

## **La Brasserie Lion a été sélectionnée... pour l'innovation**

La Brasserie Lion a été sélectionnée pour le Grand Prix SIAL Innovation 2018. Suite au Comité Produits Grande Consommation, la Brasserie Lion 6 IPA, la dernière création de la Brasserie Lion, a été retenue par un Jury composé d'experts indépendants. Suite à cette sélection, le produit concourra pour le Grand Prix SIAL Innovation Paris 2018 dont le Grand Jury aura lieu fin du mois de septembre 2018.

L'innovation, dans l'ADN de la Brasserie Lion depuis son origine, est partie intégrante de la mission de la marque. Le lancement en février 2016 de la première bière spéciale belge BIO dans des bouteilles en aluminium dont l'empreinte écologique est inférieure aux bouteilles en verre est une excellente illustration de la capacité d'innovation de la Brasserie, entièrement centrée sur les consommateurs. C'est d'ailleurs l'entièreté de la gamme qui se retrouve dans ces bouteilles originales. Elles n'ont d'ailleurs pas ce seul avantage:

- L'aluminium permet une meilleure préservation des arômes naturels des houblons car aucuns rayons lumineux n'entrent en contact avec la bière.
- Les bouteilles sont 15% plus petites pour le même volume ce qui permet d'augmenter le volume transporté et de réduire l'impact CO2 lié au transport.
- Elles ne cassent pas. Faites tomber la bouteille, vous verrez...
- Vide, elle est 5 fois plus légère qu'une bouteille en verre de même volume ce qui réduit encore l'empreinte liée au transport.
- L'aluminium refroidit plus vite ce qui réduit aussi l'impact énergétique car l'aluminium demande moins d'énergie pour refroidir le liquide par rapport au verre.

« L'innovation est un pilier de notre mission et notre stratégie », déclare Laurent de Volder, cofondateur de la Brasserie. « En tant que jeunes brasseurs et jeunes entrepreneurs, nous considérons qu'il est de notre responsabilité d'apporter des solutions dans ce grand défis qu'est la réduction de l'impact écologique de nos produits. Notre démarche d'innovation est en phase avec le monde d'aujourd'hui – exigeante, créative, avec un réel travail de recherche et développement – pour s'adapter au mode de vie en constante évolution du marché de la bière. Nous développons actuellement des bières spéciales sans alcool avec un fort caractère. Nous développons d'ailleurs nous même notre propre technique de désalcoolisation afin de maîtriser la technologie et de maîtriser le produit. »

La Brasserie Lion a l'ambition de démontrer qu'il est encore possible de boire différemment et de changer sa manière de voir les choses à travers ses choix forts et assumés. « Nous nous engageons à combattre les idées reçues sur l'aluminium, le BIO et le sans alcool dans la bière artisanale », déclare Alexis Brabant, brasseur et cofondateur de la Brasserie Lion. La marché de la bière étant encore jeune et la conscience des enjeux faible, la Brasserie Lion oeuvre avec des partenaires scientifiques et des professionnels de la santé afin d'améliorer la compréhension du produit sans oublier la tradition. « Nous ne voulons pas changer la manière de faire de la bière spéciale, nous aurons et développerons toujours des bières alcoolisées. Nous voulons changer la manière de boire une bière spéciale. »