



**L'écosanté en action :**  
**Le parcours durable de la**  
**ferme et de la brasserie**  
**Ballykilcavan**

**Irlande**

**Domaine thématique :**  
 Entreprises agroalimentaires

**Étude de cas recueillie par :** Mamta  
 (Future Cast)

## Type d'initiative :

Cette étude de cas porte sur Ballykilcavan Farm and Brewery, une entreprise familiale de brasserie située à Stradbally, Co. Laois, en Irlande. Forte d'une histoire riche de 385 ans et de 13 générations de la famille Walsh, Ballykilcavan s'est imposée comme un producteur dévoué de bières artisanales de haute qualité. Toutefois, l'entreprise est confrontée à d'importants défis pour concurrencer les grandes sociétés brassicoles, qui lui font de l'ombre grâce à des budgets de marketing considérables et à leur présence dans les festivals et les événements. Cette étude décrit les défis auxquels Ballykilcavan est confrontée et propose des solutions innovantes pour améliorer sa visibilité et sa présence sur le marché.

## En quoi l'entreprise est différente

La brasserie Ballykilcavan est profondément ancrée dans l'histoire et la culture de son territoire, la famille Walsh exploitant la ferme de Ballykilcavan depuis 1639. Sous la direction de David Walsh-Kemmis, la brasserie se concentre sur la production de bières artisanales qui reflètent le terroir unique de la région. David insiste sur l'importance de la durabilité dans les pratiques de brassage, soulignant que "la bière artisanale n'est pas qu'une question de goût ; elle concerne la terre et les personnes qui la cultivent".

*" La bière artisanale n'est pas seulement une question de goût ; c'est aussi une question de terre et de personnes qui la cultivent ".*

**David Walsh-Kemmis, Ferme et brasserie de Ballykilcavan**

## En quoi s'agit-il d'une initiative locale ?



La Ballykilcavan Brewing Company est un exemple d'initiative locale en matière de développement durable, grâce à plusieurs pratiques clés qui mettent l'accent sur l'engagement local, la responsabilité environnementale et le soutien de la communauté :

### 1. Approvisionnement local et soutien communautaire

La Ballykilcavan Brewing Company est profondément ancrée dans sa communauté locale et s'engage à s'approvisionner en ingrédients provenant de sa propre ferme. En utilisant de l'orge de brasserie cultivée dans la ferme familiale, la brasserie soutient non seulement l'agriculture locale, mais veille également à ce que ses activités contribuent à l'économie locale. L'accent mis sur l'approvisionnement local favorise un sentiment d'appartenance à la communauté et renforce les liens avec les agriculteurs et les fournisseurs locaux.

### 2. Durabilité environnementale

La brasserie a été créée en mettant l'accent sur la durabilité environnementale. Les fondateurs estiment que la garantie de l'avenir financier de l'exploitation doit aller de pair avec des pratiques respectueuses de l'environnement. Cela se traduit par des initiatives telles que l'utilisation de 95,9 % de céréales certifiées IGAS et la mise en œuvre d'un processus circulaire dans lequel les drêches sont renvoyées à la ferme pour améliorer la nutrition du sol, ce qui permet de minimiser les déchets.



Co-funded by  
the European Union

Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne. L'auteur est seul responsable de cette publication (communication) et la Commission décline toute responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait être faite des informations contenues dans ce document. Conformément au nouveau cadre GDPR, veuillez noter que le Partenariat ne traitera vos données personnelles que dans le seul intérêt et dans le seul but du projet et sans préjudice de vos droits dans ce cadre

2021-2-BE04-KA220-YOU-000050778

## Quels sont les produits ou services proposés et/ou vendus ?



Ballykilcavan Brewing Company propose une gamme de produits et de services centrée sur la production de bière artisanale et l'engagement communautaire.

### Produits proposés :

#### 1. Bières artisanales :

- Les variétés comprennent la Brickyard Red Ale, la Millhouse IPA, la Bin Bawn Pale Ale et la Bambrick's Brown Ale.
- Bières de spécialité fabriquées à partir d'ingrédients provenant à 100 % de la ferme.

#### 2. Paniers composés :

- Des paniers de 30 et 50 euros comprenant une sélection de bières et de produits locaux.

### Services offerts :

#### 1. Visites de brasseries :

- Visites guidées présentant le processus de brassage, l'histoire de la ferme et des dégustations de bière.

#### 2. Engagement communautaire :

- Le parrainage d'équipes et d'événements sportifs locaux, ainsi que des possibilités de formation sur le brassage et le développement durable.

#### 3. Initiatives en matière de développement durable :

- Participation au programme Origin Green, qui met l'accent sur les pratiques respectueuses de l'environnement dans le domaine de la brasserie.

## Qui sont les principales parties prenantes ?



Les principales parties prenantes de la Ballykilcavan Brewing Company sont les fondateurs David et Lisa Walsh-Kemmis, qui représentent la 13e génération de la famille Walsh à exploiter la ferme et à conduire la vision et les efforts de durabilité de l'entreprise. La communauté locale joue un rôle essentiel, car elle a apporté son soutien lors de la création de la brasserie et s'engage à ses côtés par le biais de parrainages et de contributions caritatives. Les employés jouent un rôle crucial dans les opérations quotidiennes et les initiatives communautaires, tandis que les clients influencent les offres de produits et les stratégies de marketing.

Les agriculteurs et les fournisseurs locaux sont essentiels pour l'approvisionnement en ingrédients tels que l'orge et le houblon, conformément à l'engagement de la brasserie en faveur de l'approvisionnement local.

## Quels ont été les principaux défis et risques auxquels l'entreprise a été confrontée ?



Malgré son engagement en faveur de la qualité et de la durabilité, la brasserie Ballykilcavan a du mal à rivaliser avec les grandes sociétés brassicoles qui dominent le marché. David Walsh-Kemmis souligne que la puissance financière des grandes sociétés brassicoles leur permet d'investir massivement dans le marketing et le parrainage, en particulier dans les festivals et les expositions. Ballykilcavan manque donc de visibilité, ce qui l'empêche d'attirer de nouveaux clients et de développer son marché.

## Quelles solutions peuvent être proposées pour relever les défis ?



Pour relever ces défis, nous proposons une approche à multiples facettes axée sur l'engagement communautaire, la narration de la marque et les partenariats stratégiques :

**1. Initiatives d'engagement communautaire** : Ballykilcavan peut organiser des événements locaux, tels que des dégustations de bières, des visites de fermes et des ateliers de brassage, afin de favoriser les relations avec la communauté et de fidéliser sa clientèle. En s'engageant auprès de la communauté locale, elle peut créer un sentiment d'appartenance et encourager le marketing de bouche à oreille.

**2. La narration de l'histoire de la marque** : L'élaboration d'un récit convaincant autour de l'histoire de Ballykilcavan et de la famille Walsh peut renforcer l'identité de la marque. Cette histoire peut être partagée par le biais de différents canaux, notamment les médias sociaux, le site web et le matériel promotionnel, afin de créer un lien émotionnel avec les consommateurs qui accordent de l'importance au patrimoine et à l'artisanat.

**3. Partenariats stratégiques** : La collaboration avec des restaurants, des pubs et des producteurs d'alimentation locale peut contribuer à accroître la visibilité et la portée de l'entreprise. En créant des accords uniques entre ses bières artisanales et la cuisine locale, Ballykilcavan peut se positionner comme une partie intégrante de la scène gastronomique locale, attirant à la fois les habitants et les touristes.



Cette ressource est  
placée sous licence CC BY  
4.0



Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne. L'auteur est seul responsable de cette publication (communication) et la Commission décline toute responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait être faite des informations contenues dans ce document. Conformément au nouveau cadre GDPR, veuillez noter que le Partenariat ne traitera vos données personnelles que dans le seul intérêt et dans le seul but du projet et sans préjudice de vos droits dans ce cadre 2021-

GRASSROOTS YOUNG ENTREPRENEURS IN ECO-HEALTHY TOURISM

## Conclusion :



En mettant en œuvre les solutions proposées, Ballykilcavan Farm and Brewery vise à renforcer sa présence sur le marché et à concurrencer plus efficacement les grandes entreprises brassicoles. L'engagement de l'entreprise en faveur de la qualité, de la durabilité et de l'engagement local ne soutiendra pas seulement sa croissance, mais renforcera également sa position en tant que marque locale appréciée. En continuant à raconter son histoire et à s'engager auprès de sa communauté, Ballykilcavan peut cultiver une clientèle fidèle qui apprécie les offres uniques d'une brasserie familiale. Le succès de ces initiatives dépendra de leur capacité à établir un lien avec les consommateurs et à tirer parti de leur riche héritage pour se démarquer sur un marché encombré.



## Informations sur les contacts



### Ballykilcavan Brewing Company

Ballykilcavan, Stradbally,  
Co. Laois, R32 Y0PK

**Courrier électronique :** [david@ballykilcavan.com](mailto:david@ballykilcavan.com)

**Facebook :** <https://www.facebook.com/Ballykilcavan/>

**Twitter :** <https://x.com/Ballykilcavan?mx=2>

**Instagram :** <https://www.instagram.com/ballykilcavan/>

Cette ressource est placée sous licence CC BY 4.0



Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne. L'auteur est seul responsable de cette publication (communication) et la Commission décline toute responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait être faite des informations contenues dans ce document. Conformément au nouveau cadre GDPR, veuillez noter que le Partenariat ne traitera vos données personnelles que dans le seul intérêt et dans le seul but du projet et sans préjudice de vos droits en la matière 2021-2-BE04-KA220-YOU-000050778