



LE BIRRE E I FORMAGGI DI CHIMAY, — UN IMPEGNO SOSTENIBILE —

Produrre birre e formaggi di qualità è possibile solo nel rispetto del nostro ambiente. Fatta questa premessa, sono anni che Chimay innova e modernizza costantemente i propri impianti.

UNA RAPIDA PRESA DI COSCIENZA

Dopo gli protocollo di Kyoto, nel 1997, Chimay ha deciso di impegnarsi per ridurre l'impatto ambientale delle proprie attività. Una decisione del tutto coerente con la filosofia dei monaci fondatori dell'abbazia, avvenuta nel 1850, che, di fatto, hanno sempre privilegiato uno stile di vita frugale, basato sulla cooperazione all'interno della comunità e sul rispetto della natura.

ENERGIA SOLARE ED EOLICA

Nel 2019, l'edificio per l'imbottigliamento è stato coperto da 1.200 pannelli fotovoltaici. Un progetto ambizioso che ha permesso di soddisfare il 15% del consumo elettrico della linea di imbottigliamento. Oggi, l'80% dell'elettricità del sito è rinnovabile e prodotta dai nostri pannelli e dalla nuova pala eolica, eretta direttamente sul sito nel 2020.

A ottobre 2022, all'impianto esistente si aggiungeranno più di 1000 pannelli per coprire un terzo del consumo del vicino caseificio.

Quando la produzione elettrica supera il fabbisogno di Chimay, l'elettricità in eccesso viene reimpressa nella rete per alimentare le case della regione. Un impegno forte che permette a Chimay di evitare l'emissione di 1.000 tonnellate di CO₂ l'anno.



INNOVAZIONI A TUTTI I LIVELLI

Se la produzione elettrica è una sfida importante, la riduzione dei consumi e la limitazione degli sprechi rappresentano una priorità! È così che il calore prodotto durante il processo di birrificazione viene recuperato per riscaldare l'abbazia.

Diversamente, la trebbia di birra, ovvero gli scarti solidi ottenuti dal processo di birrificazione, costituisce un alimento di qualità per le mucche della regione che producono dell'ottimo latte, successivamente utilizzato per produrre i formaggi di Chimay. Infine, sono stati apportati molti altri miglioramenti per ridurre l'impronta di carbonio dell'abbazia, del birrifico e del caseificio di Chimay: caldaia a pellet, linea d'imbottigliamento più economica, riduzione del consumo di acqua, isolamento del locale di rifermentazione, limitazione degli spostamenti del personale, ecc. Tutte innovazioni che vi permetteranno di assaporare i nostri prodotti con la consapevolezza che ci prendiamo cura dell'ambiente.

Attualmente, i nostri sforzi si concentrano sulla produzione di calore, indispensabile nel processo di birrificazione e che necessita di una grande quantità di combustibile fossile. Questa fonte sarà sostituita al più presto da un'alternativa rinnovabile a basso contenuto di carbonio.

« Il nostro credo è lasciare il mondo nelle migliori condizioni possibili per le generazioni future. »

Xavier Pirlot, Direttore generale di Bières di Chimay

Per saperne di più www.chimay.com