IMPACT ENVIRONNEMENTAL D'AB INBEV BELGIQUE

En route vers zéro émission nette : réduction des émissions, économies d'eau et conditionnements ingénieux



TABLE DES MATIÈRES

1 **Avant-propos de Fabio Sala** **03**
— Président d'AB InBev BeNeLux et France

2 **Objectifs ambitieux** **04**

3 **Réduction des émissions** **09**
a. En route vers nos objectifs en matière de durabilité
b. Opérations zéro émission nette à Louvain et à Jupille
c. Électricité 100 % renouvelable
d. Pionniers de la logistique verte

4 **Conditionnements ingénieux** **15**
a. Bouteilles et canettes réutilisables et recyclées
b. La bouteille (de bière) la plus légère du monde
c. Transformation circulaire

5 **Économies d'eau** **19**
a. Il n'y a pas de bière sans eau
b. Réduire notre empreinte aquatique
c. Ne perdre aucune goutte d'eau

6 **Le mot de la fin** **23**

TRINQUONS **ENSEMBLE** À UN **AVENIR DURABLE.** NOUS Y TRAVAILLONS **AVEC** AMBITION.

Nous voulons aussi lever le verre durant les 100 prochaines années. Pour brasser notre bière, nous utilisons des ingrédients naturels. C'est pourquoi la durabilité n'est pas juste un aspect de notre business. La durabilité EST notre business.

La Belgique est le berceau de la bière. En tant que plus grand brasseur local du pays — avec pas moins de 5 brasseries, 7 dépôts et plus de 3 000 collaborateurs, nous avons la responsabilité de brasser un assortiment de bières durables, et ce, afin que le consommateur puisse faire des choix durables dans le magasin ou au café.

Nous nous sommes fixé des objectifs ambitieux pour les années à venir en termes d'émissions, de conditionnements et de consommation d'eau.

Nous sommes constamment à la recherche de solutions innovantes et créatives pour atteindre ces objectifs. L'innovation et la durabilité vont de pair. Je suis particulièrement fier du travail novateur que nous accomplissons dans notre centre R&D mondial (GITEC) à Louvain. Chaque jour, plus de 100 experts travaillent au développement de technologies de demain qui peuvent transformer notre entreprise et le secteur.

Lorsque j'arpente nos brasseries, notre centre R&D et nos dépôts,je vois l'enthousiasme, la créativité et les meilleures idées de nos collaborateurs pour alléger nos emballages, développer de nouvelles technologies de brassage ou simplement la fierté d'être au volant des tout premiers e-trucks de Belgique.

Nous ne pouvons pas relever seuls le défi de la durabilité. Nous unissons les forces à celles de nos clients, fournisseurs et responsables politiques. Dans ce rapport, nous dressons un aperçu de nos efforts en matière de durabilité en Belgique. Il s'agit d'une source d'inspiration et d'une main tendue pour continuer à rêver et à placer la barre toujours plus haut.

Ensemble, trinquons à un avenir durable !



Fabio Sala — Président AB InBev BeNeLux et France

DES OBJECTIFS AMBITIEUX

AB InBev s'est fixé des objectifs clairs pour réduire drastiquement son impact sur l'environnement. Qu'il s'agisse d'émissions, d'emballages circulaires ou de consommation d'eau, nous prenons des engagements de grande envergure, à court et à long terme. Nous osons nous concentrer sur des ambitions concrètes. Nous sommes guidés par des normes et des programmes de durabilité internationaux tels que les Objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies, le CDP (Carbon Disclosure Project), les standards GRI dans le cadre de la transparence et la comptabilité SASB pour des normes comptables de durabilité. En mars 2018, nous nous sommes fixé des objectifs de durabilité scientifiquement fondés afin de limiter le réchauffement climatique à 1,5 degré Celsius.



Nous rendons compte de manière transparente de nos ambitions en matière de durabilité. Ainsi, nos parties prenantes — personnel, clientèle, fournisseurs, actionnaires, pouvoirs publics, ONG, communautés locales, etc. — peuvent suivre, année après année, nos progrès dans les différents domaines.

Ne rien faire, c'est reculer. La manière dont nous réalisons nos ambitions en matière de durabilité peut évoluer au fil du temps. Le monde qui nous entoure évolue plus vite que jamais. Si les nouvelles avancées (technologiques) nous permettent de faire plus et d'avancer plus rapidement, nous mettons la barre plus haut. C'est la raison pour laquelle, fin 2021, nous avons fièrement annoncé une nouvelle ambition : parvenir à fonctionner selon un modèle zéro émission nette sur l'ensemble de notre chaîne de valeur d'ici 2040.

AMBITIONS D'AB INBEV EN MATIÈRE DE DURABILITÉ

En tant que brasserie, nous dépendons d'ingrédients naturels et nous comprenons mieux que quiconque l'importance d'un environnement et d'un climat propres et sains. Nous nous fixons donc des objectifs de durabilité, afin de pouvoir continuer à brasser nos bières pendant les 100 prochaines années et plus encore.



2018

Nous définissons des Objectifs de durabilité pour 2025 dans les domaines de l'agriculture intelligente, de la gestion de l'eau, des emballages circulaires et de l'action climatique.

2019

En Belgique, nos emballages sont réutilisables ou constitués de plus de 60 % de matériaux recyclés.



2020

AB InBev envoie le tout premier camion 100 % électrique sur les routes de la Belgique.



2021

Solar Sharing Project à Jupille : grâce au crowdlending, les résidents et les collègues peuvent co-investir dans les 2 111 panneaux solaires installés sur le toit de notre brasserie.

2022

Nos brasseries européennes brassent grâce à de l'électricité 100 % renouvelable.

Début d'un partenariat de don d'eau pour les pompiers de Louvain.

Début d'un partenariat avec Natuurpunt.

2025

Réalisation de nos ambitions de 2018, à savoir réduire nos émissions mondiales de 25 % (par rapport à 2017).

100 % de nos emballages sont réutilisables ou constitués en grande partie de matériaux recyclés.

1 litre de bière brassé avec 2,5 litres d'eau.

2028

Nous avons l'ambition de parvenir à zéro émission nette dans nos cinq principales brasseries d'ici 2028 (y compris à Louvain et Jupille).



2040

D'ici à 2040, nous visons à atteindre zéro émission nette sur l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement, de l'agriculteur au consommateur.



accelerator 100+



CONJUGUER
NOS FORCES

La bière rassemble les gens depuis des siècles. Surtout ici, en Belgique, le berceau de la bière et — autorisons-nous un peu de chauvinisme — le pays où la culture de la bière est même inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO. AB InBev souhaite continuer à réunir les gens pour lever le verre (de bière), et ce, pour les 100 ans à venir. C'est la raison pour laquelle nous investissons massivement dans la réduction de notre impact environnemental et poursuivrons nos efforts durant les prochaines années.

Naturellement, nous ne sommes pas seuls dans ce projet. La transition climatique est un défi qui va bien au-delà d'AB InBev, et que nous ne pourrons jamais relever seuls.
Des agriculteurs qui nous fournissent des ingrédients naturels aux cafés qui écoulent notre bière, tous sont conscients de l'importance de la durabilité. Plus loin dans ce rapport, nous expliquons la façon dont nous mettons en place des partenariats pour promouvoir la durabilité sur l'ensemble de notre chaîne de valeur. Par exemple, nous travaillons avec Colruyt à la promotion des camions à hydrogène, avec Volvo et MAN à l'électrification de notre flotte logistique, avec Luminus à la production de notre propre électricité renouvelable et avec De Watergroep au traitement d'une quantité annuelle d'eaux usées équivalant à plus de 300 piscines olympiques.

100+ ACCELERATOR

Depuis 2018, AB InBev dispose de son propre programme d'accélération pour start-ups innovantes qui élaborent des solutions à nos plus grands défis en matière de durabilité. Le 100+ Sustainability Accelerator ne se contente pas de soutenir financièrement ces start-ups, il nous permet également de partager notre expertise et notre réseau mondial. Le programme Accelerator constitue un win-win : les start-ups peuvent se développer plus rapidement grâce au soutien d'une grande entreprise internationale, et nous avons accès aux dernières innovations durables. Grâce à ce programme, des avancées très prometteuses que nous testons et appliquons dans et autour de nos brasseries pour réduire l'impact environnemental ont déjà été réalisées. Des gobelets réutilisables aux emballages comestibles, en passant par la technologie verte qui permet de nettoyer nos lignes de brassage sans produits chimiques agressifs et en consommant beaucoup moins d'eau.

Le 100+ Accelerator s'inscrit désormais dans une dimension européenne : le 100+ Labs Europe. Colruyt Group s'est pleinement investi dans le programme Accelerator.



Yleni De Neve

Sustainability Lead Europe chez AB InBev

L'année dernière, nous avons été très fiers d'annoncer que notre ambition était de parvenir à zéro émission nette en 2028. Le fait de communiquer cet engagement signifie que nous allons effectivement le réaliser. En soi, cela donne beaucoup d'énergie et aussi un mandat pour s'y mettre. »



RÉDUCTION DE **NOS ÉMISSIONS**

EN ROUTE VERS DES OBJECTIFS AMBITIEUX **EN MATIÈRE DE DURABILITÉ**

Brasser de la bière avec le moins d'émissions possible, c'est ce que nous nous efforçons de faire jour après jour, chez AB InBev. Nous nous sommes fixé des objectifs ambitieux en matière de durabilité et sommes en bonne voie pour les atteindre dans les années à venir.

D'ici 2025, nous voulons réduire de 25 % nos émissions de CO_2 dans le monde. 100 % de l'électricité que nous utilisons dans nos brasseries belges provient déjà de sources renouvelables (telles que l'énergie éolienne et solaire). En Europe, nous avons déjà réalisé des progrès substantiels avec une réduction de 16 % de nos émissions de CO_2 entre 2017 et 2020 au sein de nos 16 brasseries d'Europe occidentale, soit une diminution de 30 000 tonnes de CO_2.

En 2040, nous passerons à une vitesse supérieure. De l'agriculteur au consommateur, nous avons l'ambition d'atteindre un taux de zéro émission.

NOTRE AMBITION :**OPÉRATIONS** ZÉRO ÉMISSION NETTE À **LOUVAIN ET À JUPILLE**

Les cinq plus grandes brasseries européennes d'AB InBev ont l'ambition de parvenir à zéro émission nette d'ici 2028. Les brasseries de Louvain et de Jupille partagent également cet objectif.

ZÉRO ÉMISSION NETTE ?
Une entreprise peut devenir climatiquement neutre en compensant l'émission de gaz à effet de serre par la plantation de forêts ailleurs dans le monde, par exemple. AB InBev place la barre encore plus haut et s'est résolument engagée pour zéro émission nette. Nous nous efforçons de réduire nos propres émissions à un minimum absolu. Les gaz à effet de serre que nous émettons malgré tout, sont compensés par des investissements dans des projets qui éliminent les gaz à effet de serre de l'atmosphère. *https://www.ab-inbev.com/assets/pdfs/Net%20Zero%20Executive%20Summary_FINAL%2012pm.pdf*

29 TECHNOLOGIES DURABLES

La technologie peut aider AB InBev à atteindre complètement zéro émission nette d'ici 2040, car telle est notre ambition. Nous avons sélectionné 29 technologies innovantes que nous allons implémenter étape par étape dans nos processus de brassage. Certaines de ces technologies ont même été développées en interne, comme le processus « Simmer & Strip », mais également la technologie du « Dry De-Husking ». Grâce au Dry De-Husking, nous pouvons décortiquer les grains d'orge maltée sans ébullition préalable, ce qui réduit considérablement la consommation d'énergie.

SIMMER & STRIP : BRASSAGE AVEC 80 % D'ÉNERGIE EN MOINS DURANT LA PHASE DE CHAUFFE

Pour concrétiser notre ambition climatique et parvenir à zéro émission nette, nous commençons par introduire des innovations dans nos propres processus de brassage. Au sein de notre Global Innovation and Technology Center (GITEC) situé à Louvain, nous avons mis au point une technologie innovante permettant un brassage plus efficace sur le plan énergétique. La technologie dite « Simmer & Strip » favorise la production de bulles de gaz sans faire bouillir la bière. Ces bulles sont cruciales pour le processus brassicole : elles déterminent la saveur de la bière pas encore fermentée à un stade précoce. Dans le processus de brassage traditionnel, ces bulles sont générées par la vapeur. AB InBev a découvert une nouvelle technique, beaucoup plus durable, qui consiste à injecter du gaz dans le brassin pour créer ces bulles. Le liquide de base reste juste en-dessous du point d'ébullition. Cette innovation permet une économie de 80 % d'énergie dans la phase d'ébullition du processus brassicole et de réduire de 5 % les émissions dues au brassage. Comme nous brassons la bière à une température plus basse dans une phase précoce, elle reste fraîche plus longtemps et le goût reste le même. La brasserie de Jupille applique déjà cette technologie.

Autre première : AB InBev a partagé gratuitement le brevet de cette technologie nouvelle avec les petites brasseries.

PRODUCTION DE CHALEUR ET D'ÉLECTRICITÉ À PARTIR DES EAUX USÉES

Dans notre brasserie de Louvain, nous extrayons de la chaleur et de l'électricité à partir de nos eaux usées. Ainsi, notre station d'épuration biologique transforme une partie des eaux usées en biogaz. La société Cleantech CEE a mis au point une installation qui convertit ensuite ce biogaz en chaleur et en électricité. Un nouveau réseau de chaleur résiduelle achemine la chaleur et l'électricité jusqu'à nos installations de brassage. Grâce à cette nouvelle infrastructure, au réseau de chaleur résiduelle et à des processus de production plus efficaces sur le plan énergétique, nos émissions de CO_2 ont diminué de 7 000 tonnes par an. Cela représente pas moins de deux tiers de notre réduction totale de CO_2.

Non seulement la technologie sur laquelle repose notre processus de durabilité d'énergie est novatrice, mais le partenariat avec CEE constitue également une nouveauté pour AB InBev. CEE a financé, a construit et exploite aujourd'hui l'infrastructure. Nous achetons ainsi du chauffage et de l'électricité pour 15 ans. L'énergie en tant que service (Energy as a service), afin que nous puissions nous concentrer sur ce dans quoi nous excellons : brasser de la bière.

UNE ÉLECTRICITÉ **100 % RENOUVELABLE**

D'ici à 2025, nous voulons brasser uniquement grâce à de l'électricité 100 % renouvelable dans le monde entier. Aujourd'hui, nos brasseries belges brassent déjà exclusivement à l'électricité verte. Nous achetons uniquement de l'électricité verte et produisons en outre de plus en plus d'électricité nous-mêmes. Plus de 12 000 panneaux solaires ornent les toitures de nos brasseries. Chaque année, ils génèrent suffisamment d'électricité pour brasser plus de 120 millions de bières avec notre propre électricité verte.

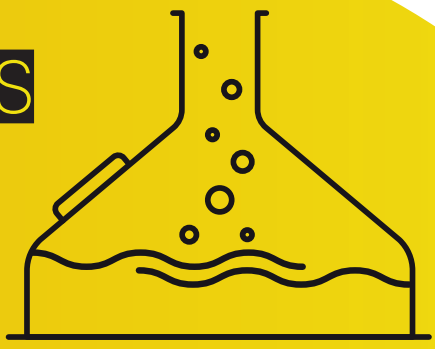
PARTAGE D'ÉNERGIE SOLAIRE AVEC LE PERSONNEL ET LE VOISINAGE

En collaboration avec Luminus, nous avons mis en place un projet de partage de l'énergie générée par les panneaux solaires sur les toits de nos brasseries de Louvain et de Jupille. Les collaborateurs de notre brasserie ainsi que les habitants de Louvain et de Jupille récoltent également les fruits de nos efforts pour la planète. Grâce à un système de crowdlending, ils ont pu investir dans nos installations de panneaux solaires sur les toits de nos brasseries. En contrepartie, ils peuvent compter sur un rendement d'environ 3 % pendant cinq ans sur leur investissement durable. Ils font ainsi d'une pierre deux coups : un joli bénéfice annuel (supérieur au livret d'épargne classique) et de la Stella Artois et de la Jupiler produites à l'énergie verte.

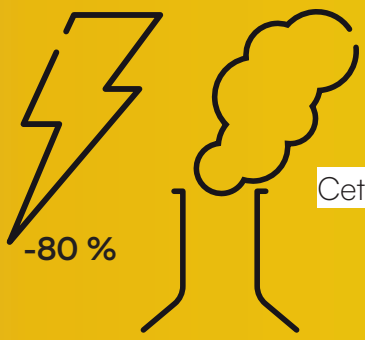
LE PLUS GRAND INVESTISSEMENT EUROPÉEN DANS L'ÉNERGIE SOLAIRE DE L'HISTOIRE

Depuis cette année, nous brassons toute notre bière grâce à de l'électricité renouvelable, et ce, dans toute l'Europe occidentale. Pour ce faire, nous nous sommes associés à BayWa r.e., qui a construit deux grands sites d'énergie solaire en Espagne pour AB InBev. Ces sites fournissent 250 gigawatts-heure d'électricité renouvelable à nos brasseries européennes. Soit l'équivalent de la consommation électrique annuelle de 670 000 familles ou de 100 000 matchs de football dans des stades très éclairés. La convention d'achat d'électricité virtuelle que nous avons conclue avec BayWa r.e. représente ainsi la plus grande opération commerciale jamais réalisée dans le domaine de l'énergie solaire en Europe.

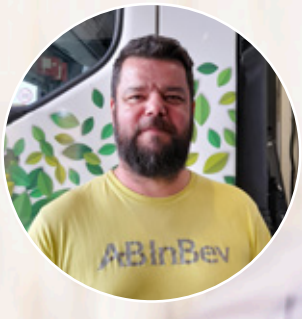
ÉMISSIONS



Grâce à la **technologie « Simmer & Strip »** que nous avons développée dans notre centre R&D de Louvain, nous pouvons **injecter des bulles de gaz sans** faire **bouillir la bière**.



Cette innovation engendre une **économie d'énergie de 80 %** dans la phase d'ébullition du processus de brassage et **réduit les émissions de brassage de 5 %**.

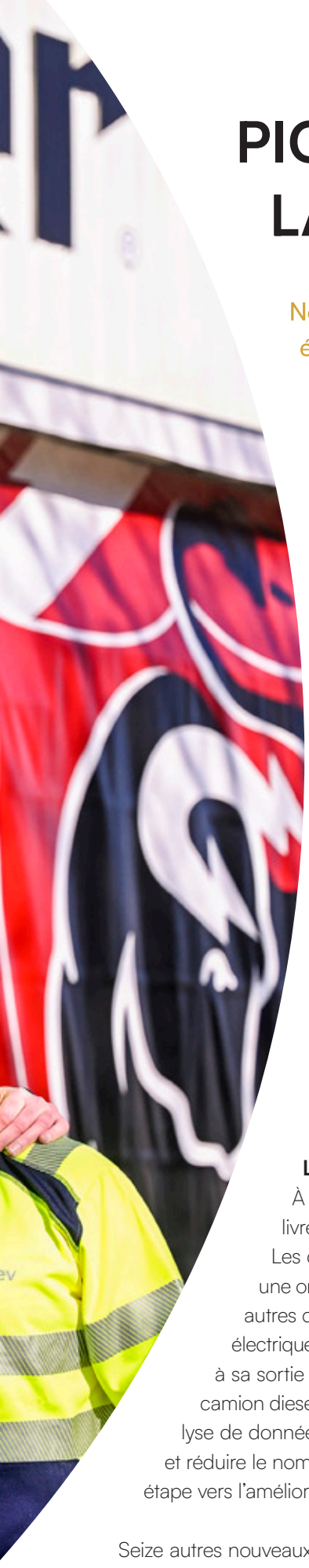


Toon Candel

Chauffeur d'e-truck pour la brasserie de Louvain chez AB InBev

« Avec nos camions électriques, nous pouvons parcourir environ 140 km à la fois. À Louvain, nous parcourons quelque 20 à 30 km par jour, soit une capacité de charge optimale. L'expérience de conduite est également très agréable, car le camion fait peu de bruit. Nous fournissons actuellement un total de 90 cafés à Louvain avec l'e-truck, et nous avons l'intention de l'utiliser encore davantage. Nous ne sommes plus en phase de test, les e-trucks sont une réalité quotidienne pour AB InBev ! »

Christian Roland, chauffeur au dépôt d'Anderlecht
Tom Daelemans, manager de dépôt Anderlecht & Louvain
Thierry Van Geit, chauffeur au dépôt d'Anderlecht



PIONNIERS DE LA LOGISTIQUE VERTE

Nous avons une stratégie claire pour rendre nos opérations logistiques plus écologiques : la stratégie « Reduce and Replace ». D'une part, nous misons sur la réduction des kilomètres inutiles (Reduce). En déplaçant notre dépôt central de Strépy à Vilvorde, nous avons évité des kilomètres inutiles et avons pu enregistrer une réduction de 600 tonnes de CO_2 sur base annuelle. D'autre part, nous nous concentrons sur des technologies et des carburants alternatifs lorsque cela est possible (Replace).

DES ÉCOCOMBIS SUR TOUTES LES ROUTES DE BELGIQUE

Pour économiser les trajets en camion et réduire nos émissions de CO_2, nous mettons en circulation des écocombis. Un écocombi est un camion extralong, dont la capacité de chargement est supérieure de 30 % à celle d'un camion standard. Un écocombi peut contenir 36 palettes de bière, alors qu'un camion standard ne peut en transporter que 26. Deux écocombis remplacent par conséquent trois camions standard.

Après un projet pilote mené avec brio en Flandre, ces écocombis ont reçu de bonnes notes en matière de sécurité routière et la Wallonie a également donné le feu vert à ces camions écologiques. Ils y font la navette entre la brasserie de Jupille et le centre de distribution de Colruyt Group à Ollignies.

LE TOUT PREMIER E-TRUCK BELGE

À Louvain et à Bruxelles, les tout premiers e-trucks du pays livrent de la bière dans le secteur de la restauration locale. Les camions électriques Volvo FE et MAN ne rejettent pas une once de CO_2 et sont en outre bien moins bruyants que les autres camions. Une caractéristique unique du camion 100 % électrique est qu'il est directement opérationnel en tant qu'e-truck à sa sortie de la chaîne de production. Il ne s'agit donc pas d'un camion diesel converti. AB InBev utilisait déjà des techniques d'analyse de données de pointe pour optimiser les itinéraires des camions et réduire le nombre de kilomètres parcourus. L'e-truck est la prochaine étape vers l'amélioration de la qualité de vie dans les centres-villes.

Seize autres nouveaux camions électriques rejoindront prochainement notre flotte. La société de transport suédoise Einride va nous livrer six e-trucks Heavy Duty, qui feront la navette entre notre brasserie de Louvain et notre dépôt de Vilvorde. Dix nouveaux e-trucks Volvo FE livreront de la bière en ville, comme le font déjà aujourd'hui nos deux premiers e-trucks.

CAMIONS ET STATIONS-SERVICE À HYDROGÈNE

AB InBev et Colruyt Group ont uni leurs forces afin de développer le marché des camions à hydrogène en Belgique. L'hydrogène vert est une solution prometteuse à zéro émission pour la circulation de poids lourds. Mais il reste encore un long chemin à parcourir pour explorer davantage cette technologie et créer une véritable économie de l'hydrogène. C'est la raison pour laquelle AB InBev et Colruyt Group veulent construire ensemble un écosystème complet: de la production d'hydrogène renouvelable et des camions à hydrogène à un réseau de stations-service à hydrogène.

Les camions à hydrogène peuvent jouer un rôle clé dans la transition vers une chaîne de valeur zéro émission nette. Ils fonctionnent à l'électricité, qui est générée par de l'hydrogène vert. Leur autonomie, leur capacité de charge et leur durée de recharge sont comparables à celles des camions diesel. Le fait que les camions à hydrogène fonctionnent de manière extrêmement silencieuse en mode purement électrique constitue un atout supplémentaire.



ÉMISSIONS PAR TYPE DE CONDITIONNEMENT

Source : rapport ESG AB InBev 2021



CONDITIONNEMENTS INGÉNIEUX

BOUTEILLES ET **CANETTES** RÉUTILISABLES ET RECYCLÉES

L'impact le plus important de notre bière en termes de CO_2 ne provient pas de la bière proprement dite, mais de son conditionnement : le fût, la bouteille ou la canette. Ces emballages représentent environ la moitié des émissions de notre chaîne d'approvisionnement. D'ici 2025, nous aspirons à réduire ces émissions de 25 %. Pour concrétiser cette ambition, nous innovons également dans le domaine du conditionnement. Nous investissons massivement dans des matériaux réutilisables et recyclés pour nos bouteilles, nos canettes et autres conditionnements.

Notre objectif est que 100 % de nos emballages dans le monde soient réutilisables ou composés en grande partie (plus de 50 %) de matériaux recyclés d'ici à 2025. En Belgique, le berceau de notre bière, plus de 60 % de nos emballages sont déjà réutilisables (fûts et bouteilles en verre). Nos bouteilles (68 %) et nos canettes (70 %) sont pour la plupart constituées de matériaux recyclés.

L'utilisation d'un fût de bière génère 19 fois moins de CO_2 que l'utilisation d'une bouteille qui atterrit dans une bulle à verre. L'utilisaton d'un bac consigné génère jusqu'à cinq fois moins de CO2 que l'utilisation de bouteilles non-consignées. Sur le volume total de bière que nous fournissons à l'HoReCa en Belgique, plus de 60 % est conditionné en fûts réutilisables.

JUPILER UTILISE DU PLASTIQUE 100 % RECYCLÉ DANS SES EMBALLAGES

Presque toutes nos canettes Jupiler sont emballées dans du plastique 100 % recyclé. Nous avons été la première brasserie à franchir le pas. En optant pour du plastique industriel entièrement recyclé, nous économisons 400 tonnes de plastique neuf par an, soit la surface de pas moins de 1 300 terrains de football.



LA **BOUTEILLE** (DE BIÈRE) **LA PLUS LÉGÈRE DU MONDE**

Nous sommes parvenus à créer la bouteille la plus légère du monde. Une autre innovation révolutionnaire de notre centre R&D mondial de Louvain.

La bouteille de bière standard non consignée à long goulot pèse 180 grammes. Nous avons pu réduire ce poids à 150 grammes. Cette économie de 30 grammes réduit de 17 % les émissions de CO_2 émanant d'une bouteille de bière. Une bouteille encore plus légère est en phase pilote. Si, à l'avenir, nous parvenons à utiliser exclusivement la nouvelle bouteille pour toutes nos bières européennes, nous obtiendrons annuellement une réduction de CO_2 comparable au retrait de 62 000 voitures de la circulation.

La création d'une bouteille de bière plus légère a été une véritable prouesse technique. Nous avons dû concilier la durabilité et les normes de sécurité et de qualité très strictes. La bière pétille et soumet donc la bouteille à une pression considérable. En outre, les bouteilles de nos brasseries doivent être capables de supporter des chocs ; le processus de production est en grande partie automatisé et défile en effet à un rythme soutenu.



Tim Moerman

Directeur Sustainability & Entrepreneurship Europe chez AB InBev

« Toute personne qui le peut doit s'impliquer dans la durabilité. En tant que multinationale, nous pouvons avoir beaucoup plus d'impact qu'un individu, c'est la raison pour laquelle je pense que ce que nous accomplissons chez AB InBev est tellement fantastique. Nos efforts ont un impact sur notre propre vie, mais aussi sur celle de millions d'autres personnes ! Et ce, parce que nous nous efforçons de rendre nos produits plus durables. C'est extrêmement gratifiant. »

TRANSFORMATION CIRCULAIRE

PACKS DE SIX CIRCULAIRES

Grâce à un projet pilote novateur mené dans notre centre R&D mondial (GITEC) à Louvain, le pack de six Corona a reçu un tout nouvel emballage circulaire. Nous sommes parvenus à donner à l'orge, l'un des ingrédients les plus importants et indispensables de notre bière, une seconde vie en tant que matériau d'emballage.

La Corona est originaire du Mexique, mais son emballage innovant est « 100% made in Belgium ». Dans notre centre R&D mondial (GITEC) de Louvain, nous avons passé trois ans à concevoir la technologie permettant de transformer la paille d'orge en matériau d'emballage. La paille d'orge est un résidu des récoltes des agriculteurs avec lesquels AB InBev travaille. En combinant l'excédent de paille d'orge avec des fibres de bois recyclées, nous avons pu produire un nouveau type de carton. Celui-ci est aussi solide et durable que nos autres packs de six, mais son processus de fabrication consomme jusqu'à 90 % d'eau en moins que le processus de production traditionnel ayant recours à du bois vierge.

La Corona a été la première à bénéficier de ce nouveau matériau d'emballage circulaire. Nous envisageons de déployer ce projet pilote pour d'autres marques et à d'autres marchés. De cette manière, nous souhaitons accélérer la transformation circulaire de l'ensemble de l'industrie des boissons.

EVERGRAIN : FIBRES ET PROTÉINES À PARTIR DE RÉSIDUS D'ORGE

Un autre bel exemple de cette transformation circulaire est EverGrain, une toute nouvelle spin-off d'AB InBev qui extrait des ingrédients nutritifs de l'orge, et qui est née dans notre centre R&D de Louvain. La start-up a vu le jour au sein d'AB InBev après cinq ans de recherche pour donner une seconde vie aux résidus d'orge. EverGrain transforme l'orge résiduelle après le brassage de notre bière en fibres et en protéines. Elle les vend aux producteurs de denrées alimentaires et de boissons, qui incorporent à leur tour les ingrédients à base d'orge dans leurs propres produits.

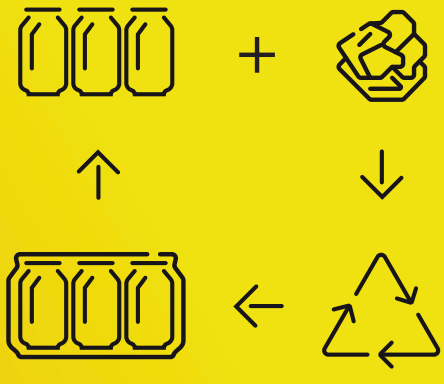
UNE SECONDE VIE POUR L'ALCOOL RÉSIDUEL

La bière sans alcool a le vent en poupe. Cette popularité croissante signifie que nous avons également de plus en plus d'alcool résiduel. Par le passé, l'alcool que nous extrayions de notre bière après la fermentation était considéré comme un déchet. Nous avons toutefois cherché et trouvé des usages innovants et circulaires pour les restes d'alcool.

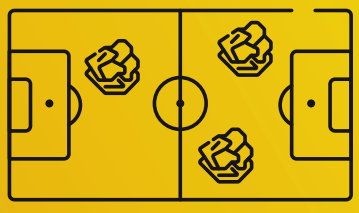
AB InBev s'est associée à ALCOGROUP, l'un des plus grands producteurs de biocarburants d'Europe. Ce groupe transforme 1 million de litres d'alcool résiduel en biocarburant en en extrayant l'éthanol. 85 canettes de bière non alcoolisée produisent 1 litre de biocarburant.

CONDITIONNEMENT

Presque toutes les canettes Jupiler sont emballées dans **du plastique 100 % recyclé**.



100 %



x 1 300

Soit une économie équivalant à **1 300 terrains de football** remplis de plastique neuf.

Purification naturelle de l'eau dans la brasserie Stella Artois

Frederic Marchant

Technical Services Manager de la brasserie de Louvain chez AB InBev

« En tant que brasserie, nous n'avons pas le choix : nous devons brasser de manière durable. Car sans durabilité, il n'y a pas de bière. Et c'est avec plaisir que nous faison des efforts en matière de durabilité pour l'environnement, mais également pour notre clientèle et notre personnel. Nous observons un véritable changement de mentalité : les gens veulent travailler pour et avec une entreprise durable. Dans la brasserie de Louvain, nous œuvrons donc chaque jour à la durabilité, afin d'apporter une valeur ajoutée à chacun, à la ville et à l'environnement. »





ÉCONOMIES D'EAU

IL N'Y A PAS DE **BIÈRE** SANS **EAU**

Il n'y a pas de bière sans eau. C'est la raison pour laquelle nous traitons notre premier ingrédient avec soin. Nous réduisons la consommation d'eau dans nos brasseries et réutilisons et purifions au maximum l'eau utilisée pour la rendre potable.

Nous sommes constamment à la recherche de moyens nouveaux et innovants de rendre nos processus brassicole encore plus efficaces. Cela signifie donc une réduction des émissions, mais également de notre consommation d'eau.

Nous allons intensifier nos efforts dans les années à venir. Nous allons continuer à réduire notre consommation d'eau et prendre de nouvelles mesures en faveur de la circularité de l'eau. L'utilisation circulaire de l'eau est la clé de la lutte contre la pénurie d'eau et la sécheresse croissante. En tant que brasserie, nous voulons jouer un rôle de pionnier dans ce domaine.

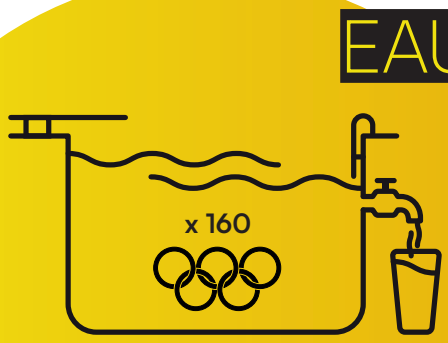
RÉDUIRE NOTRE
EMPREINTE AQUATIQUE

160 PISCINES OLYMPIQUES D'EAU POTABLE

Chaque goutte d'eau compte. Forts de cette conviction, nous nous efforçons de récupérer la plus grande quantité possible d'eaux usées de nos processus de brassage. Nous purifions 20 % de toutes nos eaux usées pour en faire de l'eau potable que nous pouvons réutiliser dans nos processus techniques.

Dans les brasseries de Jupille et de Louvain, nous purifions chaque année l'équivalent de 160 piscines olympiques d'eaux usées en eau potable purifiée. A cet effet, nous collaborons intensivement avec De Watergroep depuis 2015. L'année dernière, la capacité des stations d'épuration de Louvain a doublé, passant de 200 millions à 400 millions litres d'eau. Les eaux usées que nous ne purifions pas (encore) en eau potable ne sont évidemment pas gaspillées. Nous les rendons à la nature après leur épuration. Vers la Meuse et la Dyle, vers les agriculteurs, vers les réserves naturelles environnantes.

Durant les prochaines années, nous allons encore augmenter notre consommation d'eau circulaire. Tout comme pour notre ambition climatique, nous travaillons à des solutions innovantes pour réduire encore plus la consommation d'eau.



Dans les brasseries de Jupille et de Louvain,
nous purifions chaque année
l'équivalent de 160 piscines olympiques
d'eaux usées en
eau **potable purifiée**.





NE PERDRE
AUCUNE GOUTTE D'**EAU**

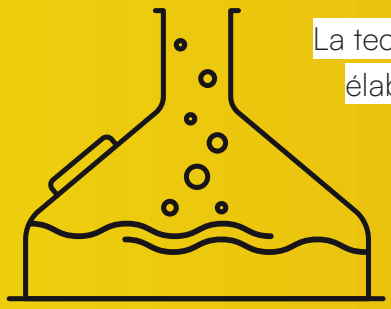
EXTINCTION DES INCENDIES AVEC DE L'EAU DE BRASSAGE

Les pompiers de Louvain utilisent l'eau épurée de la brasserie AB InBev pour éteindre les incendies. Les pompiers ne doivent plus utiliser de l'eau potable coûteuse, mais reçoivent de l'eau de brassage filtrée pour remplir leurs camions-citernes.

Nous ne nous contentons pas d'approvisionner les pompiers de Louvain en eau épurée provenant de notre brasserie. Pendant les mois d'été chauds et secs, nous fournissons nos eaux usées filtrées aux agriculteurs et aux réserves naturelles. Le service espaces verts de la ville reçoit l'eau de la brasserie pour arroser les plantations urbaines. Nous ne voulons surtout pas gaspiller une goutte d'eau, en particulier en périodes de pénurie.

AMÉLIORER LE NIVEAU DES EAUX SOUTERRAINES EN PARTENARIAT AVEC NATUURPUNT

En collaboration avec Natuurpunt, nous mettons en place un projet de récupération de l'eau dans la réserve naturelle De Doode Bemde, à Oud-Heverlee. Il s'agit d'un partenariat de quatre ans dont l'objectif est de restaurer et d'améliorer le régime hydrologique de la réserve naturelle et de la Dyle en adaptant les canaux et les systèmes de drainage. À terme, cela permettra d'acheminer plus de 400 000 000 de litres d'eau vers la réserve naturelle. Le projet représente un investissement de plus de 400 000 euros.



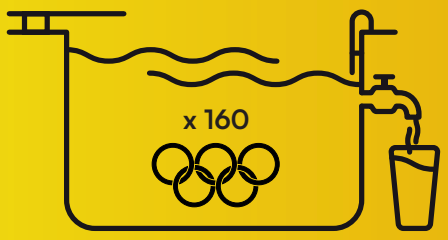
La technique **« Simmer & Strip »**,
élaborée dans notre centre R&D de Louvain,
nous permet de produire
des **bulles de gaz**
sans faire bouillir la bière.

ÉMISSIONS

Cette innovation garantit
80 % d'économie d'énergie
dans la phase d'ébullition du processus de brassage
et **réduit de 5 % les émissions dues au brassage**.



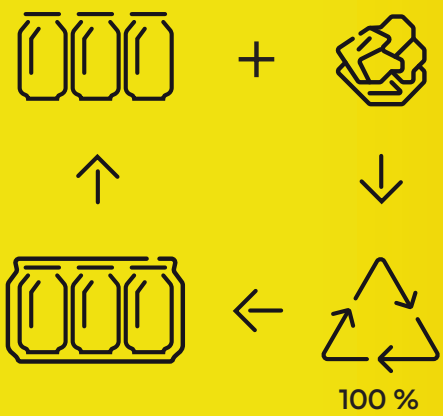
EAU

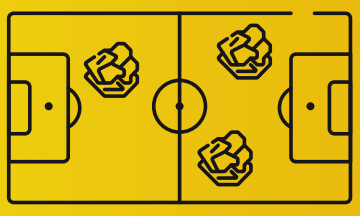


Dans les brasseries de Jupille et de Louvain,
nous purifions chaque année
l'équivalent de 160 piscines olympiques
d'eaux **usées en eau potable**.

CONDITIONNEMENT

Presque toutes les canettes Jupiler sont emballées
dans **du plastique 100 % recyclé**.





Soit une économie équivalant à
1 300 terrains de football
remplis de plastique neuf.



LE MOT DE LA FIN

HUIT **PILIERS ESG**

Dans cet aperçu, nous nous sommes surtout consacrés à notre impact environnemental. Cependant, notre ambitieuse politique environnementale, sociale et de gouvernance (ESG) est bien plus vaste. Nous nous concentrons sur huit domaines ESG stratégiques dans lesquels nous voulons qu'AB InBev fasse la différence partout où nous opérons dans le monde.

1. Climat
2. Gestion de l'eau
3. Emballages circulaires
4. Agriculture durable
5. Consommation responsable d'alcool
6. Éthique et transparence
7. Entrepreneuriat
8. Diversité et inclusion

PRIX DE LA DURABILITÉ ET INDICE ESG

Nous avons récemment remporté plusieurs prix pour notre politique en matière de durabilité et nos efforts dans le domaine ESG. Il est gratifiant de constater que notre rôle de précurseur sur la voie d'un monde meilleur est reconnu dans la sphère internationale. Il s'agit d'une motivation pour tous les collaborateurs d'AB InBev à viser encore plus haut dans les années à venir.

- **Prix Brave Blue World Lighthouse** (novembre 2021) (pour notre gestion de l'eau)
- **Prix Reuters Responsible business** (octobre 2021) (pour notre transition circulaire et notre impact social)
- **World Environment Centre** (mars 2022) - **Médaille d'or** (récompense les initiatives mondiales en faveur du développement durable)
- **Reconnaissance du Carbon Disclosure Project 2021** (Water A List)
- **Note AA du MSCI ESG Research en 2021**
- **Supplier Engagement Leader** (pour notre collaboration avec nos fournisseurs sur le Carbon Disclosure Project, 2021)
- **Coté dans le FTSE4Good Index,** qui regroupe les entreprises ayant un programme ESG solide
- **Reconnaissance en tant que Global Compact Lead des Nations unies** pour notre engagement en faveur des ODD de l'ONU (2021).

SOURCES

Toutes les informations contenues dans ce rapport sont un sous-ensemble de notre rapport ESG mondial, qui a fait l'objet d'un audit externe par une agence d'audit et qui provient de sources internes. Les données et les informations contenues dans ce rapport ont été collectées et vérifiées avec l'aide des propriétaires de contenu de toutes les fonctions. Pour toute question sur les sources utilisées, veuillez contacter **corporateaffairsbelgium@ab-inbev.com**.

To a Future With More Cheers

ab-inbev.be

ABInBev_BE

AB InBev Belgium

AB InBev

