

**À PROPOS DE
DR. GAB'S**

Fondée en 2001 par trois potes d'enfance, la Brasserie Dr. Gab's s'est imposée comme pionnière de la scène « Craft Beer » en Suisse. Aujourd'hui ce sont 35 employés qui s'activent pour prendre soin des bons vivants en leur offrant une bière qui a du goût et qu'on aime partager.

**DR. GAB'S RENFORCE SON ENGAGEMENT DURABLE AVEC
L'INAUGURATION DE SON SYSTÈME DE RECYCLAGE DU CO2**

La brasserie Dr. Gab's franchit une nouvelle étape dans son engagement environnemental avec l'inauguration de son système de récupération et de revalorisation du CO2, développé en partenariat avec la startup suisse WasteOlas. Ce projet s'inscrit dans une démarche durable globale menée depuis de nombreuses années par la brasserie vaudoise.

Un engagement durable ancré dans l'ADN de Dr. Gab's

Depuis ses débuts, Dr. Gab's place la responsabilité environnementale au cœur de son développement. Cette démarche s'inscrit dans la durée et se concrétise par des actions mises en œuvre progressivement au fil des années. Le projet de récupération du CO2, sur lequel les équipes travaillent activement depuis 2023, en est une illustration majeure. Depuis sa création en 2001, la brasserie avait déjà déployé plusieurs mesures concrètes pour réduire son impact :

Récupération et lavage des bouteilles pour leur réutilisation, favorisant une logique de consigne et d'économie circulaire ;

Installation de panneaux solaires sur le toit du site de production afin de produire une partie de son électricité ;

Utilisation de véhicules électriques par la force de vente pour réduire les émissions liées aux déplacements ;

Récupération des drêches et distribution à un fermier de la région, afin de les valoriser en biogaz ou en alimentation pour le bétail.

L'installation du système de récupération de CO2 vient ainsi renforcer une vision cohérente et progressive d'une brasserie plus responsable.

Un projet pionnier de circularité dans le secteur brassicole

Développé avec WasteOlas, le système permet de capter le CO2 généré naturellement lors de la fermentation de la bière, de le purifier, puis de le réutiliser directement dans le processus de production.

« Avec ce partenaire, nous avons développé un système Swiss made pour capter le CO2 issu de la fermentation, le comprimer, le filtrer, en contrôler la pureté et le réinjecter dans d'autres processus internes », explique Gabriel Hasler, cofondateur de Dr. Gab's.

Cette approche réduit la dépendance aux approvisionnements externes en CO2 alimentaire tout en diminuant l'empreinte carbone globale de la brasserie. À l'image de l'autoconsommation d'électricité produite par des panneaux solaires, Dr. Gab's

valorise désormais une ressource générée sur site, dans une logique d'autonomie et de circularité.

« L'objectif est clair : couvrir à terme 100 % de nos besoins, tout en optimisant l'énergie consommée et la qualité à chaque étape », précise Gabriel Hasler.

Soutenu par le Canton de Vaud (SPEI) et réalisé avec de nombreux partenaires suisses, ce projet développé avec plusieurs entreprises locales démontre qu'innovation technologique et production artisanale peuvent aller de pair pour construire un modèle industriel plus résilient et durable.

Une vision à long terme

Pour Dr. Gab's, cette inauguration ne constitue pas une finalité, mais une étape supplémentaire dans un engagement de fond. La brasserie entend poursuivre ses efforts en matière de durabilité, notamment en explorant de nouvelles pistes d'optimisation énergétique et de valorisation des ressources.

Une phase 2 du projet est d'ores et déjà envisagée, avec l'intégration d'un module de liquéfaction du CO2 et la possibilité de valoriser d'éventuels surplus auprès d'autres entreprises locales.

À PROPOS DE WASTEOLAS

WasteOlas développe des solutions innovantes pour capter et valoriser le CO2 industriel. Nous transformons les émissions en ressources réutilisables, aidant les industries à réduire leur empreinte carbone et à avancer vers la neutralité, tout en favorisant l'économie circulaire.

Michael PEYTRIGNET
Directeur et fondateur - WasteOlas Sàrl
contact@wasteolas.com

Perrine MESOT
Digital marketing manager
perrine.mesot@docteurgabs.ch