





L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Tous nos déchets de production sont recyclés.

Les drêches sont données en alimentation animale à une exploitation agricole voisine et nos effluents sont méthanisées dans l'unité de Biogaz voisine qui nous fournit en contrepartie une énergie verte.



UN MANAGEMENT RESPONSABLE

Nous recyclons et valorisons la totalité de nos emballages d'intrants. Les bouteilles que nous utilisons sont au minimum constituées à 47% de verre recyclé et nous privilégions la sélection de fournisseurs locaux. En adoptant un management horizontal, l'équipe est responsable et autonome. Un plan de préventions des risques est animé pour diminuer

la pénibilité aux postes de travail.



VERS LA NEUTRALITÉ CARBONNE

La Brasserie 360 aspire à avoir l'empreinte la plus faible sur l'environnement et les ressources naturelles. En adoptant des circuits courts d'approvisionnement en matières premières et en groupant la distribution de produits finis, nous visons à réduire au maximum notre impact carbone.



UN CHOIX ÉVIDENT CELUI DU BIO

Le choix du bio c'est sélectionner le meilleur pour vous et pour la nature. L'Agriculture Biologique garantit l'engagement des producteurs au respect des équilibres naturels et du bien-être animal, à l'exclusion des produits chimiques de synthèse, des OGM et à la limitation des intrants. Tous les ingrédients de nos bières et de nos limonades sont rigoureu-



AGRICULTURE RÉGÉNÉRATIVE

Brasserie 360 adopte une stratégie de filière locale qui favorise le circuit court, gage de qualité et de traçabilité. Ainsi 100% de nos céréales sont françaises et la moitié est cultivée à moins de 150km de nos ateliers. Des partenariats forts sont établis avec des fournisseurs locaux et notamment des agriculteurs bio situés en zone montagne pour semer des céréales dont la typicité signera nos bières de demain.







sement sélectionnés pour garantir la qualité et le goût de nos créations. Les rares qui ne bénéficient pas du label bio n'en sont pour autant pas moins naturels. Par exemple, la gentiane sauvage utilisée dans notre bière-gentiane est prélevée de façon raisonnée, à la main à quelques kilomètres de la Brasserie...