

La Microbrasserie Riverbend est une entreprise du Saguenay-Lac-Saint-Jean, située dans le parc industriel Nord d'Alma. Elle produit des bières artisanales mettant en valeur le terroir local distribuées partout au Québec. Cette jeune entreprise a le vent dans les voiles et a le développement durable dans son ADN! Finaliste du prix Développement durable et responsabilité sociale d'entreprise lors du Gala des Grands Prix Agroalimentaires 2019, elle mérite toute notre attention.

Spécialisée dans la production de bières anglaises, peu présentes sur le marché québécois, l'entreprise présente une offre bonifiée avec l'ajout de bières sûres aux fruits, de bières belges et de bières affinées dans différents fûts de chêne. Le choix des fondateurs quant à l'élaboration des produits est simple; des matières premières d'exception ils ajoutent le moins d'additifs possibles. La majorité des bières, excluant celles dont le style l'exige, sont faites de malt à 100%, sans aucun sucre ajouté. Le houblon utilisé provient à 85% du Québec et de plus en plus de céréales importées sont remplacées par celles de la province selon l'offre disponible, dont celles de la ferme Van Tassel à Hébertville. La totalité des fruits ajoutés proviennent du Québec et sont utilisés entiers.

Le développement durable au cœur de son modèle d'affaires

Selon la copropriétaire et directrice générale, Mme Audrey Girard, la mission de la microbrasserie consiste à produire de manière responsable une bière artisanale de haute qualité conjuguant histoire et modernité, tout en maximisant l'implication des acteurs locaux. Ses valeurs sont le dynamisme, la convivialité, l'amélioration continue et la responsabilité sociale. Soucieuse des gens de sa communauté, de la protection environnementale et du développement économique de son milieu, l'entreprise se distingue. Elle détient une certification Contrôle-Qualité de l'Association des microbrasseries du Québec, la troisième microbrasserie de la province à avoir réussi son audit. De plus, une politique d'achat des matières premières de provenance locale existe. Mme Girard explique que « c'est après avoir suivi une formation du Centre québécois en développement durable (CQDD) que Riverbend a su concrétiser son approche de développement durable et établir son plan d'action ». Mentionnons qu'une *Politique de développement durable* est aussi en vigueur depuis sa participation à une cohorte d'accompagnement en développement durable d'entreprises de transformation alimentaire du CQDD.

La valorisation des résidus

Plusieurs initiatives répondent à différentes sphères du développement durable. D'entrée de jeu, le souci de l'environnement est au premier plan. « Nous avons mis en place un principe d'économie circulaire avec l'entreprise Orée des champs de Saint-Nazaire qui permet de valoriser nos résidus de production, soit les drêches (céréales) restantes après le brassage », explique-t-elle. Par la suite, ensemble, les deux entreprises ont développé des produits mettant en vedette l'agneau et la bière dans des saucisses.



Les copropriétaires de la Microbrasserie Riverbend, Audrey Girard, directrice générale, et Sébastien Morasse, Maître Brasseur. Photo : Radio-Canada

D'autres initiatives inspirantes

- La présence d'îlots de tri dans les aires communes de l'entreprise. Les employés ont été sensibilisés à leur utilisation ainsi qu'à la réduction des déchets. Ils comprennent les efforts qui sont mis afin de rendre minimale l'empreinte écologique de l'entreprise;
- La diminution de l'enfouissement, par exemple, en donnant des matières non récupérables à l'organisme IQ l'Atelier pour une œuvre collective ou en remettant le tout à des entrepreneurs en construction pour de l'entreposage;
- Le maximum d'emballage des produits qu'ils achètent sont réutilisés à l'interne au lieu d'être récupérés;
- Les verres de plastique sont remplacés par des éco-cup réutilisables sur place ou des verres compostables disponibles sur le marché;
- L'utilisation de produits de nettoyage parmi les plus écologiques et dans les plus gros formats disponibles.

La gestion de l'eau et de l'énergie

Comme l'eau est un enjeu majeur dans la production de bière, Riverbend a le souci d'en faire une aine gestion, entre autres choses, par l'utilisation du glycol pour le refroidissement des bières accélérant le processus. Notons la réutilisation de l'eau froide de ce processus comme eau de brassage, en plus de la réduction de l'eau de rinçage pendant l'encannage (optimisé par une buse directement sur la ligne). Par ailleurs, le lavage des fermenteurs de la brasserie représentait un défi. Saviez-vous qu'il nécessite 10 litres d'eau pour produire un litre de bière? « Jean-Philippe Morasse, associé et ingénieur, a conçu un équipement de nettoyage sur mesure qui permet d'économiser de l'eau et de rejeter moins de produits chimiques », affirme la directrice générale. En bref, moins de gaspillage d'eau, moins de produits nettoyants relâchés dans l'environnement et économie d'argent. L'équipement de nettoyage NEP (nettoyage en place) réutilise les produits et l'eau jusqu'à ce qu'ils ne répondent plus aux standards.

Quant à l'économie d'énergie, des ventilateurs ont été installés au plafond pour diminuer le chauffage et maximiser la circulation d'air.

Près de sa communauté locale

Les valeurs sociales prennent beaucoup de place chez Riverbend. D'abord, un programme de santé et sécurité au travail a été mis en branle. Aussi, un manuel des employés a été rédigé afin d'informer ceux-ci de leurs droits et responsabilités. L'équité est une notion fondamentale pour les propriétaires de l'entreprise, qui ont à cœur de miser sur la diversité pour compléter leur équipe et de favoriser le respect de chacun. Sans égard à leur âge, leur orientation sexuelle, leur sexe, leur origine ethnique, tout le monde est bienvenu et traité également.

Par ailleurs, l'image de marque de Riverbend a été le premier vecteur d'un rapprochement avec la population locale, parce qu'elle témoigne de la réalité régionale, celle de l'industrie, des ressources naturelles et de la culture qui y sont associées. Une boutique, située rue Sicard à Alma, accueille les consommateurs et leur fait déguster l'ensemble des produits et permet une visite pour découvrir le processus de fabrication de la bière. Soulignons la création d'une bière à l'effigie du 150^e de la Ville d'Alma, dont une partie des profits est allée aux festivités. L'entreprise utilise aussi le slogan "Buvez local" dans ses communications et travaille d'arrache-pied pour sensibiliser les organisateurs d'événements à la réalité commerciale de leur domaine d'activité.

Don de produits ou d'argent à des organismes de divers milieux

Cette année, il y a eu sa participation à la collecte de fonds pour la revitalisation de la cour de l'école St-Sacrement, son appui à Victoire pour la Fondation de ma vie, à la Fondation pour l'Hôtel Dieu d'Alma et à la Fondation pour l'enfance et la jeunesse. Se sont ajoutées des collectes de fonds pour le Centre de réadaptation en déficience intellectuelle, les clubs Kiwanis, Place aux jeunes, etc.

INTÉRESSÉS À EN DISCUTER AVEC NOUS?

418 668-7533 | Facebook mireille.bouchard@cqdd.qc.ca