



LA BRASSERIE CASTELAIN vient d'obtenir le label PME+

« Nous appliquons la consigne au niveau local et le verre de nos bouteilles est 100% recyclé »

Fondée en 1926 à Bénifontaine dans le Pas de Calais, La Brasserie Castelain est une **brasserie familiale et indépendante française** spécialisée dans la création de bières de spécialité et est également à l'origine de la 1^{ère} bière biologique créée en France en 1986. Ses 4 marques : CH'TI Bière de Garde, JADE (1^{ère} bière bio française), CASTELAIN, sa gamme de bières. Premium et CADETTE, une gamme à l'esprit néo-vintage distribuée exclusivement sur les réseaux CHR/Cavistes.

Au travers de sa labellisation PME+, l'entreprise souhaite piloter sa stratégie RSE selon un cahier des charges et des indicateurs précis réévalués chaque année. C'est aussi l'opportunité pour la PME de valoriser et proposer une bière différenciante à valeur ajoutée aux consommateurs et aux distributeurs.

Chiffres clés

- ✓ Une production 100% française à BENIFONTAINE (Hauts-de-France)
1 seul site de production.
- ✓ CA 2018 : 18 M€
- ✓ Effectifs : 40 salariés
- ✓ Circuits de distribution : CHR, GMS, MSB, Export, Boutique à la brasserie.

Certifications : IFS, Bio, Adfiag, HACCP

BRASSERIE CASTELAIN 1926

HAUTS-DE-FRANCE

Bénifontaine (62)

CONSIGNE DES BOUTEILLES AU NIVEAU LOCAL

INTÉRESSEMENT DES COLLABORATEURS

TRI ET VALORISATION DES DECHETS

Rencontre avec Nicolas Castelain, Directeur Général de la Brasserie Castelain

PME+ : Pourriez-vous nous donner quelques exemples concrets de la mise en action de la RSE dans votre entreprise ?

Nicolas Castelain (NC) : Nous positionnons le développement durable, l'environnement et le bien-être au cœur de notre développement.

Preuve en est : la JADE, la 1^{ère} bière biologique française créée en 1986 ! Aujourd'hui la gamme s'est notamment enrichie d'une JADE SANS GLUTEN (label AFDIAG) et de la JADE Sans Alcool, la 1^{ère} bière bio française 0.0%.



Notre brasserie dispose d'un équipement de lavage pour nos bouteilles afin de pouvoir les réutiliser. Ces bouteilles sont en verre recyclé à 100%.

Nous appliquons **la consigne au niveau local** via notre boutique située sur le site de la brasserie. Nous **trions et revalorisons nos déchets**. Les drêches (résidus du brassage des céréales) sont revalorisées auprès d'agriculteurs locaux pour l'alimentation bovine.

Nous sommes un membre actif au comité de développement durable mis en place par le Syndicat des Brasseurs de France. Notre politique **d'achats responsables** s'exprime par des contrats de fournitures pluriannuels avec des fournisseurs engagés et un approvisionnement local dès que possible.

Pour un maximum de **transparence** vis-à-vis des consommateurs, nous avons choisi pour nos bières **un étiquetage complet** avec le détail de tous les ingrédients. Il s'agit d'une liste courte car nous produisons des bières naturelles, sans conservateur, sans arôme artificiel.

Nous organisons des visites de la brasserie et de notre musée afin de favoriser le tourisme brassicole, facteur d'attractivité du territoire. Nous sommes également impliqués localement au travers d'actions culturelles, des événements régionaux et des donations au Secours Populaire.

Par ailleurs, nous mettons en place une politique de **bien-être au travail** et travaillons à l'ergonomie des outils. Nous avons co-construction des contrats d'intéressement avec les collaborateurs.



PME+ : Quelles sont les 3 valeurs de l'entreprise ?

NC : Familiale et indépendante, savoir-faire et qualité, tradition et innovation.

PME+ : Quelle est votre dernière innovation ?

NC : Il s'agit de la **JADE BLONDE SANS ALCOOL 0.0%**, la **1ère bière sans alcool biologique française**. Une authentique bière blonde bio dont l'alcool a été retiré après la fermentation par une méthode de distillation pour atteindre 0.0% tout en conservant ses saveurs authentiques.



 [Guillaume de Laforcade présente la Brasserie Castelain](#)



Associer **performance économique** et **développement responsable**, tel est l'engagement des **PME récompensées** par le Label PME+.

Ce label, porté par la Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France (FEEF) est inspiré de la norme **ISO 26000**, avec un audit effectué par un prestataire indépendant, Ecocert Environnement. Les entreprises labellisées font l'objet d'un contrôle annuel, et s'engagent dans une démarche de progrès et **d'amélioration continue**. La communauté PME+ compte aujourd'hui **124 entreprises françaises indépendantes**. Grâce au **logo PME+ visible sur les produits**, les consommateurs peuvent reconnaître et privilégier, au moment de leur achat, des entreprises françaises qui s'investissent dans **la préservation de l'emploi local, en faveur de l'humain et de la protection de l'environnement**. Le label est soutenu par les grandes enseignes de la distribution qui privilégient **un approvisionnement et une consommation responsables**.

PME+ c'est 124 entreprises – 23000 produits – 19000 salariés – 235 sites de production

[Dossier de presse PME+ \(pdf\)](#)

Contact presse PME+ : Virginie Feuillebois – FEEF - vfeuillebois@feef.org - 01 47 42 43 33

 [@labelPMEplus](#)  LABEL PME+  [@pmeplus](#)

La carte de France des PME+ sur www.label-pmeplus.fr