

Dossier

de Presse



Kronenbourg
Une société de Carlsberg Group

50 ans

Brasserie Kronenbourg
à Obernai

1969-2019

5 Décennies

d'excellence & d'innovation brassicoles

SOMMAIRE

1 - UNE NOUVELLE PAGE DE L'HISTOIRE DE KRONENBOURG

- Naissance de la brasserie la plus moderne d'Europe
- Cinq décennies de développement industriel et de croissance économique

2 - 50 ANS DE MARIAGE AVEC UN TERROIR

- Un engagement historique dans la filière locale du houblon et des céréales
- Le choix de la proximité pour les emballages
- Un acteur économique majeur pour sa région

3 - 50 ANS D'ATTACHEMENT DURABLE A L'ENVIRONNEMENT

- Un engagement de la première heure
- Des avancées importantes au fil des années
- Vers un impact zéro à l'horizon 2030

4 - OBERNAI AU ZENITH DE L'INNOVATION

- Des moyens uniques au service de la créativité
- Kronenbourg, 1^{er} innovateur sur le marché de la bière
- Le savoir-faire expert de 15 maîtres-brasseurs

5 - RETOUR VERS LE FUTUR

- De nouvelles perspectives de développement

ANNEXES

Un procédé de fabrication universel quelle que soit la taille de la brasserie

PORTFOLIO



1969

L'année des grandes premières : Neil Armstrong est le 1er homme à marcher sur la lune, le Concorde effectue son 1er vol commercial, Eddy Merckx remporte son 1er Tour de France, Woodstock accueille le 1er grand festival de musique rock...

Et Kronenbourg lance la 1ère production de sa nouvelle brasserie d'Obernai, la plus grande jamais construite en France et la plus moderne d'Europe. L'entreprise ouvre ainsi une nouvelle page de son histoire, entamant un nouveau cycle d'innovation et de croissance.

2019

Kronenbourg célèbre les 50 ans de sa brasserie d'Obernai. Après cinq décennies de développement industriel et de croissance économique, il s'agit toujours du 1er pôle brassicole français à la capacité de production de 7 millions d'hectolitres par an, ce qui représente l'équivalent d'1 bière sur 3 consommée en France.

En son sein, tradition et savoir-faire se perpétuent dans des installations de production de différentes tailles et dans le Centre de Recherche & Développement pour garantir des bières de la plus haute qualité mais aussi pour créer de nouvelles recettes qui répondent aux attentes des consommateurs et aux goûts qui évoluent.

En cette année anniversaire, Kronenbourg réaffirme son ancrage alsacien. C'est pour le premier brasseur français l'occasion de célébrer mais aussi de confirmer 50 ans de mariage avec un terroir, 50 ans d'attachement au respect de l'environnement et de revenir sur 50 ans d'innovation. Ce cinquantenaire constitue également une étape importante pour se projeter dans l'avenir avec de nouvelles perspectives de développement.

**7 millions
d'hectolitres par an**

ce qui représente l'équivalent
d'1 bière sur 3 consommée en France

(2 millions
en 1969)



Les 50 ans de la brasserie sont pour nous l'occasion de mettre en avant le fait que la brasserie s'inscrit dans un processus complet, de l'épi au demi en quelque sorte. Elle s'implique en effet depuis l'amont, engagée de longue date auprès des céréaliers, houblonniers, verriers, jusqu'en aval, en mettant en place des partenariats sur-mesure avec les points de vente. L'un des exemples les plus récents est celui que nous avons pu développer au Tigre à Strasbourg, permettant de renouveler l'expérience consommateur.

João Abecasis,
Président Directeur Général de Kronenbourg SAS



Je suis fier d'être à la tête de cette brasserie qui est à la fois un outil de brassage très performant ainsi que la somme des savoir-faire et expertises de brasseurs passionnés et extrêmement engagés dans la qualité, mais aussi la créativité et l'innovation.

Stéphane Munch, VP Production Obernai



1 - UNE NOUVELLE PAGE DE L'HISTOIRE DE KRONENBOURG

A la fin des années 1960, le site historique de Kronenbourg a atteint le maximum de ses capacités, avec une production annuelle de 2 millions d'hectolitres. Enclavé dans la ville de Strasbourg, il ne peut pas se développer. Jérôme Hatt, directeur général de la brasserie et descendant direct de la dynastie fondatrice, décide alors de la construction d'une nouvelle brasserie hors les murs. C'est en 1966 que naît le projet de construire un nouveau site à Obernai, sur un terrain initial de 45 hectares qui offre des possibilités d'extension. Celui-ci présente aussi l'avantage d'être raccordé au rail et à la route. Autre atout essentiel pour la fabrication de la bière : le site permet de puiser une eau de qualité dans la nappe phréatique alsacienne.

Naissance de la brasserie la plus moderne d'Europe

La brasserie d'Obernai est inaugurée le 29 octobre 1969 et postule déjà aux records. Elle possède en effet la plus grande chaudière à houblonner au monde (150 000 litres). Les caves de fermentation et de garde abritent les plus grands tanks suspendus d'Europe (15 000 tonnes de bière stockée). Et dès la première année, la production, initialement prévue de 800 000 hectolitres/an, atteint les 2 millions d'hectolitres.

Elle est déjà la première brasserie française et le reste encore aujourd'hui. La brasserie d'Obernai s'impose aussi en 1969 comme la plus moderne d'Europe. Elle est en effet la seule à posséder une station d'épuration et une voie ferrée (14 kilomètres). L'automatisation complète d'opérations comme la manutention des grains et du malt ou l'embouteillage permettent une productivité accrue.

Cinq décennies de développement industriel et de croissance économique

En 1969, la brasserie d'Obernai occupait 10 hectares, aujourd'hui elle s'étend sur 70 hectares. Elle produisait 2 millions d'hectolitres de bière par an, elle en produit aujourd'hui 7 millions, soit environ 40 % de la production française. Cela s'est traduit par une augmentation significative de ses outils de production.

Le nombre de recettes produites s'est quant à lui significativement étoffé en un demi-siècle puisque nous sommes passés de deux brassins en 1969, Kronenbourg et 1664 (25 et 33 cl), à 50 liquides différents en 2019.

Et toute la chaîne de production, du brassage au stockage, est aujourd'hui entièrement informatisée.

D'une seule salle de brassage, dimensionnée pour quatre brassins de 850 et 1000 hectolitres, nous sommes passés à trois salles de brassage d'une capacité de production totale journalière de 30 000 hectolitres.

Kronenbourg SAS réalise

40 % de la production française de bière

L'appartenance de Kronenbourg au groupe BSN/Danone (1970-2000) puis au Groupe Scottish & Newcastle (2000-2008) a certes fortement enrichi son portefeuille

de marques mais n'explique pas pour autant le développement industriel du site d'Obernai.

Les deux groupes d'embouteillage de 60 000 bouteilles 25 cl/heure de 1969 ont bien évolué également avec aujourd'hui onze lignes de conditionnement de 120 000 litres/h (soit l'équivalent de 500 000 bouteilles 25 cl/heure), 7 lignes étant dédiées au verre perdu, 1 ligne au verre consigné, 2 lignes aux boîtes et 1 ligne aux fûts.

Pour le comprendre, il faut tenir compte à la fois d'une conjoncture économique favorable et d'une politique de diversification amorcée par Kronenbourg dès les années 80, avec le lancement de Panaché Force 4 en 1981 et de Krony, bière aromatisée aux fruits en 1986.



Jusque dans les années 90, le marché de la bière connaît en effet un essor sans précédent, qui porte la production de Kronenbourg SAS à 6 millions d'hectolitres en 1976, à 7 millions en 1983 et jusqu'à 10 millions en 1999. Lorsque le marché connaît un fort repli dans les années 2000, Kronenbourg stabilise sa production à 7 millions d'hectolitres/an mais n'en poursuit pas moins la diversification de son offre (Grimbergen en 1999, Kronenbourg Pur Malt en 2000, 1664 Blanc en 2006). Elle est ainsi en mesure de proposer des bières de dégustation qui contribuent à relancer un marché morose et à répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.

L'entrée dans le Groupe Carlsberg en 2008 marque une nouvelle étape pour le site d'Obernai. La célèbre bière Carlsberg y est désormais brassée et connaît très vite une croissance importante (plus de 11 % en 2009 et plus de 30 % en 2010). Les années qui suivent sont marquées par les lancements de Skoll (2013) et Tourtel Twist (2015).

Ainsi, en cinquante ans, la brasserie d'Obernai n'a cessé de s'agrandir et de se moderniser pour conforter sa place de 1ère brasserie de France, en alliant performances industrielles et excellence brassicole.

Un site pionnier en matière de certification

1994

Kronenbourg est le premier brasseur en France certifié ISO 9002 pour la gestion de la qualité dans l'ensemble de ses sites de production.

1998

En 1998, Obernai est la première brasserie dans le monde et la deuxième de l'industrie agroalimentaire de France à obtenir la certification ISO 14001 pour sa gestion environnementale tout au long de son processus de production.

1969

10
hectares

2
millions
d'hectolitres par an

2
bières

VS


Superficie


Production


Bières brassées

2019

70
hectares

7
millions
d'hectolitres par an

50
bières



2 - 50 ANS DE MARIAGE AVEC UN TERROIR

En amont comme en aval, des ingrédients aux contenants, Kronenbourg a fait le choix d'approvisionnements locaux, non seulement dans le souci de soutenir l'activité économique de sa région mais aussi pour réduire son empreinte carbone, en privilégiant les circuits courts.

Un engagement historique dans la filière locale du houblon et des céréales

La culture du houblon est une tradition ancestrale en Alsace. Bien avant son implantation à Obernai, Kronenbourg se fournissait déjà auprès de la COPHOUDAL (Coopérative des producteurs de houblon), créée en 1939 et intégrée au Comptoir Agricole en 2010.

La coopérative est ainsi le fournisseur exclusif en strisselspalt, variété historique produite en Alsace depuis 1885, pour le brassage de 1664.

De même, Kronenbourg a toujours soutenu les efforts de la coopérative dans le développement de nouvelles variétés de houblon.

A cet effet, Kronenbourg s'est engagée en 2019 à investir 300 K€ sur les cinq ans à venir dans le programme de recherche variétale du Comptoir

Agricole, afin de développer de nouvelles variétés de houblon répondant à la fois à des enjeux agronomiques et pédoclimatiques, mais également aux besoins du marché brassicole.

Selon la même logique, 97 % des céréales utilisées dans la brasserie d'Obernai proviennent de la région Grand Est, majoritairement de Lorraine.

Cette politique d'approvisionnement local a permis aux deux marques emblématiques de la brasserie, Kronenbourg et 1664, d'obtenir en 2011 la certification OFG (Origine France Garantie).

Kronenbourg était ainsi la première industrie agroalimentaire et le premier brasseur à obtenir cette certification créée la même année par l'Association Pro France.

La Fondation Kronenbourg s'engage en faveur de l'agro-écologie dans la culture du houblon

L'attachement de Kronenbourg à sa région natale a pris également une dimension sociale, avec la création en 1996 de la Fondation Kronenbourg. Celle-ci, l'une des plus anciennes fondations d'entreprise de France, a pendant plus de 20 ans soutenu des projets associatifs contribuant à renforcer le lien social et à favoriser l'insertion professionnelle sur le territoire alsacien. En 2019, la Fondation Kronenbourg a élargi son domaine d'intervention à la filière amont agricole.



FONDATION
Kronenbourg

Depuis juin 2019 et afin d'accompagner le développement de la filière du houblon en France et particulièrement en Alsace, la Fondation Kronenbourg a initié un projet visant à définir et mettre en œuvre les pratiques agronomiques de référence pour la culture du houblon

en agro-écologie. Il s'agit également de définir un modèle économique de transition, à même de garantir la mise en œuvre et le déploiement de ces pratiques.

Mené en partenariat avec le Lycée Agricole d'Obernai, le mouvement Pour une Agriculture du Vivant et l'Association des Producteurs de Houblon d'Alsace, ce projet a pour ambition de développer une meilleure résilience de l'agriculture et des territoires

face aux dérèglements climatiques, d'améliorer la fertilité des sols et leur capacité à stocker de l'eau et du carbone, d'agir sur la biodiversité, d'encourager l'installation de nouveaux planteurs et d'accroître l'attractivité du houblon français par cet engagement fort. Les premiers essais débuteront en 2020.



Le choix de la proximité pour ses emballages

Kronenbourg privilégie aussi les industries implantées dans le Grand Est pour ses emballages verre et carton. Toutes ses bouteilles proviennent de l'usine O-I (Owens-Illinois) de Gironcourt dans les Vosges, où la première verrerie a vu le jour en

1901. Aujourd'hui, O-I livre directement par train 1,5 milliard de bouteilles par an à la brasserie d'Obernai. Et 100 % des cartons ondulés utilisés pour ses packagings sont fabriqués à Kunheim, dans le Haut-Rhin.

Un acteur économique majeur de sa région

Kronenbourg SAS revendique sa production française pour des raisons de qualité et de garantie d'un long savoir-faire. Mais aussi pour des raisons sociales. Sa volonté est d'assurer sa prospérité en lien avec d'autres sociétés, de créer des emplois, de nouer des partenariats avec des acteurs de proximité.

Né en Alsace, Kronenbourg s'affirme comme un acteur économique majeur de la région et le principal brasseur d'Alsace. L'entreprise emploie 700 collaborateurs sur son site de production d'Obernai, soit près de 60 % de la main d'œuvre de la filière.

La brasserie emploie

700

personnes

en Alsace

Avec un chiffre d'affaires de 972 millions d'euros (en 2018), l'entreprise représente environ 85 % du poids économique de l'industrie brassicole alsacienne. Elle réalise également 7 des plus de 9 millions d'hectolitres de bière fabriqués en Alsace et produit ainsi dans sa brasserie d'Obernai 1 bière sur 3 consommée en France. C'est un partenaire capital de la filière agricole alsacienne.

Autre exemple de lien avec le monde agricole : 100 % des drêches, résidus de la phase de brassage lors de la production de la bière, sont recyclés localement en nourriture pour le bétail.

L'empreinte socio-économique de la brasserie d'Obernai dans les filières

1 emploi à la brasserie génère 17 emplois indirects dont 4 dans la filière amont et 13 en aval.



Nous sommes intégrés depuis longtemps et au niveau national à la filière des agriculteurs – malteurs - brasseurs. Au sein de cette filière, nous travaillons ensemble pour sélectionner de nouvelles variétés d'orge, exclusivement brassicoles, qui vont pouvoir s'adapter aux conditions climatiques et aux conditions de culture respectueuses de l'environnement (naturellement plus résistantes aux maladies sans employer de produits phytosanitaires). La sélection s'effectue très en amont. En collaboration avec les malteurs et les sélectionneurs, avant même que les céréales ne soient commercialisées, nous les testons en outils pilotes puis industriels.



Cathia Gross, Maître Brasseur chez Kronenbourg



3 - 50 ANS D'ATTACHEMENT DURABLE A L'ENVIRONNEMENT

Un engagement de la première heure

Kronenbourg a été une entreprise pionnière en ce que l'on n'appelait pas encore le développement durable. Dès la conception de la brasserie, une station d'épuration avait été prévue sur le site, dimensionnée pour traiter les eaux usées de 85 000 habitants. Cinquante ans plus tard, la nouvelle station d'épuration, construite dans les années 1990, occupe sept hectares et pourrait traiter les eaux usées équivalentes à une ville de 350 000 habitants.

De même, Kronenbourg a anticipé ce qui deviendra le ferroutage, tirant parti de la présence d'une voie ferrée sur le site. Dès juillet 1969, la brasserie expédiait sa première production dans des trains de 22 wagons.

Aujourd'hui, Kronenbourg privilégie toujours le rail : 80 % de sa production part en train pour alimenter ses trois plateformes de stockage.

Des avancées importantes au fil des années

De plus en plus consciente de l'impact de ses activités sur l'environnement et de la nécessité de réduire son empreinte carbone, Kronenbourg franchit une étape décisive en 1995, avec la mise en service de sa première unité de méthanisation pour alimenter en biogaz les chaudières fabriquant de la vapeur.

Aujourd'hui, avec trois unités de méthanisation, la production de biogaz couvre 20 % des besoins en énergie thermique de la brasserie. Trois ans plus tard, Kronenbourg devient la première brasserie au monde à obtenir la certification ISO 14 001, reconnaissance officielle de sa performance environnementale.

Parallèlement, en améliorant constamment ses procédés de fabrication, la brasserie d'Obernai n'a pas cessé de réduire sa consommation d'eau.

En 1969, il lui fallait 12l d'eau pour fabriquer 1l de bière, en 2019, il ne lui en faut plus que 4,5.

La préservation de la nappe phréatique d'Alsace fait aussi partie des préoccupations de Kronenbourg, qui soutient financièrement, au travers de la Fondation Kronenbourg, le projet européen du Pôle d'Excellence Educative sur l'Eau.

Depuis cinq ans, Kronenbourg a également beaucoup progressé dans l'éco conception et le recyclage de ses emballages, grâce aux travaux menés au niveau du Groupe Carlsberg au sein de la Carlsberg Circular Community. Ces travaux lui ont notamment permis d'obtenir pour 1664 une double certification C2C, le label de référence de l'économie circulaire. Aujourd'hui, 98 % des déchets d'emballage produits sur son site sont recyclés.

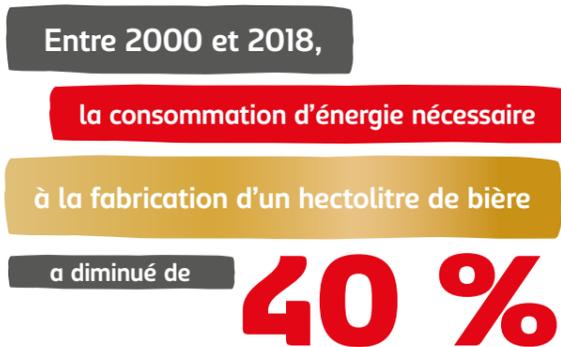


Vers un impact zéro à l'horizon 2030

En 2017, le Groupe Carlsberg a lancé le programme « Ensemble vers un impact zéro », décliné à l'échelle mondiale et qui vise quatre objectifs ambitieux : zéro empreinte carbone, zéro gaspillage d'eau, zéro consommation irresponsable et culture du zéro accident, d'ici à 2030.

Kronenbourg est bien armée pour relever ce défi au regard des actions qu'elle mène depuis des années pour maîtriser ses consommations d'eau et d'énergie.

Elle a d'ailleurs été la première brasserie du Groupe Carlsberg à obtenir, l'année même du lancement du programme, la certification de management de l'énergie ISO 50001 qui permet de mettre en place des indicateurs de suivi des consommations d'énergie et de fluides.



La lutte contre la consommation excessive d'alcool est également l'un des chevaux de bataille de l'entreprise. C'est Kronenbourg qui a initié et développé le segment des bières sans alcool en France, dont elle est aujourd'hui le leader, dans l'objectif d'offrir une alternative à ses consommateurs et de

faire évoluer leurs habitudes de consommation. Kronenbourg développe aussi des campagnes de sensibilisation envers les jeunes adultes, particulièrement exposés à une consommation excessive en milieu festif.

Par ailleurs, en tant qu'entreprise socialement responsable, Kronenbourg a toujours veillé à la sécurité de ses salariés, qu'elle renforce aujourd'hui à travers un programme en adéquation avec le référentiel d'exigences du Groupe Carlsberg.

La responsabilité environnementale en quelques chiffres

- 11 : Une empreinte carbone divisée par 11 grâce au train vs une livraison par route
- 40 % : Entre 2000 et 2018, la consommation d'énergie nécessaire à la fabrication d'un hectolitre de bière est passée de 40 kW à 25 kW, soit une diminution de 40 %
- 50 % : Entre 2002 et 2018, les émissions de CO² de combustion ont diminué de près de 50 %, passant de 35 000 à 19 000 tonnes.

5 dates clés

- 1995** - Début de la production de biogaz
- 1998** - Première brasserie au monde certifiée ISO 14 001
- 2016** - Suppression du fioul. Seuls le biogaz et le gaz naturel entrent dans le mix énergétique de la brasserie
- 2016- 2017** - Double certification C2C pour 1664 (emballage et bouteille)
- 2017** - Première brasserie du Groupe Carlsberg certifiée ISO 50001



4 - - OBERNAI AU ZENITH DE L'INNOVATION

Des moyens uniques au service de la créativité

L'installation sur le site d'Obernai du Centre d'innovation et de développement du Groupe Carlsberg (d'une surface de 9 400 m²) marque une étape décisive dans le développement de la brasserie. Avec un laboratoire haute technologie d'analyses physico-sensorielles, une micro brasserie qui peut recevoir 1 tonne de malt pour des essais grandeur nature (du maltage à la mise en bouteilles jusqu'à la simulation des transports et conditions de stockage) et une cinquantaine de collaborateurs, ce centre est le creuset de l'innovation pour le Groupe. C'est là en effet que sont créées

toutes les nouvelles bières (environ 50 par an dont 5 ou 6 pour Kronenbourg SAS) et tous les nouveaux packagings pour le monde entier.

Les raisons du choix du site d'Obernai reposent en premier lieu sur le fait que Kronenbourg possédait déjà son propre centre de recherche, aujourd'hui intégré à celui d'Obernai, avec des maîtres brasseurs et des chercheurs à l'expertise très pointue et particulièrement exigeants en matière de qualité.

Pas moins de 200 tests y étaient pratiqués pour chaque produit. La longue tradition d'innovation packaging de Kronenbourg est également entrée en ligne de compte. Parmi les nouveautés qui ont fait date dans le monde brassicole, on peut citer, entre autres, la boîte aluminium en 1953, la canette 25 cl en verre perdu en 1963 ou encore la capsule dévissable en 1983.

A cela s'ajoute un atout non négligeable, qui fait toujours aujourd'hui la force de Kronenbourg : sa capacité à déceler les nouveaux goûts et

modes de consommation. Dès 1986, Kronenbourg avait anticipé la vogue des bières aromatisées aux fruits en lançant Krony.

Et en 2000 en créant Kronenbourg Pur Malt, elle ouvrait la voie à une nouvelle génération de bières sans alcool, capables de rivaliser avec les bières classiques.

50

nouvelles bières

sont créées chaque année

Une exigence scellée dans la pierre

Comme le veut la tradition, à la pose de la première pierre du centre d'innovation et de développement, en avril 2013, ont été scellés une canette de bière produite à Obernai et les "mots d'or" de Carl Jacobsen, fondateur de Carlsberg, devenus ceux de Kronenbourg SAS :



Travailler au sein de nos brasseries implique de se fixer comme objectif constant, indépendamment du profit immédiat, de porter l'art de la fabrication de la bière au plus haut degré de perfection afin que l'entreprise et ses produits puissent se démarquer et s'imposer comme des modèles de qualité aidant à maintenir l'art brassicole à un niveau élevé et honorable.

Carl Jacobsen, fondateur de Carlsberg



Les lagers : un savoir-faire à ne pas prendre à la légère

Les deux bières qui ont bâti la renommée de Kronenbourg au XX^{ème} siècle, en France comme à l'étranger, sont Kronenbourg et 1664. Ce sont des lagers, c'est-à-dire des bières à fermentations basse. Elles tirent leur nom du mot allemand « lagern », qui signifie stocker, la fermentation basse nécessitant une phase de stockage au froid. Elles se sont progressivement développées en Europe à partir des années 1870.

Limpides, claires en brillance, ces bières blondes sont appréciées pour leur légèreté et leur pouvoir rafraîchissant. Mais le développement ces dernières années de nouvelles bières plus exotiques ou plus typées les a, à tort, banalisées. Car les lagers sont des bières exigeantes, qui demandent un savoir-faire éprouvé.

Le moindre petit écart de goût se décèle en effet immédiatement, ce qui n'est pas le cas pour les bières aromatisées ou très prononcées en goût. Et il faut toute l'expertise des maîtres brasseurs pour maintenir leur constance de goût, par une parfaite maîtrise des paramètres au maltage, à la fermentation et à la filtration, et ce quelle que soit la qualité des matières premières (houblon et malt), qui varie d'une année sur l'autre. Un travail d'artisan horloger que Kronenbourg pratique avec art, fidèle à sa tradition d'excellence brassicole.



Il existe deux grandes familles de houblons que l'on sélectionne en fonction de la bière et du goût recherché : les houblons amérissants et aromatiques. Chaque famille présentant des caractéristiques sensorielles différentes. La plus fameuse, surnommée "caviar" des houblons, est le strisselspalt. Cultivé en Alsace, il est utilisé pour la 1664, à l'amertume très fine.



Sylvie Lienhart, Maître Brasseur chez Kronenbourg

Kronenbourg, 1^{er} innovateur sur le marché de la bière

En 1969, la brasserie d'Obernai ne brassait que deux bières, Kronenbourg et 1664. Aujourd'hui, elle affiche 8 grandes marques dans son catalogue et brasse 50 liquides de typologie très différente. Véritable incubateur d'idées neuves et de recettes originales, le

centre d'innovation et de développement d'Obernai a permis à Kronenbourg de diversifier son offre et de devenir le premier innovateur du marché sur les trois segments les plus porteurs : les bières sans alcool, les bières aromatisées et les bières de dégustation.



Le savoir-faire expert d'une équipe de 15 maîtres brasseurs au service de la qualité

A Obernai, la tradition d'excellence et la maîtrise parfaite d'un savoir-faire brassicole unique transmis depuis 355 ans sont perpétuées par une équipe de 15 maîtres brasseurs, des femmes en majorité (2 tiers de l'équipe). Les maîtres brasseurs ont en général plus de 20 ans d'expérience, période nécessaire pour acquérir un savoir-faire reconnu et maîtriser tous les secrets de fabrication de la bière. Techniciens ou ingénieurs diplômés avec mention complémentaire de brasseur, ils maîtrisent les connaissances scientifiques et techniques nécessaires mais aussi des talents de dégustateur pour sélectionner les ingrédients, les associer et optimiser leurs spécificités à chaque étape de la fabrication.

Les maîtres brasseurs sont attentifs au choix des variétés d'orge, de houblon (dont le fameux strisselspalt, "caviar" des houblons), de malt d'origine française, au type de levure, à la composition minérale idéale de l'eau puisée dans la nappe phréatique alsacienne,

aux températures et aux durées du brassage, au dosage des arômes, aux vitesses de la fermentation... Spécialistes irremplaçables, ils dégustent et approuvent la qualité du brassin plusieurs fois au cours de son élaboration. Rien n'échappe à leur validation car eux seuls savent à quel moment passer d'une étape de brassage à l'autre pour favoriser le développement des arômes.

Pour créer de nouvelles recettes, faire varier saveurs et styles, répondre aux attentes des consommateurs, ils travaillent en équipe et jouent à l'infini avec les ingrédients naturels (malts, du plus pâle au plus foncé, houblons de variétés amères ou aromatiques, la levure qui fait la personnalité unique de chaque bière...) mais aussi les paramètres d'élaboration (la température par exemple) et le type de fermentation (haute ou basse).



Mon métier est passionnant : je suis au cœur de la fabrication et mon objectif est d'offrir au quotidien une bière de qualité. Je teste la bière chaque jour à différents stades de la fabrication. La dégustation est un moment d'une grande richesse car c'est entre brasseurs que nous allons partager nos émotions et décrire les saveurs de nos bières. C'est un savoir-faire unique.

Céline Chauvin, Maître Brasseur Kronenbourg



5 - RETOUR VERS LE FUTUR

De nouvelles perspectives de développement

En août 2018, le Groupe Carlsberg a annoncé sa décision d'investir 100 M€ dans la brasserie d'Obernai, la plus grande qu'il possède en Europe.

Cette décision s'inscrit dans la stratégie de développement du Groupe et vise à soutenir la croissance de Kronenbourg en France.

Les 100 M€ seront investis à 80 % dans la modernisation des équipements et dans l'augmentation des capacités de production et logistiques du site

Les 20 % restants seront consacrés à renforcer la performance environnementale et à améliorer les conditions de travail et de sécurité des salariés, en

synergie avec le programme « Ensemble vers un impact zéro » du Groupe.

Une équipe projet dédiée a d'ores et déjà été mise en place. Sa première mission est de préciser les besoins ainsi que le calendrier de ce projet qui s'étendra sur plusieurs années, lors de l'étude conceptuelle puis l'étude détaillée.

1^{ère}

tranche de travaux

de

45 M€

A terme, le projet aboutira à la construction d'une nouvelle ligne de production, une modernisation des équipements actuels pour une capacité d'environ 500 000 hectolitres et par l'augmentation de 20 % des capacités de stockage des palettes de produits finis, ce qui représente plus de 20 000 palettes supplémentaires.



ANNEXES

Un procédé de fabrication universel quelle que soit la taille de la brasserie

À Obernai, Kronenbourg dispose de toutes les tailles d'installation : de la microbrasserie - outil pilote - à la plus grande chaîne de fabrication de France.

Quelles que soient la taille de la brasserie et la quantité des brassins produits, les 5 étapes de fabrication d'une bière sont les mêmes :

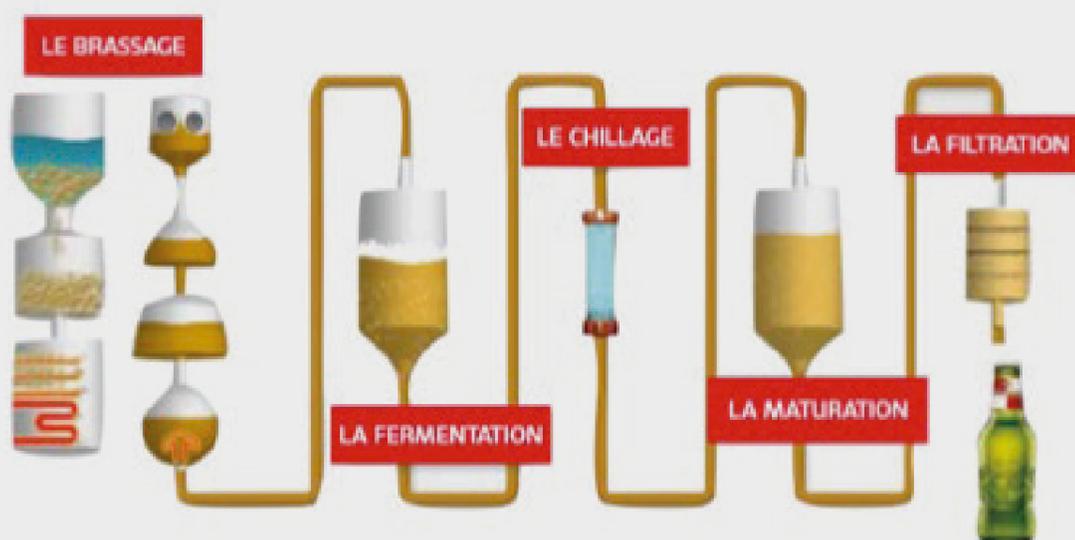
Le brassage consiste à mélanger l'eau et le malt, puis à brasser ce mélange à feu doux, en cuve puis dans les chaudières. Au bout de 8 heures, ce "brassin" est filtré dans une cuve-filtre, et devient "bouillon" (aussi appelé "sucre d'orge" par les brasseurs). Dans de grandes chaudières en cuivre, toutes ventrues, ce jus sucré est alors soigneusement additionné de houblon et porté à ébullition, avant d'être à nouveau filtré pour obtenir le moût. Doux, amer... il est plein de saveurs, mais encore loin du produit bière.

La fermentation va alors s'opérer : les levures sont ajoutées au brassin pour transformer le sucre en alcool, en arômes et en gaz carbonique. Cette opération se déroule dans de grandes cuves de fermentation pendant 1 à 2 semaines sous haute surveillance.

Le chillage est l'étape transitoire durant laquelle la fermentation est stoppée en refroidissant rapidement la bière jusqu'à une température de $-1,5^{\circ}\text{C}$. La garde ou maturation est l'étape finale. Pendant 1 à 3 semaines, la bière placée dans des cuves de garde à une température de 0°C mûrit, se stabilise et s'affine lentement, donnant naissance à la bière.

La garde ou maturation est l'étape finale. Pendant 1 à 3 semaines, la bière placée dans des cuves de garde à une température de 0°C mûrit, se stabilise et s'affine lentement, donnant naissance à la bière.

La filtration : après une filtration à froid, la bière est fin prête à être mise en bouteille, en boîte ou en fût, avant d'arriver à point sur les tables, délicieusement fraîche, légère et désaltérante, ou plus complexe, puissante et aromatique.



Les 5 étapes d'une fabrication industrielle complexe et maîtrisée.



PORTFOLIO



Salle de brassage en construction (mai 1968)



Un ouvrier renforce une cuve de fermentation (janvier 1968)



Salle d'embouteillage en construction (juin 1968)



Un ouvrier réalise des soudures sur un silo à drèches (avril 1968)



Des ouvriers installent les voies ferrées (septembre 1967)



KRONENBOURG, 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 nouvelle bière tendance), Tourtel Twist (une boisson à base de bière 0,0 % d'alcool et de jus de fruit)...

Kronenbourg, c'est plus de 1200 passionnés de la bière. Excellence Brassicole®, Innovation Partagée® et Responsabilité Solidaire® : c'est autour de ces 3 axes que notre entreprise, forte de plus de 350 années d'existence, a construit et poursuit son développement.



CONTACTS PRESSE

Philippe COLLINET
03 88 27 45 37
philippe.collinet@kronenbourg.com

IMAGE ET ENTREPRISE

Jean-Pierre TUIL
06 81 47 12 48
jptuil@orange.fr

SUIVEZ-NOUS

www.kronenbourg.com
www.facebook.com/Kronenbourg.sas
https://twitter.com/kronenbourg_sas

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

