

# DECK & DONOHUE

— *Bières de sens* —

RAPPORT DE MISSION 2020

# RAPPORT DE MISSION 2020

En 2020, Deck & Donohue est devenu Entreprise à Mission. A ce titre, nous avons formalisé dans nos statuts une mission, une raison d'être et des objectifs sociétaux et environnementaux qui seront à partir de 2021 audités par un organisme externe accrédité.

Sans attendre l'obligation légale, nous publions notre rapport de suivi de mission 2020 pour donner un aperçu de notre cheminement au service de bières de goût et de sens.

## POURQUOI ÊTRE ENTREPRISE À MISSION ?

Nous sommes convaincus que les entreprises ont une responsabilité au service de la société. Dans la manière dont elles opèrent et les objectifs qu'elles poursuivent, elles doivent rechercher un impact sociétal positif, parallèlement à la génération d'un profit.

L'univers de la bière artisanale est en pleine ébullition depuis plus de dix ans, mais les contours de 'l'artisanal' et du 'local' restent malheureusement flous et il peut être difficile pour les consommateurs de s'y retrouver. Nous sommes persuadés que c'est la raison d'être derrière une entreprise qui donne un sens à son existence et un lien de confiance avec les consommateurs. Le statut d'entreprise à mission nous permet d'expliquer la substance de l'artisanat moderne dans lequel nous croyons, au-delà de buzzwords, de raccourcis et d'effets d'annonces.

## NOTRE MISSION ?

Créer des expériences gustatives inspirantes : porteuses de sens et créatrices de liens.

## NOS OBJECTIFS :

Nous voulons que notre entreprise joue un rôle social et environnemental positif en valorisant des modes d'approvisionnement, de production et de consommation responsables et durables via 4 axes de travail:

1. Soutien à la transition agroécologique, valorisation des filières locales, empreinte environnementale de production minimisée ;
2. Croissance partagée : transparence, formation, responsabilisation, partage de la valeur avec notre équipe ;
3. Promotion d'une consommation saine et responsable, génératrice de plaisir, de lien social et de questionnement ;
4. Travail de sensibilisation aux enjeux environnementaux et sociaux auprès de l'ensemble de notre écosystème.



# NOTRE PARCOURS

2014  
2019  
2020  
2021

Depuis la création de la brasserie, nous avons à cœur de proposer **de bons produits mais aussi des produits bien faits**. Dès le premier jour, nous avons par exemple utilisé essentiellement des malts bio pour produire nos bières.

Nous avons obtenu la **certification bio** pour nos bières et nous avons basculé notre approvisionnement vers **100% d'énergie renouvelable** (électricité) ou à compensation carbone (gaz). Nous avons établi notre premier rapport d'engagement, récapitulant des accomplissements et des objectifs en matière sociale et environnementale.



**Nous avons formalisé notre mission en l'intégrant dans nos statuts, devenant une des premières entreprises à mission de France.**

Nous voulons obtenir la certification B corp pour valider nos engagements sur l'ensemble de notre activité.

La tâche à accomplir pour créer et faire vivre une entreprise ayant une contribution positive à la société et à l'environnement est colossale : il y a toujours mieux à faire, des sujets à creuser, des choses qui ne vont pas. L'ampleur de la tâche peut parfois décourager, et les critiques de l'entreprise engagée ont toujours la possibilité facile de mettre le doigt sur ce qui ne va pas pour dénigrer l'ensemble d'une démarche de progrès.

---

“Nous avons longtemps été timides dans l’affirmation de nos engagements. Mais face à l’urgence sociale et environnementale, il nous semble à chaque fois plus important d’affirmer notre démarche, avec ses accomplissements, ses échecs, ses progrès, ses retards.”

---





# SOUTIEN À LA TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE

Le malt de céréales et le houblon sont les deux principaux ingrédients de la bière, avec l'eau.

## LE MALT

Le malt est le résultat de la transformation de céréales, en général de l'orge : l'orge est trempée dans de l'eau pour la faire germer, puis la sécher à plus ou moins haute température et plus ou moins longtemps. Le malt permet d'obtenir le sucre nécessaire à la fermentation ; il confère également sa couleur à la bière et une partie de son goût. On utilise environ 200g de malt pour un litre de bière.

- nous utilisons au moins 80% de malt bio depuis le premier jour et 100% de malt bio depuis 2019
- notre malt est aujourd'hui **100% bio** et **100% français** et transformé dans des malteries situées à **moins de 100km** de la brasserie.

## LA PROVENANCE DE NOTRE MALT

Dans la quête du malt le plus local possible, il est difficile aujourd'hui de travailler avec du malt d'Île de France car les malteries sont de gros acteurs

qui regroupent des céréales de différentes origines et ne nous donnent pas ce niveau de traçabilité. On peut trouver des céréales bio d'Île de France, mais pour les transformer en malt il faut (i) soit se mettre d'accord avec un gros malteur pour qu'il le transforme pour nous (très gros volume) (ii) soit encourager le développement de micromaltes locales (fastidieux et difficile avec notre taille).

## AUTOUR DU MALT :

Nous menons des actions de sensibilisation en faveur du local / ultra local à petite échelle:

- participation à la récolte manuelle de blé ancien bio en 2020
- projet de bière à base de céréales crues bio d'IDF en 2021
- expérimentations autour de variétés anciennes de blés ou d'orge en 2021
- nous utilisons des potirons locaux pour notre bière au potiron, et nous utiliserons des potirons d'IDF certifiés bio en 2021.



Par ailleurs, nous travaillons depuis le début de la brasserie avec la Ferme des Monts Gardés, pionnière de l'agroforesterie en Île de France, en leur fournissant gracieusement nos drèches (résidus de céréales suite au brassage) pour l'alimentation de leurs animaux et l'enrichissement des sols. Le transport de ces résidus coûte 1000€ par mois à l'entreprise.

# SOUTIEN À LA TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE

## LE HOUBLON

Le houblon est une plante grimpante dont on utilise les fleurs en brassage. Les fleurs de houblon confèrent à la fois l'amertume et son côté aromatique. **On utilise environ 5g de houblon par litre de bière.**

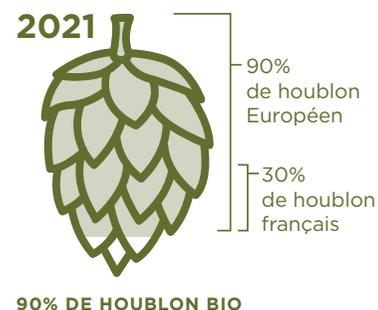
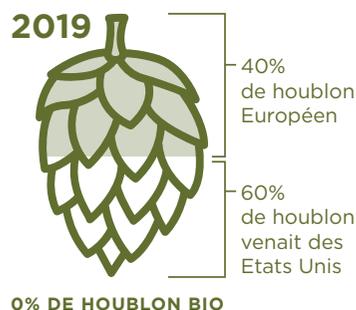
## LA PROVENANCE DE NOTRE HOUBLON

Pour le houblon, nous travaillons depuis le début avec la coopérative du houblon d'Alsace pour environ 40% de nos approvisionnements et nous avons lancé un grand chantier pour rapatrier en France et transformer en bio nos approvisionnements en houblons à partir de 2019. La problématique de filière rend les évolutions longues, car il faut donner aux planteurs de houblon de la visibilité sur plusieurs années pour justifier qu'ils passent leur production en bio.

Nous nous sommes engagés sur des contrats, certains jusqu'à 2027 en Alsace pour sécuriser nos approvisionnements bio

## AUTOUR DU HOUBLON

Nous considérons que l'enjeu principal pour le houblon est de rapprocher nos approvisionnements et de les rendre bio. Le fait de les rendre franciliens viendra plus tard car il n'y a pas aujourd'hui de culture de houblon significative en Ile de France et que le développement de filière se fait dans la durée et nécessite la fédération de nombreux acteurs. Nous cherchons à accompagner un projet de houblonnière en IDF avec un producteur déjà identifié, mais ce sont des projets au long cours, et qui ne fourniraient qu'une partie de nos besoins.



# EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DE PRODUCTION MINIMISÉE

## ENERGIE



Depuis 2019, l'énergie que nous utilisons pour brasser nos bières est **100% renouvelable** (électricité) ou à compensation carbone (gaz). Pour les années à venir, nous voulons approfondir cet engagement en creusant les modalités de la compensation carbone proposée par notre fournisseur actuel (EDF) et en cherchant des alternatives potentiellement plus engagées.



## EAU

Notre système de récupération d'eau de brassage nous a permis de réduire considérablement notre utilisation d'eau. En 2015, nous utilisions plus de 11 litres d'eau pour brasser un litre de bière ! En 2020, nous avons pour objectif de passer sous la barre des 5 litres d'eau ; nous avons finalement abouti à 5.8 litres. En effet, la crise du covid nous a contraint à brasser et embouteiller en quantités plus réduites, ce qui a multiplié les actions de nettoyage très consommatrices d'eau. A titre de comparaison, les grandes structures industrielles arrivent à consommer moins de 4 litres d'eau pour produire un litre de bière.

## CO2



La fermentation de bière est une activité fortement génératrice de CO2. Nos cuves de fermentation pressurisées nous permettent de conserver la majeure partie de ce CO2 pour la carbonatation de nos bières, réduisant ainsi nos émissions de CO2 dans l'atmosphère. Nous avons également acquis un générateur d'azote qui nous permet de réduire le recours au CO2 dans notre production. Un objectif à horizon 2022 serait l'acquisition d'un module de récupération de CO2 qui nous permettrait de réutiliser la majorité du CO2 que nous produisons.



## RÉEMPLOI DES EMBALLAGES

La majorité de nos bières sont vendues en fûts. Nous privilégions les fûts inox réutilisables depuis le début de la brasserie, plutôt que les fûts plastiques à utilisation unique, bien qu'ils soient plus onéreux. En 2019, nous avons utilisé 80% de fûts inox. En 2020, nous avons utilisé **98% de fûts inox**, grâce à des investissements supplémentaires en fûts (et malheureusement grâce à la baisse des ventes de fûts liés au confinement).

## TRANSPORT



Le transport de nos bières vers nos clients est également un enjeu environnemental important. Notre approche commerciale privilégiant un développement local nous a permis en 2020 encore de **livrer 90% de nos bières dans un rayon de 30 kilomètres autour de notre brasserie.**

Nous avons réalisé en interne un bilan carbone de nos livraisons et déterminé les priorités suivantes pour 2021:

- Recours à un prestataire logistique privilégiant le gaz naturel pour les livraisons externalisées
- Acquisition d'un utilitaire électrique pour internaliser une partie supplémentaire de nos livraisons et mieux maîtriser leur impact environnemental

La crise actuelle retarde nos possibilités d'investissement mais en année pleine ces éléments devraient permettre une réduction de -34% de notre empreinte environnementale par litre de bière livrée.

# CROISSANCE PARTAGÉE

Une entreprise qui se préoccuperait de l'environnement mais oublierait l'humain n'aurait pas de sens. En 2020, nous avons poursuivi les mêmes principes que par le passé :

**100%  
CDI**

Parce que nous embauchons pour la durée, nos offres d'emploi sont systématiquement pour des CDI. En 2020, nous avons recruté 2 CDD pour faire face à une hausse temporaire de l'activité en été, mais avons converti un de ces deux CDD en CDI dès que cela a été possible.

**+20%  
SUPÉRIEUR  
AU SMIC**

Le salaire horaire minimum pratiqué au sein de la brasserie est supérieur de 20% au SMIC. Comme nous proposons des emplois à temps plein et avec heures supplémentaires, le salaire minimum mensuel au sein de la brasserie est supérieur de 35% au SMIC mensuel.

**€  
X 2,1**

L'écart entre la rémunération la plus basse et la rémunération la plus haute au sein d'une entreprise est un critère utilisé pour juger de l'équité de la politique salariale : chez Deck & Donohue cet écart est de x2,1, sachant que les règles de l'économie sociale et solidaire (dont nous ne faisons pas partie) prévoient un écart maximal de 7.

  
**PARITÉ**

La brasserie compte au 31/12/2020 12 salariés, dont 4 femmes et est engagée pour atteindre la parité hommes femmes.



**150€/MOIS**

Nous sommes fiers de travailler avec de beaux clients et mettons l'expérience gustative au cœur de notre mission : chaque mois chaque membre de l'équipe dispose d'un budget de 150 euros pour visiter nos clients, cela permet à chacun de vivre pleinement la mission de l'entreprise et un lien privilégié avec nos clients autour du goût.



**STAGIAIRES**

Les petites entreprises sont parfois friandes de stagiaires et s'affranchissent des règles concernant le nombre maximum de stagiaires accueillis au sein d'une entreprise : nous respectons ce nombre et n'accueillons pas plus de 3 stagiaires simultanément.



**COVID 19**

Nous avons bénéficié du chômage partiel de mars à juin et de novembre à décembre. Nous avons maintenu l'activité de chaque membre de l'équipe dans la mesure du possible. Nous avons bénéficié du chômage partiel de mars à juin et de novembre à décembre. Sur ces périodes, notre recours au chômage partiel a été de 33% sachant que notre chiffre d'affaires a été réduit de 30% sur la période. Nous avons embauché 4 personnes en 2020.

# PROMOTION D'UNE CONSOMMATION SAIN ET RESPONSABLE

Nous sommes producteurs d'alcool et avons à ce titre une responsabilité en faveur d'une consommation équilibrée et de prévention contre l'alcoolisme.

- Nos bières ont des degrés alcooliques entre 4 et 6.5% et **nous ne souhaitons pas brasser des bières fortes** dans lesquelles la quête d'alcool prend parfois le dessus sur la quête de goût.
- Parce que l'expérience gustative est au cœur de notre mission, nous sommes intéressés par les bières sans alcool mais nous ne produisons de bière sans alcool que lorsque nous aurons réussi à en créer une qui soit délicieuse et réalisée avec des moyens de production les plus naturels possibles.
- Nous avons créé en 2020 « **ricochet** » **une gamme de boissons rafraîchissantes** pour proposer une expérience gustative sans alcool dans le respect de notre mission.

Nous voulons intégrer le maximum de **sens et de réflexion dans nos recettes**, parallèlement à la quête d'excellence gustative qui nous anime:

- Pour « Grodziskie », notre bière blanche fumée, nous avons fumé nous-mêmes une partie du malt utilisé. Historiquement le malt était séché par fumaison et le goût de la bière bue par nos ancêtres était toujours fumé. Si le progrès technique permet aujourd'hui d'obtenir des malts sans caractère fumé, il nous semble intéressant d'explorer ces styles anciens et de le faire de la manière la plus inspirante possible.
- Pour Berliner Weisse, un style de bière mélangeant fermentation alcoolique et lactique, nous sommes partis du lait d'une ferme du 77 pour préparer un yaourt qui a servi à ensemencer notre moût de bière : le procédé était long, fastidieux, et semé d'embûches, mais beaucoup plus gratifiant, naturel et porteur de sens que l'ajout d'acide lactique ou de fruits exotiques pour extraire de l'acidité.



# RICOCHET

Pour notre gamme de boissons rafraîchissantes sans alcool « ricochet », nous avons fait les choix suivants :

- un niveau de sucre 2 à 3x moins élevé que les sodas classiques pour cette gamme.
- le miel bio et local comme élément sucrant
- l'utilisation d'ingrédients naturels que nous transformons nous-mêmes, sans utilisation d'arômes.

Certes, nous utilisons des citrons qui viennent de Sicile et du gingembre qui vient du Pérou, mais nous sommes fiers d'avoir pu « relocaliser » l'approvisionnement en élément sucrant. Nous promovons une approche sensée et équilibrée, essayant d'éviter le repli sur soi (nous buvons beaucoup de café et mangeons beaucoup de chocolat) et le cynisme : trop de boissons revendiquées « artisanales » utilisent des proportions de sucre élevées, souvent du sirop d'agave, ayant voyagé des milliers de kilomètres, et sont produites à base d'arômes par des sous-traitants spécialisés : ce n'est pas notre vision de l'artisanat moderne !

## RÉEMPLOI ET CONSIGNE

Nous avons gagné un appel à projet de l'Union Européenne sur le réemploi de bouteilles et allons pouvoir lancer un projet pilote de récupération de bouteilles vides pour leur nettoyage et leur réutilisation en 2021.



# SENSIBILISATION DE NOTRE ÉCO-SYSTÈME

Nous avons pour ambition d'inspirer d'autres entreprises à rejoindre la démarche d'entreprise à mission et à s'engager au niveau social et environnemental. Nous pensons que ce travail sera d'autant plus efficace quand nous aurons su pleinement progresser sur nos différents objectifs : le 4e pilier de notre objectif est donc un objectif transversal, pour lequel nos accomplissements sur nos premiers piliers nous donnerons le maximum d'impact.

Nous sommes membres du **Cercle de l'Arbre**, qui **promeut le développement de l'agroforesterie en Ile de France**. Nous essayons de sensibiliser d'autres entreprises pour qu'elles rejoignent ce mouvement. Nous avons décidé de **reverser 2% des ventes de notre nouvelle gamme de boissons sans alcool « ricochet » pour aider au financement de projets d'agroforesterie en Ile de France**.

Nous sommes membres de la commission Développement Durable de Brasseurs de France.

Nous sommes membres de la **Communauté des Entreprises à Mission**, qui fédèrent les entreprises ayant acquis ce statut ou ayant engagé un parcours pour le faire. Nous répondons de notre mieux aux sollicitations de ces entreprises engagées dans le processus de l'entreprise à mission.

## COMITÉ DE SUIVI DE SUIVI DE NOTRE MISSION



**Thomas Deck**  
Fondateur et dirigeant  
de Deck & Donohue



**Agnès Sourisseau**  
Fondatrice et  
présidente d'Agrof'île  
et des Monts Gardés



**Charlotte Inigo**  
Brasseuse chez  
Deck & Donohue



**Elisa Sauban**  
Responsable  
marketing chez  
Deck & Donohue

## SUIVEZ-NOUS !



**ricochet**