
Découvrir

Le Nord, grande terre de bière

Houblonniers passionnés, brasseurs amoureux de leur territoire, entrepreneurs créatifs : la filière brassicole est en pleine effervescence dans le Nord. Elle est un atout pour notre avenir économique... et gustatif.

De nos houblonniers passionnés qui font perdurer une culture traditionnelle à nos brasseurs qui regorgent de créativité, en passant par les entrepreneurs qui innovent pour valoriser les déchets, la filière brassicole foisonne dans le Nord.

Une industrie qui renaît de ses cendres

Difficile à croire aujourd'hui et pourtant ! La filière brassicole a connu des hauts et des grands bas. Au début du 20^e siècle, le Nord comptait quelques 2 000 brasseries sur ses terres, puis ce chiffre est tombé à 16 en 1986...

"Pendant 20 ans, l'industrie de la bière a vécu en sursis", explique Nicolas Lescieux, co-fondateur de l'[Échappée bière](#), une agence de voyage qui propose des circuits de découverte de la filière brassicole avec le soutien du Département.

Les brasseries se sont alors regroupées, elles ont été rachetées par des grands groupes ou ont été délocalisées. Bref, l'économie de la bière a changé. La grande distribution a imposé un nouveau

modèle, beaucoup plus standardisé.

Puis, au début des années 2000, outre-Manche, un mouvement a fait renaître les bières artisanales. Et cette nouvelle tendance a essaimé chez nous. En 1996, la bière Thiriez devient l'une des bières artisanales pionnières dans le Nord, puis la Moulin d'Ascq, dans les années 2000. Pas loin de 90 brasseries voient le jour en 10 ans. Parmi elles, quelques grands noms comme la 3 Monts, la Jenlain ou encore [l'Anosteke qui a brillé aux derniers World Beer Awards](#) en décrochant le titre de meilleure bière du monde.

Brasseur devant ses cuves Philippe Houzé

De nos agriculteurs à nos brasseurs : des savoir-faire hors-pair

Le saviez-vous ? Les Hauts-de-France sont la deuxième région française productrice de houblon avec 52 tonnes récoltées chaque année. "*La culture du houblon reste une culture de niche, très technique et exigeante*", explique Aurélien Honoré, conseiller en production végétale à la Chambre d'agriculture.

Dans le Nord, on compte 9 producteurs de houblon, et les derniers installés ont fait le choix du bio. Cette filière est en excellente santé car il y a un véritable engouement autour des micro-brasseries et la volonté de consommer local. À ce titre, plus de 50% du houblon produit ici reste dans la région.

"Comme la vigne, le houblon exprime son terroir et renferme un tas de notes aromatiques"
détaille Aurélien Honoré, conseiller en production végétale à la Chambre d'agriculture

Nos brasseurs qui ont un savoir-faire indéniable savent sublimer ce produit, avec des ingrédients illimités et une grande part de créativité.

Houblonnier dans ses champs Philippe Houzé

Le saviez-vous ? Les Hauts-de-France sont la deuxième région française productrice de houblon avec 52 tonnes récoltées chaque année. La culture du houblon reste une culture de niche, très technique et exigeante, explique Aurélien Honoré, conseiller en production.

L'industrie brassicole est en constante accélération depuis 10 ans. Aujourd'hui, on a une vraie densité d'acteurs, entre les petits brasseurs locaux implantés en centre-ville et les grands brasseurs implantés dans certains territoires ruraux, souligne Nicolas Lescieux. Les raisons de ce virage ? La lassitude des consommateurs face aux produits standardisés, un certain pied de nez à la mondialisation, un retour à la consommation locale... Et un effet de mode !

"La bière est devenue un produit identitaire et aussi revendicatif : le client qui achète une bière locale sait très bien qu'elle provient d'un brasseur passionné" explique Nicolas Lescieux, co-fondateur de L'Échappée bière.

Sur le marché, les brasseurs proposent une diversité incroyable de goûts et d'arômes. Le succès des bières IPA (en anglais : India Pale Ale), bières de haute fermentation au goût amer, a notamment révolutionné le monde de la bière.

Un succès grandissant autour duquel gravite tout un éco-système, faisant vivre et revivre des métiers et des entreprises autour de la fabrication de la bière.

Nouveau challenge : accueillir le public

Produire de la bière oui, mais la faire découvrir c'est primordial aussi ! Le Syndicat des Brasseurs a posé de nouveaux jalons pour l'avenir de la filière : les brasseries ne peuvent plus rester de simples sites de production, elles doivent aussi devenir des sites de dégustation. "*Aujourd'hui, plus aucune brasserie ne se crée sans accueillir du public*", précise Nicolas Lescieux.

Les brasseurs se sont rendus compte du potentiel économique que représentait l'accueil du public. Cela permet de fidéliser des clients et de gagner aussi sur les marges en faisant de la vente directe. Bars, dégustations, visites guidées... Comment bien accueillir le public ? Comment faire la promotion de ces nouvelles pratiques ? C'est tout l'enjeu de la filière brassicole qui investit le champ de la communication.

Preuve en est avec le festival [Bière à Lille](#) devenu en quelques années seulement "the place to be" pour les passionnés de bière et les curieux. Il y a encore un gros travail de communication à mener pour que les brasseries se fassent connaître au même titre que les fromageries, les chocolateries ou les caves de vin. Mais en consommant toujours avec modération !

[Passer la vidéo](#)

[Revenir avant la vidéo](#)

Vous aimerez aussi

—

Culture bière

Le guide des meilleures taprooms du Nord

—

--

—

-

Gastronomie Ch'ti

La liste des meilleurs restaurants du Nord

—

--

—

[Adresses gourmandes](#)

[Ces chefs du Nord révélés par "Top Chef" ou "MasterChef"](#)

—

- [Voir tous les articles](#)

De **pdelporte**

Crédit photo en-tête **L'Echappée bière**

Publié le **14 octobre 2022**

Partager cette page

- [Partagez sur Facebook](#)
- [Partagez sur Twitter](#)
- [Partagez sur LinkedIn](#)
- [Partagez par email](#)