



TOURISME BRASSICOLE

Une autre idée du tourisme



2025

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

SOMMAIRE

- 1.** Editorial **p. 3**
- 2.** Le tourisme brassicole pour les territoires :
Une opportunité unique de redynamiser son
économie **p. 4**
- 3.** Le tourisme brassicole pour les brasseries :
une valorisation du savoir-bière et une
diversification d'activité **p. 5**
- 4.** Nos propositions pour le tourisme
brassicole **p.6**
- 5.** Chiffres clés **p.14**
- 6.** A propos de Brasseurs de France **p.15**

EDITORIAL

Le tourisme brassicole permet une découverte fascinante de cette filière historique et dynamique. C'est l'opportunité de découvrir les secrets de fabrication, les savoir-faire traditionnels et les techniques innovantes de nos brasseurs passionnés, qui donnent vie à ces produits d'exception.

Nos brasseurs se mobilisent depuis plusieurs années pour faire vivre cette connexion authentique avec les terroirs et les cultures locales. C'est aussi une invitation à comprendre l'histoire, les coutumes et l'identité d'une région à travers leurs produits brassicoles.

Aujourd'hui, notre filière s'engage pour accompagner au mieux les brasseurs afin de développer le tourisme brassicole. A nous, avec nos partenaires, de mettre en place des leviers d'action nécessaires au développement de ce tourisme d'avenir.

Ce livre blanc est un document de référence qui rassemble l'ensemble de nos propositions pour soutenir nos brasseurs, en s'appuyant sur des exemples concrets développés dans des régions pilotes, comme les Hauts-de-France ou l'Alsace. Ces propositions contribueront à la préservation de notre patrimoine brassicole, au développement économique des régions ainsi qu'à la transmission des savoirs ancestraux aux générations futures.

Matthias Fekl
Président de
Brasseurs de France



LE TOURISME BRASSICOLE POUR LES TERRITOIRES :

UNE OPPORTUNITÉ UNIQUE DE REDYNAMISER SON ÉCONOMIE



UNE ACTIVITÉ CRÉATRICE D'EMPLOIS

Le tourisme brassicole génère des emplois directs et indirects dans de nombreux secteurs : production, restauration, hôtellerie, agences de voyage et services de transport... Tous en bénéficient et cela contribue à développer l'emploi et à soutenir l'économie locale.



L'ÉCONOMIE LOCALE REDYNAMISÉE

L'activité touristique contribue à stimuler l'économie des territoires et à soutenir les entreprises locales. Cela encourage l'innovation, la qualité des produits et la croissance de nos entreprises.



UNE PROMOTION DE LA DESTINATION

Les destinations qui offrent des expériences de dégustation uniques et de qualité attirent un nombre croissant de touristes. Le tourisme brassicole peut devenir ainsi un élément clé de la promotion d'un territoire, permettant d'attirer des visiteurs intéressés par la gastronomie et le savoir-faire. Cela peut avoir un impact positif sur la réputation et la notoriété de la destination.



UN SOUTIEN AUX AUTRES ACTIVITÉS LOCALES

Le tourisme brassicole s'inscrit pleinement dans les activités touristiques et culturelles du territoire. Par exemple, les visiteurs peuvent également être intéressés par la visite de sites historiques, de musées, de festivals gastronomiques ou de manifestations culturelles. Cela contribue à diversifier l'offre touristique et à prolonger la durée du séjour des visiteurs.



UNE SYNERGIE ENTRE LES DIFFÉRENTS ACTEURS

Un territoire peut également créer des synergies entre les différents tourisms de dégustation, en articulant les activités touristiques autour de la bière, du vin et des spiritueux afin d'optimiser l'offre touristique. Les visites touristiques peuvent se développer avec par exemple la création de routes thématiques.

LE TOURISME BRASSICOLE POUR LES BRASSERIES :

UNE VALORISATION DU SAVOIR-BIÈRE ET UNE DIVERSIFICATION D'ACTIVITÉ



VALORISER LE SAVOIR-FAIRE DES BRASSERIES

Ouvrir ses portes et dévoiler les « coulisses » de fabrication du produit est le meilleur moyen de valoriser son image via la mise en avant du savoir-faire, de la technicité et du caractère innovant inhérent à une brasserie. Cela répond également à un souhait du consommateur de découvrir, connaître et d'appréhender davantage les secrets d'élaboration..



RENFORCER LA NOTORIÉTÉ DE SA BRASSERIE

Le tourisme brassicole est une formidable opportunité de créer des marques incontournables de brasseries et de renforcer la filière brassicole française. Améliorer la visibilité de l'offre existante, générer plus de visites, susciter davantage d'initiatives de tourisme, telles sont les externalités positives du développement du tourisme brassicole. .



VALORISER LA FILIÈRE DE L'ÉPI AU DEMI

Ouvrir sa brasserie au public c'est aussi lui permettre de découvrir tous les maillons de notre filière, de l'épi au demi, une filière structurée et exemplaire. Cela renforce la visibilité de la brasserie et permet d'inviter à découvrir une autre facette du métier de brasseur (approvisionnement en matières premières agricoles, recyclage des drèches...).



DIVERSIFIER SES SOURCES DE REVENUS

La visite est génératrice de ventes en direct, sur place via une taproom et/ou à emporter via une boutique, permettant de montrer la diversité de sa gamme de bière et de ses savoir-faire. .

NOS PROPOSITIONS

#1 PROFESSIONNALISER LA FILIÈRE EN MATIÈRE DE TOURISME

Savoir accueillir des personnes dans son entreprise nécessite de véritables compétences et d'importants investissements. Nous devons tout mettre en oeuvre pour aider nos brasseurs à développer leurs compétences en matière d'accueil.

- **Réaliser un guide d'accueil, disponible pour tous les brasseurs ouvrant leurs portes ;**
- **Renforcer l'accessibilité PMR des établissements ;**
- **Mettre en relation nos entreprises avec un réseau d'expert (biéologues, oenologues, mixologues...)** ;
- **Constituer un lexique multi-langues et le rendre accessible à tous ;**
- **Développer des outils numériques pour accentuer l'immersion, la transmission pédagogique et ludique sur la fabrication notamment ;**
- **Former les professionnels des cafés-hôtels-restaurants, premiers contacts du public, aux processus d'élaboration de la bière, pour en faire les premiers ambassadeurs de ces savoir-faire.**

Pierre Marchica, brasserie 3 Monts, Président de Brasseurs des Hauts-de-France



Le tourisme brassicole est un vrai levier de développement pour la filière, aussi bien sur le plan économique que sur celui de l'image. Dans les Hauts-de-France, nous faisons le pari de ce développement, par exemple en soutenant le dispositif régional sur le tourisme de savoir-faire, en partenariat avec Brasseurs de France, qui vise notamment à accompagner les brasseries dans leur transition touristique.

La mise en place d'équipements et de structures d'accueil dans les brasseries ne peut-être, à terme, que bénéfique pour l'ensemble de la filière et de ses parties prenantes.



#2

CRÉER UNE EXPÉRIENCE

Pour satisfaire les touristes et les fidéliser, il est crucial de proposer une expérience. Cela implique de rendre les visites interactives, dynamiques et sensorielles, afin que les visiteurs se sentent véritablement immergés. De plus, la digitalisation d'une partie des activités touristiques revêt une importance capitale.

- **Transformer les visites en véritable parcours immersifs (autour des sens, de l'histoire, du patrimoine...);**
- **Travailler sur des ateliers permettant de manipuler des matières premières, développer des ateliers interactifs; des petites vidéos explicatives, des outils en réalité virtuelle et en réalité augmentée;**
- **Développer les circuits thématiques pour mettre en valeur l'ensemble des produits d'une région et vivre une expérience régionale;**
- **Développer les ateliers de fabrication;**
- **Favoriser la proximité des lieux d'accueil et du lieu de production;**
- **Développer une offre d'hébergement originale sur place.**

Edouard Haag, président de la brasserie METEOR



La VILLA METEOR, ouverte depuis fin 2016, a su s'imposer comme une visite incontournable en Alsace. Nous sommes heureux de partager l'histoire de notre brasserie familiale et indépendante, ainsi que notre passion de la bière, avec les 20 000 visiteurs que nous accueillons chaque année.

Le secret de notre succès tient certainement au fait que la visite est très vivante. Les différentes étapes du processus sont jalonnées de vidéos et d'ambiances sonore. Les 5 sens sont sollicités, comme par exemple dans notre jardin des matières premières, joliment fleuri, et lors de la dégustation.

Mais ce qui touche particulièrement nos visiteurs est la découverte de nos - presque- 4 siècles d'histoire, racontés au cœur de nos anciens appartements familiaux. On est « à la maison » ! »



#3 PROMOUVOIR NOS SAVOIR-FAIRE

Nos savoir-faire constituent la pierre angulaire de la filière brassicole. Les promouvoir constitue une dimension essentielle à mettre en avant auprès des visiteurs, afin de leur faire découvrir l'expertise qui se cache derrière chaque dégustation.

- **Mettre en avant les compétences de nos professionnels grâce à une campagne de communication multicanale nationale à destination du grand public (parrain/marraine, amplifier la Moisson des Brasseurs, roadshow...);**
- **Renforcer la présence sur des réseaux sociaux spécialisés pour développer une visibilité accrue;**
- **Exempter de l'obligation d'une licence pour les brasseries qui commercialisent en direct leur propre production de bières;**
- **Promouvoir le tourisme brassicole au sein de la filière pour susciter l'adhésion des brasseries, échanger sur les bonnes pratiques et sensibiliser à l'intérêt du tourisme brassicole (création d'une commission tourisme, organisation d'assises régulières, création d'un observatoire pour collecter des données...);**
- **Valoriser l'expérience des brasseurs pour mettre en avant leur expertise;**
- **Favoriser l'intégration de modules de formation brassicole théorique dans les cursus tourisme, hôtellerie et gastronomie.**

”

Charlie Labourey, L'Echappée Bière

Depuis 10 ans, le tourisme brassicole constitue l'ADN de l'Echappée Bière. Que ce soit auprès d'une cible grand public, institutionnelle ou professionnelle, nous œuvrons au quotidien pour promouvoir les savoir-faire de la filière brassicole dans son ensemble via le prisme touristique. En une décennie le marché a évolué et est aujourd'hui mature. Que ce soit l'offre, à travers les nombreuses initiatives qui voient le jour dans les brasseries et sur les territoires, ou la demande, à travers une curiosité accrue des consommateurs qui souhaitent (re)découvrir un produit. Cette tendance doit maintenant être confirmée, accentuée et pérennisée. Nous sommes convaincus que cela ne pourra se faire qu'avec une action collective et coordonnée de mise en valeur de la filière et une pleine implication de toutes les parties prenantes.



#4

DÉVELOPPER L'ÉCO-TOURISME

Nos entreprises jouent un rôle essentiel dans le développement durable. Elles savent l'importance de préserver les ressources et de s'approvisionner en matières premières locales et de qualité. Le recyclage, les circuits courts et les économies d'énergie font partie de leurs pratiques quotidiennes et engagées, qui peuvent également être des atouts attractifs. En effet, ces actions concrètes renforcent notre attrait en tant qu'acteurs responsables et soucieux de l'environnement.

- **Développer des mobilités douces entre les sites avec par exemple la cartographie des voies pédestres et cyclables, et des points de location à proximité ;**
- **Créer et faire la promotion d'itinéraires de randonnée reliant les sites de production d'une même zone, en créant des points d'étape dans des restaurants, chez des producteurs et des artisans locaux ;**
- **Mettre en avant les bonnes pratiques environnementales de nos entreprises ;**
- **Collaborer avec les Offices de Tourisme pour développer des circuits éco-responsables qui intègrent nos entreprises.**

Laurence Muller-Bronn, Sénatrice du Bas-rhin, Conseillère d'Alsace, Présidente du collectif « Alsace à vélo »



La destination Alsace est idéale pour les amateurs des voyages à bicyclette. Le collectif Alsace à vélo valorise plusieurs boucles cyclables de l'Alsace brassicole : La Boucle Locale 227 « Bières et houblonnières » de près de 25 km, au départ de Hochfelden, haut-lieu brassicole avec la Villa Météor, permet notamment de découvrir à Wingersheim, capitale du houblon, la culture et les vertus de cette plante.

Le circuit transfrontalier "*Bière et culture brassicole*" de l'espace PAMINA vous fera découvrir le patrimoine brassicole et les nombreuses brasseries d'Alsace, du Palatinat du Sud et du Pays de Bade sur 400 km.



#5 **PROMOUVOIR LA CONSOMMATION RESPONSABLE**

Les acteurs de nos filières sont aussi des acteurs de la prévention. La sensibilisation à la prévention de la consommation excessive d'alcool est un aspect essentiel de nos professions. Il est crucial de promouvoir des pratiques responsables en matière d'alcool pour garantir la sécurité et l'information des visiteurs.

- **Mise en place de programmes de formation pour le personnel sur la consommation responsable (interdiction aux mineurs...)** ;
- **Développement d'outils de sensibilisation et de prévention pour informer les visiteurs sur les risques liés à la consommation excessive d'alcool et les encourager à adopter des comportements responsables** ;
- **Mise en valeur d'une offre diversifiée de boissons, avec une proposition de boissons sans alcool** ;
- **Utilisation de verres à dégustation** ;
- **Mise en place de partenariats avec des services de transport locaux, tels que des navettes ou des taxis, l'usage des transports en commun ou des services de covoiturage.**

Agnès d'Anthonay, Présidente de Prévention et Modération



Les brasseurs jouent un rôle clé dans la prévention des comportements à risque. Promouvoir une culture de consommation de bière responsable et modérée, y compris lors des explorations touristiques, fait partie intégrante de leurs actions.

Qu'il s'agisse d'informer sur les repères de consommation, de faire découvrir des bières légères ou sans alcool, une multitude de solutions s'offre à nous pour explorer la diversité des saveurs brassicoles, enrichissant ainsi l'expérience touristique.



#6 MOBILISER AUTOUR DE NOTRE PATRIMOINE CULINAIRE

La gastronomie française jouit d'une réputation prestigieuse. Les accords mets et bière entre nos produits constitue un domaine clé du développement touristique. Les initiatives qui harmonisent la restauration, les produits locaux et artisanaux, ainsi que nos boissons, sont abondantes et méritent d'être plus largement connues.

- **Élaborer des référentiels de formation destinés aux écoles hôtelières et autres centres de formation d'apprentis, afin de préparer les futurs professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration ;**
- **Proposer des formations ludiques, à la carte et gratuites, aux acteurs du monde de la restauration pour les sensibiliser au savoir-faire brassicole (accords, diversités, création d'une carte bière...)** ;
- **Cartographier les lieux proposant des accords mets et bières ;**
- **Créer un livre de recettes mettant en valeur les accords entre la bière et les produits régionaux ;**
- **Constituer une équipe d'experts en accords mets-bières capable d'intervenir sur demande ;**
- **Collaborer avec les chefs étoilés pour mettre en place des accords dans les menus proposés et proposer une carte de bière cohérente.**

Guillaume Gomez, Représentant du Président de la République pour la Gastronomie et l'Alimentation



Il existe un lien très fort entre la bière, le tourisme et la gastronomie : c'est la découverte de la culture locale à travers des saveurs uniques et régionales ! Si vous visitez une région, l'association des bières avec des plats typiques crée une expérience gastronomique authentique qui vous en apprendra beaucoup sur la destination tout en vous permettant de passer un moment conviviale et mémorable .Tout comme l'œnotourisme, le tourisme brassicole est en effet une véritable expérience gustative permettant de découvrir l'impressionnante diversité culturelle de notre pays, les traditions culinaires, les femmes et les hommes passionnés derrière ces produits de terroirs. La France est le pays européen comptant le plus de brasseries sur son sol, en majorité des brasseries artisanales. Il faut que les touristes français et internationaux, partout sur le territoire, puissent venir découvrir cette richesse formidable et se régaler de nos bières françaises.



#7 MOBILISER LES REPRÉSENTANTS INSTITUTIONNELS

Il est fondamental d'initier une réelle dynamique institutionnelle, à tous les échelons, en faveur de la reconnaissance et du développement du tourisme brassicole. Ainsi, Brasseurs de France a intégré le Conseil supérieur de l'Oenotourisme.

- **Créer des appels à projet nationaux ou régionaux pour accompagner les brasseries porteuses d'un projet de tourisme brassicole. Le tourisme brassicole servant l'attractivité et le dynamisme des territoires, la mise en place, par ces derniers, de budgets dédiés (financement d'un audit, financement d'une partie des travaux, aide à l'embauche, etc.) est un investissement en faveur du développement économique des régions, département et intercommunalités ;**
- **Inciter les régions à établir un plan d'action sur le tourisme brassicole (audits, promotion, appui à l'investissement...)**

Xavier Bertrand, Président de la région Hauts-de-France



Bien plus qu'une boisson, la bière en Hauts-de-France est un véritable patrimoine culturel et économique, et dont le tourisme qui en découle représente une réelle opportunité de développement et de rayonnement pour le territoire.

C'est pourquoi la Région a décidé de créer sa cité régionale de la bière à Bailleul sur le site de la friche Nordlys. Cet équipement, singulier, proposera une expérience ludique et immersive sur la bière, du houblon à la dégustation, ceci dans l'hospitalité, la générosité et la convivialité, qui caractérisent si bien les Hauts-de-France et ses habitants.

Lieu totem de la filière brassicole, il permettra aussi d'accompagner la création de produits touristiques dans les brasseries pour faire des Hauts-de-France, la première région française du tourisme brassicole.



#8

CRÉER DES SYNERGIES ENTRE LES PROFESSIONNELS DES FILIÈRES ET LES ACTEURS DU TOURISME LOCAL

De nombreuses initiatives sont à dénombrer sur l'ensemble du territoire national de la part de toutes nos filières. Il est important de créer davantage de synergies, quand cela est possible, pour que les touristes puissent apprécier l'éventail de possibilités de visites qui peuvent exister sur un territoire.

- **Mener un travail commun sur l'ensemble des trois filières bières / spiritueux / vins : opérer un diagnostic pour mesurer les degrés de maturités respectifs et les synergies possibles ;**
- **Créer un groupe de travail interfilières, un évènement grand public en commun pour partager les expériences et bonnes pratiques ;**
- **Créer une plateforme commune aux trois filières, recensant l'ensemble des parcours et visites possibles ;**
- **Développer les liens avec les Offices de Tourisme, pour améliorer la visibilité des opérations et dispenser des formations sur l'offre de visite aux professionnels du tourisme des territoires concernés ;**
- **Réaliser et faire connaître des parcours de visites sur un territoire en mixant les savoir-faire, en développant des offres partagées ou groupées.**
- **Prévoir des circuits qui intègrent tous les maillons d'une filière.**

Dominique Baudendistel, Président des Brasseurs d'Alsace



La région Alsace est l'unique région de France qui combine une forte tradition autour de l'univers viticole et brassicole. Il est naturel que les succès d'une filière inspirent les autres filières. La diversité croissante de l'offre brassicole incite les acteurs de la filière à chercher des synergies qui leur permettraient de mettre en place une collaboration constructive avec l'œnotourisme. La structure Alsace-Destination tourisme (ADT) est très active sur le tourisme viticole depuis de nombreuses années et est devenu le trait d'union entre les deux filières. Lors du dernier Forum Alsace Terre Brassicole, co-organisé par Brasseurs d'Alsace et l'ADT, le Synvira a eu l'occasion de présenter ses réalisations en matière de tourisme viticole aux brasseurs présents. Cette démarche de partage d'expérience a été particulièrement appréciée et est amené à se développer.



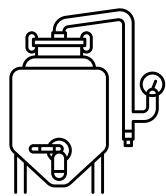
NOS CHIFFRES CLÉS



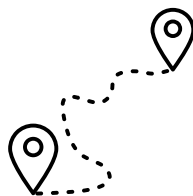
Le tourisme de dégustation en France est particulièrement développé et attire de nombreux visiteurs chaque année. Selon l'Agence Atout France, en 2019, près de 15 millions de visiteurs étrangers ont participé à des activités de dégustation en France.

Le tourisme brassicole s'inscrit dans la même démarche. Depuis plusieurs années, il connaît une croissance significative, avec un intérêt grandissant pour la bière et la culture brassicole.

#Tourisme brassicole : les chiffres clés



2500 brasseries
dans l'hexagone et
dans les DROM



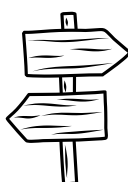
Une brasserie à
moins de
30 km de vous



130 000 emplois
soutenus



2 millions de
visiteurs chaque
année



5 000 km
à travers toute la
France



98% de touristes
satisfaits de
l'expérience



biere-tourisme.fr

FRANCE, TERRE DE BRASSEURS,
PARTOUT UNE BRASSERIE PRÈS DE CHEZ VOUS

Une plateforme de référencement dédiée :
biere-tourisme.fr

A PROPOS DE BRASSEURS DE FRANCE



Fondé en 1878, Brasseurs de France, syndicat professionnel de la brasserie française, représente plus de 98 % de la production française de bière et a parmi ses membres 98 % de PME/TPE.

Le syndicat fédère les brasseries artisanales, indépendantes, historiques, familiales et internationales et a deux missions principales :

- la défense des intérêts communs de la brasserie française et de la profession,
- la valorisation de la bière française, de son patrimoine et du savoir-faire exceptionnel de ses brasseurs.

Secteur agro-alimentaire majeur par son poids économique de l'amont (orge, levure et houblon) à l'aval (distribution, et cafés, hôtels, restaurants), les activités liées à la filière représentent plus de 130 000 emplois pour un chiffre d'affaires total de 15 milliards €.

La filière brassicole en quelques chiffres

2500
brasseries



96 %

DE
TPE-PME



8000
emplois
directs



**1er exportateur
mondial de malt**

LA FRANCE EST AUSSI LE 1ER
PRODUCTEUR EUROPÉEN
D'ORGE BRASSICOLE



20%

DES BIÈRES BRASSÉES
DANS LE MONDE LE SONT
AVEC DE L'ORGE ET DU
MALT FRANÇAIS



Retrouvez toute l'actualité de Brasseurs de France
sur les réseaux sociaux !



Brasseurs de France



brasseursfrance



Brasseurs de France



www.brasseurs-de-france.com



[brasseursdefrance](https://www.instagram.com/brasseursdefrance)

