



RAPPORT DE DURABILITÉ 2025

TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1 Message de la direction

PARTIE 2 Historique

PARTIE 3 Quelques chiffres

PARTIE 4 Mission & Valeurs

PARTIE 5 Nos marques

PARTIE 6 Notre approche durabilité

PARTIE 7 Et pour demain ?

PARTIE 1 - MESSAGE DE LA DIRECTION

Cheer tous,

Nous sommes heureux de vous présenter le rapport de durabilité de la Brasserie des Légendes.

En tant que direction familiale, nous avons toujours eu à cœur de développer notre activité de manière responsable et durable, en pensant aux générations futures.

Conscients de l'impact de notre production sur l'environnement, les personnes et les communautés locales, nous nous efforçons de limiter notre empreinte et de contribuer positivement à la société et à la nature.

Ce rapport met en lumière nos actions et progrès passés, récents et futurs : gestion responsable de l'eau et de l'électricité et soutien à des initiatives locales et durables. Il illustre également notre attachement à notre identité locale et à nos partenaires agricoles, tout en montrant nos ambitions pour continuer à progresser dans le respect des objectifs de développement durable.

Bonne lecture,

Pierre et Vinciane Delcoigne - Wergifosse



PARTIE 2 - HISTORIQUE

L'histoire de la Brasserie des Légendes prend racine au Castel d'Irchonwelz, une ancienne forteresse mentionnée pour la première fois en **1161** et construite par la famille de Trazegnies. Au fil du temps, le lieu perd sa fonction militaire et, au XXe siècle, est utilisé à des fins agricoles.

En **1971**, son caractère exceptionnel est reconnu par un classement au patrimoine protégé de la Communauté française.

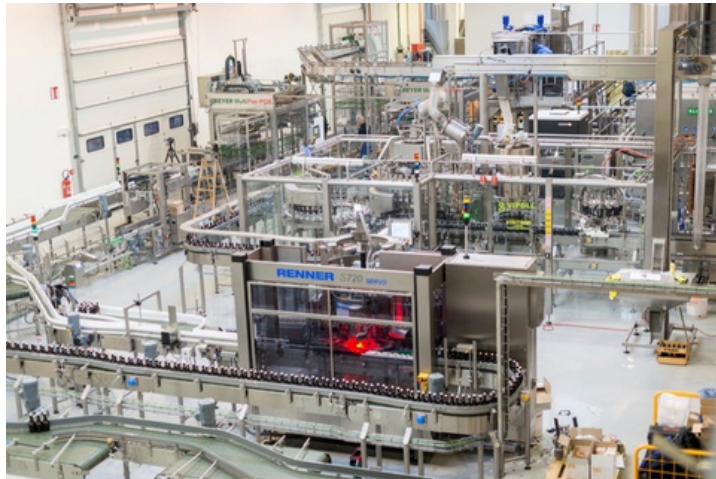
Pierre et Vinciane Delcoigne acquièrent le Castel en **1997** pour y concrétiser leur projet de brasserie artisanale. Entre **1998** et **2000**, les bâtiments sont restaurés et la première bière voit le jour : la Gouyasse, un hommage au folklore athois. L'entreprise s'appelle alors la Brasserie des Géants.

En **2005**, la reprise de la ferme familiale "Beauregard" marque un tournant : la Brasserie se lance dans la culture de son propre orge. Elle devient ainsi la seule en Belgique à maîtriser toute la chaîne de production, de la terre au verre.





En **2006**, l'aventure prend une nouvelle ampleur avec la reprise de la Brasserie Quintine à Ellezelles. C'est à ce moment-là que naît officiellement la Brasserie des Légendes, un nom qui rend hommage aux traditions locales : la célèbre Ducasse d'Ath, inscrite au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO, et le Sabbat des Sorcières d'Ellezelles.



Quelques années plus tard, en **2011**, un nouveau lieu de convivialité ouvre ses portes sur le site d'Ellezelles : la taverne "Au Chaudron des Légendes". Installée dans un bâtiment annexe, elle propose une cuisine régionale généreuse, accompagnée des bières maison.



Les années suivantes marquent une croissance continue. En **2016**, un nouveau bâtiment est construit pour accueillir les opérations d'embouteillage, d'étiquetage et de stockage. Les bières brassées à Irchonwelz y sont acheminées par biéroduc, tandis que celles d'Ellezelles arrivent en camion citerne décoré aux couleurs de la brasserie.

En **2018**, une nouvelle salle de brassage moderne voit le jour au Castel. Elle allie efficacité et respect du savoir-faire, les machines venant en appui du travail humain dans un équilibre entre tradition et innovation.

L'année suivante, c'est au tour du site d'Ellezelles de se doter d'un chai de vieillissement. La Quintine blonde et de Noël y reposent patiemment dans des barriques de vin, de cognac ou de rhum, s'imprégnant délicatement de leurs arômes.

L'année **2019** marque un tournant important dans le développement de la Brasserie des Légendes, avec la reprise de la Distillerie de Biercée, l'une des plus emblématiques de Wallonie. Ce site historique, reconnu pour son savoir-faire en matière d'eaux-de-vie et de spiritueux, vient enrichir l'aventure artisanale de la brasserie. Quelques années plus tard, La Grange des Légendes, le café-restaurant attenant à la Distillerie, réouvre ses portes. On y célèbre les produits du terroir dans un cadre chaleureux, à la croisée des traditions brassicoles et distillatoires.

En **2020**, la Brasserie continue son expansion avec le rachat de la gamme Corne, une marque bien connue des amateurs de bières de caractère. Ce rachat renforce l'identité de la Brasserie et lui permet de toucher un public encore plus large.

Toujours en quête d'innovation, la Brasserie des Légendes lance en **2024** sa toute première Pils, baptisée "La Légendaire". Brassée exclusivement avec du malt local, elle incarne les engagements de la Brasserie en faveur du circuit court, du respect de la nature et de la juste rémunération des partenaires agricoles.

Enfin, en **2025**, la Brasserie répond aux nouvelles attentes des consommateurs avec la Corne Nø Limits, une bière sans alcool audacieuse, houblonnée et rafraîchissante, qui conserve tout le caractère de la gamme Corne, mais sans compromis sur la légèreté.



PARTIE 3 - QUELQUES CHIFFRES

20



années d'agriculture familiale



20.000
Hectolitres produits par an



18
Bières différentes



2
Sites de brassage



90
% de nos bouteilles sont consignées



4
Emplois créés en 2025



10+
Pays vendeurs

Pour atteindre un haut niveau de durabilité et respecter pleinement la terre ainsi que l'agriculture locale, la Brasserie des Légendes a fait un choix fort il y a 20 ans : reprendre la ferme familiale Beaugard. Depuis lors, elle y cultive son propre orge, en circuit court, selon des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. Ce lien direct entre la terre et le verre permet à la brasserie de maîtriser 90% de sa chaîne de production, de garantir la qualité de ses matières premières et de soutenir un modèle d'agriculture locale, juste et durable.

“
100

% des drêches, résidus issus de la production de nos bières, ont été valorisées en alimentation animale.”

À la Brasserie des Légendes, nous nous appuyons sur des collaborateurs aux parcours variés et nous plaçons l'inclusion et la diversité au cœur de nos valeurs. Nous favorisons l'égalité des genres et veillons à créer un environnement de travail inclusif, où chaque membre de notre équipe peut s'épanouir et apporter sa perspective unique.

Notre nombre de collaborateurs évolue sans cesse, reflétant la croissance et le dynamisme de notre entreprise. Nous nous engageons également à offrir des opportunités de formation et de développement : à l'heure actuelle, nous accueillons trois stagiaires en alternance, qui suivront leur parcours de formation avec nous pendant les deux prochaines années. Cette démarche fait partie intégrante de notre mission de durabilité sociale, en soutenant la jeunesse et en préparant la prochaine génération de talents pour notre secteur.



29

Employés

69%

Hommes

31%

Femmes



BRASSERIE DES
LÉGENDES

Rapport de durabilité 2025 - Brasserie des Légendes



PARTIE 4 - MISSION & VALEURS

Mission

“

Brasser des bières de caractère, ancrées dans leur terroir, en valorisant un savoir-faire artisanal et durable, au service de la qualité, du goût et du respect de l'homme et de la nature.

”



Valeurs

1 AUTHENTICITÉ

Nous croyons à la force des racines et à la richesse des traditions. Chaque bière, raconte une histoire, celle de nos terres, de notre folklore, de notre passion du métier. Rien n'est laissé au hasard : chaque étape est pensée, maîtrisée, incarnée.

2 DURABILITÉ

Depuis plus de 20 ans, nous intégrons les principes du développement durable à toutes nos décisions : agriculture locale, gestion responsable des ressources, production en circuit court, réduction des déchets, énergie verte... Nous cultivons l'idée qu'une entreprise peut grandir tout en respectant la planète

3 QUALITÉ

Nous exigeons le meilleur de nous-mêmes. La qualité de nos matières premières, la précision de nos processus de fabrication, et l'attention portée au moindre détail garantissent des produits sincères, bons et fidèles à leur promesse.

4 RESPECT

Respect de la terre, des cycles agricoles, des artisans, des collaborateurs, des consommateurs. Nous croyons aux relations durables, humaines et justes (en interne comme avec nos partenaires). La juste rémunération des producteurs locaux est une priorité.

5 INNOVATION RAISONNÉE

Nous évoluons sans renier nos fondations. De la création d'une bière sans alcool à l'élargissement de notre gamme, chaque innovation est pensée dans la continuité de notre histoire et avec cohérence.

PARTIE 5 - NOS MARQUES



“
Nos bières, l'expression de notre terroir local
”



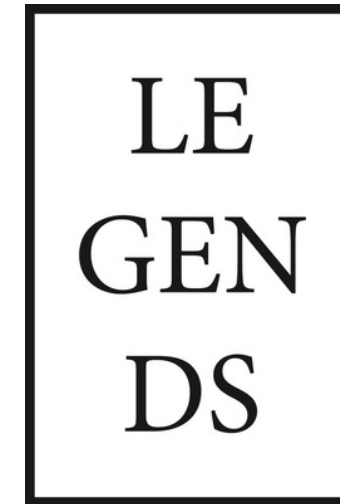
Bière emblématique de la ville d’Ath, où “Gouyasse” signifie “Goliath” en patois local. En dehors de la région, elle porte donc le nom Goliath, déclinée en blonde, triple et ambrée. Brassée avec des ingrédients belges issus de filières courtes, elle valorise à la fois le terroir agricole et le patrimoine culturel.



Inspirée des sorcières d’Ellezelles, Quintine perpétue une légende locale et se décline en blonde, ambrée, nature (bio) et Noël ; à ses côtés, la stout Hercule s’inspire d’une autre figure légendaire du village et complète cette gamme au caractère affirmé.



Issue d’une légende ardennaise, la Corne du Bois des Pendus se décline en blonde, triple, quadruple, black, ainsi qu’en Nø Limits, sa version sans alcool, pour une gamme complète au caractère puissant et authentique.



Jeune, dynamique et créative, la gamme Legends rassemble des bières originales telles que l’Harmony, la Ducassis et la Saison Voisin. Elle accueille également des collaborations et éditions éphémères, reflet de notre savoir-faire en mouvement.



Entièrement brassée à partir de malt local, sans additif, la Pils Légendaire offre une expérience naturelle et authentique ; douce, désaltérante et harmonieuse, elle étanche toutes les soifs avec élégance et caractère.

Nouveauté!

LA CORNE NO LIMITS

Avec seulement 0,4 % d'alcool, la Corne No Limits répond à l'évolution des habitudes de consommation, où de plus en plus de consommateurs privilégient les boissons faiblement alcoolisées. Lancée en juin 2025 à la Brasserie des Légendes, cette bière sans alcool permet de prolonger l'expérience de la gamme "La Corne du bois des pendus", tout en offrant une alternative légère, conviviale et accessible à tous.

Elle s'inscrit dans notre volonté de suivre le parcours client et d'adapter notre offre aux nouvelles attentes, sans compromis sur la qualité ni sur le plaisir de dégustation.



BRASSERIE DES
LÉGENDES

PARTIE 6 - NOTRE APPROCHE DURABLE

1

Environnement

2

Humain

3

Sociétal

4

Produit





“

À la Brasserie des Légendes, la durabilité n'est pas une option : c'est une responsabilité envers notre terre, nos producteurs et les générations qui nous succéderont. Nous continuons à nous adapter, nous améliorer et innover pour que chacun de nos efforts reste porteur de sens. C'est en unissant nos forces, aux côtés de nos collaborateurs, de nos agriculteurs partenaires, que nous pouvons réellement faire la différence.

”



1 ENVIRONNEMENT

Panneaux solaires

Près de 700 panneaux ont été installés sur les toits en 2021 ! Avec ce nouvel investissement, la BDL est quasi maintenant autonome en besoin énergétique ! Elle peut produire 280 MWh sur les 320 MWh, soit 88 % de ces besoins !



Panneaux thermiques

La Brasserie dispose également de 54 m² de panneaux thermiques permettant de préchauffer l'eau de production et de réduire la consommation énergétique.



Consignes

La plupart des boissons de la Brasserie des Légendes sont conditionnées dans des fûts et des bouteilles consignés. Nous récupérons et lavons nous-mêmes nos bouteilles en verre, garantissant ainsi leur qualité, leur durabilité et leur réutilisation responsable.



Récupération énergie calorifique

Nous récupérons aussi la chaleur générée lors de la fermentation : 70 à 80 % de cette énergie est réutilisée pour chauffer nos bureaux et nos chambres chaudes, faisant de la brasserie sa propre source d'énergie.



Parc automobile

La Brasserie a installé des bornes de recharge électriques afin de valoriser son excédent énergétique. Aujourd'hui, 40 % de son parc automobile est constitué de véhicules électriques.



Station d'épuration

Depuis les années 2000, la Brasserie des Légendes à Irchonwelz traite ses eaux usées via une station de lagunage de plus d'un million de litres. L'oxygénation mécanique accélère la purification, et les eaux sont contrôlées régulièrement avant leur rejet.



Eaux usées d'Ellezelles

Sur le site de Quintine à Ellezelles, la Brasserie des Légendes épure ses eaux usées grâce à 4 cuves de 10 000 litres équipées d'aérateurs. Une fois traitées, ces eaux sont rejetées en toute sécurité dans les cours d'eau.



Thermowood

Le nouveau bâtiment côté "Cureurs" a été entièrement recouvert de Thermowood, un bois naturel et écologique. Cette approche garantit une intégration harmonieuse dans la zone boisée, respectant à la fois l'esthétique et l'environnement.





HUMAIN 2

Travail adapté

Nous collaborons étroitement avec Le Rucher, une société basée à Leuze-en-Hainaut, spécialisée dans la sous-traitance industrielle adaptée. Chaque semaine, environ cinq personnes de cette société travaillent avec nous.



Programme de mentorat et formation en alternance

La Brasserie s'engage dans la transmission des savoir-faire en accueillant des apprenants en alternance issus de filières variées (commerce, brasserie, communication). Chaque stagiaire bénéficie d'un accompagnement par un mentor interne désigné. Cette démarche contribue à l'insertion professionnelle des jeunes tout en renforçant les compétences internes de l'équipe.



Bien-être au travail et cohésion d'équipe

La brasserie investit activement dans la qualité de vie au travail à travers des initiatives concrètes de cohésion d'équipe, telles que l'organisation de team buildings annuels et la remise de kits de bienvenue personnalisés à chaque collaborateur. Ces actions visent à renforcer le sentiment d'appartenance et à valoriser l'engagement des équipes.



Politique d'achat local et soutien aux producteurs régionaux

La Brasserie privilégie l'approvisionnement auprès de producteurs locaux et régionaux pour ses matières premières. Cette démarche de circuit court soutient l'économie agricole locale, réduit l'empreinte carbone liée au transport et crée des liens durables avec le tissu économique du territoire.





3 SOCIÉTAL

Réduction des nuisances sonores

Les cuves de fermentation ont été installées dans un bâtiment fermé et nos constructions sont isolées contre le bruit, afin de limiter les nuisances pour les habitants du quartier et préserver le confort sonore des riverains.



Soutien / Sponsoring

Nous soutenons activement les clubs sportifs et associations de la région, en contribuant à leurs projets et en favorisant le lien social au sein des communautés locales. Ce soutien reflète notre engagement à encourager la vie associative et le dynamisme du territoire.



Promotion d'une consommation responsable

La Brasserie des Légendes valorise les produits locaux et les pratiques durables, en sensibilisant les consommateurs à un choix éclairé et respectueux de l'environnement.



Rémunération équitable

Grâce à la certification Prix Juste, la Brasserie des Légendes s'assure que tous ses producteurs et partenaires sont rémunérés équitablement, contribuant à un commerce plus transparent et respectueux.



Partenariat public-privé

La Brasserie des Légendes a développé un partenariat public-privé avec la Ville d'Ath et l'Office du Tourisme afin de renforcer l'attractivité touristique du territoire.

Ce projet ambitieux accueillera :

- les bureaux de l'Office du Tourisme,
- un restaurant mettant en avant les produits locaux,
- des salles de séminaires destinées aux entreprises de la région,
- ainsi qu'une boutique dédiée aux produits de la Brasserie.

Ce partenariat contribue directement au développement économique local, au soutien des circuits courts et à la création de nouvelles dynamiques culturelles et touristiques.



Confrérie de la Gouyasse

Fondée en 2025 et présidée par notre CEO, la Confrérie de la Gouyasse vise à valoriser le patrimoine athois et à promouvoir les traditions locales.

Elle renforce le lien culturel entre la région, ses habitants et notre bière emblématique.



CCI Wallonie Picarde

La Brasserie des Légendes entretient un partenariat actif avec la CCI Wapi pour favoriser le développement économique de la région. Depuis septembre 2025, notre directeur Pierre Delcoigne en assure la présidence, renforçant encore notre engagement territorial.





4

PRODUIT

Étiquettes biodégradables

Toutes nos étiquettes sont biodégradables, s'inscrivant pleinement dans notre démarche de durabilité. Elles permettent de réduire l'impact environnemental de nos produits tout en préservant des standards élevés de qualité.



Bouteilles et Fûts

Chaque bouteille et chaque fût compte. Nous récupérons l'ensemble de nos contenants pour les laver nous-mêmes, sur place. Cette démarche garantit une qualité irréprochable, prolonge la durée de vie de nos bouteilles et fûts, et réduit considérablement notre impact environnemental.



Valorisation des drêches de brasserie

Les drêches, résidu solide issu du processus de brassage, sont valorisées en dehors du circuit des déchets classiques. Elles sont cédées à l'alimentation animale ou à des artisans boulangers pour l'élaboration de produits alimentaires.



Utilisation d'ingrédients locaux

La Brasserie intègre dans la composition de ses bières des ingrédients issus de l'agriculture locale. En privilégiant des matières premières produites à proximité, elle réduit son empreinte carbone liée aux transports, soutient les filières agricoles régionales et renforce l'identité territoriale.



Les initiatives présentées dans les volets environnemental, humain, sociétal et produit illustrent la volonté profonde de la Brasserie des Légendes d’agir de manière responsable et durable à chaque étape de son activité. Qu’il s’agisse de préserver les ressources naturelles, de valoriser les femmes et les hommes qui font vivre la Brasserie, de renforcer notre ancrage territorial ou de garantir la qualité et la traçabilité de nos produits, chaque action témoigne d’un engagement concret et mesurable.

Et ce n’est là qu’un aperçu : à la Brasserie des Légendes, progresser, s’adapter et innover est un chemin perpétuel.

Nous continuerons à avancer avec conviction, pour contribuer durablement à l’avenir de tous.

A large, multi-story stone building with a prominent red-tiled roof stands in a rural landscape. The building has several windows and arched doorways. In the foreground, there is a green field and a gravel area. The sky is a clear blue with light, wispy clouds. The text "Et pour demain ?" is overlaid in white, enclosed in quotation marks with decorative lines.

“ Et pour demain ? ”

La Brasserie des Légendes est pleinement consciente des enjeux auxquels notre société devra faire face dans les années à venir. Pour garantir un avenir durable, responsable et prospère pour tous, nous avons choisi d'agir dès aujourd'hui, de manière structurée, cohérente et ambitieuse.

En janvier dernier, nous avons entamé, aux côtés de la CCI Wapi, le processus de certification UNITAR. Ce programme d'accompagnement sur trois ans nous permet de mettre en place des objectifs mesurables, des actions concrètes et une stratégie claire en matière de développement durable. À terme, cette certification reconnue rassurera nos collaborateurs, nos clients et nos consommateurs quant à notre engagement profond et continu.

Cette démarche préventive nous permet également de prendre de l'avance sur les exigences qui seront imposées aux entreprises dans les années à venir. Elle renforce notre volonté d'être un acteur exemplaire, transparent, responsable... et fidèle à nos valeurs de toujours.

Car notre ambition est aussi simple que fondamentale : permettre à chacun de continuer à savourer des bières authentiques, locales et de caractère, tout en respectant la nature, les personnes et notre territoire.

Ce travail s'inscrit dans la continuité de tout ce qui a déjà été mis en place depuis 25 ans. Un quart de siècle à développer les circuits courts, soutenir les agriculteurs locaux, préserver les ressources naturelles, favoriser l'emploi régional, transmettre un savoir-faire et cultiver un lien fort avec notre terroir.

UNITAR

DEFINITION

Institut Des Nations Unies pour la formation et la recherche.

OBJECTIFS

L'agence accompagne les entreprises dans l'adoption des objectifs de développement Durable (ODD) pour atteindre les ambitions de l'agenda de 2030. Ces objectifs sont liés dans une triple dimension :
Environnementale -
Sociétale et Economique.

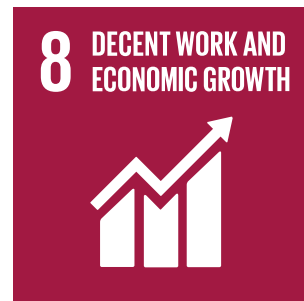
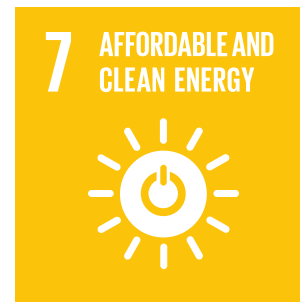
FOCUS

L'aboutissement de cette démarche permet aux entreprises d'obtenir une reconnaissance sous forme de certification, attestant de leur engagement et de leur progrès en matière de durabilité.





THE GLOBAL GOALS



Les 17 Objectifs du Développement Durable

Les objectifs de développement durable (ODD), également connus sous le nom d'objectifs mondiaux, sont un ensemble de 17 objectifs intégrés et interdépendants prévus pour mettre fin à la pauvreté, protéger la planète et s'assurer que l'humanité bénéficie de la paix et de la prospérité d'ici 2030. Les rapports sur les ODD sont importants pour communiquer aux parties prenantes l'engagement de l'organisation à contribuer aux objectifs mondiaux, réclamer aux responsables de prendre les mesures nécessaires et mesurer les progrès au fil du temps.



CONCRÈTEMENT

À l'issue d'une analyse précise de la Brasserie des Légendes, menée en collaboration avec la CCI Wapi, plusieurs axes d'amélioration ont été identifiés. Pour structurer notre démarche de certification UNITAR, il a fallu choisir des thèmes prioritaires à aborder dès la première année.

Certains de ces objectifs pourront être atteints au terme de cette première année, tandis que d'autres nécessiteront un suivi évolutif, ou encore plusieurs années d'efforts continus.

Cette approche progressive nous permettra, au terme des trois années de certification, d'atteindre une transformation durable, complète et mesurable.

Voici les 16 objectifs déterminés par la Brasserie des Légendes pour l'année 2025.

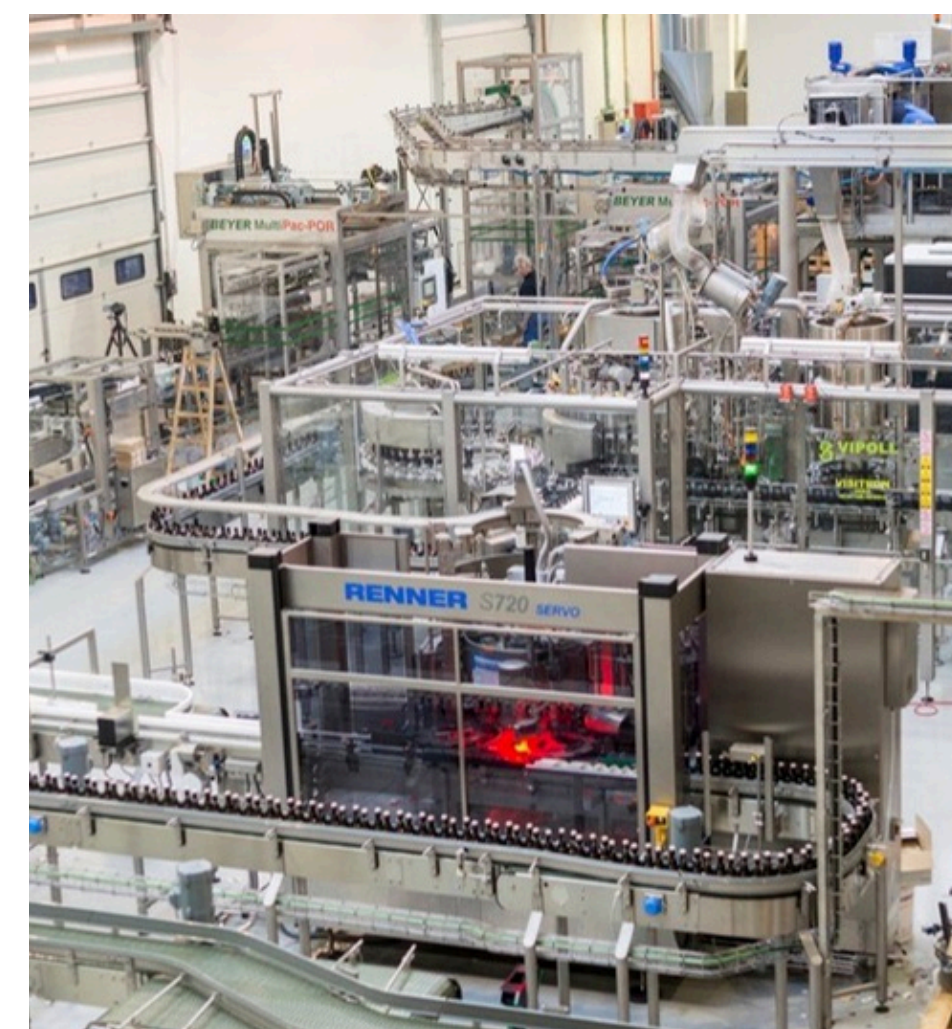


- Sensibilisation au tri des déchets au sein de la brasserie ✓
- Diffuser ses pratiques durables au grand public: création d'un rapport de durabilité = Communication extérieure ✓
- Elaboration d'un dossier onboarding pour tout nouveaux arrivant au sein de la société (stagiaire ou nouvel employé) ✓
- Protection auditive sur mesure pour un environnement de travail sécurisé ✓
- Réduction de la consommation énergétique par l'installation de LEDs à faible consommation ✓
- Réflexion et transition vers des goodies durables et locaux 🔄
- Optimisation de la collaboration grâce à Trello, Teams et Confluence 🔄
- Réduction de l'utilisation de papier dans les bureaux par la transition vers des solutions numériques 🔄
- Réduction de l'usage de tondeuses par l'introduction de moutons pour l'entretien des terrains à Ellezelles ✓
- Suivi et amélioration de la station d'épuration sur le site d'Irchonwelz ✓
- Mise en place d'un système d'autoconsommation énergétique avec stockage intégré 🔄
- Sensibilisation à l'importance de l'activité physique pour la santé physique et psychique des employés ✓





“ ———
C'est un long trajet, mais il sera
riche d'apprentissages,
motivant et gratifiant, et chaque
pas compte pour construire un
avenir solide pour tous
————— ”





GOLIATH

MCLXI