**Chimay: een bedrijf met een hart voor mens en milieu**

*Kent u de drie voorwaarden waar een trappistenproduct aan moet voldoen?*

* *Het product moet geproduceerd zijn in een trappistenabdij;*
* *Onder toezicht van de monniken;*
* *Het merendeel van de inkomsten moet voor sociale doeleinden gebruikt worden.*

Wat betreft de derde regel dragen de brouwerij en kaasmakerij van Chimay hun steentje bij door sinds het prille begin, respectievelijk in 1862 en 1876, het overgrote deel van hun winst over te maken aan sociale projecten. De regio Chimay krijgt veel steun maar ook internationale projecten krijgen de nodige aandacht. Vandaag levert Chimay haar bijdrage via de stichting *Chimay Wartoise (1996)* en de vzw *Solidarité Cistercienne (1989).*

Qua werkgelegenheid hebben Bières de Chimay SA en Chimay Fromages SC meer dan 160 directe werknemers in dienst. De Groupe Chimay (Bière de Chimay, Chimay Fromage, Discobeer, Auberge de Poteaupré, Fondation Chimay Wartoise, Abbaye de Scourmont, Solidarité Cisterienne, …), telt in totaal meer dan 250 personen. Bovendien zorgen de activiteiten van de groep ook voor heel wat indirecte werkgelegenheid in de regio.

Chimay werkt ook samen met bijna 250 landbouwers uit de streek (via de coöperatieve Coferme) om lokale melk in te zamelen in een straal van 30 km rond de kaasmakerij. Alle kazen van Chimay worden met deze melk gemaakt.

Naast een belangrijk menselijk aspect zet Chimay ook zijn beste beentje voor om de planeet en haar bronnen in stand te houden.

Toen de monniken van Chimay in 1850 neerstreken op de Mont du Secours werkten ze met hart en ziel om hun natuurlijke bronnen in stand te houden. Dat doen ze vandaag nog steeds op allerlei manieren (zuiveringsstation, beschermde zones rond de abdij, windturbineprojecten, zonnepanelen, …).

Naar aanleiding van de Top van de Aarde in Rio (1992) en het Verdrag van Kyoto (2002) bekrachtigt het Waalse Gewest de energiebeleidsovereenkomst (*Accord de Branche*). Fevia (de federatie van de Belgische voedingsindustrie) daagt zijn leden uit om efficiënt met energie om te springen en hun verbruik van fossiele brandstoffen te verminderen. Bières de Chimay blijft trouw aan deze waarden en zet zich in voor Horizon 2012 (10 jaar). Het bedrijf wil zijn uitstoot van broeikasgassen met 10,5% verminderen en zijn energie-efficiëntie met 9,4% verbeteren.

Tijdens die periode heeft het bedrijf heel wat grote investeringen gedaan om deze uitdaging tot een goed einde te brengen: isoleren van gebouwen, plaatsen van zonnepanelen, aankoop van een pelletkachel, terugwinnen van energie, een zuiveringsstation, … De volledige abdij en het hotel (100 personen) worden hoofdzakelijk verwarmd door recuperatie van de warmte die bij het brouwproces vrijkomt.

In 2012 blijken de resultaten boven de verwachtingen te liggen. De uitstoot van broeikasgassen is met maar liefst 44,3% gedaald en de energie-efficiëntie-index is met 34,6% gestegen. Chimay is een van de beste leerlingen van Wallonië.

In 2013 zet het bedrijf zijn schouders onder een tweede energiebeleidsovereenkomst (*Branche II*). Tegen 2020 wil het zijn energie-efficiëntie-index (EEI) met 21% verhogen en zijn uitstoot van broeikasgassen met 30% laten dalen ten opzichte van 2005.

We kunnen nu al zeggen dat de resultaten alvast veelbelovend zijn.

Het bedrijf zet alle mogelijke middelen in om zijn doelstellingen te behalen. Elk jaar investeert de brouwerij tussen drie en vijf miljoen euro in materiaal en gebouwen (nieuwe centrifuges, …) om haar energie-efficiënte te verhogen. Dit jaar opent Bières de Chimay zijn gloednieuwe bottellijn in een splinternieuwe hal van 4000 m² met 1200 zonnepanelen op het dak. Voor Horizon 2020 werkt men ook aan een windturbineproject. Zo zal de brouwerij voor 70% haar eigen elektriciteit produceren.  
De kaasmakerij blijft niet achter met een jaarlijks budget tussen € 300 000 en € 500 000. De productiesite wordt momenteel volledig gerenoveerd en zou tegen 2022 klaar moeten zijn. Ook dit zal op termijn een positieve invloed hebben op de ecologische voetafdruk van het bedrijf.

Niets gaat verloren, alles wordt omgevormd: Chimay draagt zijn steentje bij aan de circulaire economie.

Bostel.

Een van de restproducten van het brouwen van bier, de bostel, wordt (aan een eerlijke prijs) als veevoeder verkocht aan de landbouwers uit de streek.  
Dankzij deze bostel en de uitstekende graasweides produceren de koeien uit de streek een kwaliteitsvolle melk. Die melk wordt gebruikt om de kazen van Chimay te produceren.

Water.

Het water dat tijdens het brouwproces van de bieren van Chimay vrijkomt, wordt opgeslagen in drie putten in de abdij van Scourmont. Het afvalwater wordt in een zuiveringsstation van de abdij behandeld en afgevoerd naar de Wartoise.