

**LES JEUDIS  
RE-CRÉATIFS  
D'AGRO SPHÈRES**



**Didier HUE**  
Président  
d'Agro-Sphères

et

**Mathieu LESENNE**  
Gérant de la  
BRASSERIE  
DU PAYS FLAMAND

ont le plaisir de vous convier

**le jeudi 29 septembre 2022 à 10h00**  
(accueil à partir de 9h30)

à la visite de l'entreprise



83 Route de la Gorgue  
ZA Rivière d'Or  
59660 MERVILLE

**RÉPONSE SOUHAITÉE AVANT LE 22 SEPTEMBRE 2022**  
**POUR UN ACCUEIL OPTIMAL, LE NOMBRE DE PLACES EST LIMITÉ.**  
**INSCRIPTION OBLIGATOIRE. PRIORITÉ SERA DONNÉE AUX ADHÉRENTS.**

# JEUDI RE-CRÉATIF D'AGROSPHÈRES

AU SERVICE DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE



La Brasserie du Pays Flamand a été fondée en novembre 2006.

Au démarrage, une passion commune de 2 amis d'enfance : Olivier Duthoit et Mathieu Lesenne, s'est transformée en véritable projet d'envergure. La brasserie s'est d'abord installée à Blaringhem, à la frontière de la Flandre Française et de l'Artois. C'est là que sont nées les Bracine, Anosteké et Wilde Leeuw.

Aujourd'hui, un second site de production beaucoup plus important a été implanté à Merville, afin de répondre à la demande croissante. Ce nouveau site, inauguré en juin 2018, est un bâtiment moderne proposant une optimisation du bloc chaud dont la chaleur produite lors du brassage est récupérée pour chauffer les bureaux. Dans la même optique, la chaleur générée par les groupes froids est utilisée pour chauffer la chambre chaude (pièce dédiée à la refermentation en bouteille). En 2021, les brasseurs profitent de l'extension du bâtiment pour installer une toiture équipée de panneaux photovoltaïques. Cet investissement leur permet d'être autonome en électricité l'été.

A l'extérieur, en juin 2020, l'entreprise installe un silo de récupération de ses déchets organiques (drêches de malt, houblon et levures). L'ensemble de ses déchets sont ensuite méthanisés afin d'être transformés en BIOGAZ. Les déchets de la brasserie deviennent ainsi une source d'énergie.

Pour redynamiser ce site, d'un point de vue écologique, les brasseurs travaillent avec des étudiants pour planter des arbres capables d'absorber les polluants présents dans les sols.

De plus, une prairie fleurie qui fournit un garde-manger aux insectes pollinisateurs durant toute l'année a été semée. La diversité des floraisons et la quantité de fleurs disponibles, a permis d'installer 3 ruches. Le miel entrera dans la composition de leur nouvelle boisson : le kombucha !

C'est tout un écosystème qui a été créé au cœur de l'entreprise.

**RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS :**  
**[contact@agrospheres.eu](mailto:contact@agrospheres.eu) ou 03.22.22.30.33**

