



Tradition et modernité par la Brasserie Goudale



Brasserie Goudale

Chiffre d'Affaires: 51 millions d'€ - en 2016

Effectif: 99

Pays (siège social): France Site internet : http://brasserie-

goudale.com/ Contact: PECQUEUR André

03 66 10 01 60



Document(s) liés

CONTEXTE

Reprise en 2010 par un groupe familial indépendant, la BRASSERIE GOUDALE fabrique et commercialise des bières de spécialité, avec un positionnement premium. En s'appuyant sur de forts investissements, en particulier un nouvel outil industriel ultra-moderne, BRASSERIE GOUDALE a quasiment doublé son chiffre d'affaires depuis 2015 et se développe significativement à l'export, grâce à ses marques à forte personnalité.

OBJECTIF

- Etre une entreprise modèle dans son secteur d'activité
- > Faire rayonner les Hauts-de-France comme premier territoire brassicole de France devant l'Alsace

DÉMARCHE

C'est à André Pecqueur que la BRASSERIE GOUDALE doit sa renommée aujourd'hui. Après plusieurs fusions et rachats, il est à la tête de la première brasserie indépendante de France.

L'entreprise d'aujourd'hui est issue de deux brasseries emblématiques :

- La Brasserie Saint-Omer fondée en 1866 est racheté par M. Pecqueur à Heineken en
- La Grande Brasserie des Enfants de Gayant créée en 1919 à Douai est rachetée par André Pecqueur en 2010. Spécialisée dans les bières de spécialité, cette brasserie est à l'origine de la bière blonde de la marque Goudale créée en 1994. En 2016, un investissement de 80 millions d'euros permet la construction d'un nouveau site de production ultra moderne près de la Brasserie Saint-Omer. La production de l'usine de Douai y est alors délocalisée, c'est à ce moment que nait la BRASSERIE GOUDALE.

En 2018, l'entreprise investit 45 millions d'euros sur son site flambant neuf près de Saint-Omer, pour réaliser des travaux d'agrandissement. Cet investissement permet au brasseur d'augmenter sa capacité de production, de 1 à 2,5 millions d'hectolitres.

D'un point de vue environnemental, la BRASSERIE GOUDALE n'est pas en reste.

Et puisque la bière n'échappe pas au phénomène du bio, en 2018 la BRASSERIE GOUDALE lance une nouvelle recette pour sa marque bio, Grain d'Orge, qui reste une vraie bière de spécialité.

La modernité de la dernière usine construite permet une importante réduction de consommation d'eau par rapport à la précédente brasserie. De même, les consommations de gaz et d'électricité ont été divisées par deux. Enfin la brasserie est en totale autonomie de CO2, le gaz circule en circuit fermé, il n'y a aucun rejet dans l'environnement, ni d'approvisionnement extérieur.

FACTEUR CLÉ DU SUCCÈS

- Image d'une bière authentique et artisanale, recherchée par le consommateur
- Marque de bière de spécialité
- > Brasserie ultra moderne qui permet une production à la hauteur de la demande des clients, notamment la grande distribution

CONTRIBUTION À LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE

- Distinguée par le Grand Prix EY de l'Agroalimentaire de l'ANIA 2019
- Deux médailles (or et bronze) au Concours Général Agricole du Salon de l'Agriculture
- En 2017, la bière Goudale est la 8ème marque des bières de spécialité en volume et la 7ème en valeur.

BÉNÉFICES POUR LA FILIÈRE

- Développement de la filière houblon en France
- > Promotion du territoire via une production de bière de qualité

Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes

Pour en savoir plus :

https://www.lsa-conso.fr/la-biere-la-categorie-des-pgc-qui-fait-des-miracle