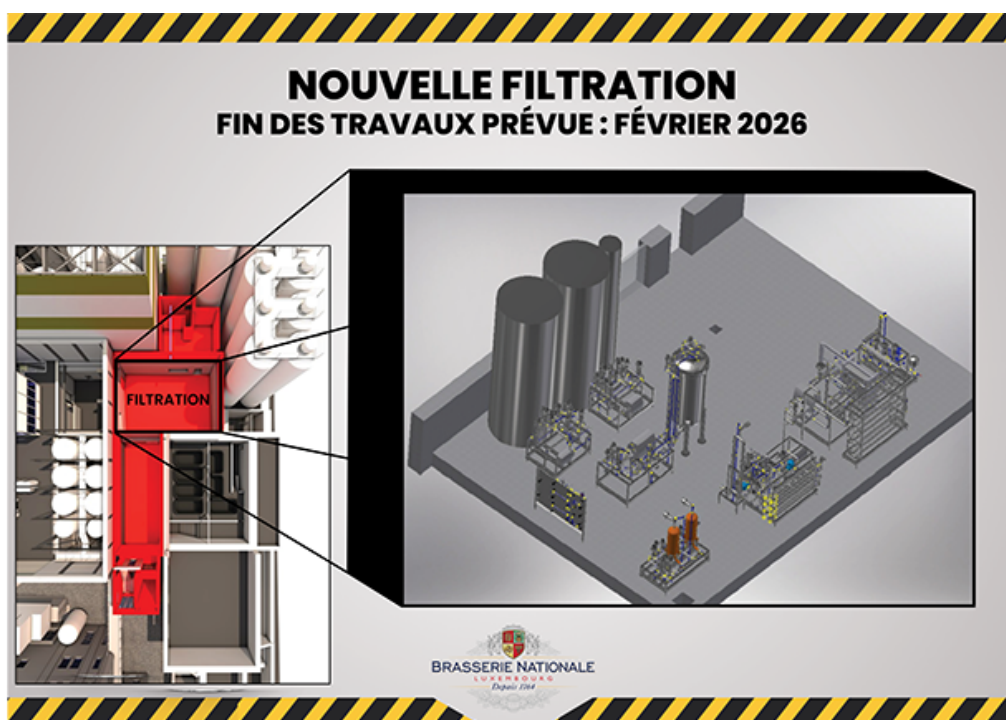


Brasserie Nationale : une nouvelle unité de filtration pour une production plus performante et durable



[La Brasserie Nationale](#) poursuit son engagement en faveur de l'excellence brassicole et de la durabilité avec l'installation d'une nouvelle unité de filtration de pointe. Ce projet, qui s'inscrit dans une volonté d'optimisation continue, permettra d'améliorer la qualité de la production tout en réduisant l'empreinte énergétique et environnementale de la brasserie.

Une modernisation essentielle pour une brasserie tournée vers l'avenir

La filtration est une étape clé du processus de brassage, garantissant une limpidité parfaite et une qualité constante des bières produites. Grâce à cette nouvelle technologie, la Brasserie Nationale se dote d'un système plus performant, plus précis et plus respectueux des matières premières. Cette avancée s'inscrit dans une démarche globale d'innovation et d'amélioration continue. « Cette nouvelle unité de filtration représente un jalon important dans notre engagement pour une production durable et de haute qualité », souligne Maurice Treinen, Directeur de la Brasserie Nationale.

Une réduction significative de l'impact environnemental

L'installation de cette nouvelle unité permettra donc de réaliser des économies d'énergie substantielles, tout en optimisant la consommation d'eau, dont les besoins diminueront de 50% pour le bon fonctionnement de la nouvelle installation de filtration. Grâce à des procédés de filtration plus efficaces, la brasserie pourra réduire son empreinte carbone et poursuivre ses efforts en faveur d'une production plus responsable, en adéquation avec ses engagements environnementaux.

Un chantier d'envergure jusqu'au printemps 2026

Les travaux, qui se dérouleront jusqu'au début du printemps 2026, représentent un investissement stratégique de 3.720.000 euros – 2.120.000 euros pour la nouvelle installation et 1.600.000 € pour la construction – pour garantir un avenir durable à la Brasserie Nationale. Durant cette période, la production se poursuivra normalement, assurant une continuité sans compromis sur la qualité des bières luxembourgeoises emblématiques produites sur le site de Bascharage.

Des activités brassicoles toujours accessibles

Bien que le chantier puisse légèrement impacter une partie du chemin de visite pendant quelques mois, celui-ci conservera tout son charme et continuera d'accueillir les visiteurs dans les meilleures conditions. Toutes les activités brassicoles proposées par la Brasserie Nationale, telles que les visites guidées, les dégustations et les cours de brassage, restent pleinement accessibles au public, offrant une immersion authentique dans le monde de la bière luxembourgeoise.

Pour plus d'informations sur la Brasserie Nationale, veuillez visiter www.brasserienationale.lu