



**BRASSERIE
DU PAYS
FLAMAND**

Communiqué de presse

Mars 2022

Bilan & perspectives 2022 : la Brasserie du Pays Flamand, l'histoire d'une petite entreprise nordiste devenue un acteur incontournable du milieu brassicole

A l'heure où 70% des bières consommées en France sont produites en France, la Brasserie du Pays Flamand illustre la valorisation du marché constatée ces dernières années : les Français consomment moins en général mais davantage de bières spéciales et de spécialités.

Malgré une année 2021 encore perturbée par la crise sanitaire de la Covid-19, la Brasserie du Pays Flamand (dont le siège se situe à Blaringhem - 59) dresse un bilan très positif ; récompensée notamment pour son Anosteké élue meilleure bière blonde du monde aux World Beer Awards en septembre dernier, l'entreprise connaît une notoriété grandissante sur le plan régional mais aussi national, et dévoile sans cesse de nouveaux projets inédits.

Répondre à la demande croissante des amateurs de bières

Acteur incontournable de la région des Hauts-de-France, la Brasserie du Pays Flamand imagine et développe continuellement de nouvelles bières, fruit de la créativité de ses équipes. En parallèle, elle aime développer des collaborations, tout au long de l'année, avec d'autres brasseurs de France mais aussi plus atypiques pour des causes qui lui sont chères. Citons en exemple la collaboration avec l'association Pink Boots pour contribuer à la formation des femmes du monde brassicole, le partenariat avec la célèbre entreprise régionale "Le Fourgon" pour le développement de bouteilles consignées, ou encore le lancement de "l'Anosteké Solidaire", une opération en partenariat exclusif avec quelques grands acteurs de la Grande distribution comme Intermarché, et pour laquelle les dons seront reversés à des associations en faveur d'actions solidaires.

Un projet d'extension pour accompagner la croissance

Depuis quelques années, le marché brassicole se développe significativement, la France est d'ailleurs le 1er pays européen en nombre de brasseries. Pour répondre à la demande croissante et satisfaire toujours plus les consommateurs, la brasserie envisage pour 2022, de **doubler la surface de son site de Merville (4800 m2)**. Cette nouvelle extension offrira l'opportunité à l'entreprise **d'augmenter ses capacités de stockage, d'accueillir de nouvelles cuves ainsi qu'une enfuteuse et du matériel de haute qualité pour le conditionnement en fût et en canette**. Face au développement de son activité, et suite à cette extension qui sera effective à partir d'avril prochain, la brasserie a d'ores et déjà accueilli **6 nouveaux collaborateurs**, L'occasion également de développer de nouveaux

produits en “no alcohol / low alcool”, une tendance appréciée d'Olivier Duthoit et de Mathieu Lesenne, les deux fondateurs de la brasserie qui voient dans l'extension de ce site, l'opportunité de développer également la production du Kombucha NOKO, une boisson organique, gazeuse et fermentée à base de thé.

La Brasserie du Pays Flamand en quelques chiffres...

- Un chiffre d'affaires de **8,5 Millions d'euros en 2021**
- Une équipe de **35 collaborateurs** présents sur les deux sites de production (Merville et Blaringhem)
- 21 000 hl brassés en 2020, **plus de 30 000 hl** brassés en 2021
- Pour 2022 : des perspectives de 40 000 hl brassés, doublement de la surface du site de Merville (4800 m2) et amélioration du site de Blaringhem.

Des actions significatives pour minimiser encore davantage son empreinte environnementale

Depuis sa création en 2006, la Brasserie du Pays Flamand s'engage en faveur de l'environnement. L'entreprise accorde une importance particulière à l'impact environnemental de son activité ; dans ce contexte et pour aller plus loin dans la démarche, la brasserie a souhaité mener en 2020 son premier bilan carbone. L'objectif : mesurer l'impact de ses activités pour s'améliorer encore davantage, augmenter la résilience de l'entreprise face aux événements extérieurs et anticiper la loi et les conséquences d'un futur sous contraintes.

Le bilan a été présenté aux collaborateurs en janvier dernier. L'occasion de les impliquer et de les sensibiliser à la démarche, tout en leur présentant les actions mises en place et qui seront développées pour les années à venir :

- La modification et ajustement des contenants, l'utilisation de canettes aluminium ;
- Le développement de partenariats avec les CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants), secteur demandant moins d'emballages ;
- Travail en collaboration avec VERALLIA, producteur mondial de l'emballage en verre pour les boissons et les produits alimentaires, pour réduire la consommation énergétique ;
- Le réemploi des bouteilles ;
- L'utilisation des voies fluviales via les ports de Béthune-Beuvry ou Lille pour le frêt entrant ;
- La germination basse température de l'orge ;
- L'incitation à l'usage de la voiture électrique auprès des collaborateurs sur les trajets domicile – travail ;
- La mise en place de panneaux photovoltaïques sur l'extension du bâtiment de Merville ;
- L'optimisation de l'eau (recyclage de l'eau pour le nettoyage)

A propos de la [Brasserie du Pays Flamand](#)

Fondée en 2006 par Olivier Duthoit et Mathieu Lesenne, la Brasserie du Pays Flamand est née d'une passion commune entre 2 amis d'enfance. Célèbre pour sa bière Anosteké, la Brasserie du Pays Flamand propose différentes gammes qui témoignent d'un savoir-faire traditionnel respecté, d'une recherche d'originalité gustative, et d'une volonté de faire découvrir de nouvelles saveurs. Avec une présence de 35 collaborateurs et un chiffre d'affaires de 8,5 Millions d'euros en 2021, la Brasserie du Pays Flamand dont le siège se situe à Merville (59), collabore régulièrement avec des brasseurs du monde entier, mettant ainsi des cultures et des idées en commun, pour proposer des bières d'exception.

Contact presse :

Agence Oxygen - Sidonie Legrand

sidoniel@oxygen-rp.com - 06 72 20 49 22