



LES BIÈRES ET FROMAGES DE CHIMAY, — UN ENGAGEMENT DURABLE —

Produire des bières et fromages d'exception ne peut se faire que dans le respect de notre environnement. C'est dans cette optique que, depuis des années, Chimay innove sans cesse et modernise ses installations.

UNE PRISE DE CONSCIENCE RAPIDE

Depuis le protocole de Kyoto, en 1997, Chimay a décidé de s'investir pour réduire l'impact environnemental de ses activités. Une décision en parfaite adéquation avec la philosophie des moines qui ont fondé l'abbaye, en 1850. En effet, ceux-ci privilégient depuis toujours un mode de vie frugal, basé sur l'entraide de la communauté et le respect de la nature.

DU SOLAIRE ET DE L'ÉOLIEN

En 2019, le bâtiment d'embouteillage a été recouvert de 1200 panneaux photovoltaïques. Un chantier d'envergure qui a permis de couvrir 15% de la consommation électrique de la chaîne d'embouteillage. Aujourd'hui, 80% de l'électricité du site est renouvelable et produite par nos panneaux ainsi que par la nouvelle éolienne, érigée directement sur le site en 2020.

En octobre 2022, plus de 1.000 panneaux seront ajoutés à l'installation existante pour couvrir un tiers de la consommation de la fromagerie voisine.

Lorsque la production électrique excède les besoins de Chimay, l'électricité est réinjectée sur le réseau pour alimenter les ménages de la région. Un engagement fort qui permet à Chimay d'éviter l'émission de 1.000 tonnes de CO₂ chaque année.



DES INNOVATIONS À TOUS LES NIVEAUX

La production électrique est un enjeu de taille, mais réduire sa consommation et limiter le gaspillage sont une priorité ! Ainsi, la chaleur du brassage est récupérée pour assurer le chauffage de l'Abbaye.

Quant à la drêche, le résidu solide de filtration obtenu lors du brassage, elle constitue une alimentation de qualité pour les vaches de la région qui produisent le bon lait utilisé pour produire les fromages de Chimay. Enfin, de nombreux autres aménagements ont été faits pour réduire l'empreinte carbone de l'abbaye, de la brasserie et de la fromagerie de Chimay : chaudière à pellets, ligne d'embouteillage plus économe, réduction de la consommation en eau, isolation de nos halls de refermentation, limitation des déplacements du personnel... Autant d'innovations qui vous permettent de savourer nos produits avec la certitude que nous veillons à notre environnement.

Actuellement, les efforts se tournent vers notre production de chaleur. Celle-ci, indispensable au brassage, nécessite beaucoup de combustible fossile qui va être au plus vite remplacé par une alternative renouvelable et bas-carbone.

« Notre credo est de laisser le monde dans le meilleur état possible pour les générations à venir. »

Xavier Pirlot, Directeur Général à Bières de Chimay