**Un nuovo impianto di imbottigliamento   
per il birrificio trappista di Chimay**

*Il 9 e il 10 maggio 2019, la Brasserie de Chimay inaugura la sua nuovissima linea di imbottigliamento, alla presenza di autorità locali, clienti e importatori partner da tutto il mondo.*

Le birre trappiste di Chimay sono prodotte nell'abbazia di Scourmont a partire dal 1862 con la prima nata, la Chimay Première ( tappo rosso ) . Questa è una delle condizioni per ottenere il logo di Authentic Trappist Product.

Per rispettare la quiete della comunità monastica e per salvaguardare l’ambiente circostante, nel 1989 nella zona artigianale di Baileux ( frazione della cittadina di Chimay situata a pochi km dall’abbazia ) sono stati trasferiti uffici amministrativi, reparto di imbottigliamento e rifermetazione nonché logistica.

Dopo 30 anni, la mancanza di spazio e flessibilità per i nuovi progetti di packaging costringe il birrificio a investire. In effetti, gli spazi di rifermentazione non erano più sufficienti. Le quattro birre di Chimay sono tutte rifermentate in bottiglie o fusti, rimangono 21 giorni in una stanza a temperatura controllata prima di essere spedite in tutti gli angoli del mondo. Di conseguenza, è stato deciso di costruire un nuovo stabile per installare la nuova linea di imbottigliamento. Questa nuova linea ci consente di beneficiare degli ultimi progressi tecnologici in termini di qualità e rispetto per l'ambiente, e ci consente anche di recuperare lo spazio occupato dalla nostra vecchia linea per ampliare la zona di riferimentazione.

Oggi, il complesso di 10.000 m2 è stato ampliato da una nuovo capannone di 4.000 m2. Questo rende una superficie totale di 14.000 m2. La nuova linea si trova nel nuovo capannone.

In totale, quasi 17 milioni di € investiti in attrezzature ed edifici.

L'idea di base non era quella di aumentare la resa o sostituire l'uomo con la macchina. Questa nuova linea non solo migliora la qualità, i processi e i prodotti che ne derivano, ma migliora anche la nostra impronta ecologica. Questo riassume bene 3 dei 5 valori dell'azienda: qualità, rispetto per le persone e lungimiranza. Doveroso ricordare, gli altri due valori che sono importanti per Chimay sono lo sviluppo della regione e l'assistenza sociale reciproca, una realtà sulla quale l'azienda vuole essere discreta.

Per quanto riguarda l’ecologia, l'azienda ha voluto cogliere l'opportunità di ridurre il suo impatto ambientale. Non solo la nuova linea consuma meno elettricità, meno combustibile fossile e meno acqua, ma questa nuovo impianto è coperto da 1.200 pannelli fotovoltaici per fornire l'energia necessaria per far funzionare questa linea.

Già nel 2008, il birrificio ha avviato il fotovoltaico coprendo parte dei tetti con 305 m2 di pannelli.

Ogni anno, il birrificio investe tra i 3 e i 5 Milioni di € in tecnologia e nuovo macchiari con lo scopo di migliorare la propria efficienza energetica e di rimanere ai vertici della qualità. Il caseificio invece investe un budget annuale di circa 500.000 €.