



## **Manifeste RSE**

### **Période 2026-2028**

Second cycle de l'engagement initié en 2022



# Les 3 piliers de notre engagement

Parce que chaque geste compte, nous poursuivons notre démarche d'amélioration continue à chaque étape de la fabrication de nos bières. Produire de la bière repose sur trois piliers essentiels : **le savoir-faire, les matières premières et l'utilisation raisonnée des énergies**. Ce brassage de ressources inspire naturellement des engagements forts en faveur de la nature et de notre environnement.

Depuis le premier manifeste RSE publié en 2022, le chemin parcouru est significatif. **Trois années d'actions concrètes et de progrès qui traduisent notre volonté d'avancer en cohérence avec notre démarche RSE**. Nous avons renouvelé plusieurs labels, et en avons obtenu de nouveaux. Cela confirme la solidité de notre démarche et notre implication.

Ces accomplissements sont le fruit du travail collectif et de l'engagement des équipes Brasserie Licorne, fières de contribuer à un modèle brassicole plus vert et toujours animé par la passion du bon goût. **Forte de cette dynamique, notre brasserie continue de perpétuer la tradition des brasseurs tout en réinventant, jour après jour, un art de brasser plus responsable.**



## 01. Préserver les ressources



## 02. Agir pour l'environnement



## 03. Penser local et social



# Edito



En 2022, nous avons posé les fondations de notre démarche RSE, affirmant notre volonté d'agir concrètement pour un avenir plus durable. Trois ans plus tard, nous actualisons nos engagements dans cette même lignée, forts des avancées réalisées et des enseignements tirés.

Grâce à la mobilisation de toutes nos équipes, à la force de nos convictions et à une recherche constante d'amélioration, nous avons su transformer nos ambitions en actions tangibles. Des labels renouvelés, de nouvelles reconnaissances obtenues, et des progrès mesurables :

**Autant de preuves de la réalité de notre démarche et de notre détermination à toujours faire mieux.**

Notre responsabilité s'exprime à chaque étape du brassage – de la gestion de l'eau et des énergies à la valorisation des déchets, en passant

par la réduction de notre empreinte carbone et le rayonnement de notre territoire. Cet engagement s'enracine profondément dans notre terroir alsacien, là où la nature nous offre les ressources précieuses qui donnent leur caractère à nos bières.

Brasser responsable, c'est respecter cette nature, valoriser notre patrimoine, et honorer le travail collectif qui fait notre fierté.

Avec ce nouveau manifeste, nous réaffirmons notre ambition :

**Continuer à faire mousser nos valeurs, avec exigence, passion et plaisir partagé.**



**Dominique Baudendistel,**  
Président de  
Brasserie Licorne



# Côté chiffres, on peut se faire mousser !

**1 000 000 HL**

Capacité de production, soit  
400 000 000 demis de bière (25 cl)

**100 M€**

de CA en 2024

**185**

Éleveurs  
de Licornes

## Licorne Elsass, une bière 100% alsacienne

Fiers de nos racines, nous rendons hommage à notre région avec Licorne Elsass, première bière 100% alsacienne, elle est produite depuis 2007 à partir de matières premières issues du terroir local.

Elle arbore le logo « Savourez l'Alsace® » qui garantit des produits fabriqués en Alsace et souligne notre engagement local.



## Un outil de production qui assure !



**12 brassins**

par jour



**30 tanks**

de fermentation



**3 lignes**

de conditionnement  
multiformats :  
bouteilles, canettes,  
fûts dont 2 inox  
et 1 KeyKeg

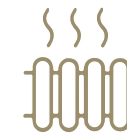


## Résultats 2024



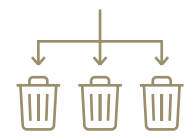
**3,8 litres  
d'eau**

pour produire 1 litre  
de bière



**100%  
d'eau chaude**

autoproduite



**100%  
de déchets**

industriels valorisés



## Objectifs 2028

En termes de réduction de nos consommations et émissions



**-10%  
d'eau**



**-10%  
d'électricité**



**-10%  
de gaz**



**-10 000  
tonnes de CO<sub>2</sub>**





# **01. Préserver les ressources**





# Ressources



## Ambitions 2028

Réduire encore de 10% notre consommation d'eau.

Passer de 3,8 litres à moins de 3 litres d'eau pour fabriquer 1 litre de bière.

## Nettoyer plus propre

Depuis 2020, la révision des techniques de nettoyage des tanks de bière filtrée permet d'économiser de l'eau, des produits nettoyants et du temps.

Ces nouveaux process effectués avec des produits plus respectueux de l'environnement sont étendus petit à petit à toutes les étapes du conditionnement.

La brasserie investit notamment dans le remplacement du poste de refoulement. Celui-ci a été réhabilité pour une meilleure performance dans le traitement des eaux. La capacité de stockage des effluents avant traitement par la station d'épuration a été augmentée afin d'améliorer le process. Cela permet de traiter davantage d'effluents et d'éviter qu'ils partent dans les réseaux urbains.

## L'art de brasser tout en préservant l'eau !

### Un processus de production plus économe en eau

Après l'embouteillage des bières, l'étape de pasteurisation est grande consommatrice d'eau. Un nouveau programme de supervision des tunnels de pasteurisation régule automatiquement le chauffage et le refroidissement des bouteilles.

# -40%

de consommation d'eau pour nos deux pasteurisateurs tunnels, soit 60 000 m<sup>3</sup>/an en s'adaptant aux cadences des bouteilles, plutôt que de tourner en continu.

Au niveau de la chaufferie, la brasserie a également investi en 2021 dans un osmoseur qui permet d'éviter les purges de déconcentration. La réduction, voire la suppression de ces purges permet de réduire drastiquement la quantité d'eau consommée.

En salle de brassage, le filtre presse a bénéficié d'un revamping en 2023. Les optimisations permettent plusieurs améliorations : outre des performances plus durables dans le temps, les drêches sont mieux lavées tout en réduisant les volumes d'eau de lavage.



## -7 500 m<sup>3</sup> d'eau/an

Économie envisagée à court-moyen terme, en **réutilisant l'eau chaude de stérilisation de la conduite d'entonnement**



## -30 000 m<sup>3</sup> d'eau/an

Économie envisagée **par l'acquisition d'un Dry Adiabatique en 2024**

En effet, ce système permet de refroidir les effluents de la station d'épuration et des pasteurisateurs des lignes de conditionnement sans avoir à y injecter de l'eau froide propre. À terme, ce dispositif permettra également de revaloriser l'énergie récupérée des effluents pour en faire de l'eau chaude.



## Signature du premier contrat « Eau et Climat »

**Brasserie Licorne est le premier industriel à avoir signé, en juillet 2021, le contrat « Eau et Climat » de l'agence de l'eau Rhin-Meuse.**

Il s'agit d'un signal fort de l'engagement de la brasserie en faveur de la préservation de l'eau et de la biodiversité. Cela se concrétise par des investissements et des travaux, déjà réalisés ou engagés pour les années à venir, en partie aidés par l'Agence de l'Eau.



## 01. Préserver les ressources



### Ambitions 2028

**Réduire de 10%** la consommation de gaz et d'électricité.

Diminuer la part d'emballages et de suremballages et **privilégier l'éco-conception.**

## L'énergie, on la brasse avec mesure !

Dans le cadre de notre management des énergies, nous suivons nos consommations de gaz, d'électricité et d'eau sur différents points stratégiques de la brasserie. Ces données alimentent des indicateurs et tableaux de bord qui nous permettent de suivre nos consommations, d'identifier les zones les plus énergivores ou les pics inhabituels, et de définir les actions correctives nécessaires pour revenir à une consommation maîtrisée.

Nous faisons progressivement évoluer ce système de suivi, historiquement basé sur des relevés manuels, vers un pilotage automatisé et en temps réel.

**Cette modernisation de nos installations renforce la fiabilité de nos mesures et offre une meilleure réactivité dans la gestion énergétique de la brasserie.**

## Consommer l'énergie avec modération

Pour la brasserie, la limitation des consommations d'énergie passe par la récupération d'énergie en différents points du process. Dans la salle de brassage, un système de récupération des buées d'ébullition permet depuis fin 2021 de chauffer l'eau de 45 à 90°C en circuit continu, sans dépense de gaz.

## Des emballages aux poids maîtrisés

Réduire le poids des emballages, c'est réduire aussi les déchets et l'impact carbone. En ce sens, la brasserie veille à utiliser des matières plus légères et recyclables. C'est dans ce but qu'elle a préféré remplacer ses canettes en acier par des canettes en aluminium, plus légères et dont le recyclage est facilité.



**Elle a également introduit dans son assortiment, pour sa gamme Licorne, une nouvelle bouteille 25cl qui pèse 145g : une des plus légères sur le marché de la bière.**

## Une innovation primée !

Brasserie Licorne est à l'origine d'un système de récupération des frigories générées par les groupes froids et réinjectées dans le process. Cette première européenne, mise au point en partenariat avec Air Liquide, est reproductible à échelle industrielle.

**Elle a obtenu le label « Solar Impulse Efficient Solution » pour sa capacité à protéger l'environnement, tout en étant économiquement rentable. Elle permet une économie de 90 tonnes de CO<sub>2</sub> par an.**







**02.**  
**Agir pour  
l'environnement**





# Une gouvernance engagée pour une empreinte maîtrisée !

## Un pilotage structuré et participatif

Garant de la bonne conduite de la démarche RSE, un Comité de Pilotage a été créé. Instance dynamique dont la composition peut évoluer en fonction des enjeux sociétaux identifiés, il réunit aujourd'hui 7 membres représentant les principaux départements de Brasserie Licorne :

- ◆ Technique,
- ◆ Achats,
- ◆ Qualité,
- ◆ Commerce,
- ◆ Hygiène-Sécurité-Environnement (HSE),
- ◆ Marketing
- ◆ Ressources Humaines.

Parmi eux, 3 siègent également au Comité de Direction, assurant ainsi une cohérence forte entre la stratégie globale de l'entreprise et les orientations RSE.

Le Comité de Pilotage RSE se réunit chaque mois afin de piloter la démarche : suivi des actions en cours, évaluation des réalisations et définition des futurs plans d'action. Il veille à la mise en œuvre concrète des engagements RSE et à la diffusion de la culture responsable au sein de l'entreprise et en dehors, à travers des actions de communication et de sensibilisation.

Enfin, tous les collaborateurs sont invités à contribuer activement à cette dynamique en partageant leurs idées et initiatives en faveur du développement durable.

Cette participation collective incarne l'esprit même de Brasserie Licorne : une entreprise engagée, où chacun a un rôle à jouer dans la construction d'un avenir plus responsable. Car derrière chaque bière, il y a une équipe, un territoire et des valeurs humaines que nous brassons au quotidien.

## Des distinctions qui valorisent notre engagement

Ces dernières années, plusieurs distinctions sont venues couronner les engagements de Brasserie Licorne et reconnaître la solidité de sa démarche RSE. Chacune, à sa manière, témoigne de notre exigence, de notre transparence et de notre volonté d'avancer toujours plus loin vers un modèle de développement durable, performant et humain.



Obtenu en 2022 et renouvelé en 2025, le label Alsace Excellence, porté par la Marque Alsace, reconnaît la qualité du savoir-faire de l'entreprise selon un référentiel exigeant. Il valorise son engagement en performance économique, éthique sociale et sociétale et responsabilité environnementale, attestant des investissements réalisés en matière de RSE et mettant en avant l'entreprise et ses collaborateurs.



En 2025, notre première labellisation PME+ a marqué une nouvelle étape. Avec un score de 75 %, au-delà du seuil requis de 65 %, ce label national distingue les PME engagées dans une démarche responsable et mesurable, confirmant notre attachement au territoire, aux équipes et à la qualité de nos produits.

## ecovadis

En 2025, la médaille de bronze EcoVadis confirme la portée de cette démarche, plaçant Brasserie Licorne parmi les 35 % d'entreprises les mieux notées par cette référence mondiale de l'évaluation RSE. Elle salue la qualité du management durable et les actions menées en matière d'environnement, d'éthique, de droits humains et d'achats responsables, renforçant notre conviction que la mesure, l'amélioration continue et la transparence sont les clés du progrès durable.



## Ambitions 2028

- Maintenir nos labels et progresser dans les notations.
- Faire de la démarche durabilité un réflexe partagé dans nos pratiques.
- Réduire l'empreinte carbone de notre activité.

## Un bilan carbone encourageant

Un bilan carbone a été réalisé en 2023 sur la base des données 2022.

Celui-ci indique que les émissions internes, imputables à la production et à la consommation administrative, ne représentent que 7% des émissions totales. Les émissions les plus significatives concernent quant à elles les intrants (40%), les emballages (20%) ou encore le fret (17%).

Un plan d'action a été imaginé pour faire baisser ces émissions. Il repose sur plusieurs objectifs :

- ◆ Récupérer le CO<sub>2</sub> émis pendant les fermentations : des études sont en cours pour une mise en place d'ici 2030.
- ◆ Travailler sur l'écoconception des emballages : des bouteilles moins lourdes, l'acier remplacé par de l'aluminium, moins de films de suremballages, réduction des poids des emballages tels que les capsules et les cartons.
- ◆ Réflexion autour d'un parc électrique pour les chariots élévateurs et les navettes.

Au-delà de ces actions, Brasserie Licorne a investi dans une ligne de désalcoolisation, opérationnelle depuis 2024, et qui permet de réduire les trajets réalisés par le passé vers et depuis des prestataires qui assuraient auparavant ce service. Cette ligne donne davantage de flexibilité, tout en réduisant les contraintes liées aux partenaires externes, et permet de faire des essais dans le cadre de la R&D pour une meilleure réponse à la demande qui grandit.



## 02. Agir pour l'environnement

### Ambitions 2028

Optimiser la gestion des eaux de pluie, pour moins de rejets vers les réseaux urbains

Réduire le rejet de particules fines dans le processus de production

## Pour la nature, on se met la pression !

### Optimisation logistique et transition énergétique

Brasserie Licorne met en œuvre plusieurs initiatives pour réduire son impact environnemental, tant sur le plan logistique qu'énergétique.

- ◇ D'une part, **la brasserie travaille à diminuer son empreinte liée au transport** en optimisant le chargement des camions, grâce à un futur matériel de dépalettisation qui permettra d'augmenter le nombre de bouteilles par palette et de réduire ainsi les trajets.
- ◇ D'autre part, **dans une démarche de transition énergétique, la brasserie allie la réduction de ses consommations d'énergie et la production autonome**, avec le passage de son éclairage en LED et le remplacement prévu de certains véhicules industriels thermiques par des chariots électriques.



#### -190 tonnes de CO2/an

Grâce à la nouvelle cheminée installée en 2021, équipée d'un condenseur économiseur qui récupère les gaz de combustion. Cette amélioration équivaut au chauffage annuel d'environ 300 logements.



#### -30% de gaz naturel à la salle de brassage depuis 2019

Résultat des optimisations et améliorations menées à toutes les étapes de la chaîne de production.



#### Station de pré-traitement avec méthaniseur depuis 2000

Production de biogaz utilisé dans la chaudière process, réduisant la dépendance au gaz fossile.



#### Compresseurs d'air refroidi depuis 2022

Dispositif de récupération de chaleur fatale, stockée dans une pile énergétique pour chauffer l'eau réutilisée dans le process de fabrication.

### Production de froid en minimisant l'effet de serre

La rénovation de la production de froid s'est accompagnée d'un double bénéfice :

- ◇ **La récupération d'énergie**,
- ◇ **Le remplacement de l'ammoniac** par un fluide réfrigérant à très faible impact sur l'effet de serre.

Ce nouveau système de refroidissement des tanks de bière évite le rejet dans l'air de particules fines.

### Ici, on veille à ce que l'herbe reste verte !

Nichée entre la plaine alsacienne et le plateau lorrain, **la brasserie attache une grande importance à son environnement et à la qualité de l'eau qui compose ses bières**. La légende raconte d'ailleurs qu'une licorne aurait trempé sa corne dans la source voisine, donnant naissance à l'emblème de la ville de Saverne et le nom de la brasserie.

Être à la pointe de la question de l'eau implique aussi une **gestion durable des eaux de pluie**. À ce titre, Brasserie Licorne a créé des noues d'infiltration autour des bâtiments et a œuvré à la désimperméabilisation du parking Direction & Visiteurs grâce à la pose de pavés drainants. Cela permet aux eaux de pluie d'être injectées directement dans les sols pour qu'elles rejoignent les nappes phréatiques plutôt que d'être rejetées dans les eaux pluviales urbaines.

### 100% des déchets de production valorisés

Brasserie Licorne recycle l'essentiel de ses déchets grâce à des filières spécialisées dans la valorisation :

**du verre**  
(118 tonnes)

**du carton**  
(57 tonnes)

**des déchets banals**  
(30 tonnes)

**du plastique**  
(34 tonnes)

Les déchets banals sont maintenant revalorisés en combustibles solides de récupération, ce qui a permis à la brasserie de passer de 80 à 100% de déchets de production valorisés.

Tous les déchets de bureau sont collectés, triés et recyclés par une entreprise d'insertion locale qui crée des emplois durables pour des personnes en difficulté d'insertion ou en situation de handicap.



### Une meilleure valorisation des plastiques

Les plastiques issus de la production suivent un processus de tri plus drastique, permettant une valorisation plus optimisée en externe. Des déchets mieux triés sont des déchets plus facilement recyclables.

### Compacteur à métal homemade

Grâce à la mise au point d'une petite presse à métal, la brasserie compacte ses boîtes non-conformes, auparavant confiées à un centre spécialisé. Le jus récupéré produit du biogaz utilisé sur le site, tandis que l'acier est valorisé dans une commune voisine, avec une très nette économie de transport et d'empreinte carbone.

### Pas perdues pour tout le monde !



#### 6 500 tonnes de drêches

(résidus des céréales issus du brassage des bières)

et :



#### 100% des levures

issues du cycle de fabrication

sont recyclées et revendues à des producteurs d'alimentation animale.

**Un bel exemple d'économie circulaire, dans laquelle le déchet devient une ressource.**





# 03. Penser local et social





### 03. Penser local et social

#### Ambitions 2028

Se développer sur le marché des bières sans alcool grâce à l'investissement réalisé dans une ligne de désalcoolisation.



## Par amour de la bière

### Des produits du terroir alsacien

Licorne Elsass est la première bière blonde 100% alsacienne. Née en 2007, elle rend hommage à nos racines et notre région, proposant un produit local, du sol au verre.



**Matières premières locales :** orge et houblon,



**Transformation sur place :** maltage et brassage.

Cette production soutient les agriculteurs locaux, pérennise la filière brassicole régionale et réduit l'empreinte carbone des matières premières. Une belle façon de réconcilier les préoccupations environnementales et les attentes des consommateurs pour des produits locaux.



### La consommation responsable, une priorité

Conjointement avec les Brasseurs de France, Brasserie Licorne mène des actions de sensibilisation en faveur d'une consommation modérée, en écho à la démarche de l'association Prévention et Modération, pour qui « prévenir, c'est protéger le plaisir de consommer en toute responsabilité ». Elle est également engagée dans la culture de la sécurité alimentaire (Food Safety Culture) en garantissant la traçabilité de ses produits et en communiquant avec transparence sur ses produits.

Pour s'engager plus loin, en 2021, Brasserie Licorne a démarré des travaux d'extension pour accueillir une ligne de désalcoolisation, finalisée en 2024, et permettant de produire des bières désalcoolisées dans ses locaux. Cela a permis la mise sur le marché de sa première bière désalcoolisée :



### Licorne Black 0,0%

sortie en 2022, dont la recette est fidèle à l'originale, l'alcool en moins, et dont le processus est 100% internalisé depuis 2024.

La fabrication des bières sans alcool suit les mêmes étapes que les versions alcoolisées. L'alcool est supprimé après la fermentation pour conserver tous les arômes de la bière.

### Partager le métier de brasseur

Pour partager son savoir-faire et son amour du métier, Brasserie Licorne mène une politique volontariste de soutien à l'emploi et à la formation des jeunes en développant les contrats d'apprentissage dans les différents départements qui composent l'entreprise, aussi bien au sein de l'usine de fabrication que dans les services administratifs et sur le terrain.

- ◆ Particulièrement impliquée dans le domaine de la formation, la brasserie a rejoint en 2024 le Comité Local Ecole-Entreprise (CLEE) de Saverne Sarre-Union en tant que représentant des acteurs économiques du bassin de Saverne. Elle intervient régulièrement auprès des lycées du secteur (Bac Pro, BTS) grâce à certains managers qui se rendent bénévolement dans les établissements pour partager leur vision du savoir-être en entreprise et mettre à disposition leur expertise sur des sujets techniques tels que l'amélioration continue ou encore le Lean Management.
- ◆ En parallèle, Brasserie Licorne s'engage auprès de la Mission Locale du Pays de Saverne dans le cadre d'un accompagnement personnalisé sous la forme d'un parrainage auprès de jeunes adultes. Cette opération vise à faciliter leur insertion professionnelle et les aide à construire un avenir stable. L'entreprise collabore également avec l'agence France Travail ou encore les agences d'interim savernoises afin de privilégier l'emploi local.
- ◆ Depuis 2017, Brasserie Licorne est partenaire de l'AIVA, Académie Internationale des Vins en Alsace, en finançant une partie du matériel de leur salle dédiée à la dégustation des vins mais aussi des bières. Elle leur fournit régulièrement de la bière afin de permettre aux étudiants de se perfectionner dans la biéologie en complément de leur cursus viti-vinicole, et accueille chaque année les promotions de l'école pour des visites de ses locaux.





## Des valeurs fidèles à l'esprit brasserie

### Sécurité et santé au travail

Chez Brasserie Licorne, la sécurité et la santé au travail sont bien plus qu'un engagement : elles font partie intégrante de notre démarche de durabilité. C'est dans ce cadre qu'est organisée chaque année une Journée de Prévention à la Sécurité dont l'objectif est de renforcer la culture de la prévention à travers une approche pédagogique et participative, impliquant l'ensemble des collaborateurs. Organisées autour d'ateliers, ces journées visent à fédérer les équipes autour d'un objectif commun : garantir un environnement de travail sûr, sain et durable.



### Ambitions 2028

Maintenir notre engagement pour être reconnu comme **acteur du soutien au tissu associatif local**

Consolider **notre démarche de dialogue régulier et constructif**, notamment à travers les enquêtes salariés

### Employeur engagé

Entreprise à taille humaine, Brasserie Licorne puise son caractère, son savoir-faire et sa générosité dans son collectif très engagé.



**50% de ses collaborateurs**

ont plus de 10 ans d'ancienneté !

**Cette fidélité trouve ses origines dans une politique de ressources humaines qui place l'humain, le bien-être et la sécurité au centre de ses préoccupations.** L'entreprise procède tous les deux ans à une enquête interne auprès de l'ensemble des collaborateurs, afin de recueillir, de manière anonyme et confidentielle, les avis et perceptions de chacun sur plusieurs thématiques. Elle est également amenée à faire appel ponctuellement à des cabinets externes, spécialisés dans la QVT - Qualité de Vie au Travail - ou encore les RPS - Risques Psychosociaux - dans le cadre d'enquêtes reposant sur des entretiens collectifs et/ou individuels.

La brasserie participe également au développement socio-économique de la région :



**185 salariés**

Elle fait partie des plus grandes entreprises de Saverne et constitue ainsi un bassin d'emploi important dans la vie locale.

### Des partenaires responsables, c'est dans notre culture !

Acteur économique majeur de son territoire, la brasserie a toujours soutenu les entreprises sociales et solidaires de proximité. Elle travaille régulièrement avec :

- ◇ **L'ESAT de Saverne, qui emploie des personnes en situation de handicap**, pour confectionner des coffrets spéciaux et pour l'entretien de ses espaces verts.
- ◇ **Entraide Emploi, une entreprise d'insertion locale, met régulièrement à sa disposition des salariés en renfort** pour la préparation de commandes ou de la manutention.

### Quand la bière brasse du lien social

Bien ancrée dans son territoire, Brasserie Licorne soutient de nombreuses initiatives locales, sportives, culturelles et sociales qui participent au bien vivre ensemble, à la convivialité et au rayonnement de sa région.

- ◇ **Elle ne soutient pas moins d'une dizaine d'associations locales** dans le cadre de leurs événements et manifestations,
- ◇ **Chaque année, elle inscrit une trentaine de collaborateurs à la Savernoise**, une course qui mobilise jusqu'à 6 000 personnes dans la lutte contre le cancer du sein.
- ◇ Elle organise chaque année **sa traditionnelle Fête de la Bière** qui accueille plusieurs dizaines de milliers de personnes à Saverne pendant 3 jours, veillant à engager des actions en faveur d'un événement convivial, responsable et durable et offrant un rayonnement à la ville sur l'ensemble du territoire.



### L'ancrage local au cœur de nos préoccupations

La brasserie travaille régulièrement sur des collaborations avec des entreprises alsaciennes, elles aussi engagées pour leur territoire. C'est ainsi qu'ont vu le jour des produits d'exception

**tels qu'une moutarde, des charcuteries ou encore un fromage lavé à la Licorne Black. Licorne Elsass quant à elle est utilisée dans des pains élaborés par certaines boulangeries locales.**



### La bière au service de la gastronomie

Chez Brasserie Licorne, il est important de faire rayonner le savoir-faire brassicole dans la culture gastronomique du pays. Cela passe par des partenariats auprès des grandes tables mais aussi des événements de renom, tels que le trophée Jean-Marc Kieny - l'Alsace recuisinée et la présence de ses bières dans des établissements d'exception, dont certains étoilés.





---

**60 rue de Dettwiller 67700 Saverne**  
**+33 3 88 02 19 99 | [infos@brasserialicorne.com](mailto:infos@brasserialicorne.com)**  
**[www.brasserialicorne.com](http://www.brasserialicorne.com)**



Dans le cadre de notre démarche RSE,  
ce Manifeste pèse 4Mo. À n'imprimer  
qu'en cas de nécessité.

