

ÉTUDE DE CAS SUR LES MICROBRASSERIES DU SUD-OUEST DE L'ONTARIO

Soutenir la croissance et s'adapter aux changements



INTRODUCTION



Situé au cœur de la région la plus méridionale du Canada, le sud-ouest de l'Ontario est une destination dotée d'un patrimoine agricole exceptionnel, de rives de lacs magnifiques et d'une scène brassicole en plein essor. Les microbrasseries s'imposent de plus en plus non seulement comme un attrait pour une destination, mais aussi comme un moyen d'expression culturelle et un lien entre les communautés. La région compte plus de 40 brasseries qui racontent chacune une histoire unique – celle du savoir-faire, de l'innovation et, plus encore aujourd'hui, de la durabilité.

Dans un monde en quête d'un avenir durable, les industries du secteur touristique doivent apporter leur pierre à l'édifice, y compris les brasseries. Le Canada s'est engagé à tâcher d'atteindre les Objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies, un appel universel à l'action visant à éradiquer la pauvreté, à protéger la planète et à faire en sorte que tous les peuples jouissent de la paix et de la prospérité

d'ici 2030. Le document-cadre de Destination Canada intitulé *Une approche régénératrice pour le tourisme au Canada* reprend bon nombre des mêmes objectifs, appelant à un changement de paradigme quant à la façon dont le tourisme façonne les communautés et l'environnement, et nous aidant à saisir à quel point le tourisme est porteur de changements significatifs.

Cette étude de cas vous entraîne à la découverte de trois microbrasseries du sud-ouest de l'Ontario et témoigne de leur engagement en faveur de la durabilité. Elle dévoile l'histoire, les défis et les réussites de chaque brasserie et révèle leurs pratiques commerciales responsables et leur rôle dans le cheminement de la destination vers un avenir durable, sous la houlette de l'organisme touristique régional local, Ontario's Southwest. Elle montre aussi leur engagement envers la stratégie triennale de durabilité de la destination et la certification connexe mises en place par GreenStep.

LES BRASSERIES

Outre les boissons qu'elles créent, les brasseries ont le pouvoir d'influencer l'économie locale. Bien que les défis auxquels elles sont confrontées puissent sembler insurmontables, de nombreuses brasseries du sud-ouest de l'Ontario font figure de pionnières en matière de durabilité et relèvent ces défis par des pratiques novatrices. En faisant connaître les expériences et les parcours des brasseries Charlotteville Brewery Co., London Brewing Co-operative et Anderson Craft Ales, nous souhaitons aider d'autres brasseries à contribuer à la transition du Canada vers des approches régénératrices en matière de tourisme. C'est pour leur engagement envers leur communauté et la planète que ces brasseries ont été choisies, chacune ayant sa propre identité.



Brasserie Charlotteville Brewery Co. : Prendre soin de la nature à chaque verre



Implantée au cœur des forêts luxuriantes et des terres agricoles fertiles du comté de Norfolk, Charlotteville Brewery Co. (CBC) est une brasserie fermière par excellence qui illustre l'harmonie entre les créations artisanales et l'intendance environnementale. Ses membres fondateurs, Tim Wilson et Melanie Doerksen, ont imaginé un petit coin de paradis où déguster des plats et des boissons de grande qualité au sein d'une ferme à la beauté naturelle. L'engagement de CBC en faveur de la durabilité, mû par un attachement profond à la terre, se reflète dans ses pratiques. De la culture du houblon biologique à la collaboration avec des organisations non gouvernementales (ONG) locales œuvrant pour l'intendance environnementale, le parcours de CBC témoigne du rôle des petites entreprises dans l'élaboration d'expériences touristiques régénératrices dans la région.

Intégrité environnementale et sociale à la brasserie Charlotteville Brewery Co.

1

Réutilise des matériaux

CBC réduit les déchets et minimise son empreinte environnementale en faisant preuve de créativité et en réutilisant ce qui peut l'être. Elle a fait preuve d'ingéniosité en achetant de vieilles granges et en leur donnant une seconde vie. Ces installations ont été déplacées vers la ferme actuelle et méticuleusement réaménagées pour créer l'infrastructure de la brasserie. L'intérieur, doté d'un charme rustique, comporte des meubles et de la décoration fabriqués à partir de matériaux de récupération, illustrant ainsi les efforts de CBC en matière de durabilité jusque dans les moindres détails. (Mesure relative à l'ODD 12.)

2

Cultive ou achète des ingrédients biologiques

CBC cultive du houblon biologique avec enthousiasme dans la ferme familiale. Elle fait pousser des ingrédients biologiques dans son propre jardin et collabore avec des agriculteurs locaux à la création de bières saisonnières afin de garantir un produit de haute qualité, mais aussi de soutenir l'économie locale et les pratiques agricoles durables. (Mesure relative à l'ODD 15.)

3

Verse un salaire décent aux membres de son équipe

L'engagement de CBC en faveur de la durabilité englobe également le bien-être de son équipe. En offrant un salaire décent, elle veille à ce que son personnel puisse s'épanouir, instaurant ainsi un lieu de travail inclusif et socialement responsable. (Mesure relative à l'ODD 1.)

4

Collabore sur les enjeux de biodiversité et de conservation

CBC collabore activement avec des ONG telles qu'ALUS Canada et Carolinian Canada pour soutenir la conservation, la biodiversité et la restauration des habitats. En mettant en place des initiatives telles que des jardins pour pollinisateurs et des projets relatifs aux zones humides, elle contribue à la santé écologique de la région. (Mesure relative à l'ODD 15.)

Brasserie London Brewing Co-operative : Favoriser l'unité, favoriser le changement



Dans le décor urbain de London, en Ontario, la brasserie London Brewing Co-operative (LBC) fonctionne selon un modèle coopératif visant à créer une approche plus équitable et démocratique de la propriété et de l'exploitation d'une entreprise. Profondément attachée aux valeurs de proximité, d'agriculture biologique et de collaboration, LBC unit ses membres-propriétaires dans une démarche d'excellence durable. Depuis sa fondation, LBC prône des pratiques de brassage éthiques, soutient l'agriculture biologique locale et constitue un pôle dynamique propice à l'engagement social. Chaque verre servi démontre que l'esprit de coopération qui anime LBC peut enrichir non seulement l'expérience brassicole, mais aussi sa communauté.

Engagement communautaire coopératif à la brasserie London Brewing Co-operative

1

Propose des carrières épanouissantes

Le modèle coopératif de LBC repose sur le principe des membres-proprétaires. Grâce à cette approche, la brasserie ne propose pas seulement des emplois à ses membres, mais aussi des carrières épanouissantes. En permettant à son personnel d'être partie prenante dans l'entreprise, LBC favorise le sentiment d'appartenance et de responsabilité, ce qui accroît son engagement en faveur de la durabilité. (Mesure relative à l'ODD 8.)

2

Appuie l'agriculture biologique locale

LBC privilégie les ingrédients locaux et biologiques, notamment le houblon, dans sa production de bière. Ce choix garantit le recours à des ingrédients de grande qualité, mais il soutient également l'agriculture biologique locale, contribuant ainsi au bien-être général de la communauté agricole de la région. (Mesure relative aux ODD 11 et 12.)

3

Convertit ses déchets

LBC a réalisé un contrôle de la gestion des déchets et a mis en œuvre des solutions innovantes pour réduire ceux-ci. En transformant des sacs à grains précédemment jetés au rebut en sacs à ordures utilisables dans un bac conçu à cette fin, elle est parvenue à réduire sa production de déchets, témoignant ainsi de son approche créative en matière de durabilité. (Mesure relative à l'ODD 12.)

4

Soutient des œuvres de bienfaisance

L'engagement communautaire de LBC ne se limite pas à ses événements sociaux et inclusifs. La brasserie collabore activement avec des groupes communautaires, tels que ReForest London, et crée des bières uniques, comme sa bière de type Kölsch, pour soutenir des causes importantes. Une partie des recettes des ventes de bières issues de ces collaborations est reversée chaque mois à ces organisations. (Mesure relative aux ODD 10, 11 et 17.)

Brasserie Anderson Craft Ales : L'innovation au service de la brasserie à East London



Située au cœur d'un quartier en pleine revitalisation de London, en Ontario, la brasserie Anderson Craft Ales (ACA) est un établissement familial qui allie un savoir-faire de qualité à un engagement ferme en faveur de la durabilité.

Aux manettes depuis les débuts de la brasserie il y a sept ans, Gavin Anderson, le propriétaire, continue de privilégier l'innovation et d'adopter des pratiques durables pour produire des résultats positifs au sein de sa communauté. De la collaboration avec des agriculteurs locaux au réacheminement des déchets, la brasserie ne se contente pas de produire des boissons exceptionnelles, elle contribue également au développement du quartier par le biais d'œuvres de bienfaisance. Le parcours d'ACA illustre le potentiel de l'industrie brassicole en tant que catalyseur de l'innovation durable, comme en témoigne l'adoption récente d'une technologie de captage du carbone.

Carboneutralité et initiatives collaboratives à la brasserie Anderson Craft Ales

1

Investit dans la technologie de captage du carbone

L'adoption récente d'une technologie de captage du carbone marque une étape importante vers l'écoresponsabilité et place ACA à la pointe de l'innovation en matière de durabilité environnementale. Cette technologie lui permet de capter et de réutiliser le carbone utilisé dans le processus de fabrication de la bière afin de réduire son empreinte carbone. (Mesure relative à l'ODD 9.)

2

Réduit ses déchets

ACA a su réduire ses déchets en acheminant ses drêches vers des exploitations agricoles locales et en réutilisant des matériaux. Elle a opté pour des capsules de bière réutilisables afin de limiter sa production de déchets. (Mesure relative à l'ODD 12.)

3

Met en œuvre des initiatives de durabilité sociale

La brasserie prône l'engagement communautaire par le biais de son programme « œuvre de bienfaisance du mois ». Tous les jeudis soir, ACA fait don à un organisme de bienfaisance de son choix d'un dollar pour chaque verre de bière vendu. En plus de susciter un sentiment d'appartenance à la communauté, cette initiative a conféré à ACA une réputation de bienfaitrice communautaire. (Mesure relative aux ODD 10, 11 et 17.)

4

Met l'accent sur le bien-être du personnel

ACA fait grand cas de son personnel, qui bénéficie d'une gamme complète d'avantages sociaux ainsi que de salaires décents. Cet engagement en faveur du bien-être du personnel se traduit par un faible taux de roulement, ce qui prouve que lorsqu'une entreprise investit dans ses ressources humaines, elle peut compter sur une main-d'œuvre dévouée et épanouie. (Mesure relative à l'ODD 1.)

FAITS SAILLANTS



Il ressort des entrevues réalisées que les brasseries du sud-ouest de l'Ontario mesurent vraiment l'importance de collaborer avec un large éventail de parties prenantes et de s'engager à leurs côtés. Les trois brasseries impliquent activement leurs communautés, des ONG et des fournisseurs dans leur démarche de durabilité. Par exemple, CBC collabore avec des agriculteurs locaux pour se procurer des ingrédients biologiques, ce qui renforce ses relations avec ses fournisseurs et contribue à la croissance de l'agriculture locale.

Les trois brasseries ont fait des progrès considérables dans leur démarche de durabilité, en partie grâce à l'aide découlant de diverses initiatives gouvernementales. Si les ressources ainsi octroyées ont permis d'investir dans des technologies innovantes telles que le captage du carbone, des systèmes de réacheminement des déchets et des équipements écoénergétiques, il importe de souligner que la voie de la durabilité ne passe pas uniquement par des financements. Elle repose plutôt sur un engagement profond et une volonté sans faille de générer des retombées positives pour les communautés locales et l'environnement.

Les trois brasseries sont par ailleurs tout à fait conscientes qu'elles tiennent là une occasion de sensibiliser leurs clients aux enjeux de la durabilité. S'il est indéniable que de nombreux clients fréquentent ces établissements pour y déguster de la bonne bière, les brasseries peuvent néanmoins sensibiliser leurs clients aux différents piliers de la durabilité. Elles tirent d'ailleurs généralement parti de leurs blogues, de l'affichage sur place et des visites des lieux pour présenter leurs initiatives.



PERSPECTIVES D'AVENIR

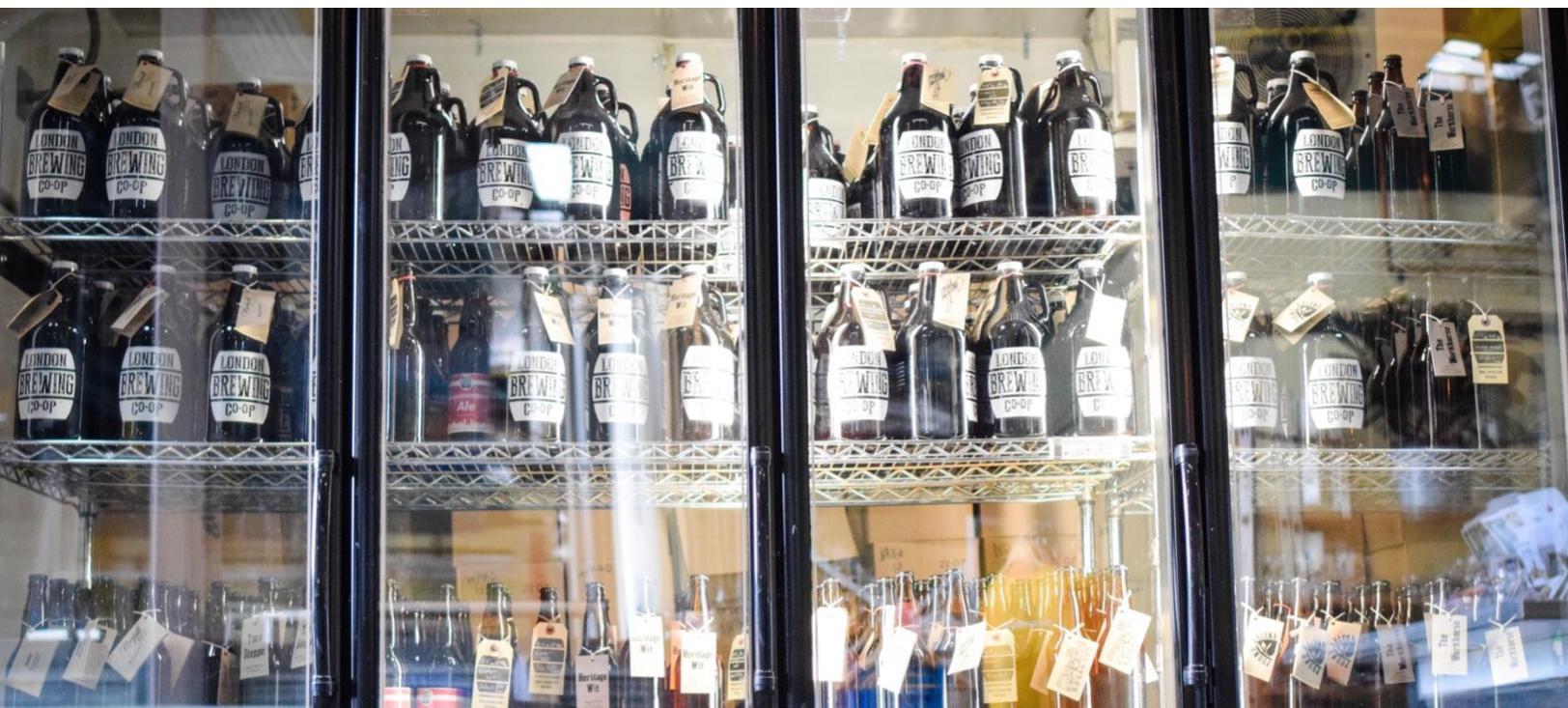


Bien qu'elles subissent encore certains effets durables de la pandémie de COVID-19, notamment des pénuries de main-d'œuvre et des remboursements de dettes dans une économie difficile, ces brasseries sont manifestement résilientes. Elles se sont adaptées à un contexte changeant, en favorisant l'innovation ainsi que le soutien de la communauté, et poursuivront dans cette voie à l'avenir.

Les tendances et technologies émergentes promettent de façonner l'avenir de la durabilité pour les brasseries de petite taille. Des innovations telles que la technologie de captage du carbone, les véhicules de livraison électriques et les équipements de brassage plus efficaces modifient le paysage de ce secteur. Parallèlement, les consommateurs sont de plus en plus conscients des enjeux et reconnaissent le rôle qu'ils ont à jouer dans la quête d'un avenir plus durable; ainsi, il est probable qu'ils se tournent progressivement vers des entreprises qui reflètent leurs valeurs. Les brasseries qui font connaître de manière proactive leurs efforts en matière de durabilité (sans faire d'écoblanchiment*) et qui font preuve de transparence ont toutes les chances de prospérer dans ce paysage en pleine évolution.

** L'écoblanchiment est un terme utilisé pour décrire toute démarche ou allégation fautive, trompeuse ou mensongère faite par une organisation au sujet des effets positifs sur l'environnement d'une entreprise, d'un produit ou d'un service.*

CONCLUSION



Dans le sud-ouest de l'Ontario, le secteur des microbrasseries est en pleine mutation et fait de la durabilité la pierre angulaire de son identité. En se penchant sur trois brasseries exceptionnelles – Charlotteville Brewery Co., London Brewing Co-operative et Anderson Craft Ales – cette étude de cas a permis de découvrir une démarche d'intendance environnementale, d'engagement communautaire et de résilience économique.

Il apparaît clairement que ces brasseries ne sont pas seulement des lieux où l'on peut savourer une bière de qualité; elles sont aussi porteuses d'espoir et sources d'inspiration pour le changement. Grâce à leurs visions et valeurs d'entreprise, elles créent une voie vers un avenir plus durable, un avenir dans lequel les entreprises se muent en catalyseurs d'une transformation positive.

Au regard du document-cadre de Destination Canada intitulé *Une approche*

régénératrice pour le tourisme au Canada, ces brasseries incarnent la vision d'un tourisme qui rapproche les gens, la nature et les communautés. Elles témoignent de l'idée que le tourisme peut être une force régénératrice, en rapprochant les gens de l'environnement et en soutenant les communautés.

La durabilité ne devrait pas être un simple mot à la mode, mais plutôt une promesse fondamentale, un engagement et une lumière qui éclaire le chemin vers un avenir meilleur pour tous. Les enseignements tirés de ces brasseries soulignent l'importance de faire de la durabilité une partie intégrante des plans d'entreprise plutôt qu'un élément secondaire. Elle doit être inscrite dans l'ADN d'une organisation, peser sur chaque décision et s'imposer comme un principe fondamental. En adoptant la durabilité, nous levons nos verres non seulement à un avenir plus radieux, mais aussi à un avenir plus responsable, plus résilient et plus juste pour tous.