

BRASSERIE DE LA LESSE

Coopérative

info@brasserie dela lesse.be

www.brasserie dela lesse.be

Brasserie de la Lesse, Coopérative à finalité sociale
Rue du Treux, 43b 5580 ÉPRAVE (ROCHEFORT)

Tél : 084 45 75 25

TVA : BE 0835 403 392

IBAN : BE18 8601 1279 0265

Description

L'Europe est confrontée à une hausse de la demande d'énergie, à la volatilité des prix et à des ruptures d'approvisionnement. En outre, elle doit réduire l'impact du secteur de l'énergie sur l'environnement.

L'Union Européenne s'est fixé des objectifs dans le domaine de l'énergie et du climat. Les objectifs pour 2020 :

- Réduire les émissions de gaz à effet de serre d'au moins 20 % par rapport aux niveaux de 1990.
- Faire passer à 20 % la part de l'énergie issue de sources renouvelables.
- Améliorer de 20 % l'efficacité énergétique.

Ces objectifs environnementaux doivent être soutenus à tous les échelons de la société. En Wallonie, terre brassicole, beaucoup d'efforts sont fournis par les brasseurs pour atteindre ces objectifs. Un important progrès doit être fait au niveau du recyclage, de la consommation d'eau, de la consommation d'énergie et de l'émission de CO₂. Ces améliorations ne sont possibles que grâce à des initiatives de production écologiques dans les sites de productions.

Les grandes brasseries investissent actuellement dans de nouvelles centrales d'énergie écologique : AB InBev à Louvain ou la brasserie Van Steenberge à Ertvelde, pour ne citer qu'eux. Toutefois les petites structures, bien qu'elles aussi concernées par leur impact environnemental, ne trouvent pas d'équipement clef sur porte à leur échelle qui leur permettraient une optimisation énergétique tout au long du processus. Ces micro-brasseries aimeraient elles-aussi bénéficier d'innovations permettant de réduire à la fois les coûts de production et l'empreinte écologique.

Face à ce constat, la Brasserie de la Lesse souhaite innover en redoublant d'efforts pour :

1. le respect de l'environnement,
2. réduire le plus possible son impact sur l'environnement.

Ces deux points forment des éléments clés et sont une valeur primordiale dans les activités de cette coopérative à finalité sociale.

La Brasserie de la Lesse souhaite donc être innovante en accordant toute son attention à l'optimisation des processus, notamment en ce qui concerne la consommation d'énergie. Pour ce faire, le centre de recherche FoRS va réaliser une étude de support technique pour la conception d'une nouvelle centrale d'énergie et l'étude de l'optimisation énergétique de l'ensemble de la chaîne de production. Grâce à la technologie efficace et écologique, cette centrale pourra produire de la chaleur des combustibles durables comme matière première. Cette technologie devra permettre une baisse de l'émission de CO₂ comparé à la technologie mazout traditionnelle et une optimisation du processus. L'optimisation énergétique de la chaîne permettra un meilleur transfert énergétique dans la production. Ce système est à conceptualiser pour la fabrication de la bière.

La conception de cette nouvelle centrale d'énergie se fera en complémentarité du développement de la nouvelle salle de brassage. En effet, il s'agit de travailler sur :

1. l'optimisation du dimensionnement et des concepts,
2. la récupération d'énergie tout au long du processus.

Ces deux points seront au cœur du travail de support technique de FoRS puisqu'ils correspondent à une innovation évidente, ceci n'existant pas actuellement à l'échelle des micro-brasseries.

La particularité de ce projet est la vision transversale des besoins et excédents en énergie sur l'ensemble de la chaîne de production. Il s'accompagne de l'installation d'un système de supervision des installations.