

Les entreprises qui souhaitent adopter des pratiques de développement durable peuvent opter sur différentes stratégies : amorcer une démarche structurée, adopter des pratiques innovantes à la pièce ou encore les intégrer dès le départ au cœur de leur modèle d'affaires. C'est le cas de la Microbrasserie coopérative la Chasse-Pinte, opérant le Bistro la Chasse-Pinte, anciennement le Bistro de l'Anse, qui utilise comme référence des considérations de développement durable pour chaque décision et action entreprise. Voyons comment cet engagement envers leur communauté, les travailleurs et l'environnement se traduit plus concrètement.

### Modèle de gouvernance

En lisant la mission et la vision de cette coopérative, on constate l'importance accordée en amont à la responsabilité sociale d'entreprise. Sa mission est de créer des emplois de qualité dans une perspective de développement durable et d'offrir une vie culturelle riche et diversifiée. Elle a pour vision d'être un incontournable du tourisme brassicole et gourmand tout en développant l'appartenance de la clientèle locale, de fortifier ses partenariats avec les entreprises et producteurs locaux et de favoriser la diffusion de talents musicaux émergents et la diffusion de la culture en région. Étant bien implantée à L'Anse-Saint-Jean, village d'un peu plus de 1 000 habitants, la coopérative est également inspirante pour son processus de prise de décisions. Elle compte trois types de membres et chacun a une voix au conseil d'administration et peut s'impliquer de différentes manières au sein du processus décisionnel de l'entreprise.

### Responsabilité des produits

La table du bistro est certifiée Ambassadeur de saveurs et Aliments du Québec au menu en proposant un menu diversifié composé à plus de 50 % de produits locaux et régionaux, notamment en fonction de la disponibilité des ingrédients frais et locaux. D'ailleurs, les menus, de grande qualité, sont concoctés et servis par une équipe chevronnée. L'équipe de service reçoit en effet une formation au début de chaque saison afin d'acquérir une connaissance approfondie des produits brassicoles offerts. Elle est ainsi en mesure d'accompagner la clientèle dans ses choix et de la conseiller sur les meilleurs accords mets-bière. Sa carte est adaptée à différentes pratiques alimentaires avec des options végétarienne, végane et sans gluten dans une gamme de prix variés. L'établissement est devenu, au fil des ans, un incontournable du tourisme gourmand au Saguenay-Lac-Saint-Jean.

La coopérative La Chasse-Pinte se distingue au niveau de ses pratiques environnementales. La brasserie est certifiée biologique, c'est pourquoi, une vaste proportion de ses ingrédients sont issus de l'agriculture biologique. Les bières distinctives brassées par l'organisation se démarquent par des recettes audacieuses mettant le terroir en avant-plan.

De plus, une multitude d'autres petites actions sont mises en place par l'entreprise afin de réduire l'impact environnemental de ses produits : l'utilisation de bouteilles consignées pour la distribution de leurs bières, la valorisation des résidus alimentaires du bistro par une ferme locale, l'utilisation de contenants en papier recyclé pour les plats à emporter, etc.

### Implication dans la communauté

Afin de contribuer à la vitalité de son milieu, le bistro se transforme en salle de spectacles tous les samedis de la saison estivale. Sa programmation présente autant des artistes de la scène émergente que des artistes établis et est la seule salle de spectacle dans le Bas-Saguenay. Il faut dire que le bistro offre un cadre exceptionnel : ancien camp de pêche de la famille Price, le bâtiment de plus de 150 ans est bien campé à la jonction de la rivière Saint-Jean et du Fjord du Saguenay. Le grand terrain gazonné offre une vue magnifique et un module de jeu est installé près de la terrasse, ce qui permet aux parents de profiter de l'apéro



pendant que les enfants s'amuse. Il est facile d'y faire de nouvelles connaissances et d'y tisser des liens avec la communauté. Il est important pour la coopérative que sa clientèle puisse développer un sentiment d'appartenance. Entre autres stratégies pour y arriver, les membres utilisateurs et de soutien bénéficient d'un rabais de 5 % sur tous leurs achats au bistro.

De même, les efforts constants d'approvisionnement en matières premières provenant de producteurs de proximité renforcent l'économie locale. La brasserie établit des collaborations avec des entreprises de proximité en brassant des bières exclusives pour ces partenaires. Ces bières permettent ainsi de développer un sentiment d'appartenance à la fois auprès de la brasserie et de l'entreprise partenaire mais aussi de faire rayonner une vision positive et collaborative de l'entrepreneuriat.

## Ce qui s'en vient

Pour continuer à améliorer ses pratiques d'affaires dans une perspective de développement durable, la microbrasserie a plusieurs projets en tête, tel que l'installation de bornes de recharge électrique pour ses employés et sa clientèle. Enfin, l'organisation a également constitué un comité de travail visant l'obtention de la certification en développement durable « B Corp ».

C'est donc la tête remplie de projets écoresponsables que les membres de la coopérative ouvriront les portes du bistro dans les prochaines semaines pour accueillir les touristes et résidents. Allez donc constatez sur place ce modèle inspirant de développement durable!