

LA BRASSERIE MÉLUSINE PRÉSERVE SON ENVIRONNEMENT GRACE À DE NOUVEAUX OUTILS

Nouvel investissement avec un outil de production plus performant & plus proche de l'environnement



PLUS PERFORMANT

L'outil précédent permettait une production maximale de 15 000 hl par an. Celui-ci passe sa capacité à une production possible de **40 000 hl annuel**. Pour réussir la transition du nouvel outil de production, une logistique millimétrée s'est mise en place : agrandissement des locaux, changement de la cuverie, de la station de brassage, de l'enfûteuse et de la ligne d'embouteillage.

PLUS PROCHE DE L'ENVIRONNEMENT

Ce nouvel outil permet à la Brasserie Mélusine de réduire son impact énergétique, sa consommation en eau et de mieux gérer ses déchets.

Les retours depuis l'installation l'année dernière sont très bons :

- **Eau** : En 2018, 7.52 litres d'eaux usées générées étaient rejetés pour 1 litre de bière fabriqué et passe maintenant à 4.60 litres soit **38% d'eaux usées générées en moins par litre de bière produit**.
- **Plus de 5 millions de litres d'eaux économisés** pour 15 000hl de bières produits cette année .
- **Gaz** : 15 000 hl produits représentent une économie de 3800 kg de propane soit **25% de gaz consommé en moins par litre de bière** .
- **Tri des effluents** :
Une collaboration avec les agriculteurs locaux 100 000 litres de levure liquide & 120 000 litres de TRUB (décantation de moût de bière) partent désormais pour l'alimentation animale au lieu d'être envoyés aux égouts .

LA BRASSERIE MÉLUSINE POURSUIT SES ACTIONS EN 2020

- Arrivée de nouvelles cuves de fermentation plus grandes, d'une contenance de 80hl. (le double des précédentes)
- Equipement d'un générateur d'azote afin de ne plus rejeter de CO2 dans l'atmosphère et ainsi diminuer l'empreinte carbone en produisant un bilan neutre.
- Création d'une station d'épuration qui réduira encore l'impact des rejets (concentration des eaux usées divisées par 4).
- Envoi des boues organiques générées en méthanisation, par des actions naturelles bactériennes qui permettront de fabriquer du biométhane qui sera par la suite injecté dans le réseau de gaz de ville .

CES BONS RÉSULTATS CONFORTENT LA BRASSERIE DANS SON CHOIX DE PRODUIRE PLUS TOUT EN AMÉLIORANT SON IMPACT ENVIRONNEMENTAL ET ELLE NE COMPTE PAS S'ARRÊTER LÀ !

À PROPOS DE LA BRASSERIE MÉLUSINE

Brasserie artisanale française née en 2001 à Chambretaud (85500) dans le bocage vendéen à 5 km du célèbre Parc du Puy du Fou .

Avec une production de 15 000 hl par an, la Brasserie Mélusine emploie 17 salariés et fabrique exclusivement des produits artisanaux et 100% naturels.

Elle brasse plus de 16 bières différentes, une gamme BIO et une gamme conventionnelle.



CONTACT PRESSE :

Sonia RIGAL

06.09.46.28.88

soniarigal.communication@gmail.com