

Communiqué de presse  
Paris, le 9 juin 2022

## InVivo et Kronenbourg SAS lancent la première filière Orge Responsable tracée de France

***Afin de répondre à des enjeux communs de développement durable et d’agir pour la transition agroécologique, Kronenbourg SAS, Malteries Soufflet et Soufflet Agriculture ont réuni leurs expertises pour co-crée la première filière Orge Responsable tracée en France.***

***Dès 2023, la bière 1664 Blonde sera brassée avec près de 20 % de malt provenant de cette filière, pour atteindre progressivement 100 % en 2026. Ainsi Kronenbourg SAS s’affirme comme un brasseur français engagé et responsable.***

### Une démarche unique et pionnière portée par un brasseur français

Cette démarche singulière et pionnière, menée en partenariat avec Malteries Soufflet et Soufflet Agriculture, inscrit Kronenbourg SAS dans un parcours de transformation massif et engageant.

Un engagement ambitieux de la part du brasseur français qui participe ainsi à la lutte contre le réchauffement climatique, à la préservation de l’environnement et des ressources en eau, montrant la voie à l’ensemble du secteur.

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 et à impact minimum pour l’environnement de ses agriculteurs partenaires.

Participant à la transition du modèle agricole français, cette démarche de progrès contribue à renforcer la durabilité des filières de productions et œuvre pour garantir des débouchés valorisés et pérennes répondant aux attentes des consommateurs.

### Un cahier des charges ambitieux pour garantir la durabilité et la traçabilité de cette filière d’Orge Responsable

Malteries Soufflet, Soufflet Agriculture et Kronenbourg SAS ont travaillé ensemble pour élaborer le cahier des charges garant d’une agriculture de transition avec des bonnes pratiques agroécologiques par les agriculteurs. Il assure le respect d’un haut niveau de qualité qui se retrouve dans les malts et permet de :

- **Préserver l’environnement** et en particulier 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.

- **Favoriser la réduction de 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.
- **Garantir une juste rémunération des agriculteurs partenaires et des débouchés valorisés** via une prime récompensant la mise en œuvre des engagements de cette filière agricole durable.
- **Garantir une qualité optimale** par la sélection des meilleures variétés d’orges et le respect de bonnes pratiques durant le maltage, afin de contribuer à une haute qualité brassicole et aromatique.
- **Garantir la transparence sur l’origine française et les conditions de productions responsables** mises en œuvre du champ au brasseur, en s’appuyant sur la technologie blockchain.

Les bonnes pratiques agricoles et environnementales mises en œuvre dans cette filière Orge Responsable tracée, font l’objet d’un contrôle externe et indépendant.

La filière Orge Responsable a réuni, dès la première année en 2022, 45 agriculteurs partenaires, situés dans les régions Grand Est et Bourgogne, principalement sur les départements de l’Aube et de l’Yonne, avec un objectif de production de 900 ha d’Orge Responsable tracée.

« Nous sommes très heureux de nous engager aux côtés de Kronenbourg SAS dans cette démarche filière, qui valorise les pratiques agroécologiques. Partenaire malteur engagé, Malteries Soufflet a toujours placé les enjeux de tous les acteurs, de l’agriculteur au consommateur, au cœur de son action. Ainsi, nous valorisons les productions des agriculteurs tout en développant des pratiques durables, afin de toujours mieux répondre aux attentes des clients. » explique Guillaume Couture, CEO de Malteries Soufflet.

### **Kronenbourg SAS, brasseur français responsable et engagé au travers de sa marque 1664**

Sélectionnant avec soin les matières premières et privilégiant l’approvisionnement local, les Maîtres Brasseurs 1664 s’appuient sur leur savoir-faire brassicole pour innover toujours plus et proposer de nouvelles expériences de dégustation de bières. C’est donc tout naturellement que Kronenbourg SAS au travers de sa marque 1664, qui représente environ 10% du total de la bière consommée en France<sup>(1)</sup>, s’est lancée dans cette démarche innovante d’agriculture de transition et l’a appliquée à sa bière 1664 Blonde, brassée en Alsace à Obernai.

Ainsi, dès 2023, la bière 1664 Blonde sera brassée avec 20 % d’orge issue de pratiques agroécologiques responsables pour atteindre progressivement 100 % en 2026, s’appuyant à terme sur les productions de 5000 ha d’orge, avec 250 agriculteurs concernés.

« C’est avec une immense fierté que nous annonçons le lancement de cette filière Orge Responsable. Cette démarche forte et engageante, développée avec nos partenaires Malteries Soufflet et Soufflet Agriculture s’inscrit dans la longue tradition de Kronenbourg de prioriser les impacts environnementaux et sociaux de ses activités. Elle vient également illustrer notre passion pour l’art du brassage et pour l’innovation. » explique Anders Roed, Président-directeur général de Kronenbourg SAS.



&amp;



### **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**

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, avec l'acquisition récente du groupe Soufflet, est l'un des premiers groupes européens agricoles avec un CA de près de 10 milliards d'euros, dont plus de la moitié réalisée en France, et un effectif de plus de 13 000 salariés, dont plus de 10 000 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 chacun de ses métiers stratégiques : Agriculture ; Malterie ; Meunerie, ingrédients, boulangerie / viennoiserie / pâtisserie ; Jardinierie et distribution alimentaire ; Négoce international de grains ; Vin.

Un pôle global transverse de solutions innovantes et digitales complète le dispositif pour accélérer la transformation de ces activités, vers la 3<sup>ème</sup> 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 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 30 % 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, 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.

(1) : source IRI volume GMS année 2021

### **Contacts Presse**

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

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

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