

Communiqué de presse - 17 janvier 2024

## 1664 Blonde, la bière pionnière des pratiques culturelles agroécologiques, poursuit sa transformation

En 2026, 1 bière sur 10 sera brassée à partir de malt durable en France

Depuis le début de l'année, la bière 1664 Blonde est brassée avec 50 % de malts durables issus de la filière Orge Responsable Tracée, cocrée en 2022 par Brasseries Kronenbourg, Malteries Soufflet et Soufflet Agriculture (Groupe InVivo). Prochaine étape en 2026 avec une 1664 Blonde brassée avec 100 % de malt issu de cette filière, soit 1 bière sur 10 consommée en France. Une trajectoire ambitieuse et véritablement transformante pour 1664 et pour Brasseries Kronenbourg, puisqu'elle représente 40% de ses volumes.



### 155 000 consommateurs se sont déjà connectés par QR code à l'application digitale pour connaître l'origine de leur 1664 Blonde

La traçabilité est plébiscitée par les consommateurs qui sont curieux d'explorer le parcours de la 1664 Blonde, du champ d'orge jusqu'à la bouteille. Grâce à un système blockchain sur mesure développé spécifiquement pour la bière 1664 Blonde, les consommateurs peuvent accéder via le QR code présent sur les bouteilles à une plateforme digitale retraçant le parcours de la bière, du champ d'orge jusqu'à la bouteille. **Aucune autre bière sur le marché n'a poussé aussi loin son engagement dans la transition agricole et alimentaire avec autant de transparence.**



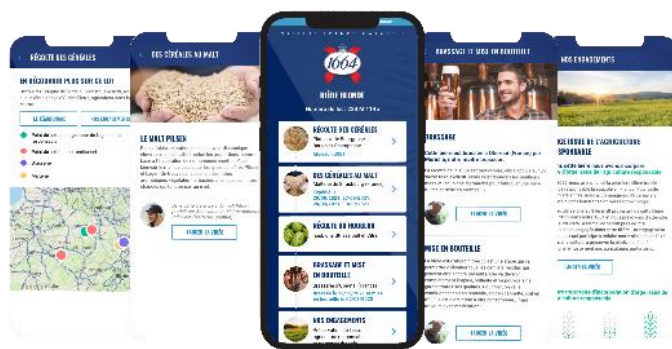
Avec son mobile, le consommateur scanne le QR code accessible sur le packaging, entre le numéro de lot indiqué et accède directement à l'application digitale et à ses différentes rubriques. Il peut y retrouver l'origine et les dates de récolte de l'orge cultivée, en savoir plus sur la fabrication du malt, découvrir les facettes du brassage et les engagements portés par la marque.

« Pour le consommateur de 1664, c'est une occasion unique et moderne de découvrir le process de production, les savoir-faire des acteurs de cette filière durable et responsable (agriculteurs, malteur, brasseur) via des informations et des témoignages qui incarnent cette démarche aux ambitions fortes », se félicite **Anders Røed, PDG Brasseries Kronenbourg.**

### Le top 3 des rubriques qui suscitent le plus l'intérêt des consommateurs

- **Les engagements** pour la culture responsable de l'orge, la préservation de l'eau, et le transport durable.
- **La récolte des céréales**
- **Le brassage** : non seulement le consommateur découvre les diverses étapes du brassage, mais il prend aussi connaissance d'éléments précis sur la bière qu'il tient entre ses mains, comme les dates de brassage, de maltage ainsi que le jour de mise en bouteille.

Cette solution digitale de traçabilité propose ainsi aux consommateurs une nouvelle manière de communiquer sur les engagements de la marque, de manière visible, pour une meilleure expérience client. Le temps de consultation moyen des consommateurs s'élève à **2 minutes**. Le moment de prédilection pour consulter et parcourir la plateforme digitale est le week-end (taux de scan plus élevés les samedi et dimanche, plutôt en début de soirée).



## Un projet d'envergure qui réunit déjà 120 agriculteurs sur une surface totale cultivée équivalente à 3 750 stades de rugby

Cette démarche pionnière, menée en partenariat avec Malteries Soufflet et Soufflet Agriculture et qui inscrit Brasseries Kronenbourg dans un parcours de transformation massif et engageant de ses approvisionnements en malt, est déployée avec 1664 Blonde qui représente environ 40% des volumes du brasseur et pèse 10% du marché de la bière en France.

### En 2023, un nombre d'agriculteurs qui a presque triplé versus 2022

Pour la collecte 2023, la filière Orge Responsable Tracée, co-construite pour la bière 1664, a fédéré **120 agriculteurs** (vs 45 en 2022 - l'objectif étant d'atteindre le nombre de 250 agriculteurs en 2026), répartis dans les régions Grand Est et Bourgogne (en particulier en Champagne et en Barrois-Côte d'Or) et en Brie-Picardie, pour un total de **20 000 tonnes d'orges collectées** sur une surface de culture de **2 765 ha** (vs 900 ha en 2022).

### La filière Orge Responsable Tracée s'inscrit dans la démarche de filières durables "Semons du Sens", portée par le groupe InVivo

Cette démarche valorise les productions des agriculteurs partenaires, dont les cultures respectent un cahier des charges agronomique et environnemental exigeant. « *Le partenariat noué avec Brasseries Kronenbourg pour une filière orge-malt-bière responsable, tracée et durable s'inscrit parfaitement dans notre volonté de développer des offres à impact positif, qui impulsent une véritable transition agroécologique. Nous sommes très fiers, avec l'ensemble des équipes partenaires, de partager ces valeurs et ces engagements forts avec Brasseries Kronenbourg* », se réjouit **Guillaume Couture, DG EMEA et Grands Comptes Monde Malteries Soufflet**.

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

Le cahier des charges garantit les bonnes pratiques agroécologiques mises en place par les agriculteurs et assure le respect d'une qualité brassicole et aromatique optimale, par la sélection des meilleures variétés d'orges. Il 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.
- **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.

Les bonnes pratiques agricoles et environnementales mises en œuvre dans cette filière Orge Responsable Tracée font l'objet d'un contrôle externe et indépendant. Les agriculteurs partenaires de la filière Orge Responsable Tracée enregistrent toutes les interventions culturales qui sont ensuite consolidées dans un fichier centralisé. Le recueil de ces informations de traçabilité permet de :

- **Calculer et suivre des indicateurs agroenvironnementaux de la filière sur les exploitations des agriculteurs partenaires**, en particulier :
  - La **diversité d'espèces végétales cultivées** sur les exploitations : on compte en moyenne 5 espèces végétales différentes cultivées pour la récolte 2023. Cette diversité, associée à la mise en place de rotations plus longues, apporte de nombreux bénéfices comme l'amélioration de la santé des sols et de la biodiversité.
  - Les **surfaces dédiées aux réserves de biodiversité** : 6 % de la Surface Agricole Utilisée (SAU) avec près de 53 km de haies, 236 ruches et 23 nichoirs.

- La valeur des **émissions de Gaz à Effet de Serre (GES)** : environ 357 kg CO<sub>2</sub>/T d'orge d'émissions de GES (selon les régions et les rendements pour la récolte 2023), leur réduction étant favorisée au champ par les pratiques mises en place : la fertilisation raisonnée ou l'utilisation de couverts végétaux multi-espèces...

Les données de traçabilité issues de la filière Orge Responsable Tracée permettent d'identifier des axes de progrès, avec l'objectif de réduire plus fortement l'empreinte carbone de l'amont agricole qui représente aujourd'hui, en moyenne, 20 à 25 % de l'empreinte carbone d'une bière en bouteille de verre.

Ce processus de traçabilité ne s'arrête pas à la sortie du champ ! Il se poursuit jusqu'aux silos de stockage de Soufflet Agriculture, qui livrent ensuite le site de Malteries Soufflet à Strasbourg, pour l'élaboration d'un malt durable qui approvisionne enfin brasseries Kronenbourg à Obernai en Alsace.

## LES CHIFFRES CLES DE L'IMPACT DE LA TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE

### Récolte 2023 chez les agriculteurs partenaires

- **120** agriculteurs soit 3 fois plus qu'en 2022
- **2 765 ha** de surfaces de culture d'Orge Responsable Tracée soit plus de 3 750 stades de rugby !
- **5 espèces végétales** différentes cultivées en moyenne par exploitation :
- **6 %** des terres exploitées sont réservées à des habitats naturels ou semi-naturels telles que des bandes végétalisées en bordure de champs, des haies, des arbres... soit 1 800 terrains de rugby
- **53 km de haies** soit 3,3 fois plus qu'en 2022 (16km)
- **20,6 ha de jachères mellifères** semées en moyenne par exploitation soit l'équivalent de 28 stades de rugby !
- **236 ruches** (vs 169 en 2022) soit environ 7 millions d'abeilles !
- **25 nichoirs et 151 perchoirs** (vs 77 en 2022)

#### A propos d'InVivo

Le groupe InVivo est l'un des premiers groupes européens agricoles avec un CA de 12,4 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 35 pays, il regroupe 93 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 (**Malt**, Pôle blé, Vin) ; Jardinerie 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.

**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.

**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.

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

#### À propos de Brasseries Kronenbourg, brasseur français depuis 360 ans

Filiale française du Groupe Carlsberg depuis 2008 et brasseur en Alsace depuis 1664, Brasseries 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 25 % du marché à travers un portefeuille de marques diversifiées : 1664 (la bière française la plus vendue dans le monde), Grimbergen (la bière de dégustation la plus demandée), Tourtel Twist (une boisson à base de bière 0,0 % d'alcool et de jus de fruit), Kronenbourg (le grand nom de la bière alsacienne), Carlsberg (la grande marque internationale), SkØll Tuborg (la bière tendance), ...

Forte de 360 ans d'expérience, Brasseries Kronenbourg, c'est plus de 1000 passionnés de la bière en France.

#### Contacts Presse :

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

Clémence ELAZEM : POUR-PARLERS, [clemence.elazem@pour-parlers.com](mailto:clemence.elazem@pour-parlers.com) - mob : 06 50 53 58 62

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

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

# ANNEXE

## A TABLE, DES ACCORDS ETOILÉS AUTOUR DE LA 1664 BLONDE

Lors d'un déjeuner le 17 janvier 2024 à la Halle aux Grains, les chefs étoilés Michel et Sébastien Bras\* ont mis la 1664 Blonde, élaborée avec 50 % de malt issu de la 1<sup>ère</sup> filière Orge responsable tracée, au diapason d'une cuisine créative et inédite où le grain, en hommage à l'histoire du lieu (ancienne halle aux blés de Paris), se hisse au rang d'ingrédient roi.

*Biscuit à l'avoine beurré de sarrasin,  
jeunes pousses de radis roses accompagné d'un consommé du jour*

*Les salsifis rôtis au beurre de chanvre ;  
miso d'orge, niac® genièvre/orange*

*Une pièce de cerf de l'Aubrac rôtie au four ;  
orge perlé & topinambours, niac® courge & genièvre*

*Le dessert, « sur une interprétation du coulant originel de 1981 »,  
un biscuit tiède au chocolat coulant, crème glacée à l'orge malté*

\*deux étoiles Michelin au Suquet à Laguiole, en Aubrac

\*\* Niac® : préparation déshydratée, préparée et utilisée dans les cuisines de la Maison Bras