et hebdomadaire de notre consommation hydrique. Cette initiative méticuleuse a facilité l'identification des secteurs particulièrement énergivores et a conduit à la mise en place d'interventions ciblées et efficaces. Entre 2021 et 2024, nous avons constaté une réduction de 40 % de notre consommation d'eau.

Ces analyses ont par ailleurs révélé une consommation d'eau anormale au niveau de la chaudière. Après un ajustement des paramètres et la réparation d'une vanne défectueuse, nous avons pu



corriger cette dérive et réduire significativement la perte d'eau sur cette installation clé.

Nous avons également optimisé notre système de nettoyage en place (CIP) destiné au lavage des cuves. L'amélioration des procédures a permis de diminuer la quantité d'eau nécessaire et maintenir un niveau élevé de qualité sanitaire.

Dans la même logique, le processus de lavage des bouteilles a été revu. Le temps de lavage a été réduit et les bouteilles neuves ne sont plus lavées mais simplement rincées. Cette adaptation a entraîné des économies d'eau substantielles sans compromettre l'hygiène et la qualité du produit.

Entre 2021 et 2024, nous avons constaté une réduction de 40 % de notre consommation d'eau.

Depuis 2024, nous faisons partie du réseau « Apprenant Eau », qui réunit une vingtaine d'entreprises agroalimentaires wallonnes autour des bonnes pratiques de gestion de l'eau. Ce collectif offre un cadre d'échanges réguliers avec des spécialistes et favorise l'apprentissage mutuel.

Enfin, nous sensibilisons en continu nos collaborateurs en communiquant chaque semaine les chiffres liés à notre consommation d'eau. Ces indicateurs, suivis par zone – brassage, soutirage et cave – permettent à chacun de mieux comprendre l'impact des pratiques quotidiennes et d'adopter une gestion plus responsable de cette ressource essentielle.

Actions futures

En 2026, nous souhaitons installer une nouvelle station d'épuration qui intègre trois volets complémentaires : une unité de biométhanisation nécessaire à la production de biogaz à partir de nos effluents, un traitement aérobique pour assurer une épuration efficace de nos eaux usées, et enfin un module de Reuse destiné à rendre l'eau à nouveau potable. Cette installation représente une innovation majeure pour nous. Elle nous permettra de réduire significativement la consommation d'eau par hectolitre de bière produit et de revaloriser les ressources présentes dans nos eaux usées.

Dans la continuité, nous prévoyons de réinjecter l'eau de pluie collectée dans notre chaudière de brassage. Ce système offrira une alternative durable à l'utilisation d'eau potable et contribuera à réduire la pression sur les ressources locales. L'eau de pluie deviendra ainsi un apport complémentaire, optimisé grâce à un usage intelligent dans notre processus de production.

En collaboration avec le réseau « Apprenant Eau », un Green Deal spécifique à la gestion de l'eau pourrait être lancé en 2026 avec des objectifs communs fixés pour l'ensemble du groupe de travail. Cette mise en mouvement collective doit nous permettre de faciliter la mise en place d'actions concrètes à la bonne gestion de l'eau.

Nous mettrons également en avant nos efforts en matière de gestion responsable de l'eau à travers une communication proactive. Que ce soit sur nos réseaux sociaux, dans notre rapport ou auprès de nos parties prenantes locales, nous entendons valoriser les progrès réalisés et sensibiliser largement à l'importance d'une gestion durable de cette ressource importante pour notre activité.

Enfin, nous menons une réflexion sur la mise en place d'un système de mutualisation de l'eau avec d'autres entreprises locales ou avec des riverains. Cette initiative viserait à redistribuer et valoriser les surplus d'eau disponibles, dans une logique d'économie circulaire et de solidarité territoriale.



En 2026, nous souhaitons installer une nouvelle station d'épuration qui intègre trois volets complémentaires : une unité de biométhanisation nécessaire à la production de biogaz à partir de nos effluents, un traitement aérobique pour assurer une épuration efficace de nos eaux usées, et enfin un module de Reuse destiné à rendre l'eau à nouveau potable.

Cibles et indicateurs

Indicateur	Unité	2023	2024	Cible 2026	Cible 2027	Cible 2028	Cible 2030
Quantité d'eau consommée	M3	32 075	38 915				
Quantité d'eau consommée par litre de bière produit	L/L	6,07	5,86				3,5 (diminution de 40 %)
Eau réutilisée sur les eaux usées	%	0	0	10 %	80 %	90 %	100 %

AGRICULTURE RESPONSABLE



Description de l'enjeu

La bière commence à prendre vie dans les champs. Dans ce sens, nous dépendons des agriculteurs pour nous approvisionner en malt, houblon et autres matières premières essentielles. Pour la Brasserie Caulier l'agriculture responsable est essentielle car elle garantit un approvisionnement des matières premières de meilleure qualité, renforce la résilience des exploitations face aux aléas climatiques et contribue au maintien d'un tissu agricole local dynamique. Cet engagement représente non seulement un gage d'excellence, mais également une assurance de continuité dans ses approvisionnements et une protection contre l'instabilité des coûts de production.

83%
DE HOUBLON EUROPÉEN

100% de malt d'orge régénératif
d'ici 2030

Impacts, risques et opportunités liés à l'agriculture responsable

Localisation	Status	Impact	Description
Opérations propres	Réel	Émissions de poussières / particules fines IMPACT NÉGATIF	Le processus de concassage du grain pour la production de la bière génère des poussières fines qui peuvent polluer l'air dans l'usine.
Chaîne de valeur	Réel	Pollution des sols par les nitrates / phosphates IMPACT NÉGATIF	L'utilisation excessive de fertilisants chimiques dans les cultures agricoles (orge et houblon) peut contaminer les sols avec des nitrates et des phosphates, nuisant à leur fertilité à long terme.
Chaîne de valeur	Réel	Pollution de l'air par des pesticides / engrais toxiques IMPACT NÉGATIF	L'utilisation de produits chimiques agricoles comme les pesticides et les engrais toxiques peut entraîner des émissions polluantes dans l'air, affectant la qualité de l'air.
Chaîne de valeur	Réel	Émissions de poussières / particules fines IMPACT NÉGATIF	Le processus de concassage du grain pour la production de la bière génère des poussières fines qui peuvent polluer l'air dans l'usine.
Chaîne de valeur	Réel	Pollution des sols par des pesticides toxiques IMPACT NÉGATIF	L'usage de pesticides dans les pratiques agricoles impacte directement la qualité du sol, le rendant moins fertile et potentiellement dangereux pour la faune et la flore.
Chaîne de valeur	Potentiel	Dégradation des écosystèmes / perte de biodiversité IMPACT NÉGATIF	Les pratiques agricoles, comme l'usage excessif de produits chimiques et la monoculture, peuvent appauvrir les sols et réduire la biodiversité.
Chaîne de valeur	Potentiel	Réduction de la fertilité du sol IMPACT NÉGATIF	L'épuisement des sols dû à de mauvaises pratiques agricoles peut diminuer leur fertilité, ce qui rend plus difficile la culture de matières premières.
Chaîne de valeur	Potentiel	Pollution des eaux par des pesticides toxiques IMPACT NÉGATIF	L'utilisation de pesticides toxiques dans les pratiques agricoles des fournisseurs de la brasserie peut contaminer les eaux locales.
Chaîne de valeur	Potentiel	Pollution des eaux par les nitrates / phosphates IMPACT NÉGATIF	L'utilisation excessive de fertilisants contenant des nitrates et des phosphates peut polluer les eaux, affectant les écosystèmes aquatiques et la qualité de l'eau.
Chaîne de valeur	Potentiel	Pollution des sols par des pesticides toxiques IMPACT NÉGATIF	L'usage de pesticides dans les pratiques agricoles impacte directement la qualité du sol, le rendant moins fertile et potentiellement dangereux pour la faune et la flore.

La bière commence à prendre vie dans les champs. Dans ce sens, nous dépendons des agriculteurs pour nous approvisionner en malt, houblon et autres matières premières essentielles.

Opportunités	
Gagner des parts de marché	En soutenant l'agriculture régénérative par exemple, la brasserie peut se différencier de la concurrence. Cela renforce son positionnement en tant qu'entreprise responsable et durable, attirant ainsi une clientèle soucieuse de l'environnement.
Amélioration de l'image de marque	Travailler avec des agriculteurs ayant des pratiques agricoles durables peut améliorer l'image de la brasserie,
Promouvoir l'agriculture responsable	Assurer la résilience des cultures face au dérèglement climatique. Garantir une chaîne d'approvisionnement durable.



Risques	
Surexploitation des sols	Si les pratiques agricoles ne sont pas durables, cela peut entraîner une dégradation des sols, rendant la culture de matières premières (comme l'orge) de plus en plus difficile. Cela pourrait perturber l'approvisionnement et affecter la production de bière.
Perte de compétitivité	Si la brasserie ne travaille pas avec des agriculteurs ayant des pratiques responsables, elle risque de perdre sa compétitivité sur le marché, notamment face aux brasseries qui adoptent des pratiques durables et peuvent ainsi vendre leurs produits à des prix premium.
Augmentation des coûts de matières premières	L'agriculture durable peut parfois entraîner des coûts plus élevés pour les matières premières, notamment en raison de méthodes de culture plus respectueuses de l'environnement ou de certifications spécifiques. Cela pourrait augmenter les coûts de production.
Mauvaise image - Mauvaise communication	Si les initiatives d'agriculture durable ne sont pas bien mises en place ou communiquées, cela pourrait entraîner un « bad buzz » et nuire à la réputation de la brasserie. Les consommateurs pourraient percevoir ces actions comme une démarche marketing sans véritable engagement.

Politique

La Brasserie Caulier privilégie des matières premières issues de pratiques agricoles respectueuses des sols, de l'eau et de la biodiversité. Nous souhaitons soutenir des filières agricoles locales et régionales engagées dans des pratiques durables, créant ainsi un écosystème économique vertueux sur notre territoire d'implantation. Nous visons à réduire l'impact de notre production de bière sur la nature.

Actions

ACTIONS EN 2024

En 2024, nous avons signé un partenariat de trois ans avec l'entreprise Malteurope (France) afin de soutenir la transition vers une agriculture régénérative. L'orge brassicole que nous utilisons, principalement cultivé dans le nord de

la France, est au cœur de ce projet. Pour chaque tonne d'orge achetée, nous versons une prime destinée à accompagner les agriculteurs dans ce changement de pratiques. Cette prime couvre à la fois les coûts liés à la formation et à la mise en œuvre de nouvelles techniques, ainsi que la baisse potentielle de rendement et les variations de qualité dues à la réduction des intrants chimiques.

Toujours en 2024, nous avons conclu un contrat avec Boortmalt, également pour soutenir l'agriculture régénérative. Grâce à ce partenariat, 70 % des récoltes de malt que nous avons utilisées en 2024 proviennent déjà de cette filière. Bien que ce volume soit aujourd'hui géré en *mass balance* – une méthode de traçabilité qui permet de soutenir la transition sans séparer physiquement les lots – il s'agit d'une étape remarquable dans un secteur où ce type d'approvisionnement reste encore peu courant.

Pour le houblon, nous nous approvisionnons majoritairement auprès d'un agriculteur belge unique, qui nous fournit environ 90 % de nos volumes totaux. Près de 70 % de ce houblon est cultivé localement sur ses propres terres, tandis que les 30 % restants proviennent d'autres exploitations européennes. Cet agriculteur adopte des pratiques respectueuses de l'environnement, notamment en n'utilisant pas de produits chimiques pour désherber. À la place, il recourt au désherbage thermique, une technique plus durable qui limite l'impact sur les sols et la biodiversité.

Nous avons également réalisé un bilan biodiversité sur notre site actuel de production ainsi que sur notre futur site logistique. L'objectif est de disposer d'une évaluation claire de l'état de la biodiversité afin d'identifier les impacts négatifs et de mettre en place des actions de restauration. Ces analyses, menées avec l'appui de

l'entreprise Ebiom, nous permettent d'intégrer des critères liés à la biodiversité dans notre démarche de durabilité.

En 2024, nous avons convié le Dr Serge ZAKA, spécialiste en agroclimatologie, afin qu'il nous éclaire sur les conséquences climatiques qui peuvent affecter les cultures céréalières destinées à la production brassicole en Belgique et en France (orge, betterave, etc.).

Enfin, nous entretenons un terrain forestier en adoptant une approche durable basée sur le pâturage. Plutôt que d'utiliser des techniques mécaniques ou chimiques pour l'entretien, nous privilégions l'intervention d'animaux, ce qui favorise la régénération naturelle des sols, limite l'érosion et soutient la diversité des écosystèmes présents sur la parcelle.



ACTIONS FUTURES

Étant donné que notre approvisionnement actuel en orge régénératif repose encore sur un système de *mass balance*, nous envisageons de franchir une nouvelle étape. En effet nous souhaitons nous procurer du malt issu d’orge brassicole belge 100 % régénératif dès 2025. Notre objectif est de renforcer l’ancrage local de nos matières premières, de garantir une traçabilité complète et d’assurer la cohérence entre la filière agricole et notre stratégie bas carbone.

Dans le prolongement de cette démarche, nous souhaitons engager une réflexion plus large sur l’ensemble de nos matières premières agricoles stratégiques, telles que les céréales, les sucres et le houblon. Dès 2027, nous prévoyons d’investir les pratiques agricoles associées à chacune de ces filières, comme nous l’avons déjà initié pour le malt d’orge. À terme, nous voulons intégrer des critères de durabilité agricole dans nos cahiers des

Dès 2027, nous prévoyons d’investir les pratiques agricoles associées à chacune de ces filières, comme nous l’avons déjà initié pour le malt d’orge.

charges afin d’orienter nos approvisionnements vers des filières plus responsables.

Nous cherchons également à privilégier des partenariats avec des agriculteurs locaux. Toutefois, certaines de nos recettes nécessitent des houblons aromatiques spécifiques qui ne sont pas cultivés dans la région. Aujourd’hui, 10 à 15 % de ces houblons proviennent encore des États-Unis ou de Nouvelle-Zélande. Nous réfléchissons donc

à des alternatives pour réduire cette dépendance aux importations lointaines sans que cela n’impacte la qualité et la singularité de nos bières.

La communication constitue un autre volet de notre stratégie. Nous souhaitons valoriser nos engagements en matière d’agriculture régénérative et démontrer, par l’exemple, que ce modèle est réaliste et applicable, même pour une brasserie de notre taille. En partageant nos résultats, nous entendons sensibiliser le secteur et encourager d’autres acteurs à s’engager dans cette voie.

Nous voulons également mieux comprendre la chaîne de valeur du sucre, une autre matière première clé. Notre objectif est d’identifier les enjeux sociaux et environnementaux liés à cette filière, souvent complexe et internationale, afin de mieux orienter nos choix d’approvisionnement futurs.

Enfin, la réflexion menée sur nos extensions de bâtiments et leurs abords intègre désormais

une dimension biodiversité. Chaque projet de construction est analysé en amont avec l’appui de spécialistes pour limiter les impacts négatifs et identifier des opportunités pour restaurer ou développer des habitats naturels autour de nos sites.

Nous réfléchissons donc à des alternatives pour réduire cette dépendance aux importations lointaines sans que cela n’impacte la qualité et la singularité de nos bières.

Cibles et indicateurs

Indicateur	Unité	2023	2024	Cible 2025	Cible 2026	Cible 2027	Cible 2028	Cible 2030
Part de malt d’orge régénératif (mass balanced compris)	%	0	5	70 %	90 %		100 %	
Part de houblon européen (tonnes de houblon cultivé en Europe / total des tonnes de houblon)	%	87	83			85 %		90 %
Part de sucre en agriculture régénérative (mass balanced compris)	%	0	0			10 %		50 %
Indice biodiversité des sites de la Brasserie	Ecopotential	NA	0,37			0,4		0,5

ÉCONOMIE CIRCULAIRE



Description de l'enjeu

La Brasserie Caulier mobilise une grande diversité de matières premières que ce soit pour la production, l'emballage ou les supports de vente (PLV). En 2024, nous avons généré 177 tonnes de déchets dont 126 tonnes de verre, 1,4 tonne de plastique et 26 tonnes de carton. La raréfaction de certaines ressources et la non-valorisation des matières en fin de vie contribuent à l'alourdissement de l'empreinte environnementale. Ces flux représentent autant d'opportunités pour repenser les usages et mettre en place des boucles de circularité pertinentes pour l'activité de la brasserie.

73%

DE VIDANGES RETOURNABLES

100%

DE DRÈCHE REVALORISÉE

126t

DE DÉCHETS DE VERRE

Impacts, risques et opportunités liés à l'économie circulaire

Localisation	Status	Impact	Description
Opérations propres	Réel	Amélioration de l'efficacité des ressources IMPACT POSITIF	Diminution de 30 % de la consommation d'eau pour les lavages. Aussi, la biométhanisation (solution circulaire) permet de valoriser les déchets organiques issus de la production (drêches, levures ou eaux usées) pour produire du biogaz.
Opérations propres	Réel	Recyclage et réutilisation des ressources IMPACT POSITIF	Brasserie Caulier fonctionne avec des bouteilles et des fûts consignés. Cela permet donc d'éviter à chaque fois la production nouvelle de ces contenants. Brasserie Caulier répare aussi les bacs en bois et les fûts pour prolonger leur durée de vie et éviter d'en racheter des nouveaux.
Opérations propres	Réel	Réduction de la génération de déchets IMPACT POSITIF	Consignes donc moins de verre, achat de malt en vrac, déchets de production utilisé dans le process de biométhanisation, revente de drêche, réparation des bacs en bois, fontaines à eau.
Opérations propres	Potentiel	Recyclage et réutilisation des ressources IMPACT POSITIF	Avec la station d'épuration, les eaux seront réutilisées dans les processus industriels. Pour la PLV, des matériaux recyclés sont aussi utilisés pour certains articles.
Opérations propres	Réel	Génération de déchets IMPACT NÉGATIF	Génération de déchets liquides provenant des invendus éliminés. Production de déchets en papier, carton et plastique issus des opérations de fret et de logistique. Accumulation de déchets en verre résultant de la fin du cycle de vie des contenants consignés et des bris. Déchets de bois générés par les bacs en fin d'utilisation. Déchets de plastique dur provenant des contenants de production. S'ajoutent également les déchets ménagers.
Chaîne de valeur	Réel	Épuisement des ressources naturelles non renouvelables IMPACT NÉGATIF	Pétrole pour le plastique, de l'eau pour la production et le lavage, des arbres pour les contenants, le sable pour le verre, métaux pour les machines et équipements.

Risques	
Complexité logistique	La gestion de la réutilisation des emballages ou des sous-produits demande une logistique complexe (collecte, nettoyage, stockage). Si ce système n'est pas bien organisé, cela peut entraîner des inefficacités et des coûts supplémentaires.
Investissements initiaux élevés	L'implémentation de pratiques d'économie circulaire peut nécessiter des investissements importants en équipement, en formation et en infrastructure.
Perte d'avantage concurrentiel	Si la brasserie n'arrive pas à se différencier suffisamment par ses pratiques d'économie circulaire, ou si ses concurrents adoptent des solutions similaires plus rapidement.
Échec du système de consigne	Si le système de consigne pour les bouteilles ou emballages ne fonctionne pas correctement, en raison d'une faible participation des consommateurs ou d'une logistique inefficace, cela pourrait entraîner des coûts supplémentaires.
Contraintes réglementaires liées au système de récupération	Le respect des normes strictes liées au recyclage et à la gestion des déchets pourrait compliquer la mise en place d'un système circulaire.

Opportunités	
Réutilisation des matières	En réutilisant des matériaux (comme des bouteilles ou des fûts), la brasserie peut réduire ses coûts de production, notamment en limitant l'achat de nouveaux matériaux. Cela permet de réaliser des économies et d'optimiser les ressources utilisées.
Valorisation des sous-produits	La brasserie peut réutiliser des sous-produits de la production (comme les drêches) pour créer de nouveaux produits (aliments pour animaux ou biogaz). Cela permettrait de réduire les déchets et de générer des revenus supplémentaires.
Amélioration de l'efficacité des ressources	En adoptant une approche circulaire, la brasserie peut mieux gérer ses ressources (eau, énergie, matières premières) en réutilisant ou recyclant. Cela pourrait conduire à des économies d'énergie, à une réduction de la consommation d'eau et à une diminution des coûts de production.
Développement de PLV éco-responsables	La brasserie peut prendre le pli de l'économie circulaire et proposer des PLV éco-conçus. Cela peut augmenter la fidélité à la marque et attirer les consommateurs soucieux de l'environnement.



Politique

La Brasserie Caulier s'engage à intégrer les principes de l'économie circulaire dans l'ensemble de ses activités. Nous souhaitons valoriser chaque ressource utilisée grâce à une utilisation efficiente, à la réutilisation et à la transformation. Au-delà de nos propres opérations, la brasserie s'engage à adopter des pratiques d'achat responsables sur base de critères de durabilité.

Actions

ACTIONS EN 2024

Lorsqu'une offre est demandée pour un nouvel article, nous avons commencé à interroger nos fournisseurs sur l'existence d'une alternative éco-responsable. Cette approche nous permet d'intégrer progressivement la durabilité comme critère de décision à part entière dans notre politique d'achats.

Nous collaborons également avec un agent spécialisé dans le marché du PLV, qui a mené une analyse des pratiques ESG de nos fournisseurs. Suite à cette évaluation, nous avons par exemple décidé de changer de fournisseur de tapis de

bar, en sélectionnant un acteur portugais pour remplacer un fournisseur chinois.

Concernant les équipements PLV, nous faisons le choix de privilégier la réparabilité et la durabilité.

Les parasols que nous mettons à disposition sont conçus pour être réparés. En 2024, 5 % des toiles ont été remplacées, les structures existantes étant conservées. De manière générale, notre stratégie PLV repose sur des produits solides et fonctionnels – parasols, pompes, enseignes, stop-trottoirs – plutôt que sur des objets promotionnels jetables. La majorité de nos PLV provient de fournisseurs européens.

Nous veillons aussi à l'impact environnemental de nos emballages. Nos coffrets en carton sont achetés auprès d'un fournisseur belge, certifiés FSC. Nos bacs en bois, qui représentent 80 % de nos contenants (contre 20 % en plastique), proviennent des Ardennes belges et sont également certifiés FSC. Ces bacs sont réparables et assemblés en collaboration avec des ateliers protégés (ETA), ce qui favorise à la fois l'économie circulaire et l'inclusion sociale. Depuis 2024, nous avons

cessé d'utiliser les fûts « one-way » (KeyKeg) pour renforcer notre logique de circularité : aujourd'hui, plus de 70 % du volume vendu est conditionné dans des contenants consignés qui reviennent chez nous.

Nous avons aussi repensé nos choix de bouchons : 40 % de nos bouteilles utilisent un bouchon mécanique plutôt qu'un muselet ou une capsule. Cette décision permet d'éviter la génération de déchets supplémentaires et s'inscrit dans une logique de réduction à la source. Nous privilégions également l'utilisation de Varibox, qui permet

d'optimiser le conditionnement en fonction de nos besoins quotidiens. Une partie des bidons est consignée et renvoyée à nos fournisseurs ou envoyée vers des filières de recyclage et de reconditionnement.

Nous avons remplacé un biocide non réutilisable par un produit réutilisable, représentant aujourd'hui 10 à 15 % des volumes utilisés pour le lavage. Par ailleurs, une nouvelle station de nettoyage a été installée pour récupérer les solutions de lavage des cuves (CIP) et les réutiliser. Le système a été optimisé pour améliorer le taux de récupération, ce qui nous permet d'acheter et de rejeter moins de produits chimiques.

Nos matières premières bénéficient elles aussi d'une gestion responsable. Nous achetons 95 % de notre malt en vrac et le sucre sous forme liquide en vrac ou en IBC (Intermediate Bulk Containers), ce qui limite les emballages superflus. La drêche est entièrement revalorisée auprès de douze agriculteurs locaux, dans une logique de zéro profit : elle est vendue à moindre prix pour couvrir uniquement les investissements liés à sa récupération. Une partie de cette drêche est également valorisée en biscuits distribués à nos employés.

Nous adoptons une démarche de réduction du gaspillage pour nos bières dont la date limite d'utilisation optimale

40 % de nos bouteilles utilisent un bouchon mécanique plutôt qu'un muselet ou une capsule. Cette décision permet d'éviter la génération de déchets supplémentaires et s'inscrit dans une logique de réduction à la source.

Ces bacs sont réparables et assemblés en collaboration avec des ateliers protégés (ETA), ce qui favorise à la fois l'économie circulaire et l'inclusion sociale.



est proche. Plutôt que de les détruire, nous leur trouvons des alternatives de valorisation : distillation, revente lors de festivals ou autres usages créatifs.

Enfin, nous mettons en œuvre une gestion rigoureuse de nos déchets qui inclut le tri sélectif du verre, du carton, des plastiques souples et des emballages. L'ensemble de nos résidus est valorisé et participe pleinement au cycle vertueux du recyclage des matériaux.

ACTIONS FUTURES

Nous souhaitons mener une analyse approfondie de la provenance et de la composition de nos articles de PLV. L'objectif est de mieux connaître l'origine géographique des produits et d'identifier la part de matières recyclées intégrées dans leur fabrication.

Nos PLV arrivent protégés par des emballages multiples (papier bulle, films plastiques, cartons,

housses polyester), ce qui garantit leur protection mais génère un suremballage significatif. Nous souhaitons désormais intégrer la variable « emballage » dans nos cahiers des charges, afin que les discussions avec nos fournisseurs ne portent pas uniquement sur le produit, mais aussi sur les solutions d'emballage, conciliant protection et réduction des déchets.

Concernant les emballages en carton, nous souhaitons interroger nos fournisseurs sur les types de cartons utilisés et leurs certifications, notamment FSC. Une attention particulière est portée aux cartons noirs actuellement employés : leur fabrication demande parfois une couche de blanc avant l'impression noire, ce qui génère un impact environnemental supplémentaire. Nous étudions la possibilité d'utiliser du carton brun naturel avec impression noire, une alternative potentiellement plus durable et économique.

Pour nos bouteilles, plusieurs réflexions sont en cours. Nous souhaitons éco-concevoir les formats « one-way » (75 cl non consignées et 33 cl) et travailler sur la réduction de leur poids, afin de consommer moins de verre et de générer moins de déchets. Nous envisageons également d'investir dans une laveuse pour les bouteilles de 75 cl et d'anticiper ainsi l'arrivée probable d'un système de consignes pour ce format.

Une réflexion est menée sur l'étiquetage : soit impression directe sur la bouteille, soit étiquette collée, voire une solution hybride qui combine sérigraphie et étiquette. Cette approche offrirait une plus grande flexibilité face aux changements législatifs fréquents et éviterait de jeter des bouteilles encore réutilisables.

Nous souhaitons également augmenter la part de bouteilles équipées de bouchons mécaniques, qui génèrent moins de déchets.

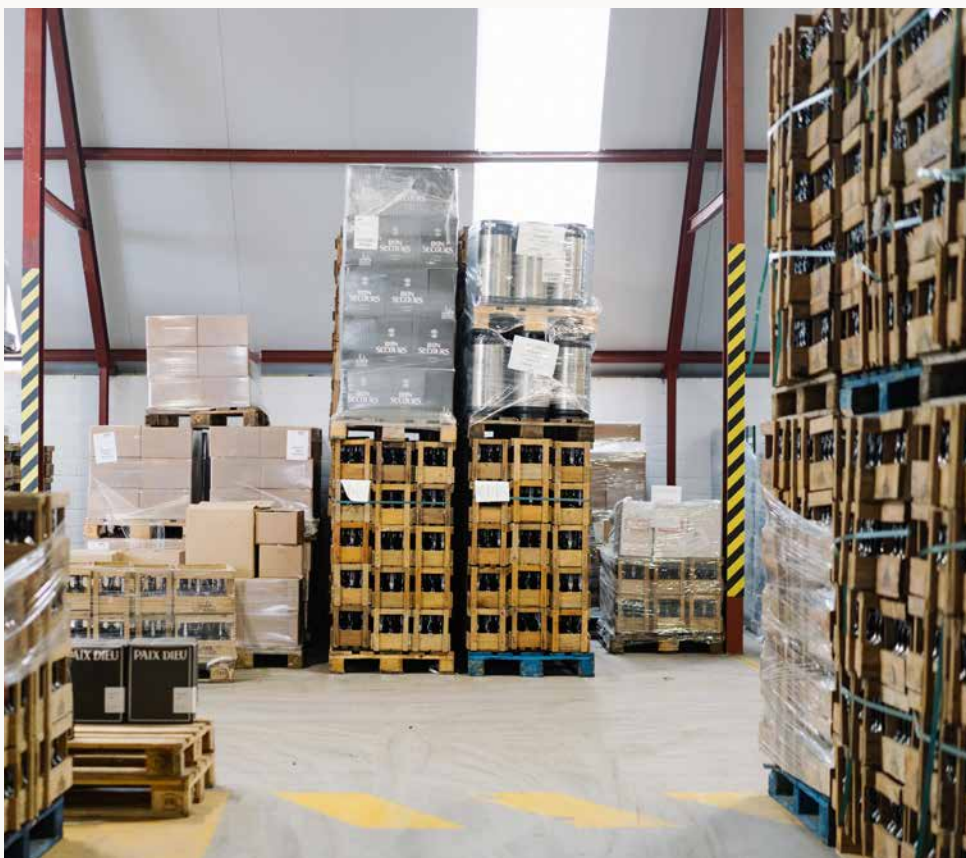
Pour nos exportations, nous étudions l'option de remplacer certaines bouteilles « one-way » par des canettes.

En parallèle, nous nous interrogeons sur la gestion des déchets liés aux événements que nous organisons. Cela inclut aussi bien la génération de déchets lors de ces événements que l'utilisation de PLV « one-shot » comme les bâches décoratives ou panneaux publicitaires, souvent non réutilisés. Nous souhaitons limiter ces pratiques et identifier des solutions plus circulaires pour l'avenir.

Nous aspirons également à réduire la production de déchets industriels et à identifier des solutions alternatives pour les matériaux endommagés, tels que les étiquettes détériorées.

Nous constatons par ailleurs une perte de verres lors de nos opérations de production. Nous souhaitons optimiser la gestion de nos processus afin de minimiser les bris et réduire les déchets de verre.

Enfin, nous envisageons de créer une boutique de déstockage exclusivement destinée à nos employés, où seraient proposés les produits invendus après l'exploration de toutes les autres possibilités de valorisation. Cette initiative interne contribuera à la réduction du gaspillage tout en renforçant l'engagement de nos collaborateurs dans notre stratégie de développement durable.



Cibles et indicateurs

Indicateur	Unité	2023	2024	Cible 2027	Cible 2030
Déchets totaux générés	Tonnes	132,67	177,49		
Déchets totaux générés par hectolitre	Kg / HL	2,51	2,67		
Déchets totaux de verre	Tonnes	79,33	126,86		
Déchets de verre par hectolitre	Kg / HL	1,50	1,91		
Déchets totaux de carton	Tonnes	26,37	26,43		
Déchets de carton par hectolitre	Kg / HL	0,50	0,40		
Déchets totaux de plastique total	Tonnes	2,27	1,4		
Déchets de plastique par hectolitre	Kg / HL	0,04	0,02		
Déchets totaux tout-venant	Tonnes	24,7	22,8		
Déchets tout-venant par hectolitre	Kg / HL	0,47	0,34		
Part de vidange retournable / volume vendu total	%	71	73	75 %	85 %
Part de drèche revalorisée	%	100	100	100 % chaque année	
Pourcentage de PLV et packaging contenant des matériaux réutilisés	%	ND	ND	25 %	50 %



CHAPITRE IV

SOCIAL

BIEN-ÊTRE DES SALARIÉS



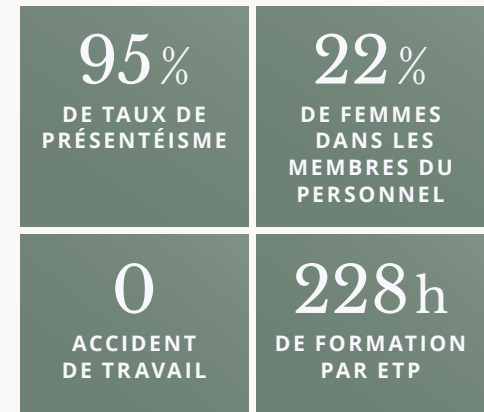
Description de l'enjeu

Nous employons 69 salariés. Leur bien-être constitue un enjeu stratégique car ce sont eux qui sont au cœur de la production de nos bières. Leur engagement et leur présence sont essentiels pour assurer la continuité des activités, la qualité de la production et le bon fonctionnement global de la brasserie. Être bien dans son travail, se sentir écouté, respecté et reconnu sont des conditions essentielles pour construire un collectif solidaire, durable et fier de ce qu'il accomplit. L'implication de chacun contribue directement à la stabilité des opérations et au succès des projets. Favoriser leur bien-être, c'est non seulement renforcer la performance globale de l'entreprise, mais aussi garantir sa capacité à innover, à se développer et à répondre aux attentes de ses clients et partenaires.

Leur bien-être constitue un enjeu stratégique car ce sont eux qui sont au cœur de la production de nos bières.

Impacts, risques et opportunités liés au bien-être des salariés

Localisation	Status	Impact	Description
Opérations propres	Réel	Accès à l'organisation flexible du travail IMPACT POSITIF	Possibilité pour les membres du personnel de pratiquer du sport. Douches et vestiaires disponibles au sein de la brasserie.
Opérations propres	Réel	Soutien à la réintégration des personnes handicapées IMPACT POSITIF	Collaboration avec des ateliers protégés. Entre 10-12 ETP travaillent dans l'entreprise de travail adapté qui réalise nos bacs en bois.
Opérations propres	Réel	Employabilité et accès à l'emploi pour les personnes handicapées / Contribution à la réduction du chômage IMPACT POSITIF	Un membre du personnel qui a été recruté en CDI venant initialement d'un atelier protégé.
Opérations propres	Réel	Amélioration de l'épanouissement professionnel IMPACT POSITIF	Recrutement de collaborateurs sans expertise préalable particulière, suivi de programmes de développement des compétences personnalisés pour chaque membre de l'équipe.
Opérations propres	Réel	Amélioration de l'épanouissement professionnel IMPACT POSITIF	Parmi les 69 salariés, 30 participent à une formation axée sur le développement personnel et les compétences comportementales.
Opérations propres	Réel	Amélioration de l'épanouissement professionnel IMPACT POSITIF	L'équipe commerciale a la possibilité de suivre 3 jours de séminaires par an.



Localisation	Status	Impact	Description
Opérations propres	Réel	Amélioration de l'épanouissement professionnel IMPACT POSITIF	Le service des ressources humaines accompagne les collaborateurs dans l'identification des formations pertinentes pour leur évolution professionnelle.
Opérations propres	Réel	Amélioration de l'épanouissement professionnel IMPACT POSITIF	De nombreuses formations internes sont proposées sur une grande variété de sujets.
Opérations propres	Réel	Amélioration de l'épanouissement professionnel IMPACT POSITIF	Notre établissement assure l'encadrement et la formation continue de vingt stagiaires répartis tout au long de l'année.
Opérations propres	Réel	Amélioration de l'épanouissement professionnel IMPACT POSITIF	Formation des étudiants aux événements organisés par la brasserie.
Opérations propres	Réel	Accès à l'organisation flexible du travail IMPACT POSITIF	Les employés de bureaux ont une certaine flexibilité horaire. Ils ont la possibilité d'arriver au travail jusqu'à 9h30.
Opérations propres	Réel	Soutien psychologique et moral / Amélioration de la santé mentale et prévention des troubles psychologiques IMPACT POSITIF	La brasserie offre l'inscription à certaines activités sportives aux membres du personnel
Opérations propres	Réel	Soutien psychologique et moral / Amélioration de la santé mentale et prévention des troubles psychologiques IMPACT POSITIF	Brasserie Caulier Evènement organise 3 évènements sportifs par an et invite l'ensemble de ses salariés.

Localisation	Status	Impact	Description
Opérations propres	Réel	Maintien et/ou augmentation du pouvoir d'achat IMPACT POSITIF	Notre politique de rémunération excède les barèmes conventionnels, ce qui favorise l'attraction de nouveaux talents.
Opérations propres	Réel	Maintien et/ou augmentation du pouvoir d'achat IMPACT POSITIF	Nous avons rapproché le statut d'ouvrier au statut d'employé.
Opérations propres	Réel	Maintien et/ou augmentation du pouvoir d'achat IMPACT POSITIF	Avantages professionnels comprenant : participation aux bénéfices, convention collective de travail 90, primes individuelles liées aux performances, abonnement, véhicules de fonction, tarifs préférentiels sur les produits brassicoles, une contribution de 3 € par repas équilibré consommé en plus de l'octroi de tickets repas.
Opérations propres	Réel	Maintien et/ou augmentation du pouvoir d'achat IMPACT POSITIF	Proportion de CDI très haute et turnover très faible. Notre taux de présentisme est plus haut que celui du secteur.
Opérations propres	Réel	Stress et anxiété / Syndrome d'épuisement professionnel / Burnout IMPACT NÉGATIF	La Brasserie Caulier étant en croissance, cela peut stresser certains salariés.
Opérations propres	Réel	Stress et anxiété / Syndrome d'épuisement professionnel / Burnout IMPACT NÉGATIF	Le travail à pause de certains brasseurs peut engendrer une certaine fatigue.
Opérations propres	Réel	Fatigue physique IMPACT NÉGATIF	Travail physique pour des fonctions et postes contraignants, dont les conditions pourraient être optimisées.
Opérations propres	Réel	Fatigue physique IMPACT NÉGATIF	De nombreuses activités et déplacements qui engendrent une fatigue corporelle considérable.

Localisation	Status	Impact	Description
Opérations propres	Réel	Troubles musculosquelettiques (TMS) IMPACT NÉGATIF	Postes de travail qui peuvent être améliorés et qui peuvent être plus ergonomiques.
Opérations propres	Réel	Fatigue physique IMPACT NÉGATIF	Pression sociale lors des événements et trop de tentations quotidiennes pour boire de l'alcool.
Opérations propres	Réel	Fatigue physique IMPACT NÉGATIF	Consommation d'alcool lors des événements et de foires commerciales.
Opérations propres	Réel	Fatigue physique IMPACT NÉGATIF	Bruits réguliers pour les salariés qui travaillent en production.
Opérations propres	Réel	Fatigue physique et/ou mentale / Épuisement et burn-out / Problèmes de santé IMPACT NÉGATIF	Brasserie Caulier Evènement qui peut avoir des organisations d'évènements fatigants. Certaines heures supplémentaires en production sur base volontaire.
Opérations propres	Potentiel	Dommmages physiques pour la santé humaine IMPACT NÉGATIF	Le processus engendre des émissions de dioxyde de carbone. Dans le cas où une quantité significative se propagerait, cela pourrait présenter un danger pour la santé des individus.
Opérations propres	Potentiel	Dommmages physiques liés l'exposition aux agressions physiques IMPACT NÉGATIF	Ce n'est pas arrivé mais il n'est jamais exclu qu'un accident grave suvienne à la brasserie.
Opérations propres	Potentiel	Stress ponctuel / stress chronique / Syndrome d'épuisement professionnel / Burnout / Développement de troubles psychologiques IMPACT NÉGATIF	Expansion constante de l'entreprise avec un maintien de sa dynamique de développement.



Risques	
Réputation et image	Une dégradation de l'image de marque et de la réputation de l'entreprise peut survenir lorsque le bien-être des collaborateurs n'est pas assuré.
Diminution du dialogue social	Risque de grèves et fermeture de la brasserie si le dialogue social se rompt entre les salariés et la direction.
Absentéisme	Si les salariés sont moins présents, il y a un risque de perte de production et de diminution de l'activité au sein de la brasserie
Engagement	Un collaborateur qui n'est pas heureux est moins impliqué et moins investi dans son travail. Perte de qualité et de productivité
Augmentation Turnover	Le risque de départs de personnel entraîne une perte de compétences, ce qui génère une augmentation des coûts liés au recrutement et à la formation.
Accidents	Une moindre implication des collaborateurs entraîne une baisse de vigilance, conduisant à une hausse des accidents, ce qui génère une augmentation des coûts et une déperdition des compétences.
Vols et fraudes	Affaiblissement du sentiment d'appartenance à l'entreprise, engendrant une propension accrue aux actes frauduleux et aux détournements de biens par le personnel.
Réputation et image	La dégradation de la réputation et de l'image de l'entreprise peut résulter de l'insatisfaction des collaborateurs.

Opportunités	
Flexibilité horaire	Augmenter la flexibilité horaire pour permettre à chaque salarié de pouvoir s'organiser plus facilement = Augmentation de la productivité de chacun.
Bien-être	Considérer les besoins de chacun c'est une potentielle augmentation de la qualité des produits et une amélioration de la qualité du travail.
Bien-être	Un collaborateur heureux prendra plus d'initiatives au service de l'activité économique de l'entreprise. Augmentation potentielle du chiffre d'affaires.
Équilibre vie privée - vie professionnelle	Épanouissement personnel qui va permettre à chacun de donner le meilleur de lui-même au travail.
Recrutement	La diminution de la rotation du personnel et l'optimisation des frais de recrutement sont observées lorsque les employés éprouvent un sentiment de bien-être au sein de l'organisation.
Formation	Un salarié heureux souhaite se développer et monter en compétence dans son métier. Gain en savoir-faire et en productivité pour l'entreprise.

Politique

Nous nous engageons à proposer un environnement de travail sécuritaire et à sensibiliser nos salariés aux risques psychosociaux. Nous souhaitons continuer à renforcer leur niveau d'engagement grâce à la mise en place d'actions concrètes en faveur de leur bien-être. Nous avons la volonté de rester à l'écoute de nos salariés et de prendre en considération leurs besoins liés à leur développement personnel. Nous encourageons également la tenue d'évènements collectifs afin de renforcer les liens entre les membres de notre personnel.



Actions

ACTIONS EN 2024

En 2024, nous avons organisé une journée dédiée à la prévention des accidents de travail, appelée « Safety Day ». Cette initiative a permis de former nos collaborateurs aux bons réflexes en matière de sécurité, de partager des retours d'expérience et de renforcer notre culture de prévention sur notre site. Zéro accident n'a été constaté au cours de la même année.

Nous attachons une grande importance au développement des compétences. Près de 30 collaborateurs ont suivi des formations dédiées aux soft skills, comme la communication, l'intelligence émotionnelle ou la gestion des conflits. Nous proposons également de nombreuses formations en management et en leadership, afin de préparer nos équipes à relever les défis de demain. En 2024, nos salariés ont suivi plus de 15 700 heures de formation (initiatiles, formelles et informelles).

Les formations incluent également des cours de zythologie, accessibles à tous les salariés, afin de développer la culture bière et renforcer le sentiment d'appartenance à notre univers.

Près de 30 collaborateurs ont suivi des formations dédiées aux soft skills, comme la communication, l'intelligence émotionnelle ou la gestion des conflits.

Chaque nouvel entrant a l'occasion de découvrir différents métiers de la brasserie, ce qui facilite son adaptation et renforce la compréhension mutuelle entre équipes.

Depuis 2020, l'intégration des nouveaux collaborateurs s'appuie sur un programme « Vis ma vie ». Chaque nouvel entrant a l'occasion de découvrir différents métiers de la brasserie, ce qui facilite son adaptation et renforce la compréhension mutuelle entre équipes.

Dans la même lignée, la Brasserie Caulier accueille chaque année de nombreux stagiaires. Cette démarche constitue un véritable partenariat gagnant-gagnant : les stagiaires bénéficient d'une immersion professionnelle riche et les salariés qui les encadrent développent leurs compétences pédagogiques et de transmission.

Depuis plusieurs années, nous avons engagé une réflexion sur la mixité au sein de la brasserie. Nous avons pris conscience que nos recrutements penchaient historiquement vers les candidats masculins. Dès lors, nous avons décidé de diversifier nos sélections et d'intégrer davantage de femmes dans nos équipes. Cette volonté s'est traduite concrètement en 2025, avec l'engagement de 4 femmes sur 8 nouvelles recrues. À ce jour, la part de femmes dans l'effectif total s'élève à 22 % et la première femme a intégré le Comex (Comité

Exécutif) de l'entreprise. C'est une augmentation de 4 % par rapport à 2023.

Nous avons également renforcé notre partenariat avec deux entreprises de travail adapté (ETA). Ce partenariat s'est concrétisé par l'engagement d'un salarié, qui a intégré nos équipes après une première collaboration réussie.

Dans la même logique d'inclusion, la brasserie a recruté des collaborateurs de plus de 60 ans, démontrant que l'expérience et la diversité d'âge constituent une véritable richesse pour l'entreprise.

Deux collaborateurs ont bénéficié d'un accompagnement individuel avec l'entreprise Manacoach, afin de répondre à des besoins spécifiques liés à la gestion du stress et du risque de burn-out. Cette approche personnalisée illustre notre volonté de soutenir chacun de manière adaptée.

Chaque fin d'année, nous organisons un entretien individuel avec chaque collaborateur. Ces échanges permettent d'identifier les besoins de formation, d'ajuster les parcours de

Nous avons amélioré les conditions sociales en augmentant le nombre de jours de congé légaux. Nous avons également instauré un système qui octroie un jour de congé supplémentaire tous les trois ans d'ancienneté.



développement et d'ouvrir un espace de dialogue transparent où chacun peut exprimer ses attentes et préoccupations.

Depuis plusieurs années, nous encourageons nos salariés à participer à des défis sportifs tels que les 20 km de Bruxelles ou encore des Running Beer. Ces initiatives visent à renforcer la cohésion d'équipe et à promouvoir la santé et le bien-être auprès des membres du personnel.

En 2024, un ergonome est intervenu pour réaliser un audit complet des postes de travail. Cette analyse a permis d'identifier des améliorations concrètes afin d'adapter nos installations, prévenir les troubles musculosquelettiques et améliorer les conditions de travail de nos équipes.

Soucieux du bien-être des membres du personnel, nous avons amélioré les conditions sociales en augmentant le nombre de jours de congé légaux. Nous avons également instauré un système qui octroie un jour de congé supplémentaire tous les trois ans d'ancienneté.

En matière de rémunération, nous avons mis en place un système qui combine primes collectives et individuelles. Ce dispositif peut être activé en fonction des résultats de l'entreprise et permet de valoriser à la fois la performance d'équipe et les contributions individuelles. Chaque salarié, ouvrier ou employé, bénéficie du même système de bonus collectif et individuel.

En 2024, le taux de présentéisme des membres du personnel était supérieur à 95 %.

Nous participons également à la promotion d'une alimentation saine à travers un système de co-financement des repas. Plus le repas choisi par le salarié est équilibré, plus la contribution de la brasserie est importante. Cette contribution peut aller jusqu'à un maximum de 3 € par repas. Cette initiative permet également de soutenir les sandwicheries locales.

Lorsque la nature des métiers le permet, nos salariés ont la possibilité de pratiquer une activité sportive sur le lieu de travail. Des douches et vestiaires sont disponibles pour faciliter cette pratique, et un hangar à vélos sécurisé est mis à disposition afin d'encourager la mobilité douce.

En 2024, le taux de présentéisme des membres du personnel était supérieur à 95 %. Cela démontre que les actions mises en place ont un réel impact positif sur la motivation et sur le taux d'engagement des salariés.



ACTIONS FUTURES

Dès 2026, nous souhaitons renforcer nos actions de sensibilisation autour des risques liés à l'alcool. Nous avons la volonté d'accompagner nos salariés sur ce sujet sensible qui gravite autour de notre secteur.

En 2026, nous intégrerons également un conseiller en prévention au sein de nos équipes. Ce rôle viendra structurer et professionnaliser encore davantage notre démarche de sécurité et de bien-être au travail.

Concernant l'intégration des intérimaires, nous mettrons en place un programme spécifique afin qu'ils bénéficient eux aussi d'une formation adaptée et d'une bonne compréhension des règles de sécurité et des méthodes de travail.

Dans l'optique de promouvoir le développement des compétences et l'apprentissage continu, nous proposerons un catalogue exhaustif de formations internes à la disposition de chaque collaborateur. Ce dispositif permettra d'identifier avec précision les programmes adaptés à chaque fonction et aux besoins spécifiques de chacun.

Deux séminaires axés sur le feedback seront organisés fin 2025 afin de consolider notre culture du dialogue constructif. En parallèle, nos huit responsables participeront à une formation sur la prévention des discriminations dans les processus de recrutement, dans le but de garantir des pratiques équitables, transparentes et inclusives.

Nous souhaitons également renforcer la pratique des entretiens bilatéraux réguliers entre salariés et managers. Ces échanges individuels favoriseront l'écoute, la reconnaissance et le suivi personnalisé.

En 2026, nous mènerons une étude sur la mise en place d'un plan de rémunération flexible qui vise à offrir davantage d'options personnalisées dans la structure salariale actuelle. Dans la même période, nous réaliserons une classification de fonctions accompagnée d'un benchmark externe afin de mieux aligner les rôles, les responsabilités et les packages de rémunération avec les standards du marché.

Enfin, nous prévoyons de digitaliser le processus de traitement des prestations de nos salariés. Cette évolution apportera plus de fluidité, d'efficacité et de transparence dans la gestion administrative de notre entreprise.

Cibles et indicateurs

Indicateur	Unité	2023	2024	Cible 2030
Nombre total d'ETP (Équivalents Temps Plein)	Nombre	59,15	69,02	
Part de contrats à durée indéterminée	%	96,4	98,8	
Part de contrats à durée déterminée	%	3,6	1,2	
Part de contrats à temps plein	%	99,7	100	
Part de contrats à temps partiel	%	0,3	0	
Part de salariés ayant moins de 30 ans	%	38,2	38,1	
Part de salariés ayant entre 30 et 50 ans	%	61	59,8	
Part de salariés ayant plus de 50 ans	%	0,7	1,6	
Part de femmes dans l'effectif total	%	18,1	22	25 %
Taux de présentéisme	%	96,64	95,88	Min 95% / an
Taux de rotation du personnel (sans les étudiants)	%	17,52	15,07	
Ancienneté moyenne du personnel	Année	2,33	2,57	
NPS collaborateurs	Unité	ND	ND	
Accidents de travail	Nombre	0	0	
Jours d'incapacité suite à un accident de travail	Nombre	0	0	
Heures totales de formations	Nombre	5 081	15 739	
Nombre moyen d'heures de formation par ETP	Heures/ETP	85,9	228,04	

SANTÉ DES CONSOMMATEURS



Description de l'enjeu

La consommation excessive d'alcool représente un enjeu majeur de santé publique, avec des impacts multiples : risques de dépendance, maladies chroniques, troubles psychologiques, mais aussi accidents de la route. La Brasserie Caulier met sur le marché des produits alcoolisés. Même si la bière est un produit de plaisir et de tradition, sa consommation excessive peut avoir des effets néfastes sur la santé. C'est pour cette raison que nous avons un rôle à jouer pour encourager une consommation responsable.

15 000 €

INVESTIS POUR PROMOUVOIR LA
CONSOMMATION RESPONSABLE
D'ALCOOL DÈS 2026

+10 initiatives pour
prévenir des risques
de la consommation excessive
d'alcool prévues pour 2030

Impacts, risques et opportunités liés à la santé des consommateurs

Localisation	Status	Impact	Description
Opérations propres	Potentiel	Transparence de l'information IMPACT POSITIF	Intégrer sur les étiquettes des informations détaillées permettant aux consommateurs d'identifier avec précision la composition des produits qu'ils achètent.
Opérations propres	Réel	Accès à des produits nocifs pour la santé IMPACT NÉGATIF	La Brasserie Caulier commercialise des boissons alcoolisées.
Opérations propres	Réel	Dépendance et addiction IMPACT NÉGATIF	Certains salariés de la Brasserie Caulier éprouvent une certaine dépendance à la consommation d'alcool.
Chaîne de valeur	Réel	Décès IMPACT NÉGATIF	La consommation d'alcool est parfois à l'origine d'accidents de la route mortels.
Chaîne de valeur	Réel	Obésité / diabète et autres problèmes de santé liés à l'alimentation IMPACT NÉGATIF	Une consommation excessive d'alcool peut être à l'origine de troubles physiques.
Chaîne de valeur	Réel	Développement de troubles psychologiques ou alimentaires IMPACT NÉGATIF	Une consommation excessive d'alcool peut être à l'origine de troubles psychologiques.
Chaîne de valeur	Réel	Dépendance et addiction IMPACT NÉGATIF	Certaines personnes éprouvent une certaine dépendance à la consommation d'alcool.
Chaîne de valeur	Négatif potentiel	Dommages physiques liés à une réaction allergique IMPACT NÉGATIF	Certains consommateurs de bière peuvent être allergiques au gluten.
Activités propres	Négatif réel	Accès à des produits nocifs pour la santé IMPACT NÉGATIF	La Brasserie Caulier commercialise des boissons alcoolisées qui, en consommation excessive, peuvent être nocives pour la santé.
Activités propres	Négatif potentiel	Dommages physiques liés à des produits défectueux / mal conçus / non conformes IMPACT NÉGATIF	Détection de corps étrangers tels que fragments de verre ou substances non conformes dans un contenant commercialisé.

Localisation	Status	Impact	Description
Chaîne de valeur	Négatif potentiel	Effets secondaires indésirables IMPACT NÉGATIF	Une consommation excessive d'alcool peut avoir des effets secondaires sur les consommateurs.
Chaîne de valeur	Négatif potentiel	Dépendance et perte d'autonomie IMPACT NÉGATIF	Un consommateur excessif de boissons alcoolisées peut ressentir une certaine dépendance à sa consommation.
Chaîne de valeur	Négatif potentiel	Baisse du pouvoir d'achat et précarité financière IMPACT NÉGATIF	Une personne atteinte d'alcoolisme peut se retrouver en difficulté financière pour subvenir à ses besoins de premières nécessités.
Chaîne de valeur	Négatif potentiel	Dégradation de la santé physique et mentale IMPACT NÉGATIF	Une consommation excessive de boissons alcoolisées peut engendrer une dégradation de la santé physique et mentale du consommateur.

Risques	
Réglementation sur la consommation de boissons alcoolisées	Évolution de la législation et des dynamiques du marché, engendrant une diminution du volume d'affaires.
Réglementation sur la consommation de boissons alcoolisées	Obligation d'améliorer les propriétés sanitaires de la bière, entraînant une hausse des coûts de fabrication.
Poursuites judiciaires	Poursuites judiciaires engagées pour de multiples motifs. Accroissement des dépenses.
Absentéisme	Hausse du taux d'absentéisme des salariés qui peut entraîner une diminution de la performance opérationnelle.
Image de marque et réputation	La réputation de la brasserie pourrait être compromise en cas d'incident regrettable survenant pendant un évènement qu'elle organise.

Opportunités	
Communication préventive	Valorisation des campagnes de sensibilisation et positionnement stratégique de la brasserie en tant qu'acteur engagé dans la prévention.
Évolution du marché	Prospection de nouveaux segments de marché (boissons moins alcoolisées ou non alcoolisées) et croissance du chiffre d'affaires.
Transparence de l'information	La brasserie se positionne comme un producteur d'excellence qui renseigne sa clientèle sur les ingrédients raffinés composant ses bières.



Politique

La Brasserie Caulier s'engage à promouvoir une consommation responsable de ses produits et à agir pour la sensibilisation aux risques liés à l'abus d'alcool. Nous avons la volonté d'informer clairement nos consommateurs et de privilégier une dégustation modérée. Nous nous engageons à intégrer cette approche dans notre communication et nos actions auprès du grand public.

La Brasserie Caulier s'engage à promouvoir une consommation responsable de ses produits et à agir pour la sensibilisation aux risques liés à l'abus d'alcool.



Actions

ACTIONS EN 2024

Nous avons participé à une campagne BOB menée via la Fédération des Brasseurs.

Des éthylo-tests ont également été mis gratuitement à disposition des clients de la brasserie pour favoriser l'autocontrôle et la prévention des risques liés à la conduite sous l'emprise de l'alcool.

Enfin, nous avons assuré une communication régulière sur nos réseaux sociaux pour rappeler l'importance de la modération. Le message « L'abus d'alcool nuit à la santé » avait systématiquement été relayé dans nos campagnes digitales, afin de sensibiliser directement nos consommateurs et notre communauté.

ACTIONS FUTURES

D'ici 2030, nous nous engageons à développer des produits sans alcool ou à faible teneur en alcool. Cette initiative vise à élargir notre gamme pour répondre à l'évolution des attentes des consommateurs et offrir des alternatives responsables. Ces produits devront néanmoins cocher plusieurs cases comme la qualité et l'identité gustative qui font la réputation de nos bières.

Nous renforcerons la sensibilisation aux risques liés à la consommation d'alcool, aussi bien auprès de nos consommateurs que de nos collaborateurs. Cette communication passera par nos réseaux sociaux, notre site internet et des supports pédagogiques adaptés.

L'objectif est de rappeler que nos produits doivent s'inscrire dans une consommation modérée et responsable.



Une machine « Fline » sera installée à l'entrée de notre brasserie afin de permettre aux visiteurs et clients de mesurer leur taux d'alcool. Ce dispositif pratique et accessible contribuera à la prévention et au renforcement des comportements responsables.

Dès 2026, notre équipe marketing sera mobilisée pour élaborer un plan de communication global dédié à la consommation modérée. Ce plan définira des messages clairs, cohérents et visibles sur tous nos canaux de communication.

Lors des événements organisés par la Brasserie Caulier Expérience (BCE), nous mettrons en place des actions spécifiques de sensibilisation afin d'accompagner directement les consommateurs dans un cadre convivial et pédagogique.

Nous réfléchissons également à l'adaptation des étiquettes de nos produits pour renforcer le message de prévention. Des pictogrammes simples, comme un logo représentant une voiture barrée, pourront être intégrés afin d'illustrer clairement les risques liés à l'alcool et à la conduite.

D'ici 2026, nos réseaux sociaux mettront davantage en avant des messages de prévention sur les conséquences d'une consommation excessive. Au total, cinq initiatives de communication spécifiques seront lancées chaque année pour renforcer la visibilité et l'impact de ces messages.

Lors de chaque événement que nous organiserons, une alternative sans alcool sera systématiquement proposée aux participants. Cette mesure permettra à chacun de profiter pleinement de l'expérience, quel que soit son choix de consommation.

Enfin, nous créerons une page dédiée à la santé sur notre site internet. Elle présentera notamment les valeurs nutritionnelles de nos produits, comme le nombre de calories par bière, et proposera un lien direct vers une page de prévention des risques liés à une consommation excessive d'alcool. Cette transparence contribuera à une relation de confiance avec nos consommateurs.



Cibles et indicateurs

Indicateur	Unité	2023	2024	Cible 2025	Cible 2026	Cible 2027	Cible 2028	Cible 2029	Cible 2030
Part du chiffre d'affaires réalisé avec des boissons à faible teneur en alcool (< 3%)	%	0	0			2 %			5 %
Montants dépensés en vue de promouvoir la consommation responsable d'alcool	€	ND	ND		15 000 €		18 000 €		22 000 €
Initiatives réalisées pour prévenir des risques de la consommation excessive d'alcool	Nombre	ND	ND	1	3	5	7	10	12



CHAPITRE V

GOUVERNANCE

DÉVELOPPEMENT LOCAL & DES COMMUNAUTÉS



Description de l'enjeu

En tant que brasserie, nous sommes un acteur du développement économique et social. Cette volonté de créer une relation durable avec notre environnement se traduit par une implication active dans la vie locale et le tissu touristique. Il en résulte une dynamique mutuellement bénéfique : participer au développement économique et social de la région permet de renforcer notre ancrage local, de bénéficier d'un soutien sincère des communautés, et de construire une image forte qui accompagne la croissance de l'entreprise.

41 901 VISITEURS À LA BRASSERIE	
396 PARTENAIRES ÉCONOMIQUES LOCAUX	8 ÉVÈNEMENTS PUBLICS ORGANISÉS PAR BRASSERIE CAULIER EXPÉRIENCE

Impacts, risques et opportunités liés au développement local & des communautés

Localisation	Status	Impact	Description
Opérations propres	Réel	Promotion du sport IMPACT POSITIF	La Brasserie Caulier organise un certain nombre d'évènements sportifs dans la région.
Opérations propres	Réel	Financement local IMPACT POSITIF	La Brasserie Caulier met à disposition une belle enveloppe de sponsoring pour les activités culturelles et sportives de la région.
Opérations propres	Réel	Partenariats sociaux IMPACT POSITIF	La Brasserie Caulier fait des dons à la fédération père Damien, à la croix rouge et à plusieurs autres ASBL.
Opérations propres	Réel	Augmentation du tourisme local IMPACT POSITIF	La brasserie génère un impact bénéfique sur l'économie touristique locale en attirant de nombreux visiteurs dans la région.
Opérations propres	Réel	Soutien local IMPACT POSITIF	La Brasserie Caulier est partenaire et soutien de plusieurs initiatives locales.
Opérations propres	Réel	Partenariats locaux IMPACT POSITIF	Les partenaires de la Brasserie Caulier proposent des moments de plaisir en famille ou entre amis durant lesquels la bière est consommée
Opérations propres	Réel	Dommages physiques et psychologiques liés à la violence IMPACT NÉGATIF	En 2022, il y a eu une altercation durant un évènement qui a été causé par une consommation excessive de boissons alcoolisées.
Opérations propres	Réel	Augmentation de l'alcoolisme et de la toxicomanie IMPACT NÉGATIF	L'activité économique de la brasserie incite à la consommation de boissons alcoolisées.
Opérations propres	Réel	Dommages psychologiques liés à la pollution sonore ou lumineuse IMPACT NÉGATIF	Les riverains peuvent entendre certains bruits et sentir certaines odeurs relatives à la production de bières au sein de la brasserie.

La Brasserie Caulier, implantée à proximité du centre de Péruwelz, peut occasionner certaines nuisances (le charroi des camions, les odeurs liées aux processus de production). Cela souligne l'importance d'un dialogue ouvert et respectueux avec les habitants.

À travers nos marques et initiatives, nous rassemblons des publics variés, créons du lien social et valorisons le savoir-faire brassicole belge. Nous contribuons à faire vivre un territoire mais aussi une communauté de passionnés, bien au-delà des seules frontières géographiques.

Risques	
Plaintes des riverains	Suite aux réclamations des riverains qui concernent les nuisances sonores, la brasserie se verrait contrainte de réduire ses activités.
Charroi des camions	Mise en place d'une réglementation qui obligerait la brasserie à réduire le charroi des camions et donc de réduire la production.
Entente avec le voisinage	L'obligation de diminuer les événements sur le site de la brasserie suite aux réclamations des riverains.

Opportunités	
Segments de marché	Proposition d'une offre multiple : Brasserie, magasin, restaurant et tourisme qui sont des leviers commerciaux pour augmenter l'activité économique de la brasserie.
Présence lors d'événements locaux	Accroître notre participation aux manifestations locales peut se traduire par une hausse du chiffre d'affaires.
Image de marque	Poursuivre l'expansion de notre notoriété territoriale en apportant notre concours aux projets et actions locales.
Emploi Local	L'augmentation de l'activité économique de la brasserie peut contribuer au développement de l'emploi local.
Aide aux collectivités	Fournir un soutien constant aux habitants locaux et aux collectivités territoriales afin d'établir une relation de confiance.



Nous avons la volonté d'être un acteur important du tourisme local, de privilégier les partenariats locaux et de promouvoir les acteurs économiques et sociaux localement.

Politique

Nous souhaitons vivement continuer à nous investir dans le développement local et à participer régulièrement aux événements sportifs et culturels locaux. Nous nous engageons à être à l'écoute des communautés locales et à prendre en considération leurs attentes. Nous avons la volonté d'être un acteur important du tourisme local, de privilégier les partenariats locaux et de promouvoir les acteurs économiques et sociaux localement.

Actions

ACTIONS EN 2024

Nous avons engagé la création de notre propre station d'épuration. Ce projet nous permet de traiter directement les eaux usées de notre site et de libérer de la capacité dans la station d'épuration de la ville. Il s'agit d'un investissement structurant qui contribue à une meilleure gestion de l'eau et au respect de l'environnement.

Nous avons mené une consultation auprès des riverains pour les informer en toute transparence de notre projet d'extension. Cette initiative favorise le dialogue avec nos parties prenantes externes et permet d'intégrer leurs retours dans notre réflexion.

Soucieux d'entretenir des relations privilégiées avec notre territoire, nous accordons une réduction de 10 % dans notre boutique à plus d'une centaine de résidents du voisinage.

Chaque week-end, nous accueillons des visiteurs sur notre site pour des ateliers Pico – de véritables

Chaque week-end, nous accueillons des visiteurs sur notre site pour des ateliers Pico – de véritables initiations au brassage – ainsi que pour des visites guidées de nos installations.

initiations au brassage – ainsi que pour des visites guidées de nos installations. Ces rendez-vous rassemblent en moyenne 50 personnes et contribuent au partage de notre savoir-faire, de nos valeurs et à la valorisation du patrimoine brassicole.

En 2024, 150 élèves de la région ont pu découvrir gratuitement nos installations et le métier de brasseur. C'est un réel plaisir pour nous de partager notre savoir-faire avec un maximum de personne et des générations différentes.

Nous mettons également à disposition cinq chambres d'hôtes sur notre site, capables d'accueillir environ 500 visiteurs par an. De plus, nous avons ouvert un restaurant en octobre 2025. Ce projet promeut les produits régionaux et contribue à l'attractivité de notre ville. Tous les deux ans, nous organisons une journée portes ouvertes accessible à toutes et tous, qui constitue une belle occasion de renforcer notre lien de proximité avec la communauté locale.

En 2023, nous avons accueilli une journée des familles pour les entreprises de Péruwelz. Cet

événement a rassemblé près de 800 personnes dans une dynamique conviviale et fédératrice.

Chaque année, entre 11 000 et 15 000 clients visitent notre magasin. Ce point de vente est un lieu privilégié de rencontre avec nos consommateurs et les acteurs économiques locaux.

Nous collaborons également activement avec un club local de course à pied et de vélo tout-terrain pour développer et soutenir des événements sportifs. Trois manifestations sont organisées chaque année, réunissant chacune environ 600 participants et alliant activité sportive, convivialité et partage autour de nos créations brassicoles.

En 2023, nous avons également organisé un marché mettant à l'honneur les producteurs locaux. Cette initiative a permis de valoriser l'expertise artisanale et les circuits courts de notre région.

Nous allouons par ailleurs une somme importante au mécénat régional, afin de favoriser l'essor



Nous allouons par ailleurs une somme importante au mécénat régional, afin de favoriser l'essor économique et communautaire de Péruwelz et de sa périphérie (dans un rayon maximal de 25 km).

économique et communautaire de Péruwelz et de sa périphérie (dans un rayon maximal de 25 km). En 2024, cette dotation a profité à plus d'une centaine d'organismes et groupements, parmi lesquels figure l'ASBL Rondeau des Sources.

Nous organisons aussi deux à trois actions ESG par an pour soutenir les associations locales : par exemple, un euro par commande était reversé via notre boutique en ligne, et une collecte de jouets a été mise en place pour aider une ASBL qui vient en aide aux enfants en difficulté.

Depuis cette année, nous participons également à l'initiative « Nettoyer la Wallonie », organisée par BeWaPP. Cette action témoigne de l'importance que nous accordons aux enjeux environnementaux et sociaux.

Enfin, nous avons développé une plateforme Localimus qui permet à nos salariés de commander leurs lunchs auprès de commerçants locaux. Ce système renforce l'économie de proximité et offre des repas variés et de qualité à nos collaborateurs.



ACTIONS FUTURES

En vue de 2026, nous projetons de financer l'implantation d'équipements sportifs dans la région. Cette initiative vise à promouvoir l'activité physique et à garantir un accès au sport pour l'ensemble de la population locale.

Nous prévoyons également d'établir une nouvelle infrastructure logistique en périphérie de Péruwelz. Ce projet a pour objectif de diminuer considérablement le trafic des camions dans le centre urbain et d'optimiser la mobilité des résidents. Cette démarche reflète notre volonté d'intégrer le bien-être des habitants dans nos stratégies de développement futures.

Nous contribuons aussi à l'essor du sport adapté (handisport) grâce à deux partenariats établis en 2025. Cette initiative témoigne de notre

engagement profond en faveur de l'inclusion sociale et de la promotion de la diversité dans l'univers sportif.

La même année, nous avons noué un partenariat avec les Nocturnes de Beloeil, un événement culturel majeur qui accueille près de 30 000 personnes.

En parallèle, nous poursuivons l'ensemble de nos actions de sponsoring et de soutien aux initiatives locales, afin de maintenir notre rôle de partenaire actif du tissu économique et social.

Enfin, nous avons la volonté de développer le vélo-tourisme autour de notre site en installant un parking vélo dédié d'ici 2027. Ce projet facilitera l'accessibilité de notre brasserie via le réseau RAVel et encouragera la mobilité douce, aussi bien pour nos visiteurs que pour les habitants de la région.

Cibles et indicateurs

Indicateur	Unité	2023	2024	Cible 2026	Cible 2027	Cible 2028
Visiteurs externes	Nombre	28 600	41 901	90 000	125 000	150 000
Projets soutenus au niveau local (ASBL)	Nombre	35	37			
Plaintes des riverains	Nombre	ND	ND			
Partenaires économiques locaux (clients/fournisseurs < 50kms)	Nombre	372	396			
Évènements publics organisés par Brasserie Caulier Expérience	Nombre	7	8			

CULTURE D'ENTREPRISE



Description de l'enjeu

Nous sommes une entreprise familiale avec une culture forte, ancrée dans notre histoire et reflétée jusque dans nos produits. Cette culture constitue un véritable levier d'identité et de différenciation. Elle repose sur des valeurs humaines et un esprit d'équipe qui l'emportent sur les aspects purement techniques ou structurels. Travailler avec des collaborateurs qui partagent cette vision est essentiel pour préserver la cohésion, maintenir un cadre de travail motivant, et garantir la transmission de cette culture à travers chaque bière produite.

29 activités
ORGANISÉES POUR LES MEMBRES DU PERSONNEL

4,1/5
TAUX D'ENGAGEMENT DES SALARIÉS

Impacts, risques et opportunités liés à la culture d'entreprise

Localisation	Status	Impact	Description
Opérations propres	Réel	Sentiment d'appartenance / satisfaction professionnelle IMPACT POSITIF	Via les formations, les valeurs, les activités pour le personnel, les codes de fonctionnement etc.
Opérations propres	Réel	Renforcement des comportements éthiques / intègres / responsables IMPACT POSITIF	Initiative RSE, politiques internes, exemplarité & sécurité.
Opérations propres	Potentiel	Sentiment d'isolement / isolement social IMPACT NÉGATIF	Culture d'entreprise forte qui pourrait mettre certaines personnes à l'écart.

Risques

Non-adhérence à la culture d'entreprise

Si certains collaborateurs internes ou parties prenantes externes ne s'identifient pas aux valeurs de l'entreprise ou ne s'adaptent pas à la culture, cela peut créer des tensions, des conflits ou une baisse de la cohésion au sein de l'équipe. Cela pourrait également affecter la relation avec des partenaires ou des clients si les valeurs de l'entreprise ne sont pas partagées.

Opportunités

Fiabiliser les collaborateurs et attirer de nouveaux talents

Une culture d'entreprise forte et positive peut renforcer la fidélité des employés actuels et attirer de nouveaux talents. Cela peut conduire à une équipe plus engagée et performante.

Amélioration du bien-être au travail

Une culture d'entreprise axée sur la collaboration, la transparence et la responsabilité peut améliorer le bien-être des employés, réduire le stress et favoriser un environnement de travail plus harmonieux. Cela peut se traduire par une meilleure productivité et une réduction du turnover.



Politique

Nous nous engageons à faire vivre une culture d'entreprise fondée sur des valeurs partagées et porteuses de sens. Nous veillons à créer un environnement où chaque personne peut contribuer pleinement et se sentir aligné avec la vision collective de l'entreprise. Nous valorisons un climat de confiance, de transparence et de respect mutuel, propice à l'entrepreneuriat et à la prise de responsabilité.



Actions

ACTIONS EN 2024

L'une de nos quatre priorités stratégiques RH consiste à rendre notre mission et nos valeurs visibles et tangibles, tant en interne qu'en externe. Notre ambition est de cultiver une culture d'entreprise forte, porteuse de sens pour nos salariés et perceptible dans l'expérience vécue par nos consommateurs.

Notre culture d'entreprise guide chacune de nos décisions, qu'il s'agisse de recrutement, d'évaluations de performance, de prises de décision ou encore de diverses initiatives internes. Déclinées en 2021 par notre équipe de direction, nos quatre valeurs – famille, qualité, entrepreneuriat et responsabilité – structurent la cohésion entre nos salariés et orientent notre gouvernance.

Cette culture imprègne l'intégralité de notre organisation et se révèle dès l'accueil de nos nouveaux salariés. Chaque recrue a l'opportunité d'explorer les différentes fonctions exercées au sein de la brasserie durant ses deux premières semaines

et bénéficie d'un entretien privilégié avec Vincent Caulier, notre CEO.

Nos rituels du lundi matin reflètent également cette volonté de responsabilité et d'intégrer nos salariés dans un maximum de décisions. Des moments « Pit Stop » sont planifiés avec un représentant de chaque équipe pour échanger sur les réalisations de la semaine et les projets en cours de développement. Ces rituels favorisent le partage d'expérience et d'informations entre les différents collectifs de la brasserie. Un seul mot d'ordre : la transparence !

Notre mission – *Créer des moments de plaisir* – doit être perceptible tant pour nos parties prenantes externes que pour notre personnel, véritable pilier de l'entreprise. Dans cette optique, diverses initiatives favorisent la convivialité et le partage entre collaborateurs. Nous organisons chaque année deux teambuildings destinés à l'ensemble de notre personnel. En 2024, nous avons également convié les familles lors d'une journée spéciale qui a réuni plus de 120 personnes. Durant la période des fêtes, un dîner de Noël a permis à nos équipes de partager un moment festif et chaleureux.

Notre culture d'entreprise guide chacune de nos décisions, qu'il s'agisse de recrutement, d'évaluations de performance, de prises de décision ou encore de diverses initiatives internes.





Nous allouons également des budgets aux initiatives RSE portées par nos collaborateurs. Ces projets, étroitement liés à nos valeurs de responsabilité et d'entrepreneuriat, ont permis de proposer 15 initiatives annuelles entre 2021 et 2023.

Au cours de l'année, nous organisons une dizaine de repas collectifs qui offrent à nos collaborateurs l'opportunité d'échanger et de consacrer une heure à partager un moment convivial ensemble. En fin de journée, il arrive aussi que plusieurs collaborateurs se réunissent pour déguster une bière en toute convivialité. Ces instants privilégiés tissent des relations solides et stimulent les échanges au sein de la brasserie.

Nous avons instauré un mécanisme qui permet aux membres de notre comité de direction

d'acquérir une participation au capital de la brasserie. Ce dispositif vise à consolider le sentiment d'appartenance et à renforcer l'implication de nos équipes dirigeantes.

Nous allouons également des budgets aux initiatives RSE portées par nos collaborateurs. Ces projets, étroitement liés à nos valeurs de responsabilité et d'entrepreneuriat, ont permis de proposer 15 initiatives annuelles entre 2021 et 2023.

Cette synergie collective s'exprime aussi à travers l'innovation de nouveaux produits, notamment

avec le programme *Stuut*, qui engage nos équipes internes dans la création de trois bières saisonnières chaque année. Cette initiative illustre notre volonté de faire confiance à nos collaborateurs et de leur donner autonomie et responsabilité dans l'élaboration de nouvelles gammes. Pour nos équipes, voir leur création commercialisée constitue une source d'immense satisfaction professionnelle.



Notre culture d'entreprise se reflète également dans les résultats, avec un taux d'engagement des salariés de 4,1/5 en 2024.

Enfin, nous partageons cette culture avec le plus grand nombre. Lors de nos visites hebdomadaires, plus de 50 personnes découvrent notre savoir-faire et notre ADN. En 2024, pas moins de 41 900 visiteurs ont franchi les portes de la Brasserie Caulier.

ACTIONS FUTURES

Avec notre croissance rapide, nous souhaitons avancer dans une réflexion qui permettrait de formaliser davantage notre système de gouvernance. L'objectif est d'accompagner le développement de la brasserie, structurer nos processus de décision et renforcer la lisibilité de notre organisation.

Cette évolution s'inscrit dans notre volonté de maintenir une communication interne la plus transparente possible, afin que chaque collaborateur comprenne les orientations prises et puisse y contribuer.

Dans ce cadre, nous veillerons à continuer de véhiculer nos valeurs et notre culture d'entreprise à travers l'ensemble des actions déjà mises en place, qu'il s'agisse de nos rituels internes, de nos moments de cohésion, de nos initiatives RSE ou encore de nos projets d'innovation.

Cibles et indicateurs

Indicateur	Unité	2023	2024	Cible
Activités et initiatives organisés pour les membres du personnel	Nombre	26	29	
Niveau d'engagement des salariés	Note de 1 à 5	3,6	4,1	Minimum 4 chaque année

ANNEXE A COMPOSITION DU GROUPE DE TRAVAIL

Nom	Fonction	Workshop chaîne de valeur	Workshop Impact, Risques, Opportunités (Environnement, Social & Gouvernance)	Workshop Notation des Impact, Risques, Opportunités	Workshop Politiques, Actions & Cibles	Workshop objectifs futurs
Vincent Caulier	CEO	○	○	○	○	○
Laurent Caulier	Directeur B2C		○	○	○	○
Bertrand Caulier	Directeur des infrastructures		○	○	○	○
Vincent Gochet	Directeur marketing		○	○	○	○
Guillaume Coulon	Directeur QHSE	○	○	○	○	○
Guillaume Kesse	Directeur financier		○	○	○	○
Jonathan Ghekiere	Directeur des opérations		○	○	○	○
Quentin Lambert	Directeur commercial		○		○	○

ANNEXE B RÉSUMÉ DES INDICATEURS ESG

KPI ENVIRONNEMENT	Unité	2023	2024	CIBLE 2025	CIBLE 2026	CIBLE 2027	CIBLE 2028	CIBLE 2029	CIBLE 2030
Émissions directes CO ₂ e - Scope 1	tCO ₂ e	NA	1 099						
Émissions CO ₂ e indirectes liées à l'énergie - Scope 2 (location based)	tCO ₂ e	NA	108						
Autres émissions indirectes de CO ₂ e (en amont et aval de la chaîne de valeur) - Scope 3	tCO ₂ e	NA	10 630						
Émissions totales de CO ₂ e (Scope 1,2,3) (location based)	tCO ₂ e	NA	11 815,50						
Émissions biogéniques (CO ₂) (GHG)	tCO ₂ e	NA	747						
Intensité carbone par hectolitre de bière vendu	kgCO ₂ e / HL	NA	155			140			108 (diminution de 30 %)
Énergie totale consommée, gaz naturel	kWh	2 341 374	2 891 745						
Gaz naturel total consommé par hectolitre de bière produit	kWh / HL	45,15	43,01						32 (diminution de 26 %)
Production totale de biogaz sur la consommation totale de gaz	%	0	0						15 %
Énergie totale consommée, électricité	kWh	755 388	1 120 982						
Électricité totale consommée par hectolitre de bière produit	kWh / HL	14,57	16,17						12 (diminution de 26 %)
Production totale d'électricité renouvelable sur la consommation totale d'électricité %		1	15			20 %			25 %
Quantité d'eau consommée	M3	32 075	38 915						
Quantité d'eau consommée par litre de bière produit	L/L	6,07	5,86						3,5 (diminution de 40 %)
Eau réutilisée sur les eaux usées	%	0	0		10 %	80 %	90 %		100 %
Part de malt d'orge régénératif (mass balanced compris)	%	0	5	70 %	90 %		100 %		
Part de houblon européen (tonnes de houblon cultivé en Europe / total des tonnes de houblon)	%	87	83			85 %			90 %

KPI ENVIRONNEMENT	Unité	2023	2024	CIBLE 2025	CIBLE 2026	CIBLE 2027	CIBLE 2028	CIBLE 2029	CIBLE 2030
Part de sucre en agriculture régénérative (mass balanced compris)	%	0	0			10 %			50 %
Indice biodiversité des sites de la Brasserie	Ecopotential	NA	0,37			0,4			0,5
Déchets totaux générés	Tonnes	132,67	177,49						
Déchets totaux générés par hectolitre	Kg / HL	2,51	2,67						
Déchets totaux de verre	Tonnes	79,33	126,86						
Déchets de verre par hectolitre	Kg / HL	1,50	1,91						
Déchets totaux de carton	Tonnes	26,37	26,43						
Déchets de carton par hectolitre	Kg / HL	0,50	0,40						
Déchets totaux de plastique total	Tonnes	2,27	1,4						
Déchets de plastique par hectolitre	Kg / HL	0,04	0,02						
Déchets totaux tout-venant	Tonnes	24,7	22,8						
Déchets tout-venant par hectolitre	Kg / HL	0,47	0,34						
Part de vidange retournable / volume vendu total	%	71	73			75 %			85 %
Part de drèche revalorisée	%	100	100	100 % chaque année					

KPI SOCIAL	Unité	2023	2024	CIBLE	CIBLE	CIBLE	CIBLE	CIBLE	CIBLE
				2025	2026	2027	2028	2029	2030
Nombre total d'ETP (Équivalents Temps Plein)	Nombre	59,15	69,02						
Part de contrats à durée indéterminée	%	96,4	98,8						
Part de contrats à durée déterminée	%	3,6	1,2						
Part de contrats à temps plein	%	99,7	100						
Part de contrats à temps partiel	%	0,3	0						
Part de salariés ayant moins de 30 ans	%	38,2	38,1						
Part de salariés ayant entre 30 et 50 ans	%	61	59,8						
Part de salariés ayant plus de 50 ans	%	0,7	1,6						
Part de femmes dans l'effectif total	%	18,1	22						25 %
Taux de présentéisme	%	96,64	95,88	Min 95 % chaque année					
Taux de rotation du personnel (sans les étudiants)	%	17,52	15,07						
Ancienneté moyenne du personnel	Année	2,33	2,57						
NPS collaborateurs	Unité	ND	ND						
Accidents de travail	Nombre	0	0						
Jours d'incapacité suite à un accident de travail	Nombre	0	0						
Heures totales de formations	Nombre	5 081	15 739						
Nombre moyen d'heures de formation par ETP	Heures/ETP	85,9	228,04						
Part du chiffre d'affaires réalisé avec des boissons à faible teneur en alcool (< 3 %)	%	0	0			2 %			5 %
Montants dépensés en vue de promouvoir la consommation responsable d'alcool	€	ND	ND		15 000 €		18 000 €		22 000 €
Initiatives réalisées pour prévenir des risques de la consommation excessive d'alcool	Nombre	ND	ND	1	3	5	7	10	12

KPI GOUVERNANCE	Unité	2023	2024	CIBLE	CIBLE	CIBLE	CIBLE	CIBLE	CIBLE
				2025	2026	2027	2028	2029	2030
Visiteurs externes	Nombre	28 600	41 901		90 000	125 000	150 000		
Projets soutenus au niveau local (ASBL)	Nombre	35	37						
Plaintes des riverains	Nombre	ND	ND						
Partenaires économiques locaux (clients/fournisseurs < 50 kms)	Nombre	372	396						
Évènements publics organisés par Brasserie Caulier Expérience	Nombre	7	8						
Activités et services organisés pour les membres du personnel	Nombre	26	29						
Niveau d'engagement des salariés	Note de 1 à 5	3,6	4,1	Minimum 4 chaque année					



RAPPORT DE
DÉVELOPPEMENT
DURABLE 2024

Rue de Sondeville 134 – 7600 Péruwelz – Belgique
BE 0876.281.667 – Tél. : 069/36.26.10 – <https://www.brasseriecaulier.beer/>