

# De la plante au verre

De l'agriculture au consommateur, notre approche en matière de développement durable couvre l'intégralité de la chaîne de création de valeur. Elle revêt différentes formes, depuis les ressources naturelles vitales nécessaires à la fabrication de nos produits jusqu'aux capitaux financiers issus de la vente de nos produits. Dans le cadre de nos engagements, nous intégrons en permanence la dimension du développement durable.

## Nos six engagements clés

-  PROTÉGER NOTRE RESSOURCE D'EAU
-  RÉDUIRE LES ÉMISSIONS DE CO<sub>2</sub>
-  S'APPROVISIONNER DURABLEMENT
-  PROMOUVOIR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE
-  PROMOUVOIR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ
-  ENGAGEMENT SOCIAL

### MALTAGE

La Suisse ne possède aucune malterie nationale. Pour réduire notre empreinte écologique, nous achetons notre malt de brasserie directement auprès de fournisseurs dans l'espace européen voisin. Cela évite que l'orge ait à effectuer de nombreux va-et-vient. Le maltage de l'orge nécessite de l'énergie et de l'eau. Avec les fournisseurs, nous mettons en place des programmes permettant de réduire activement la consommation d'énergie et d'eau dans les malteries.



### BRASSAGE DE LA BIÈRE

Le processus de brassage nécessite lui aussi de l'énergie et de l'eau. Grâce à l'optimisation des processus de brassage et de mise en bouteilles et aux augmentations de l'efficacité dans le cadre de la création d'énergie des processus, cette consommation peut être diminuée. Nous y travaillons au quotidien dans nos brasseries de Coire et Lucerne.



### CONDITIONNEMENT

Notre bière est conditionnée dans des bouteilles, des canettes et des fûts. Cette étape est responsable de près d'un tiers de nos émissions totales de CO<sub>2</sub>. Nous nous efforçons sans cesse de réduire leur impact sur l'environnement par le biais de processus de production optimisés, de nouveaux designs et de davantage de recyclage. En tant que membre d'IGORA, communauté d'intérêts pour l'optimisation du recyclage des emballages en aluminium, nous entendons augmenter encore le taux de recyclage déjà élevé (plus de 90 % des canettes en aluminium).



### DISTRIBUTION

La bière conditionnée dans des bouteilles, canettes et fûts est livrée à notre entrepôt de distribution en gros de Domat/Ems ou directement à nos clients. Le transport se fait par camions ou par voie ferrée dans le cadre d'un système de conteneurs échangeables qui combine idéalement la route et le rail.



### RÉFRIGÉRATION

La bière se boit de préférence fraîche. Elle est amenée à température soit dans des réfrigérateurs, soit dans des installations à bière pression. Nous avons défini des normes environnementales pour tous les nouveaux réfrigérateurs. Nos installations à bière pression écologiques David Classic Green et David XL Green permettent de réduire de près de 50 % la consommation énergétique nécessaire.



### CONSOMMATION

Nos directives de communication prévoient clairement que nous renonçons à toute publicité susceptible d'inciter des mineurs à consommer de l'alcool. Par le biais d'une communication correspondante sur nos produits et en collaboration avec nos partenaires, nous souhaitons encourager les consommateurs à faire preuve de responsabilité et de modération. Nous consacrons dix pour cent du budget publicitaire de la marque Heineken à cet effet.



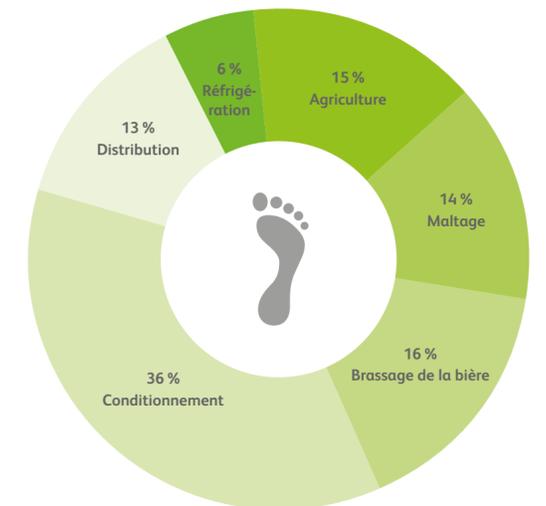
### AGRICULTURE

L'orge et le houblon sont nos deux principales matières premières. Nous achetons une petite partie de notre houblon en Suisse, le reste des céréales nécessaires provient du réseau HEINEKEN à l'étranger. L'orge est transformée en malt dans des malteries. Elle représente environ 1,4 % de la totalité des céréales récoltées dans le monde entier. HEINEKEN fait partie des trois plus grands consommateurs d'orge de brasserie au monde. C'est pourquoi nous nous impliquons activement dans différentes initiatives du secteur, à l'image de la Sustainable Agriculture Initiative (SAI, en faveur d'une agriculture durable), afin de prendre en compte tous les aspects de l'agriculture durable.



## L'empreinte écologique de nos bières

Depuis la plante jusqu'au verre, le processus de production implique diverses étapes qui sont à l'origine d'émissions de CO<sub>2</sub>. Au travers de différentes mesures, nous nous efforçons constamment de réduire l'empreinte écologique de nos bières.



Base de données : total des émissions de CO<sub>2</sub> 45,5 kg CO<sub>2</sub>-eq/hl, année de référence 2011

## MENTIONS LÉGALES

**Éditeur**  
HEINEKEN Switzerland AG  
Obergrundstrasse 110  
CH-6002 Luzern

**Concept et graphisme**  
media-work GmbH  
Sempacherstrasse 3  
CH-6003 Luzern

**Impression**  
Druckerei Odermatt AG, Dallenwil

Plus d'informations sur :  
[www.heinekenswitzerland.com](http://www.heinekenswitzerland.com)

Vous trouverez le rapport international complet sur :  
[www.theheikencompany.com/sustainability](http://www.theheikencompany.com/sustainability)