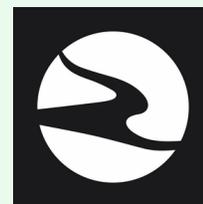


Un portrait réalisé par Synergie Économique Laurentides, dans le cadre de **Virage vert** financé par la SADC des Laurentides et la SADC Antoine-Labelle

Portrait d'entreprise

Microbrasserie du Lièvre

Entreprise en action !



131 boul. Albiny Paquette,
Mont-Laurier, Québec,
(819) 440-2440

L'ENTREPRISE EN BREF

MICROBRASSERIE-RESTO PUB DU TERROIR

- Favorise les **produits locaux, régionaux**, et québécois;
- **Brasse une vingtaine de bières** de la gamme Classique et Saisonnière;
- Offre un **menu gastronomique** et élaboré soigneusement chaque saison;
- Est **adossée à la rivière du Lièvre**;
- Accueille **120 personnes** à l'intérieur et, en saison estivale, la terrasse peut en accueillir une **40aine de plus**;
- Fut fondée par la famille Sabourin à l'aube du millénaire et **depuis 2019** c'est la famille Fillion qui est honorée de vous accueillir !



L'ENTREPRENEUR

PASSIONNÉ DE BIÈRES DE MICROBRASSERIE



Danny Fillion est un passionné de bières de microbrasserie depuis plusieurs années. Lorsqu'il a su que la famille Sabourin voulait vendre la microbrasserie du Lièvre, il y a vu une occasion en or de vivre de sa passion tout en offrant à sa région des produits de qualités ! C'est donc accompagné de sa famille qu'il débute l'aventure de la Microbrasserie du Lièvre. D'ailleurs, le succès de leur projet a été souligné lors du Gala des Daveurs 2023 de la Chambre de commerce de Mont-Laurier où il a remporté le Daveur «Entreprise de l'année - Relève!



PORTRAIT D'ENTREPRISE LA MICROBRASSERIE DU LIÈVRE

Leurs engagements

REDUCTION DES DÉCHETS ORGANIQUES !

- Une partie de leur drêche, ainsi que les excédants de bière provenant du brassage, servent à la fabrication de savon en collaboration avec Vrac éco et la Savonnerie Machin-Truc;
- De plus, Vrac éco récupère leur l'huile de canola qui a servi à la friture. L'huile est filtrée 2 fois avant d'être transformée.



RÉSIDUS DE BRASSAGE (DRÊCHES) REVALORISÉS !

La Microbrasserie du Lièvre revalorise leur drêche brassicole grâce à un partenariat avec un agriculteur de la région. Le reste des drêches servent à nourrir des animaux de celui-ci. En plus d'être un aliment riche en protéines, la revalorisation des drêches en agriculture est économique autant pour les brasseurs que pour les éleveurs !



DIRECTEMENT DE CHEZ LES PRODUCTEURS !

La Microbrasserie du Lièvre vise à mettre en valeur les producteurs locaux, régionaux et québécois. D'ailleurs, durant la saison estivale, l'approvisionnement se fait souvent directement auprès des maraîchers, des producteurs de viande et des fromagers.



FAITS SAILLANTS : LES IMPACTS DES ALIMENTS

«Chaque tonne de **résidus alimentaires** évitée représente **quatre tonnes** d'émissions d'équivalents CO2 en moins»
RECYC QUÉBEC, 2020

«Chaque tonne d'**aliments gaspillés** en moins équivaut à retirer **une automobile de la route** chaque année»
RECYC QUÉBEC, 2020

SADC
DES LAURENTIDES
ET
D'ANTOINE-LABELLE

