

MASSON**MONO - TRI ?**

59144
WARGNIES-LE-GRAND
 Tél. 03 27 49 91 75
 Fax 03 27 49 84 36



Partout et toujours
 Groupes
 électrogènes
 thermiques
 ou p.d.F tract.

focus



CINQ QUESTIONS À

DANIEL FASQUELLE
 CONSEILLER RÉGIONAL DÉLÉGUÉ
 AU TOURISME

Dans quelle mesure l'identité brassicole des Hauts-de-France est-elle reconnue ? Avec 150 brasseries ouvertes au public, les Hauts-de-France sont la première région française en nombre de brasseries ouvertes au public. La région est aussi la première région brassicole en nombre de brasseries. Elle produit plus de 10 millions d'hectolitres chaque année, soit près de la moitié de la production et de la consommation française. Près de 600 références de bières et environ 350 marques sont produites en région. Dans les études nationales, la bière est l'un des tout premiers produits cités quand on évoque les produits régionaux des Hauts-de-France. Notre région est reconnue pour son savoir-faire brassicole historique (2 000 brasseries au début du XX^e siècle dans le Nord-Pas de Calais), son identité et sa singularité : la bière de garde native du Hainaut est la seule bière de spécialité de France. Une étude Opsio publiée en 2025 a démontré que l'image de la bière des Hauts-de-France est bonne voire excellente dans

« LES HAUTS-DE-FRANCE S’AFFIRMENT COMME “LA” DESTINATION DU TOURISME BRASSICOLE EN FRANCE »

toutes les régions françaises à commencer par la région elle-même.

En quoi peut-elle être un atout de développement touristique ? Les bières artisanales traduisent la diversité et la richesse des identités culturelles régionales : comme l'Avesnois, la Thiérache, la Côte d'Opale, le Hainaut... Les visiteurs aiment découvrir un territoire à travers les produits et la cuisine locale. La bière y participe. De fait, tourisme brassicole et tourisme gastronomique sont très liés. La bière accompagne parfaitement notre cuisine régionale qui est une cuisine de partage, avec des plats tels que la carbonade flamande, les moules frites, qui traduisent la générosité, la convivialité, le plaisir d'être ensemble. La région Hauts-de-France possède aussi à elle seule 600 variétés de fromages, qui se marient à la perfection avec les bières artisanales locales.

Comment ce tourisme est-il déjà valorisé dans la région ? Choulette Expérience dans le village d'Hor-dain près de Valenciennes, par exemple, est un musée historium

immersif de 240 m² ouvert en 2024 qui invite à une plongée au cœur des origines de la brasserie familiale. C'est aussi un bar, un restaurant de cuisine régionale et une boutique. Les brasseries de la région ont commencé à investir depuis une dizaine d'années. Beaucoup possèdent un espace de dégustation que l'on appelle « taproom », certaines ont développé un espace de restauration comme Brique House à Saint-André-lez-Lille. On compte aussi de nombreuses brasseries qui proposent des espaces pour des séminaires d'entreprises comme Célestin dans le Vieux-Lille ou Motte-Cordonnier à Armentières. Par ailleurs, quatre routes de la bière ont été formalisées à l'échelle régionale. Leur communication est programmée au premier semestre 2026 : "Accords bières et fromages" sur la boucle Cambrésis, Avesnois, Valenciennois ; "Sur les chemins de l'Artois", entre bières de caractère et patrimoine monumental ; "Route de la bière" en métropole lilloise et "Cuisine de partage" en Flandres-Audomarois.

Quelles perspectives offre la Cité

de la bière ? Les Hauts-de-France s'affirment comme LA destination du tourisme brassicole en France. La Cité de la bière (*lire ci-contre*) sera la pierre angulaire de la stratégie de conquête menée par la Région sur ce tourisme brassicole, encore émergent mais promis à un bel avenir (*le tourisme œnologique compte 10 millions de visiteurs par an en France, ndlr*). D'abord parce que ce lieu soigné sur le plan architectural, proposera des expériences multiples et un calendrier événementiel. Outre le parcours scénographique muséal voulu à la fois immersif et expérientiel, la Cité proposera un espace de restauration, de dégustation mais aussi des ateliers pour approfondir ses connaissances sur la bière. Avec l'objectif de boire moins mais de boire mieux, la Cité de la bière entend aussi promouvoir la culture bière des Hauts-de-France. Un jeu éducatif sur l'application web de la Cité, développé par la mission tourisme de la Région, permettra de parfaire ses connaissances. La Cité de la bière sera, enfin, la porte d'entrée du tourisme brassicole. Un objectif qui vise à faci-

liter le parcours des visiteurs et tour-opérateurs souhaitant organiser un séjour autour de la bière en Hauts-de-France.

Ce type de tourisme s'adresse-t-il davantage aux visiteurs régionaux ou aux touristes venant de plus loin en France ou de l'étranger ? Nos six millions d'habitants représentent une part importante des nuitées touristiques, de l'ordre de 20 % en moyenne. Ils sont les meilleurs ambassadeurs de notre région et de nos territoires pour faire découvrir les brasseries et produits locaux auprès de la famille et des amis qu'ils accueillent. Depuis plusieurs années, les tour-opérateurs américains spécialisés dans le tourisme brassicole (*une soixantaine, ndlr*) diversifient déjà leur catalogue belge en proposant à leurs clients de descendre en Hauts-de-France pour découvrir la bière de garde, autrement appelée par eux bière de ferme. Une dizaine de brasseries régionales accueillent ainsi des groupes d'Américains chaque année, à l'instar de la brasserie Au Baron, pionnière en la matière. ● **PROPOS RECUEILLIS PAR JUSTINE DEMADE PELLORCE**

petite brasserie à la très grosse », annonce le directeur adjoint qui précise : « L'idée est que le puriste puisse trouver une bonne référence qu'il ne trouvera pas ailleurs ». Un dernier espace, dédié à l'événementiel équipé de gradins rétractables pourra être privaté pour des assemblées générales par exemple, qui pourraient être couplées à des visites dédiées. « Nous manquons de ce type d'équipement sur le territoire », fait savoir le DGA.

La phase de déconstruction devrait commencer mi-2027 avant une phase de construction. Pour accéder à la Cité de la bière, un réseau de bus gratuits et un renforcement du parking de la gare situé à 800 mètres. Dix à 20 personnes feront tourner l'équipement qui ouvrira ses portes au printemps 2029 pour accueillir, c'est « l'ambition raisonnable » de Cœur de Flandre aggro, 70 000 à 80 000 visiteurs par an. ●

Le tourisme régional en chiffres

Le tourisme régional représente aujourd'hui **16 millions de nuitées et 23 millions de visiteurs**. La région compte une clientèle étrangère fidèle et croissante — Britanniques, Belges, Néerlandais, Allemands — qui consomme traditionnellement de la bière. Depuis 2022, la fréquentation touristique régionale est en progression constante avec **+7,1% de nuitées** entre 2022 et 2025. L'évolution des **nuitées étrangères** de 2022 à 2025

est de **+24%**. L'hôtellerie de plein air est un des exemples de cette dynamique : nouveau record de fréquentation en 2025 qui franchit pour la première fois **le cap des 4 millions de nuitées** sur une saison, soit **+15,5%** de nuitées entre 2025 et 2024 (+4,5% au niveau national). C'est la plus forte croissance régionale, devant le Grand Est, la Normandie et la Bretagne.

Une culture bière ancrée tout au long de l'année dans la région

Septembre : Marathon Bière Flandre festival à Bergues, Fiba à Sainte-Marie Cappel, festival de la bière de Marly, Festi beer à Neuve-Chapelle.
Octobre : kermesse de la bière à Maubeuge, Amiens met la pression, Solesmes fait son Oktoberfest, Fesch'tis houblon à Carvin.
Novembre : Bière à Lille, Grambinus fest à Béthune, Thiriez hop fest à Esquelbecq.
Décembre : fête des bières d'hiver à Arras.
Février : festival international des bières de collab' à Clairmarais.
Mars : Bières et saveurs à Douvrin, Printemps du houblon à la brasserie Moulins d'Ascq.
Avril : Dunkerque sous pression.
Mai : Bière FestiVal à Valenciennes, fête de la bière à Arras.
Juin : festival des bières d'Abbaye à Vaucelles, Béthune Beer show...

DRAINAGE AGRICOLE - ROUTIER

Étude topographique du projet, réalisation de la pose de drain NU et Enrobé de Ø50 à Ø300.

IRRIGATION

Pose de canalisation d'irrigation tout diamètre. Forage dirigé Ø 100 à 250.



TERRE DRAINAGE
 6 rue des Frères CAMUS
 62219 LONGUENESSE
 quentin@terre-drainage.fr
 0684649684

Terre drainage

