

## Héritage bière, premier label français d'accueil touristique brassicole

**La Métropole Européenne de Lille compte pas moins de 35 brasseries artisanales implantées sur son territoire. Fière de sa culture brassicole, elle entend développer une dynamique d'accueil touristique par le biais d'un label qui sonne comme une invitation à découvrir l'un des plus emblématiques des produits du Nord. L'objectif est également de positionner la MEL comme la destination de tourisme brassicole par excellence et de faire de la « culture bière » un véritable marqueur du territoire.**

Depuis plusieurs années, la MEL soutient de nombreux événements liés à la bière à l'instar du festival Bière à Lille (18 000 participants en 2022), des assises nationales du tourisme brassicole ou encore de Bière Expérience Lille. Ces initiatives visent à valoriser un patrimoine gastronomique riche mais également à faire valoir la qualité de la production locale, en complément d'outils d'informations type carte du tourisme brassicole, ou encore accueil de concours relatifs à la qualité des bières (France Bière Challenge). Pour aller plus loin et s'inscrire dans une démarche fédératrice, elle souhaite aujourd'hui s'affirmer comme une destination de tourisme brassicole reconnue.

Pour ce faire, la MEL a créé le premier label brassicole basé sur l'accueil touristique (une quarantaine de critères relevant de la qualité d'accueil, des horaires d'ouverture, des outils de communication qui facilitent l'expérience touristiques des clients), à l'image des territoires de vignobles à travers des démarches de type « Vignobles et Découverte ». D'abord accordé aux brasseries accueillant des visiteurs individuels, il deviendra ensuite un label partagé plus largement dans le tissu métropolitain accueillant habitants et touristes et contribuant à la mise en valeur de la bière locale : bars, restaurants, commerces etc....

### **Le premier réseau touristique brassicole français**

La mise en place de ce label a permis la création du premier réseau d'accueil touristique brassicole français. Celui-ci permet de donner de la visibilité au réseau de brasseries labélisées, de garantir aux visiteurs la qualité d'un accueil adapté et d'entraîner les brasseurs dans une dynamique d'accueil du public placée sous le thème de la convivialité, de la fiabilité et du savoir-faire.

Outre la qualité de l'accueil dans les brasseries, ce label est aussi au centre d'une démarche de structuration territoriale de l'offre touristique, autour d'un dénominateur caractéristique, la bière comme un élément d'un patrimoine et un élément de l'expérience touristique. Il s'agit d'une part de qualifier l'accueil, mais également, d'autre part, d'apporter plus de visibilité à une production historiquement importante, en plein renouveau et qui fait sens avec le patrimoine gastronomique du secteur, avec son récit, avec son image.

L'attribution du label repose sur 4 principes : transparence, volontariat, collégialité et inscription dans la durée. Les brasseries sont volontaires pour adhérer à la démarche, passent un audit pour évaluer leur recevabilité et se voient attribuer le label pour une durée de 2 ans avec possible reconduction sur la base d'un nouveau contrôle en audit permettant de garantir la conformité attendue au regard des critères établis.

### 3 niveaux d'accueil identifiés pour qualifier l'offre touristique

Au vu de la diversité des brasseries du territoire et afin de pouvoir inclure au dispositif des structures de différentes natures, plusieurs niveaux d'accueil sont identifiés :

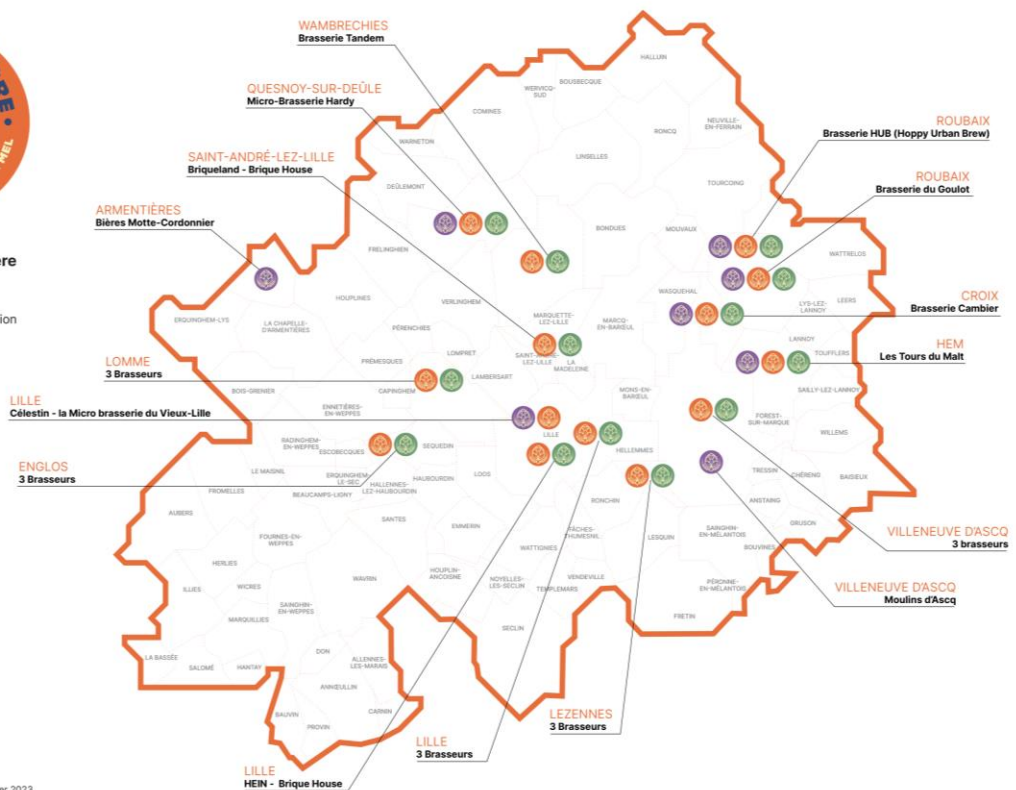
- l'accueil "brasserie" : vente en brasserie par un membre de la brasserie et permettant de comprendre le lien avec l'outil de production ;
- l'accueil "visite et dégustation" qui consiste en une visite guidée menée par un personnel qualifié et se terminant par une dégustation de bières issues du lieu de production;
- l'accueil en "brasserie / bar sur place" qui consiste en un bar adossé à la brasserie et vendant les bières issues de la production avec possibilité de petite restauration.

### À ce jour, 16 brasseries sont déjà labélisées



#### Label Héritage bière

- Accueil
- Visite et dégustation
- Tap room



### CONTACTS PRESSE

#### Agathe Lavalée

Attachée de presse

[alavalee@lillemetropole.fr](mailto:alavalee@lillemetropole.fr)

03 20 21 23 50

06 30 46 40 17

#### Maxence Lemasson

Attaché de presse

[mlemasson@lillemetropole.fr](mailto:mlemasson@lillemetropole.fr)

03 20 21 23 55

06 44 36 40 29

