

## **Concours Général Agricole 2026 : la Brasserie du Pays Flamand et la Spontanerie brillent et confirment leur excellence avec 3 médailles d'or et 2 médailles de bronze**

Véritable référence du savoir-faire français, le [Concours Général Agricole](#), cette année encore, mis à l'honneur l'excellence brassicole des Hauts-de-France. **Dans une édition marquée par une nette baisse du nombre de médailles d'or en catégorie "bières", la Brasserie du Pays Flamand et sa brasserie sœur, la Spontanerie, s'imposent avec panache : 5 récompenses au total, dont 3 en or.** Une reconnaissance qui confirme l'exigence et la créativité de deux maisons devenues emblématiques du renouveau brassicole français.

La Brasserie du Pays Flamand réaffirme son excellence en décrochant une médaille d'or pour son Anosteké NEIPA, ainsi qu'une médaille de bronze pour son Anosteké Saison. De son côté, la Spontanerie confirme son audace créative dès sa première participation. Elle remporte deux médailles d'or pour son Expériment'ale Russian Imperial Stout 12% et sa Wilde Leeuw Saison Brett, ainsi qu'une médaille de bronze pour la Wilde Leeuw Russian Imperial Stout Bourbon 16%. Avec ces nouvelles distinctions, les fondateurs de ces deux brasseries franchissent le cap symbolique des 40 médailles obtenues au Concours Général Agricole depuis leur première participation en 2009.



## Palmarès exceptionnel pour les brasseries des Hauts-de-France

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole récompense l'excellence des produits du terroir français en décernant chaque année, des médailles d'or, d'argent ou de bronze. Il encourage les producteurs, soutient leur développement économique, contribue à la formation des futurs professionnels et fournit aux consommateurs des repères pour les guider dans leurs intentions d'achat.

Dans la section « [bières](#) » où 9 catégories sont proposées, les brasseries des Hauts-de-France se sont à nouveau démarquées avec 9 médailles d'or, 18 d'argent et 18 de bronze attribuées, récompensant la passion de ses brasseurs pour des produits de qualité. Mise à l'honneur pour son savoir-faire régional incontournable qui fait rayonner le tourisme brassicole, la région devance ainsi les Pays de la Loire et la Nouvelle-Aquitaine.

### Trois médailles d'or pour deux brasseries emblématiques

Après une croissance exceptionnelle en 2025, la Brasserie du Pays Flamand dont le siège se situe à Merville (59), se voit une nouvelle fois récompensée au CGA. Malgré un nombre de médailles d'or en chute, passant de 54 en 2025 à 35 cette année, **la Brasserie du Pays Flamand reçoit l'or pour son Anosteké NEIPA** dans la catégorie "Bières à dominante houblonnée", et **le bronze pour son Anosteké Saison**, dans la catégorie "Bières blondes - couleur inf à 14 EBC".

En parallèle, les fondateurs de la Brasserie du Pays Flamand, également créateurs de la Spontanerie, brasserie aux créations artisanales, sauvages et originales, basée à Blaringhem (59), se voient récompensés pour 3 bières proposées à la Spontanerie ; dans la catégorie des "Bières brunes et noires", **ils obtiennent l'or pour l'Expériment'ale RIS 12%** et **le bronze pour la Wilde Leeuw RIS Bourbon 16%**. Ils sont également récompensés pour **la Wilde Leeuw Saison Brett qui obtient l'or** dans la catégorie des "Bières de fermentation mixte et spontanée".

Mathieu Lesenne, co-fondateur des deux brasseries témoigne : « *Nous sommes très fiers de voir la Brasserie du Pays Flamand une nouvelle fois récompensée au Concours Général Agricole ! Ces médailles saluent le travail de notre équipe de passionnés, qui s'investit chaque jour pour créer des bières d'exception, dans la tradition du terroir français. C'est aussi une grande fierté de voir notre nouvelle brasserie, La Spontanerie, briller dès sa première participation, et ce, sur une édition où les médailles d'or se font rares !* »

### 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.

### A propos de la [Spontanerie](#)

Fondée en 2025 par Olivier Duthoit et Mathieu Lesenne, la Spontanerie est née d'un désir commun : revenir à l'essence même du métier de brasseur. Pensée comme une brasserie à taille humaine, elle se distingue par une approche artisanale, libre et passionnée, où chaque bière raconte une histoire d'expérimentation et d'authenticité. Installée à Blaringhem, berceau de la célèbre Anosteké, la Spontanerie s'ancre dans un territoire brassicole fort tout en traçant sa propre voie. Olivier, Mathieu accompagnés par 3 brasseurs expérimentés y explorent de nouvelles méthodes de fermentation, et des styles parfois oubliés, dans un esprit d'indépendance et de spontanéité — fidèle à leur nom.