

## Appendix 3: Interviews with non-brewers

Ginette Beer – Didier Hamoir

Hello Didier, est ce que tu peux rapidement m'expliquer la situation de la Ginette qui est une bière à façon ?

***Oui pas de soucis, alors la Ginette a été développée en partenariat avec la brasserie de La Binchoise en commençant par la blanche et la blonde et puis en étendant la gamme au fur et à mesure. Les recettes ont été mises au point par les associés de Ginette ainsi que les brasseurs de la Binchoise.***

Ce n'est plus le cas maintenant ?

***C'est toujours le cas maintenant, mais plus pour toute la gamme depuis que nous avons été rachetés par AB InBev. Le rachat nous pousse tout doucement à effectuer une transition vers les brasseries de la société afin d'internaliser entièrement la marque Ginette.***

Vous avez développé une bière brassée à partir de vieux pains ?

***Oui c'est exact, nos amis du Pain Quotidien nous ont contacté pour trouver une solutions pour leur pains invendus avec la création d'une bière et c'est comme ça qu'est née la Ginette « Old Bread ». Cela nous permet de revaloriser ce qui était considéré jusqu'à présent comme un déchet et aussi d'économiser la quantité de malt d'orge utilisée pour la production.***

Vous avez avec votre équipe de fortes conviction envers le bio, est-ce pareil pour l'économie circulaire ?

***Le bio est un milieu dans lequel je suis entré il y a 45 ans et je le connais assez bien, tout comme mes associés. On se permet donc d'être assez exigeants à ce niveau-là mais pour ce qui est du monde de la bière, l'expertise est évidemment dans les mains du brasseur et maintenant dans la filière AB InBev. De plus, l'alimentation bio étant déjà plus chère que la conventionnelle, nous essayons de limiter nos couts pour proposer un prix abordable, et bien souvent les solutions les plus économiques ne sont pas les plus réjouissantes environnementalement parlant. Nous ne nous focalisons donc pas spécialement sur l'économie circulaire mais bien sur l'environnement au niveau de nos emballages.***

Et qu'est-ce qu'il en est à ce sujet ?

***Les bouteilles et les cannettes vendues ensemble sont emballées en four-pack et six-pack respectivement, avec du carton. Nos bouteilles sont non réutilisables car les laver représente une consommation d'eau beaucoup trop importante et puis même, nous avons suivi la tendance de la brasserie où nous étions.***

Quelle est ta position par rapport à la cannette ?

***J'étais vraiment contre la cannette au début. Ensuite chez ABI (AB InBev) on m'a expliqué longuement que la cannette était meilleure pour l'environnement de par son poids et son caractère recyclable à moindre cout énergétique. Le réel problème selon moi se trouve au niveau des consommateurs qui choisissent de se débarrasser de leurs déchets en les jetant par terre et je suis horrifié de voir le nombre de cannettes de bières par terre, d'où mon opposition initiale à ce type d'emballage ?***

C'est donc l'exposition des arguments en faveur de la canette qui t'ont persuadé ?

***D'une part ils m'ont un peu rassuré oui et d'autre part la mission de Ginette est de promouvoir et répandre le bio aux plus grand nombre de consommateurs possible. C'est***

*dans cette optique là que nous avons perçus le rachat et il apparaît donc justifiable d'emprunter cette direction. Mais nous réfléchissons à un moyen de garantir la réutilisation des cannettes et d'ainsi éradiquer ou du moins diminuer fortement le jetage de déchets par terre.*

Autre chose à rajouter ?

*Oui une dernière chose à propos de fûts. On était sur des fûts en plastique car l'investissement requis en une « flotte » suffisante de fûts pour assurer un roulement sans accros était impossible à l'époque mais maintenant nous sommes en transition vers d'autres brasseries et donc vers des fûts en acier inoxydables.*

Parfait, merci beaucoup pour ton apport.

*Je t'en prie, avec plaisir !*

External expert Vincent Vanderveken

Merci de prendre le temps de vous libérer un instant pour moi. Voilà où j'en suis actuellement : Alors j'ai déjà contacté plusieurs brasseries et maintenant j'aimerais avoir votre avis plus global sur l'ensemble de la chaîne de production.

*Je t'en prie, pas de soucis je t'écoute.*

La dernière fois, en parlant des drêches vous avez mentionné la règle des 4 f. Est-ce que je peux avoir plus d'information là-dessus ?

*En effet la règle des 4f stipule que la valorisation soit la plus noble possible en suivant l'ordre décrit. Pour cela chaque brasserie devrait normalement être équipée d'un système de presse et de séchage. Normalement un filtre de presse pour extraire le mout est déjà présent et ensuite les drêches sont évacuées directement dans un silo en attendant d'être récupérées par un fermier local.*

Au niveau du CO2, une idée pour limiter les émissions ?

*Les émissions se situent principalement au niveau du transport des marchandises, que ça soit l'acheminement de l'orge jusqu'au malteries belges ou alors l'exportation des produits finis à travers le monde entier, tout cela pourrait bien évidemment être optimisé ou du moins régulé.*

L'emballage fait souvent débat, entre la canette et la bouteille en verre. Vous avez un avis là-dessus à partager ?

*Je n'ai personnellement pas d'avis là-dessus car je ne connais pas tous les tenants et aboutissants de l'un et de l'autre mais j'ai entendu dire qu'un projet intitulé « Boucle verte » d'une Start up toulousaine cherche à récupérer les cannettes. Le résultat que je ne connais pas précisément, démontrait apparemment un taux de recyclage des cannettes très en dessous de ce qu'on a l'habitude d'entendre.*

Avez-vous connaissance de, ou identifié d'éventuelles synergies ?

*Il y a entre autre la réutilisation de l'eau chaude pour le maraichage et les serres. En France, elle est récupérée de certaines malteries françaises pour la culture de spiruline. Il y a bien entendu les synergies habituelles entre boulangerie et brasserie aussi.*

Et enfin avez-vous identifié des freins à l'économie circulaire ?

*Il y en a un paquet des freins, notamment le prix des contenants peu cher, les énergies nucléaires et fossiles non taxées qui contribuent au transport peu cher par rapport aux*

*externalités négatives qu'il génère. Les contraintes liées aux cahier des charges par rapport au bio en particulier où il faut payer pour être bio mais pas du traditionnel. Il n'y a donc selon moi pas assez de barrières à l'entrées pour la production classique de bière. La taxation carbone représente le socle de l'économie circulaire et cela doit donc aussi être pris en compte. Enfin des incitants pour orienter la valorisation des drêches et la mise en place de sècheurs et broyeur mobiles et mutualisés pourraient aussi représenter un levier.*

C'est tout pour moi, merci pour le temps consacré à répondre et pour la qualité des réponses.  
***De rien. Je suis intéressé de recevoir le mémoire une fois celui-ci terminé.***

Je vous le transmettrai, bonne fin de journée.  
***Merci, à toi aussi.***

#### Appendix 4: Interview guide – Brewer Spent Grain

Comment cela se passe au niveau de l'approvisionnement? Êtes-vous en contact direct avec une/plusieurs brasserie? Qui s'occupe du transport? Sous quelle forme les drêches arrivent-elles? Il y-a-t'il un intérêt des brasseries ou vous devez aller les démarcher? Comment vous démarquez-vous des fermiers? Et autres compétiteurs?

Sans rentrer dans les détails, quelles éventuelles transformations devez-vous faire subir aux drêches pour qu'elles soient exploitables?

Est-ce que vous arrivez à faire usage complet des drêches ou avez-vous aussi des coproduits? Si oui qu'en faites-vous?

Faites-vous face à des normes (style AFSCA) qui vous bloquent ou vous ralentissent?

Combien achetez-vous vos drêches? Quelle valeur ajoutée en pourcentages pouvez-vous en tirer à la vente?

Au niveau de la revente, il y-a-t'il un intérêt? Par rapport à des concurrent « traditionnels »?

#### Le champignon de Bruxelles – Hadrien Velge

Bonjour et merci d'avoir accepté de prendre 10 petites minutes pour répondre à mes questions. J'ai bien saisi que je n'avais pas beaucoup de temps et je vais donc aller droit au but.

***Salut ! C'est vrai que j'ai pas mal de demandes et qu'en ce moment je suis un peu surchargé mais je t'écoute.***

Comment cela se passe au niveau de l'approvisionnement? Êtes-vous en contact direct avec une/plusieurs brasserie? Qui s'occupe du transport? Sous quelle forme les drêches arrivent-elles? Il y-a-t'il un intérêt des brasseries ou vous devez aller les démarcher? Comment vous démarquez-vous des fermiers? Et autres compétiteurs?

***Alors on a plusieurs fournisseurs. Durant 6 mois on travaille avec la brasserie du cantillon qui nous offre ses drêches. Elles sont acheminées dans leur forme humide jusque chez nous par un maraicher qui utilise le restant pour alimenter son bétail. Ensuite durant les 6 autres mois de l'année, on travaille avec d'autres brasseries à qui on achète les drêches pour 30€/T. En plus de ça, on engage un transporteur à nos frais pour effectuer l'acheminement jusque chez nous.***

Comment expliquez-vous que vous receviez les drêches d'une brasserie et que d'autres vous les vendent ?

***Les brasseries situées en ville donnent plus facilement leur drêches car il est coûteux de les évacuer en déchets organiques.***

Sans rentrer dans les détails, quelles éventuelles transformations devez-vous faire subir aux drêches pour qu'elles soient exploitables ?

***Nous n'avons aucune transformations à effectuer. Les drêches humides sont mélangées au bois dans un mélangeur afin de créer le substrat pour faire pousser les champignons.***

Est-ce que vous arrivez à faire usage complet des drêches ou avez-vous aussi des coproduits ? Si oui qu'en faites-vous ?

***Quand les substrats de champignons sont en fin de cycle, ils sont collectés par les maraichers pour amender leur sols.***

Combien achetez-vous vos drêches ? Quelle valeur ajoutée en pourcentages pouvez-vous en tirer à la vente ?

***Les drêches quand elles ne sont pas données, sont achetées 30€/T. Produire plutôt avec que sans drêches nous revient moins cher d'environ 70€ sur 450€ soit une économie de 12%/T.***

Au niveau de la revente, il y-a-t' il un intérêt ? Par rapport à des concurrent « traditionnels » ?

***Non l'argument principal est le local et non l'utilisation des drêches.***

Super ! J'ai tout ce qu'il me fallait, merci pour les réponses et le temps consacré. En tout cas j'adore votre projet et je vous souhaite que vous puissiez continuer à vous développer comme vous êtes en train de le faire à l'heure actuelle. Encore merci et bonne après-midi.

***Je t'en prie et merci ça fait plaisir à entendre de savoir que notre projet plait. Bonne après-midi à toi aussi.***

BeerFood – Rodolphe Paternostre

Comment cela se passe au niveau de l'approvisionnement? Êtes-vous en contact direct avec une/plusieurs brasserie ? Qui s'occupe du transport ? Sous quelle forme les drêches arrivent-elles ? Il y-a-t' il un intérêt des brasseries ou vous devez aller les démarcher ? Comment vous démarquez-vous des fermiers ? Et autres compétiteurs ?

***Oui, alors c'est principalement nous qui démarchons et on va chercher les drêches humides sur place où on les reçoit gratuitement. Ca va toutefois dans les deux sens et certains brasseurs font appel à nous utiliser leurs drêches car par brassin il y a environ 100kg à évacuer.***

Sans rentrer dans les détails, quelles éventuelles transformations devez-vous faire subir aux drêches pour qu'elles soient exploitables ?

***Les drêches sont humides et ensuite séchées et transformées par nos soins mais je ne peux pas t'en dire plus là-dessus car la recette est bien entendu secrète. On produit tous les mois et demi voire 2 mois via un producteur.***

Et est-ce que ça représente une partie non négligeable des ingrédients quand même ?

***Les drêches représentent 30% du mix auquel est ajouté de la farine, de l'huile et des épices.***

Faites-vous face à des normes (style AFSCA) qui vous bloquent ou vous ralentissent ?  
***Non il n'y a pas de normes qui nous ralentissent. C'est assez paradoxal car il y a énormément de normes pour l'utilisation des drêches dans l'alimentation du bétail mais pas pour les humains.***

Combien achetez-vous vos drêches ? Quelle valeur ajoutée en pourcentages pouvez-vous en tirer à la vente ?

***Donc nos drêches sont reçues gratuitement mais il y a clairement un cout humain avec beaucoup de main d'œuvre et des contraintes pour arriver au produit final. Dans l'artisanal tout prend plus de temps et coute de l'argent car il faut produire en petite quantités. C'est d'ailleurs pour ça qu'on a décidé de produire moins souvent mais en plus grande quantités. La différence en termes de valeur ajoutée comme tu la défini, est répercutée sur toute la chaine donc on arrive avec un produit final plus cher. Le transporteur prend une plus grosse marge et le vendeur final aussi, entre 30-50%. Cela représente donc au final une grosse différence et aussi une grosse difficulté pour nous.***

Au niveau de la revente, il y-a-t' il un intérêt ? Par rapport à des concurrent « traditionnels » ?  
***Oui les gens trouvent ça génial et sont prêt à payer plus car nous avons affaire à un public déjà sensibilisé.***