



Canton brasse, la bière durable

L'entreprise Canton Brasse est une microbrasserie située à Orford depuis mai 2019. L'entreprise est née d'une volonté familiale, d'un amour de la bière et d'un rêve d'en faire quelque chose de concret avec une vision résolument durable ! Les propriétaires, de tout âge et de plusieurs horizons, se donnent pour mission de séduire les gens en leur faisant découvrir des bières originales et de qualité brassées avec des ingrédients locaux.

Afin de limiter leur impact, ils ont mis en place plusieurs stratégies qui s'inscrivent dans l'économie circulaire :

- **Approvisionnement local** : Les malts de Innomalt à Sherbrooke constituent environ 95% des grains utilisés par la brasserie. La brasserie travaille avec des houblons de Houblon Bastien situé à Terrebonne et aimerait augmenter sa proportion de houblons québécois dans les prochaines années. Les levures sont d'origine québécoise et ontarienne également.
- **Écoconception des emballages** : les cruchons de verre pour emporter sont les contenants de bière les plus écoresponsables pour une utilisation locale, ils peuvent être consignés et réutilisés de nombreuses fois! Afin que la bière reste la plus pétillante possible, les cruchons sont nettoyés et remplis au CO2 pour chasser l'oxygène avant d'être rempli. Ce qui permet de garder la bière au moins 2 mois sans en affecter sa qualité.
- **Recyclage des déchets organiques** : À la fin de la fabrication, les brasseurs se retrouvent avec un déchet, la drêche de brasserie. En 2020, l'entreprise aura rejeté presque 8 tonnes! Mais heureusement c'est un parfait aliment pour les animaux, concentré en protéines, en fibres et en gras, qui contient moins d'amidon que la céréale initiale. Et c'est la ferme YAKITIYACK, située à Bolton-Est, qui vient récupérer la drêche après chaque production. Ainsi, les yacks et les cochons reçoivent une ration équilibrée de foin et de drêche. Une économie de plusieurs milliers de dollars par an pour l'agriculteur.

Par Léontine du Reau, Cordonnatrice en économie circulaire

STRATÉGIES
D'ÉCONOMIE
CIRCULAIRE



APPROVISIONNEMENT
LOCAL



ÉCOCONCEPTION
DES
EMBALLAGES



RECYCLAGE DES
DÉCHETS
ORGANIQUES



Jean-Philippe Couture |
Propriétaire YAKITIYACK
Nicolas Bernier Tanguay |
Chef brasseur et copropriétaire Canton
Brasse