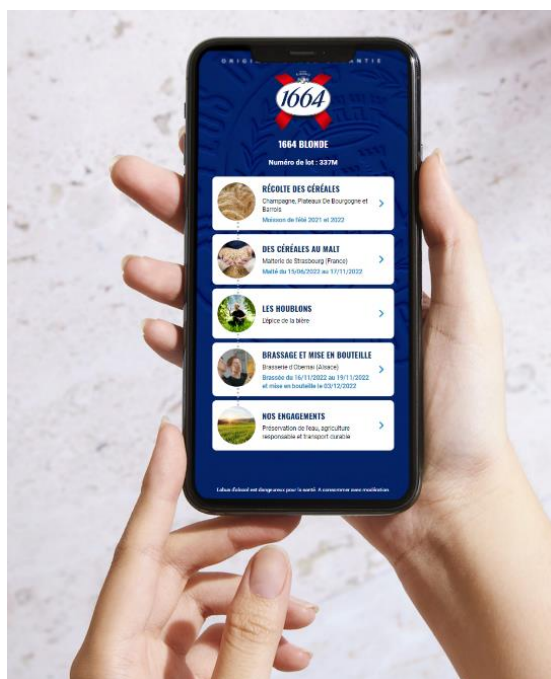


Communiqué de presse - Juin 2023

Plus de 44 000 consommateurs ont déjà scanné le QR code de la 1664 Blonde et découvert le parcours du champ d'orge à la bouteille après seulement 3 mois d'existence !



Depuis 4 mois, grâce à un QR code placé sur la bouteille, la bière 1664 Blonde invite ses consommateurs à découvrir sa fabrication en toute transparence **du champ d'orge à la bouteille** via une plateforme digitale inédite.

Depuis son lancement, le succès est au rendez-vous : **plus de 44 000 consommateurs se sont déjà connectés !**

Ces derniers se montrent particulièrement désireux de mieux connaître les ingrédients de leur bière et sont attentifs à l'engagement de l'ensemble des acteurs de cette 1ère filière d'Orge Responsable tracée, co-construite avec **Soufflet Agriculture & Malteries Soufflet (groupe InVivo)** ainsi que **Kronenbourg SAS**.

❖ UN NOMBRE DE CONSOMMATEURS QUI DOUBLE TOUS LES MOIS AVEC 3 MINUTES DE TEMPS DE CONSULTATION EN MOYENNE

Lancée en février, la plateforme voit son nombre de visiteurs doubler chaque mois pour atteindre aujourd'hui un total cumulé de plus de **44 000 visiteurs**. Le temps de consultation est de **3 minutes en moyenne**.

Le top 3 des rubriques qui suscitent le plus l'intérêt des consommateurs :

Les engagements : cette démarche concrétise l'engagement des partenaires pour la culture responsable de l'orge, la préservation de l'eau, et le transport durable, près de **70 % des bières de Kronenbourg SAS** étant expédiées en train depuis la brasserie d'Obernai, ce qui représente **19 000 camions en moins** sur les routes françaises chaque année.

La récolte des céréales : aucune autre bière sur le marché n'a poussé aussi loin son engagement dans la transition agricole et alimentaire avec autant de transparence. Une solution blockchain exclusive a été mise au point par Malteries Soufflet (groupe InVivo) en partenariat avec Crystalchain. Le consommateur peut ainsi accéder aux informations concernant la zone de collecte de l'orge ainsi que sa date de récolte. Il peut aussi accéder à une carte interactive.

Le brassage : non seulement le consommateur découvre les diverses étapes du brassage, mais il prend aussi connaissance d'éléments précis sur la bière qu'il tient entre ses mains, comme les dates de brassage, de maltage ainsi que le jour de mise en bouteille. Le tout accompagné de témoignages vidéo de Maîtres Brasseurs sur le savoir-faire et la création de nouvelles recettes.

❖ EN 2023, UNE SURFACE MULTIPLIÉE PAR 3 ET UN NOMBRE D'AGRICULTEURS QUI A PLUS QUE DOUBLÉ

Le nombre d'agriculteurs partenaires engagés dans la 1^{ère} Filière Orge Responsable tracée en France a plus que doublé en un an. Ils étaient **45 en 2022** (en région Grand Est, Bourgogne), au démarrage de la filière, et sont **120 aujourd'hui** sous contrat Responsable (en région Grand Est, Bourgogne et Ile de France). Ils fournissent leurs orges à Soufflet Agriculture, puis la Malterie Soufflet à Strasbourg se charge de transformer l'orge en malt qui est livré ensuite à la brasserie Kronenbourg à Obernai. L'objectif étant d'atteindre le nombre de 250 agriculteurs en 2026.

Les surfaces de culture d'Orge Responsable ont également triplé en un an, passant de **900 ha à 2700 ha aujourd'hui** (avec une taille moyenne des exploitations de 190 ha). En termes de **tonnages**, en 2022, cela représentait **5 000 T d'orge calibrée**, et aujourd'hui la récolte prévisionnelle en 2023 est de **14 000 T d'orge calibrée**.

❖ LES IMPACTS DÉJÀ VISIBLES DE LA TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE

Lors de la mise en place de la 1^{ère} filière Orge Responsable tracée, Soufflet Agriculture, Malteries Soufflet et Kronenbourg SAS ont travaillé ensemble pour élaborer le cahier des charges garant d'une agriculture de transition grâce à la mise en œuvre de bonnes pratiques agroécologiques par les agriculteurs. Tout en assurant le respect d'un haut niveau de qualité qui se retrouve dans les malts, il permet de préserver l'environnement et en particulier de favoriser la biodiversité, ainsi que la réduction de l'empreinte carbone.

Une biodiversité en hausse

- Près de 6 cultures différentes par exploitation

La moitié des agriculteurs rassemble 4 ou 5 cultures différentes sur leur exploitation, l'autre moitié entre 6 à 8 cultures. Construire des rotations plus longues apporte en effet de nombreux bénéfices, notamment sur la santé des sols et la biodiversité. Cela permet aussi de raisonner l'usage de produits de protection des plantes grâce à l'introduction de cultures moins consommatrices en intrants et l'introduction d'une variabilité perturbant les bioagresseurs par exemple.

- 2 fois plus de surface d'intérêt écologique (SIE) que le seuil fixé au niveau de la PAC

Les exploitations en contrats Responsable disposent de près de 9 % de Surfaces d'Intérêt Ecologique, avec des jachères, bandes enherbées, bosquets, ainsi que des kilomètres de haies (pour la filière Orge Responsable, ce sont déjà plus de 16 km de haies au total !) aux multiples bénéfices environnementaux.

- 169 ruches et 77 perchoirs déjà en place

Les agriculteurs sont également moteurs dans la mise en place de dispositifs qui favorisent la prédation naturelle. A l'heure actuelle, 25 nichoirs et 77 perchoirs sont déjà installés. Sans oublier les dispositifs

en faveur des abeilles. En effet, 169 ruches sont déjà en place ainsi que 17 ha de jachères mellifères, soit plus de 24 stades de rugby !

Une empreinte carbone réduite de 20% par rapport au mode conventionnel

Un premier bilan atteste que l'empreinte carbone des orges en agriculture responsable tracée est déjà significativement inférieure à l'empreinte d'une orge cultivée en mode conventionnel : les émissions de la récolte 2022 mesurées⁽¹⁾ sont de 334 KgCO₂/T d'orge vs 409 pour la référence du mode conventionnel⁽²⁾. Divers leviers sont actionnés pour atteindre cette bonne performance :

- Une fertilisation raisonnée qui repose sur le principe de la juste dose au bon moment, des apports d'engrais fractionnés basés sur des analyses de sol annuelles et de la plantation de légumineuses qui peut être intégrée dans la rotation des cultures.
- L'utilisation de couverts végétaux multi-espèces semés en interculture favorisant la captation de carbone et la production de biomasse.

Une certification par OCACIA

Les bonnes pratiques agricoles et environnementales mises en œuvre dans cette filière Orge Responsable tracée font l'objet d'un contrôle externe et indépendant (norme NF V30-001). De plus, un système de certification environnementale de niveau 2, basé sur la charte de bonnes pratiques agricoles, est mis en place pour cette filière.

❖ 50 % D'ORGE RESPONSABLE TRACÉE DANS LA 1664 BLONDE DÈS 2024

Co-construite avec Soufflet Agriculture et Malteries Soufflet (groupe InVivo), cette filière novatrice a été lancée en 2022. A bientôt mi-2023, la culture de l'Orge Responsable tracée affiche une progression régulière, ce qui va permettre de respecter la trajectoire prévue pour atteindre les objectifs sur lesquels Kronenbourg SAS s'est engagée, à savoir passer de **20 % d'orge tracée en 2023 à 50 % en 2024** puis 100% en 2026 pour brasser la 1664 Blonde.

Sources :

⁽¹⁾ Mesure réalisée grâce à l'outil eGES Arvalis / Label Bas Carbone Grandes Cultures

⁽²⁾ Agribalyse la base de données environnementale de référence sur des produits agricoles et alimentaires

A propos de Soufflet Agriculture

Pionnière des filières tracées et moteur de leur développement continu depuis une vingtaine d'années, elle accompagne les agriculteurs dans la mise en œuvre des cahiers des charges spécifiques de production en apportant un conseil agronomique expert, en assurant la collecte et en garantissant des débouchés valorisés.

A propos de Malteries Soufflet

Fournit des malts de haute qualité à ses clients brasseurs à travers le monde. Sa maîtrise reconnue de la filière du grain à la bière, son implantation à l'échelle internationale, et sa capacité à satisfaire les besoins Clients en font un partenaire privilégié en particulier dans le développement de démarches conjuguant qualité et durabilité.

A propos d'InVivo

Le groupe InVivo est l'un des premiers groupes européens agricoles avec un CA de près de 12 milliards d'euros, dont plus de la moitié réalisée en France, et un effectif de 14 500 salariés, dont 11 000 en France. Implanté dans 38 pays, il regroupe plus de 90 sites industriels, dont 63 en France.

Ce pilier de la souveraineté alimentaire intervient sur toute la chaîne de valeur, de la fourche à la fourchette, en étant leader sur chacune de ses quatre grandes activités stratégiques : Négoce international de grains ; Agriculture ; Agroalimentaire (Malterie, Pôle blé, Vin) ; Jardinerie et distribution alimentaire.

Un pôle global transverse de solutions innovantes et digitales complète le dispositif pour accélérer la transformation de ces activités, vers la 3ème révolution agricole.

Pour en savoir plus : invivo-group.com / Twitter [@InVivoGroup](https://twitter.com/InVivoGroup)

À propos de Kronenbourg SAS, brasseur français depuis plus de 350 ans

Filiale française du Groupe Carlsberg depuis 2008 et brasseur en Alsace depuis 1664, Kronenbourg SAS est le premier brasseur français.

Nous produisons 700 millions de litres de bière par an dans la plus grande brasserie de France à Obernai (Bas-Rhin) et détenons 25 % du marché à travers un portefeuille de marques diversifiées : Kronenbourg (le grand nom de la bière en France), 1664 (la bière française la plus vendue dans le monde), Grimbergen (la bière de dégustation la plus demandée), Carlsberg (la grande marque internationale), Skøll Tuborg (la bière tendance), Tourtel Twist (une boisson à base de bière 0,0 % d'alcool et de jus de fruit), ...

Kronenbourg SAS, c'est plus de 1000 passionnés de la bière. Excellence Brassicole®, Innovation Partagée® et Responsabilité Solidaire® : c'est autour de ces 3 axes que notre entreprise, forte de 350 années d'existence, a construit et poursuit son développement.

Contacts Presse :

Jean-Pierre TUIL, IMAGE ET ENTREPRISE, jptuil@image-et-entreprise.com +33 06 81 47 12 48

Krystel VALAYDON, Groupe INVIVO, kvalaydon@invivo-group.com +33 6 78 06 23 21