

LA BRASSERIE-DISTILLERIE CAP D'ONA POUR SON 25^e ANNIVERSAIRE INAUGURERA D'ICI LE SECOND TRIMESTRE, SA NOUVELLE FABRIQUE A CERET (66) EN SYNERGIE AVEC L'ENVIRONNEMENT, LES AGRICULTEURS, LES VIGNERONS, LES CEREALIERES LOCAUX ET TOUS SES PARTENAIRES ENGAGES ET PASSIONNES.

A Argelès sur mer, Le 30 décembre 2023.



La Brasserie-Distillerie Cap d'Ona, forte de 25 ans de passion et d'engagement dans la filière brassicole et distillatoire bio française est fière de développer les principes fondamentaux qui structurent son identité avec l'ouverture prochaine de sa nouvelle fabrique sur le site de Sainte Marguerite à Céret (66) entièrement rénovée et réhabilitée, conçue pour être non seulement un lieu de production de qualité, mais aussi un exemple de durabilité environnementale.

« On ne part pas pour produire plus, mais pour produire mieux. »

Le respect de l'environnement est une volonté forte des créateurs et gérants de la Brasserie-Distillerie Cap d'Ona – Grégor Engler et Elodie Pujol - depuis le début. Tout souligne leur engagement continu pour la préservation de la planète, l'écosystème local et la neutralité carbone : ne pas artificialiser les sols, garder l'aspect architectural initial du site, sauver et valoriser le patrimoine industriel du département, son histoire, tout en impulsant une nouvelle dynamique avec des installations éco-responsables (économies d'eau et d'énergie substantielles grâce à des machines innovantes mais

CAP D'ONA
BRASSERIE - DISTILLERIE HAUTE COUTURE

La Bière à la Française,
Depuis 25 ans

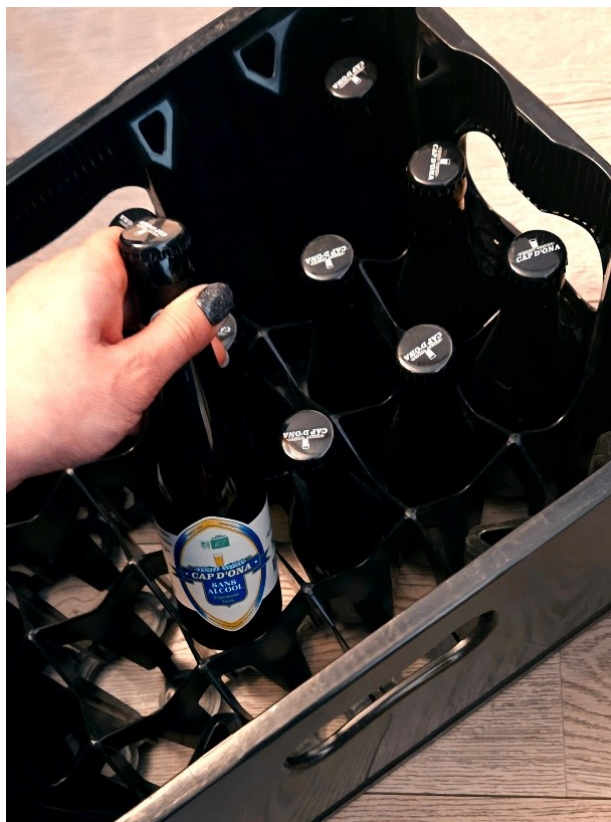
AVENUE DU VALLESPYR, CERET
+33 (0) 4 68 95 79 09
marketingcapdona@orange.fr

CAP D'ONA ÉLUE MEILLEURE BIÈRE DU MONDE

également recyclage de l'eau, installation de panneaux photovoltaïques prévus pour que le bâtiment soit à énergie positive, mise en place de la consigne des bouteilles Cap d'Ona avec laveuse de bouteilles et de caisses sur place ...).

Depuis ses débuts en 1999, Cap d'Ona a toujours accordé une importance particulière à la qualité et à la sélection de ses matières premières.

Première Brasserie dans le département des Pyrénées Orientales, elle s'est tout de suite engagée dans l'Agriculture biologique et dans la valorisation et la promotion du patrimoine fruitier et viticole du territoire en créant des bières d'inspiration unique aux fruits frais bio locaux de saison ou aux vins doux naturels. Au-delà de son étroite collaboration avec les agriculteurs locaux du département, elle s'engage également dans le développement de la filière brassicole biologique en Occitanie pour un approvisionnement en céréales et houblons biologiques.



« Nous sommes extrêmement fiers de célébrer nos 25 ans en inaugurant prochainement notre nouvelle brasserie à Céret, un projet qui incarne notre vision pour l'avenir. Travailler en harmonie avec l'environnement, les saisons et les agriculteurs locaux a toujours été au cœur de notre démarche, et cela se reflète dans la grande qualité de nos produits. Ensemble, avec notre nouvelle fabrique, nous aspirons à créer un écosystème où la passion, la durabilité, la qualité et la créativité se conjuguent », déclare Grégor Engler.

[L'ESPRIT CAP D'ONA : L'ALLIANCE DE TROIS EXIGENCES]

1. La Créativité et l'Excellence à la Française : cette brasserie avant-gardiste engagée pour la défense du savoir-faire français est en constante recherche pour l'excellence et l'innovation brassicole afin d'offrir une expérience unique au consommateur.
2. Approvisionnement Bio, Local et Promotion du Territoire : Le territoire des Pyrénées-Orientales est la source majeure d'inspiration de Cap d'Ona. En nouant depuis ses débuts des partenariats étroits avec les producteurs bio locaux et s'en engageant pour la pérennité et le développement de ces derniers, la brasserie contribue à la sauvegarde de la filière bio et de la biodiversité ainsi qu'à la mise en lumière du patrimoine fruitier, viticole et céréalier régional.

CAP D'ONA
BRASSERIE - DISTILLERIE HAUTE COUTURE

La Bière à la Française,
Depuis 25 ans

AVENUE DU VALLESPIR, CERET
+33 (0) 4 68 95 79 09
marketingcapdona@orange.fr

CAP D'ONA ÉLUE MEILLEURE BIÈRE DU MONDE

3. Démarche de Responsabilité globale et environnementale : Cap d'Ona met au cœur de toutes ses actions son engagement pour une économie circulaire durable et sa lutte contre le réchauffement climatique : approvisionnement local, redistribution de plus de 100 tonnes de drèches aux éleveurs bio du département, récupération des eaux de production, réutilisation des barriques, des fûts et des bouteilles, ...

En 2024, La Brasserie-Distillerie Cap d'Ona célèbre 25 ans de travail passionné et exprime sa gratitude envers ses clients, ses partenaires, les agriculteurs et toute son équipe qui contribuent à cette aventure unique.

« Pour cette nouvelle année, nous vous souhaitons nos vœux les plus chaleureux.

Puissent ces douze prochains mois être empreints de paix, de respect, de douceur, de joie, de générosité et d'Amour.

Que chaque instant soit une opportunité de célébrer la vie, le vivant, l'amitié, la famille, nos racines, notre territoire !

Que 2024 soit une année où la créativité, l'excellence, et la responsabilité environnementale continuent de guider nos pas vers un avenir plus beau et plus durable.

Merci encore pour votre fidélité et votre confiance. »

À propos de la Brasserie-Distillerie Cap d'Ona :

La Brasserie-Distillerie Cap d'Ona a été créée en 1999 par Grégor Engler, Maître Brasseur passionné, pionnier des brasseurs artisanaux français.

Grâce à son savoir-faire, son originalité et son identité, la bière CAP D'ONA a su évoluer sans jamais perdre de vue les valeurs premières de son créateur : authenticité, créativité, exigence, écoresponsabilité.

Favorisant la qualité à la quantité, cette brasserie ultra novatrice a été élue meilleure bière du monde, plus de 100 fois médaillée d'or ces dernières années dans les concours brassicoles nationaux et internationaux les plus prestigieux.

CAP D'ONA
BRASSERIE - DISTILLERIE HAUTE COUTURE

La Bière à la Française,
Depuis 25 ans

AVENUE DU VALLESPER, CERET
+33 (0) 4 68 95 79 09
marketingcapdona@orange.fr

CAP D'ONA ÉLUE MEILLEURE BIÈRE DU MONDE