



**BRASSERIE
DU PAYS
FLAMAND**

Communiqué de presse

Décembre 2022

La Brasserie du Pays Flamand développe ses partenariats auprès des réseaux CHR et prévoit la mise en fûts de 50% de sa production en 2023

Après avoir traversé une crise sans précédent, cafés, hôtels et restaurants sortent la tête de l'eau et connaissent même un regain d'activité. Selon une enquête Opinion Way pour Lyf, 76% des restaurateurs se disent satisfaits des résultats de leur restaurant en 2022 et 41 % des répondants déclarent avoir vu leur fréquentation progresser¹. L'engouement des français pour ces lieux de convivialité démontre le besoin de partager des moments de détente et de plaisir culinaire ! Le bar fait même son retour en force au centre du village, où les bières de spécialité séduisent désormais les amateurs de bières exigeant, consommateurs de nouveautés. **Face à ce constat, à cette évolution des usages et des cibles, la Brasserie du Pays Flamand connue pour sa célèbre Anosteké, développe sa présence sur le marché du CHR (cafés, hôtels, restaurants) et souhaite renforcer ses partenariats sur le secteur ; elle envisage par ailleurs la mise en fûts de 50% de sa production pour 2023.**

Répondre à l'évolution des usages tout en favorisant le bilan carbone

Après deux ans de perturbations, les français sont particulièrement désireux de se rendre dans les bars et les restaurants et prennent de nouvelles habitudes. Le secteur de la restauration hors domicile s'est en effet redressé au cours du premier semestre 2022 et la reprise est au rendez-vous en CHR. La commercialisation de boissons alcoolisées participe grandement à cette relance ; d'après la dernière étude de CGA by NielsenIQ, les ventes de boissons en CHR au cours des six premiers mois de l'année 2022 ont été presque trois fois plus élevée qu'au premier semestre 2021².

Pour **Mathieu Lesenne, co-fondateur de la Brasserie du Pays Flamand**, le marché brassicole connaît une évolution majeure à laquelle les brasseurs doivent s'adapter. *« L'engouement des français pour la consommation de bières en CHR est indéniable. La commercialisation de nos bières de Noël illustre parfaitement ce constat ; les 1 138 fûts produits, soit l'équivalent de 230 hectolitres, ont été pré-vendus en quelques jours*

¹ Enquête menée par Opinion Way pour Lyf auprès de 300 entreprises de 1 salarié et plus dans le secteur de la restauration, et menée entre le 18 octobre et le 4 novembre 2022.

² <https://www.rayon-boissons.com/a-la-une/les-spiritueux-portent-la-reprise-du-chr>

seulement. Pour continuer à satisfaire la demande et renforcer notre présence sur ce secteur, nous devons adapter nos canaux de distribution et nos contenants. Cette démarche prend également tout son sens face à l'évolution du marché que nous connaissons, la pénurie de verre que nous rencontrons et la sur-inflation de la bouteille. » Cette année, le prix de la bouteille a en effet augmenté de 30% et augmentera encore de 25 à 30% sur 2023. Face à ce constat et afin d'anticiper la demande de demain, pour la Brasserie du Pays Flamand, les brasseries doivent donc faire preuve de flexibilité, proposer un bouquet de solution d'emballage et multiplier les possibilités de conditionnement.

Pour la Brasserie du Pays Flamand, proposer la bière en fûts répond à 2 objectifs :

- favoriser l'économie de la fonctionnalité, la vente de plaisir, de moments de convivialité, grâce à des produits proposant une expérience gustative qualitative.
- optimiser son bilan carbone. En se développant sur le secteur du CHR et en favorisant l'utilisation de fûts en inox réemployables à l'infini, la brasserie répond également à sa volonté de réduire les gaz à effet de serre, avec un bilan carbone plus neutre que la commercialisation de bouteilles.

Des investissements significatifs pour répondre à l'évolution du marché

Pour renforcer sa présence sur le secteur du CHR, la Brasserie du Pays Flamand investit à plusieurs niveaux. En pleine période de COVID, l'entreprise avait anticipé la demande, l'engouement à venir pour la vente en CHR et l'inflation du verre : elle avait d'ores et déjà investi 1 Million d'euros dans la mise en place d'une ligne d'enfûtage. En 2022, la brasserie a étendu son parc de fûts inox consignés, avec le rachat de 1500 fûts. Cette même année, la brasserie a également renforcé ses équipes commerciales : 2 commerciaux ont été recrutés, respectivement en charge des secteurs de la métropole lilloise et de la région Rhône-Alpes, favorisant ainsi le développement de la brasserie sur un nouveau territoire. 1 collaborateur déjà présent au sein de l'entreprise a également renforcé l'équipe suite à une promotion interne. Auparavant brasseur à la brasserie, il occupe désormais le poste de responsable caviste & bière spéciale. Ces 3 collaborateurs travaillent aux côtés du directeur commercial chargé du développement du marché France, et d'un responsable en charge des territoires Belgique et littoral.

Basée en Hauts-de-France, l'entreprise souhaite renforcer sa présence sur d'autres régions, et y développer la commercialisation de ses bières en CHR, avec une approche multi régionale par territoire ; sur le long terme, elle y développera ses équipes avec des recrutements ciblés selon les secteurs géographiques qui connaîtront un développement important.

A l'instar des maisons de champagne, pour la distribution de ses fûts, la Brasserie du Pays Flamand s'adosse sur des distributeurs locaux, permettant ainsi d'optimiser le transport, toujours dans l'optique de favoriser son bilan carbone.

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 nouveaux 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