

Février 2023



## 1664, LA BIÈRE BLONDE QUI SE DÉVOILE...

Scannez son QR code et vous saurez tout  
du champ à la bouteille  
grâce à la 1<sup>ère</sup> filière d'orge responsable tracée

Kronenbourg SAS et le Groupe InVivo, via ses filiales Malteries Soufflet et Soufflet Agriculture, ont réuni leurs expertises pour co-crée la 1<sup>ère</sup> filière d'orge responsable tracée en France à partir d'un modèle exclusif d'agriculture agroécologique. Ainsi dès 2023, la bière 1664 Blonde est déjà brassée avec près de 20 % de malt avec comme objectif 100 % en 2026. Grâce à un QR Code qui donne accès à une plateforme digitale inédite, chaque consommateur a maintenant l'opportunité de découvrir le chemin parcouru par l'orge du champ à la bouteille ainsi que les agriculteurs, le malteur et le brasseur unis dans cette filière brassicole. De quoi apporter, au-delà de l'aspect novateur, transparence et traçabilité au marché de la bière.

### ❖ 100 % DE TRANSPARENCE ET DE TRAÇABILITE VIA UNE PLATEFORME DIGITALE INEDITE

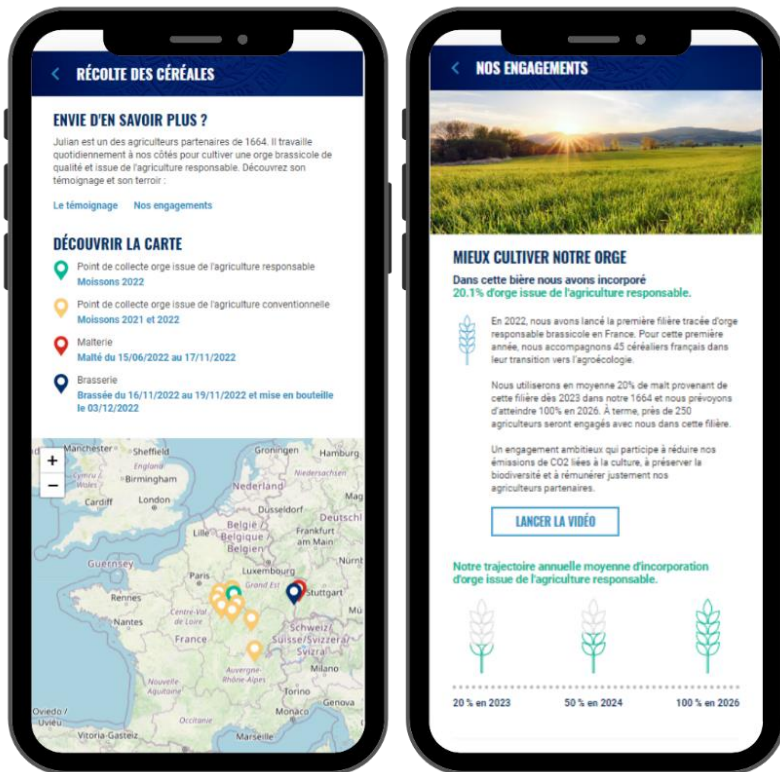


- D'un simple scan avec son smartphone, retracer le parcours complet de sa bière (du champ d'orge à la bouteille) et découvrir son agriculteur, son malteur et son brasseur

Aujourd'hui, le consommateur est de plus en plus « consomm'acteur ». Il fait preuve d'engagement dans ses achats, souhaite non seulement être informé de l'origine, de la composition et du processus de fabrication de ses produits, mais aussi s'assurer qu'ils correspondent à ses attentes en termes de provenance, de respect de la nature ou de l'environnement. Face à ses exigences croissantes de transparence, Kronenbourg lui dévoile, de manière simple et instantanée, tout ce qu'il a toujours voulu savoir sur sa bière, sans oser le demander... Il lui suffit de scanner avec son smartphone le QR Code figurant sur le pack ou la bouteille de 1664 Blonde Orge responsable tracée, puis de renseigner le numéro de lot, pour accéder à une plateforme qui lui dévoile tout sur sa 1664.

Au-delà de sa composition, il accède à l'origine précise de l'orge (région de culture, carte interactive des points de collecte, lieux de maltage et brassage), à l'identité de l'agriculteur qui les a cultivés, mais aussi aux dates de moisson, de collecte au silo, de maltage, de brassage et de mise en bouteilles. Il prend également connaissance des bonnes pratiques mises en œuvre du champ à la bouteille et des savoir-faire des acteurs de cette filière durable et responsable (témoignages de l'agriculteur, du maître malteur et du maître brasseur à l'appui), du rôle du houblon, « l'épice de la bière », et des engagements de Kronenbourg SAS pour la préservation de l'eau, l'agriculture responsable et le transport durable

- Une traçabilité garantie et une expérience consommateur enrichie grâce à une solution blockchain exclusive



Pour offrir cette traçabilité du champ d'orge (dont le malt est issu) jusqu'au brassage, Kronenbourg SAS a pu s'appuyer sur une solution blockchain exclusive mise au point par Malteries Soufflet en partenariat avec Crystalchain : Transparency.

« Cette solution de traçabilité répond pleinement aux attentes de transparence du consommateur qui peut retracer le parcours complet de sa bière 1664 Blonde. Elle incarne le savoir-faire des acteurs de cette nouvelle filière Orge-Malt-Bière. Cette démarche de preuves concrétise les engagements de la marque, en rendant visibles les bonnes pratiques durables mises en œuvre du champ au brasseur. C'est une manière innovante de communiquer, pour une meilleure expérience de consommation. », commente **Hélène Frey**, Directrice Marketing groupe InVivo.



**Un besoin de transparence accru chez les consommateurs français**

**91 %** souhaitent plus de transparence concernant les produits alimentaires<sup>1</sup>  
**61 %** veulent connaître l'origine des produits<sup>1</sup>  
**28 %** veulent en savoir plus sur le processus de fabrication de la bière<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Kantar Food 360  
<sup>2</sup> Malteries Soufflet

## ❖ LA 1<sup>ère</sup> FILIÈRE ORGE RESPONSABLE TRACÉE FRANÇAISE

- Une exclusivité brassicole, pionnière et française

Cette filière novatrice et inédite, dont les premiers travaux remontent à 2021, a été construite sur un modèle fondé sur des pratiques agro-écologiques. La recherche de matières premières toujours plus responsables est depuis longtemps une des priorités de Kronenbourg SAS. Impliquée depuis de nombreuses années dans les filières amont, elle se penche sur les bonnes pratiques agricoles, un point fondamental pour un développement durable de la filière brassicole.

« Nos premières réflexions sur les pratiques agricoles ont été lancées en 2019 à travers la Fondation Kronenbourg. Elles étaient destinées à générer des connaissances sur la culture du houblon en agro-écologie. Ce projet pilote, nous a poussés à engager une même démarche pour l'orge, l'autre ingrédient phare de la bière. Ceci au bénéfice du sol, au cœur du modèle inspiré de l'agroforesterie, pour réduire les émissions de carbone, augmenter la biodiversité et préserver l'eau en quantité et en qualité », explique **Agnès d'Anthony**, directrice des Affaires Corporate de Kronenbourg SAS.



- **Une co-construction**

Cette filière novatrice a été co-construite avec Malteries Soufflet et Soufflet Agriculture (groupe InVivo) et lancée en 2022. 45 producteurs du Grand Est fournissent leur orge à Malteries Soufflet qui se chargent de la transformer en malt livré ensuite à la brasserie d'Obernai.

Le partenariat avec Malteries Soufflet s'est fait naturellement, car il s'agit d'un fournisseur historique de Kronenbourg SAS depuis trente ans, en particulier pour les malts issus d'orge et de blé. InVivo, l'un des premiers groupes agricoles européens, a beaucoup investi dans la transition des pratiques agricoles pour promouvoir des modèles agro-écologiques. Cette filière Orge Responsable s'inscrit dans la démarche "Semons du Sens", portée par le groupe InVivo, qui valorise les productions issues de filières durables de ses agriculteurs partenaires à impact minimum pour l'environnement.

- **Un double impact positif :**

#### a/ Sur l'environnement

Le cahier des charges ambitieux et exigeant est garant de bonnes pratiques agroécologiques mises en œuvre par les agriculteurs partenaires et d'un haut niveau de qualité pour les malts qui en sont issus. Il permet de :

**Favoriser la biodiversité**, notamment via la bonne gestion des zones agroécologiques qui concourt au maintien d'une faune et d'une flore riches et variées, la promotion d'assolements diversifiés ou encore le respect de bonnes pratiques de prédation naturelles et de récoltes respectueuses de la faune.

**Réduire l'empreinte carbone**, grâce à une fertilisation raisonnée basée sur des analyses de sol annuelles, ou encore en favorisant la captation de carbone et la production de biomasse, grâce à des couverts végétaux multi-espèces semés en interculture.

La mise en œuvre de cette filière agricole durable entraîne un surcoût entièrement assumé par la filière afin de ne pas le répercuter sur le prix de vente consommateur. « *Le soutien à la filière se manifeste, chez Kronenbourg SAS, par une juste rémunération des agriculteurs partenaires et des débouchés valorisés.* » précise **Agnès d'Anthonay**.

Les bonnes pratiques agricoles et environnementales mises en œuvre dans cette filière Orge Responsable tracée font l'objet d'un contrôle externe et indépendant. Un système de certification environnementale de niveau 2, basé sur la charte de bonnes pratiques agricoles, qui est mis en place pour cette filière.

#### **A chaque bouteille son agriculteur**

« *Aujourd'hui je suis partenaire de 1664. Cela me permet de mettre en avant les efforts que je réalise pour développer la biodiversité sur mon exploitation avec la mise en place de ruches et couverts végétaux* », se réjouit Thierry, agriculteur sur les plateaux de Bourgogne près de Migennes.



« *Mes convictions pour l'environnement m'ont conduit à m'engager dans une agriculture durable. 1664 me permet aujourd'hui de produire de l'orge avec des pratiques qui respectent la fertilité naturelle des sols* », explique Philippe, agriculteur à Polisot en Barrois.





## b/ Sur le marché de la bière en France avec 1664 qui pèse près de 10 %<sup>(1)</sup> des volumes totaux

Un plan de progrès a été construit en plantant en 2021 pour récolter en 2022. Celui-ci a démarré avec l'utilisation en 2023 dans la 1664 Blonde de 20 % d'orge issue des pratiques agroécologiques, pour atteindre progressivement 100 % en 2026.

Dès la première année en 2022, cette 1<sup>ère</sup> filière Orge Responsable tracée a réuni 45 agriculteurs partenaires, situés dans les régions Grand Est et Bourgogne, principalement dans les départements de l'Aube et de l'Yonne. Elle a concerné 900 hectares cultivés en agroécologie pour 5000 tonnes de production d'Orge Responsable tracée.

L'objectif pour 2026 est de rassembler 250 agriculteurs et de monter à 5 000 hectares pour atteindre une production de 25 000 tonnes.



Son impact est d'ores et déjà très important sur le marché de la bière : 10 % du marché français de la bière se transforme. « 1664 a été retenue pour la mise en pratique de cette démarche innovante d'agriculture de transition car il s'agit de la marque leader du groupe en volume (elle représente 10% du total de la bière consommée en France, GMS et circuit du hors-domicile confondus <sup>(1)</sup>). C'est en outre une marque qui défend le Made in France, certifiée Origine France Garantie depuis la création du label en 2011 », explique **Eva Demoniere**, Chef de produit 1664.



Cette démarche innovante d'agriculture de transition pour l'orge s'inscrit dans la stratégie globale « Ensemble vers un impact zéro » initié par Kronenbourg SAS. En miroir de ceux annoncés par le Groupe Carlsberg, celle-ci a pris l'engagement en 2022 qu'à l'horizon 2040 la totalité des ingrédients qui entreront dans toutes ses bières seront issus d'une agriculture régénérative. L'objectif est de construire une dynamique similaire pour le houblon alsacien contenu dans la 1664, le strisselspalt. À terme, toutes les marques du portefeuille de Kronenbourg SAS auront intégré le modèle de l'agriculture régénérative.

« On peut faire l'hypothèse que progressivement l'agriculture régénérative deviendra une norme, un standard commun à tous les agriculteurs. La transition est l'affaire de tous. Si nous voulons transformer en profondeur les systèmes agricoles, chaque maillon de la chaîne doit contribuer, de l'amont à l'aval », conclut **Agnès d'Anthonay**, directrice des Affaires Corporate de Kronenbourg SAS.



### L'orge, le corps de la bière

L'orge, céréale la plus riche en amidon, de variété française, est rigoureusement sélectionnée avec le malteur, fournisseur de Kronenbourg SAS. Maltée (germée et séchée, parfois torréfiée), riche en éléments nutritifs, elle apporte couleur et saveur à la bière. Les malts pâles font la finesse et le moelleux des bières blondes. Les malts, dits caramels, apportent un arôme caramel et la couleur ambrée aux bières rousses. Les malts bruns et noirs, qui subissent en plus une torréfaction, donnent la couleur acajou et le goût de café des bières brunes.



## A propos de Soufflet Agriculture

Pionnière des filières tracées et moteur de leur développement continu depuis une vingtaine d'années, elle accompagne les agriculteurs dans la mise en œuvre des cahiers des charges spécifiques de production en apportant un conseil agronomique expert, en assurant la collecte et en garantissant des débouchés valorisés.

## A propos de Malteries Soufflet

fournit des malts de haute qualité à ses clients brasseurs à travers le monde. Sa maîtrise reconnue de la filière du grain à la bière, son implantation à l'échelle internationale, et sa capacité à satisfaire les besoins Clients en font un partenaire privilégié en particulier dans le développement de démarches conjuguant qualité et durabilité.

## A propos d'InVivo

Le groupe InVivo est l'un des premiers groupes européens agricoles avec un CA de près de 12 milliards d'euros, dont plus de la moitié réalisée en France, et un effectif de 14 500 salariés, dont 11 000 en France. Implanté dans 38 pays, il regroupe plus de 90 sites industriels, dont 63 en France.

Ce pilier de la souveraineté alimentaire intervient sur toute la chaîne de valeur, de la fourche à la fourchette, en étant leader sur chacune de ses quatre grandes activités stratégiques : Négoce international de grains ; Agriculture ; Agroalimentaire (Malterie, Pôle blé, Vin) ; Jardinierie et distribution alimentaire.

Un pôle global transverse de solutions innovantes et digitales complète le dispositif pour accélérer la transformation de ces activités, vers la 3ème révolution agricole.

Pour en savoir plus : [invivo-group.com](http://invivo-group.com) / Twitter @InVivoGroup

## À propos de Kronenbourg SAS, brasseur français depuis plus de 350 ans

Filiale française du Groupe Carlsberg depuis 2008 et brasseur en Alsace depuis 1664, Kronenbourg SAS est le premier brasseur français.

Nous produisons 700 millions de litres de bière par an dans la plus grande brasserie de France à Obernai (Bas-Rhin) et détenons 25 % du marché à travers un portefeuille de marques diversifiées : Kronenbourg (le grand nom de la bière en France), 1664 (la bière française la plus vendue dans le monde), Grimbergen (la bière de dégustation la plus demandée), Carlsberg (la grande marque internationale), SkØll Tuborg (la bière tendance), Tourtel Twist (une boisson à base de bière 0,0 % d'alcool et de jus de fruit), ...

Kronenbourg SAS, c'est plus de 1000 passionnés de la bière. Excellence Brassicole®, Innovation Partagée® et Responsabilité Solidaire® : c'est autour de ces 3 axes que notre entreprise, forte de 350 années d'existence, a construit et poursuit son développement.

Sources :

(1) Kronenbourg SAS

## Contacts Presse :

Jean-Pierre TUIL, IMAGE ET ENTREPRISE, [jptuil@image-et-entreprise.com](mailto:jptuil@image-et-entreprise.com) +33 06 81 47 12 48

Krystel VALAYDON, Groupe INVIVO, [kvalaydon@invivo-group.com](mailto:kvalaydon@invivo-group.com) +33 6 78 06 23 21

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION