**Chimay : une société engagée socialement et écologiquement**

*Connaissez-vous les 3 règles qui permettent d’adhérer au label des produits trappistes ?*

* *Le produit doit être produit au sein d’une abbaye trappiste ;*
* *Sous la supervision des moines et ;*
* *L’essentiel des revenus est reversé à des œuvres à caractère social.*

A propos de cette 3ème règle, la brasserie et la fromagerie de Chimay reversent depuis leurs débuts respectifs en 1862 et 1876, la majorité des bénéfices à l’entraide sociale. La région de Chimay est fortement soutenue mais également des projets à l’international. Aujourd’hui, ces aides se font via la Fondation *Chimay Wartoise (1996)* et l’Asbl *Solidarité Cistercienne (1989).*

En matière d’emploi, Bières de Chimay SA et Chimay Fromages SC représentent plus des 160 emplois directs. Le Groupe Chimay (Bière de Chimay, Chimay Fromage, Discobeer, Auberge de Poteaupré, Fondation Chimay Wartoise, Abbaye de Scourmont, Solidarité Cisterienne,…), quant à lui, rassemble plus de 250 personnes. De plus, l’activité du groupe génère de nombreux emplois indirects dans la région.

Chimay travaille aussi avec près de 250 fermiers de la région (via la Coopérative Coferme) pour récolter du lait local (30km maximum autours de la fromagerie) utilisé pour 100% de la fabrication des fromages de Chimay.

Au-delà d’une dimension humaine importante, Chimay s’investit également pour le respect de la planète et de ses ressources.

Depuis 1850, lorsqu’ils arrivent sur le Mont du Secours, les moines de Chimay travaillent dur pour préserver les ressources naturelles mises à leur disposition. Jusqu’à ce jour, la société maintient ce cap au travers de nombreuses actions (station d’épuration, zones protégées autour de l’Abbaye, projets d’éoliennes, panneaux photovoltaïques,…).

Suite au Sommet de la Terre à Rio et au Protocole de Kyoto, en 2002, la région Wallonne ratifie l’Accord de Branche. La Févia (la Fédération de l’industrie alimentaire belge) challenge alors ses membres quant à leur efficience énergétique et leur consommation d’énergie fossile. Bières de Chimay, fidèle à ses valeurs, s’engage alors à l’horizon 2012 (10 ans) à réduire son indice de gaz à effet de serre de 10,5% et à améliorer son efficacité énergétique de 9,4%.

Pendant ce laps de temps, de nombreux investissements sont faits pour mener à bien ce défi : isolation des bâtiments, mise en place de panneaux photovoltaïques, achat d’une chaudière à pellets, récupération des énergies, station d’épuration… Toute l’abbaye et son hôtellerie (100 personnes) sont notamment chauffées grâce à la récupération des calories issues du processus de brassage.

En 2012, lorsqu’arrive le bilan, les résultats sont au-delà des espérances. L’indice de gaz à effet de serre est réduit de 44,3% et l’indice d’efficacité énergétique augmente de 34,6%. Chimay est alors l’un des meilleurs élèves de Wallonie.

En 2013, la société s’engage sur un accord de Branche II pour 2020. Avec 21% d’augmentation pour son IEE (indice d’efficacité énergétique) et une chute de 30% de son IGES (indice de gaz à effet de serre) par rapport à 2005.

Bien qu’il reste encore 2 années, les résultats sont, une fois encore, plus que prometteurs.

Et pour y arriver, la société y met les moyens. Chaque année, la brasserie investit entre 3 et 5 millions d’euros dans son matériel et ses bâtiments avec toujours cette volonté d’améliorer son efficience énergétique.

En 2019, Bières de Chimay inaugure sa toute nouvelle ligne d’embouteillage dans un hall flambant neuf de 4.000m2 avec 1.200 panneaux photovoltaïques sur le toit.

Un projet d’éolienne est également en cours pour 2020. Elle permettrait d’atteindre 70% d’autonomie en éléctricité.

La fromagerie n’est pas en reste avec un budget d’investissement annuel entre 300.000€ et 500.000€. Une rénovation complète du site de production de la fromagerie est d’ailleurs en cours et devrait être terminée pour 2022.

Rien ne se perd, tout se transforme : Chimay participe à sa manière à l’économie circulaire.

La drèche.

Un des sous-produits de la fabrication de la bière, la drèche, est revendue localement (à un bon prix) aux fermiers de la région pour nourrir leurs vaches.  
Grâce à cette drèche et à la qualité de l’herbage régional, ces vaches produisent un lait d’excellente qualité utilisé pour la production des fromages de Chimay.

L’eau.

L’eau qui sert à l’élaboration des bières de Chimay est puisée dans trois puits situés dans l’enceinte de l’abbaye de Scourmont. Les eaux usées sont traitées dans une station d’épuration propre à l’abbaye et sont ensuite reversées dans la Wartoise.