

Un projet d'économie circulaire





Président du Comité Scientifique

PlanetA

sept. 2018 – Aujourd'hui · 1 an 3 mois



Président-directeur général

La Bière de Groix SAS

mars 2018 – Aujourd'hui · 1 an 9 mois



Président du conseil d'administration

Montpellier SupAgro

2015 – Aujourd'hui · 4 ans



Président Gérant

Umuntu SA

mars 2012 – Aujourd'hui · 7 ans 9 mois

Reims



Directeur général

Livelihoods Venture

janv. 2012 – Aujourd'hui · 7 ans 11 mois



Directeur Environnement

Danone

août 2004 – déc. 2011 · 7 ans 5 mois

Région de Paris, France

Une vision pour un projet d'économie circulaire



UNE LOCALISATION UNIQUE

Groix, île aux grandes richesses géologiques

- Des ressources importantes en eau douce
- Site naturel remarquable dont la terre est riche de plus de 50 minéraux différents dont le très rare glaucophane bleu



Une volonté de mettre en avant ce terroir



UN PROJET PORTEUR DE SENS

Produire de manière durable une bière unique issue de la richesse minérale naturelle de la terre de Groix

Toutes nos bières sont

- cultivées
- brassées
- embouteillées sur l'île



- ✓ Eau douce puisée sur l'île
- ✓ Orge produite sur l'île
- ✓ Houblons et levures français



UN ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE

Préserver le terroir grâce à l'agriculture du vivant :

- pas de fertilisant
- pas de labour
- semis direct sur couvert végétal
- rotations des cultures sur les parcelles cultivées
- Réduction de la consommation de carburant



Reconstitution de la biodiversité du sol - Génération d'un puits de carbone



UNE HISTOIRE RÉCENTE ET LOCALE

- Une brasserie pensée par Jean-Pierre Rennaud, industriel, expert de l'environnement et de l'agriculture
- Un objectif économique poursuivi : participer à la reconstruction d'une filière, de la terre au consommateur
- Une équipe de 5 personnes qui travaille à présent au quotidien à La Bière De Groix

**Une brasserie
inaugurée
en juin 2019**



UNE USINE MODERNE

- Un bâtiment de 500m² au cœur de la zone industrielle de l'île de Groix
- Une salle à brasser de 20hL
- Une cave de fermentation pour une capacité de 2000hL/an



DES CLIENTS QUI NOUS FONT CONFIANCE

- Des particuliers convaincus :
 - Plus de 7 000 bouteilles vendues en 2 mois dans notre boutique à GROIX
- 16 implantations en bars/café/restaurants à Groix (280 hl les trois premiers mois)
- Des premiers revendeurs lorientais (Groix et Nature, V&B) satisfaits
- Une bière présente dans les événements locaux
 - Festival interceltique de Lorient, salons gastronomiques, course « La Groisillonne », concert des Mask Ha Gazh, événements privés (mariages)



Un partenariat exclusif



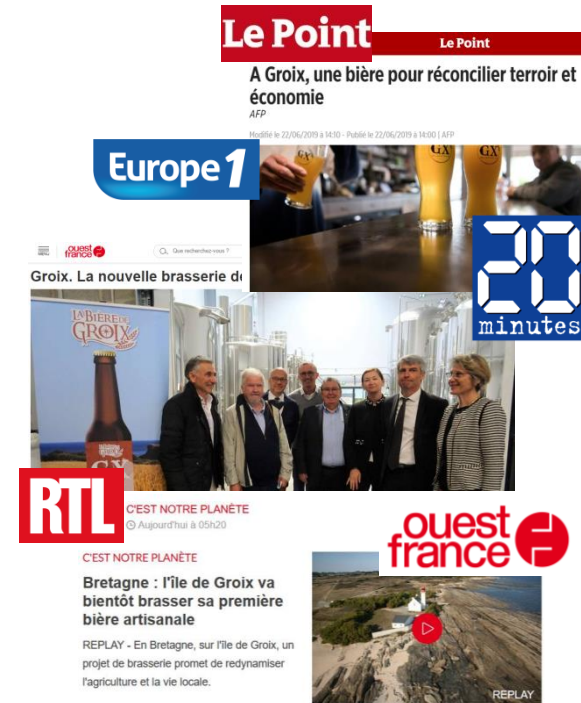
UNE VISIBILITÉ NATIONALE



Page Facebook aux 900 abonnés
Posts hebdomadaires



Un site web en cours de
finalisation



Une couverture medias à
échelle française



Mais s'adapter aux exigences territoriales



- Investissement insulaire : +30% soit 380 000 k€
- Intégration savoir faire spécifique : malterie : 50k€

Et redonner au territoire plus que ce qu'il ne nous donne

- Une tonne de compost sera disponible pour une tonne d'orge produite.
- 1 tonne de nourriture animale sera disponible pour 2,5 tonnes d'orge produite
- pour 1 litre d'eau consommé à la brasserie un litre d'eau recapté par les sols
- 1 euro de chiffre d'affaires génèrera 7 euros de revenus pour le territoire : 3 euros pour les collectivités territoriales sous forme de taxes et prélèvements, 2 euros de salaires et d'emploi générés et 2 euros de chiffres d'affaires pour les fournisseurs et opérateurs locaux
- La brasserie sera neutre en carbone

