



Communiqué de presse
Février 2026

**+25 % de volume et 25 M€ d'investissements :
Extension de 6 000 m², capacité de production quadruplée...
La Brasserie du Pays Flamand, pionnière sur la décarbonation,
propulse l'Anosteké sur le territoire national**

La Brasserie du Pays Flamand, qui célèbre cette année ses 20 ans, continue sa trajectoire ascendante. Avec une croissance à +25% en volume sur 2025 sur un marché en recul ces dernières années, l'entreprise basée dans les Hauts-de-France prévoit l'investissement de 25M€ pour l'agrandissement de son site de Merville, afin de soutenir son développement. En parallèle, ses fondateurs ne cessent d'innover en proposant constamment de nouvelles expériences gustatives, avec ou sans alcool, rencontrant également un franc succès : le kombucha NOKO a doublé ses ventes en 2025, tandis que la Spontanerie, nouvelle brasserie lancée cette même année grâce à un investissement de 500 000 €, s'apprête à inaugurer de nouvelles installations en 2026. Savoir-faire traditionnel, pari gagnant de l'intégration de Brasseries Kronenbourg à la Brasserie du Pays Flamand, mais aussi audace entrepreneuriale et innovation au service du consommateur... Les ingrédients d'un cocktail gagnant pour se démarquer sur un marché en constante évolution !

Croissance exemplaire et expansion : la Brasserie du Pays Flamand en pleine accélération

Fondée en 2006, la Brasserie du Pays Flamand, connue pour sa célèbre Anosteké, s'est rapidement distinguée en proposant dès ses débuts, des gammes uniques, alliant savoir-faire traditionnel et innovation gustative. L'entreprise a rapidement su transformer son statut « d'Ovni » parmi les industriels et les petites unités, en succès durable. En 20 ans d'existence, elle a toujours gardé une longueur d'avance sur un marché brassicole en constante évolution. **Aujourd'hui encore, face à un marché mature et en recul de 2%, l'entreprise surperforme avec +25% de volume en 2025 ; le fruit de choix stratégiques assumés et d'une expertise reconnue.**

Dans cette dynamique, le partenariat stratégique mis en place avec Brasseries Kronenbourg en 2024, a rapidement permis à la Brasserie du Pays Flamand de renforcer l'attractivité de sa marque Anosteké sur le territoire national ; aujourd'hui de plus en plus adressée, elle satisfait un nombre de consommateurs grandissant, avec des pics de consommation notables observés dès 2025.

Véritable relais de croissance, ce rapprochement avec Brasseries Kronenbourg offre l'opportunité à la Brasserie du Pays Flamand de poursuivre cette année le déploiement de l'Anosteké en France, tout en consolidant sa position de leader en Hauts-de-France. Une occasion unique pour la brasserie de faire rayonner ses valeurs de partage et de convivialité au-delà de sa région, tout en mettant en lumière le terroir brassicole reconnu des Hauts-de-France.

Pour accompagner cette forte croissance de l'Anosteké, la Brasserie du Pays Flamand renforce sa capacité de production ; **après 60 000 hl brassés en 2025, elle vise les 70 000 hl cette année.** Cette dynamique de croissance s'illustrera aussi concrètement par la **construction d'une extension de 6 000 m² sur le site de Merville, pour un montant d'investissement de 25M€ au total.** Avec un démarrage des travaux prévu pour 2026, **cette extension permettra, à terme, de quadrupler la production actuelle.**

Brasserie pionnière sur la RSE : quand l'engagement pour la planète devient source de performance

Au fil des années, la Brasserie du Pays Flamand a su s'imposer dans le paysage brassicole comme une référence incontournable en matière de bières, mais pas que... L'entreprise porte une attention très particulière à l'impact de son activité et développe des projets inédits en matière de RSE et d'engagements pour la planète.

Pionnière en la matière, la Brasserie du Pays Flamand a intégré en 2023 le programme accélérateur décarbonation lancé par Bpifrance et l'ADEME, lui permettant d'être accompagnée dans la mise en place d'une stratégie en lien avec les accords de Paris, à savoir la baisse des émissions de Gaz à Effet de Serre de 4.2% par an. **Pour mesurer et étudier l'impact de son activité et appréhender chaque action à mettre en place pour la réduction de ses émissions, la brasserie prévoit par ailleurs dès cette année, l'automatisation de son bilan carbone, sur la base du système ERP.**

En parallèle, elle poursuit actuellement son plan de décarbonation lancé en 2024 pour un investissement de 1M€ sur 5 ans, articulé autour de cinq piliers essentiels : Emballages et réemploi ; Énergie ; Intrants et matières premières ; Stratégie commerciale ; Eau, cadre de vie et biodiversité. L'occasion pour la brasserie de sensibiliser ses collaborateurs à la RSE, mais également **d'être inspirante auprès des entreprises, en favorisant le partage d'expérience.**

En 2025, l'entreprise rejoignait également aux côtés de Brasseries Kronenbourg, l'expérimentation « ReUse » initiée par l'éco-organisme Citeo. **La Brasserie du Pays Flamand figure ainsi parmi les 1^{ers} brasseurs à avoir lancé la bouteille consignée R-Coeur en 75 cl, facilitant le réemploi. Cet engagement en faveur de l'environnement se poursuivra cette année avec l'installation d'un CIP (Cleaning-in-place), mis en place pour le lavage de ses cuves ;** en recyclant l'eau utilisée tout en maintenant la température, il permettra le lavage de plusieurs cuves de manière successive. Une diminution à la fois de la consommation d'eau, d'électricité, et d'énergie, tout en préservant la sécurité des salariés.

Innovations et investissements pour de nouvelles expériences gustatives : l'esprit entrepreneurial en action !

Exploration, spontanéité et saveurs inédites au cœur de la Spontanerie...

Parallèlement au succès de la Brasserie du Pays Flamand, ses 2 fondateurs, entrepreneurs dans l'âme, innovent constamment pour proposer des bières uniques et d'exception.

C'est dans cette optique qu'a vu le jour en mars 2025, **la Spontanerie, une brasserie aux créations artisanales, sauvages et originales**. Installée sur le site historique de la Brasserie du Pays Flamand à Blaringhem (59), là où l'Anosteké a vu le jour il y a quelques années, cette brasserie a pour **ambition d'explorer de nouvelles créations brassicoles**. Elle favorise le "spontané" — ce qui se produit de lui-même, sans avoir été provoqué — et l'aspect "sauvage" — traduisant la liberté pour ses équipes d'exprimer leurs envies instinctives. **Avec un investissement de 500 000 €, les fondateurs de la Brasserie du Pays Flamand réinvestissent ici le marché de la bière craft, avec le défi de s'y démarquer**. Après 1000 hl brassés en 2025, **ils souhaitent atteindre les 1 600 hl cette année**. L'occasion de renforcer la clientèle existante mais également de toucher de nouveaux passionnés de bières originales !

À la Spontanerie, des techniques diverses de brassage sont explorées, mettant à l'honneur la fermentation naturelle et l'exaltation de levures sauvages. Suite au lancement en 2025 de la JONG, bière maturée en bouteille pendant trois mois, acidulée et parfaitement équilibrée, et l'achat de 4 foudres de 20 hl chacun permettant d'harmoniser à la fois les brassins et les volumes, **la brasserie prévoit cette année la mise en service de son coolship**, une cuve de brassage ouverte où le moût se refroidit et fermente spontanément. **Un type de brassage inédit en Hauts-de-France qui donnera naissance à des bières acidulées, uniques et exceptionnelles**.

La Spontanerie se veut également un lieu convivial de découverte gustative et touristique. Elle permet aux visiteurs de découvrir les coulisses de brassage grâce à des visites immersives du site, puis de déguster les différentes bières à **l'Estaminet Anosteké**, restaurant traditionnel des Flandres niché au cœur de la Spontanerie. Reconnu à la fois pour la qualité des plats proposés, de son service et pour son ambiance conviviale, il rencontre par ailleurs un succès grandissant d'année en année...

Avec la Spontanerie, les fondateurs renforcent leur positionnement sur le marché du tourisme brassicole ; **son rayonnement s'inscrit pleinement dans le cadre de la future Cité de la bière**, un projet touristique unique qui verra le jour à Bailleul (59) et qui permettra de valoriser le patrimoine exceptionnel et emblématique de la région des Hauts-de-France.

Des ventes doublées en 2025 : NOKO explose sur le marché du sans alcool !

Ayant pour volonté de répondre à la demande grandissante des consommateurs pour des alternatives sans alcool, naturelles et locales, les fondateurs de la Brasserie du Pays Flamand développe depuis 2023, NOKO, contraction de Nord et de Kombucha, une boisson sans alcool, biologique et organique, un Kombucha, entre la bière et le thé, le thé et le houblon.

Avec 4 saveurs actuellement proposées et **des ventes doublées en 2025**, la gamme NOKO a rencontré son public et représente aujourd'hui un véritable relais de croissance sur un marché naissant, aux nombreuses opportunités. Un constat encourageant qui laisse présager une réflexion autour de nouvelles saveurs NOKO pour les prochaines années...

Pour accompagner cette forte demande, **les fondateurs de la Brasserie du Pays Flamand inaugureront cette année un nouveau site de 2 000 m2 à Merville**, à proximité immédiate de la brasserie. Un outil ultra puissant qui servira à la fois à la croissance de NOKO, mais également au développement d'autres alternatives sans alcool, en sous traitance. Les équipes se fixent ainsi pour objectif d'atteindre cette année les 5 000 hl (contre 3000 hl en 2025), 50% pour NOKO et 50% en sous traitance.

À 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, médaillée à de nombreuses reprises, 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 47 collaborateurs et un chiffre d'affaires de 15 Millions d'euros en 2025, 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 :