

Colloque international / International Conference

15 - 16 SEPTEMBRE 2023 / SEPTEMBER 15 - 16, 2023

LES « TERRITOIRES DE LA BIÈRE » : PROMOTION TOURISTIQUE ET
DEVELOPPEMENT DURABLE

“ BEER TERRITORIES ” : TOURISM PROMOTION AND
SUSTAINABLE DEVELOPMENT



Université de Lille
Faculté des Langues, cultures et sociétés
Département des Langues Étrangères appliquées
651 avenue des Nations Unies
59058 ROUBAIX

Contacts

Nathalie.dupont@univ-littoral.fr

Laetitia.garcia@univ-lille.fr



L'ÉCHAPPÉE BIÈRE
SAVOUREZ L'EXPERTISE

PROGRAMME – PROGRAM

15 Septembre 2023 / September 15, 2023

9h00 Accueil des participants / Welcoming

9h30 Mot d'accueil / Welcome address

9h40 Conférence inaugurale / Opening Conference

François DHALLUIN, Mission attractivité et tourisme, *Région Hauts-de-France*

ATELIER 1 / WORKSHOP 1

Comment enrichir l'expérience touristique pour développer l'attractivité d'un territoire brassicole ?

Présidence de séance / Chair : Philippe VERVAECKE

- **10h10 Beer tourism and ale trails: Leveraging local resources and cross-industry inspiration to enhance traveler experiences**
Alison E. FEENEY, Professor of geography and earth science, *Shippensburg University, Pennsylvania*
- **10h35 Craft beer, urban tourism development and the tourist experience - A UK, case study perspective**
Alan LOVELL, Senior Lecturer in Tourism Management, *University of Northampton*
 - **11h00 Discussion**
 - **11h10 Pause-café / coffee break**
- **11h20 La démarche culinaire de la destination ALL "Autour du Louvre-Lens" de Pas-de-Calais Tourisme : valeurs, identité culinaire et brassicole, attentes clientèles et création d'expériences**
État de la compétitivité du Pas-de-Calais en matière de tourisme gastronomique
Norbert CROZIER, Directeur, *Autour du Louvre-Lens, Lens*
- **11h45 Tailored made beer tourism across continents**
The case of Expedição Cervejeira from Brasil
Jan LICHOTA, PhD candidate in European Studies, *UNED, Madrid*
Douglas MERLO, Expedição Cervejeira, *Blumenau, Santa Catarina*
 - **12h10 Discussion**

DEJEUNER / LUNCH (12H20 – 13H30)

TABLE RONDE / ROUND TABLE (13H45 – 14H45)

Comment améliorer l'accueil et enrichir l'expérience touristique pour développer l'attractivité d'un territoire brassicole ?

- Nicolas LESCEUX, Co-fondateur de l'Échappée Bière, Lille (*modérateur*)
- Pierre MARCHICA, Président du Syndicat des Brasseurs des Hauts-de-France
- Sylvain PETIT, Maître de conférences HDR en sciences économiques, Université Polytechnique Hauts-de-France
- Christophe SERIEYS, Directeur opérationnel du Comité Régional de Tourisme Hauts-de-France
- Autre intervenant(e) (précisions à venir sur le site du colloque)

ATELIER 2 / WORKSHOP 2

Comment construire un territoire brassicole et développer son attractivité touristique ? Quelles stratégies, quels outils ?

Présidence de séance / Chair : Marie-Agnès LANNEAUX

- **14h45** **Management des ressources territoriales et attractivité touristique : quelques pistes pour construire et valoriser un « territoire brassicole » en Hauts-de-France**
Michel FELIX, Professeur en Sciences de gestion, *SKEMA Business School*
Philippe VAESKEN, Maître de conférences en Sciences de gestion, *IEA, Université de Lille*
- **15h10** **Création d'un cercle vertueux autour du Brassitourisme et de l'Oenotourisme dans l'attractivité de la Destination Alsace**
Coralie HALLER, Associate-Professor, *EM Strasbourg Business School, Université de Strasbourg, France Chaire Tourisme et Vin, HuManiS (UR 7308)*
- **15h35** **Du tourisme viticole au tourisme brassicole, à la conquête d'un nouveau public. Exemple de Dijon**
Marie-Agnès LANNEAUX, Maître de conférences en Géographie, *IUT, Université de Lille*
 - **16h00 Discussion**
 - **16h15 Pause-café / coffee break**
- **16h40** **Les clés de la création d'expériences touristiques dans les brasseries artisanales de Catalogne : de l'origine à la dégustation, la chaîne de valeur cruciale dans les stratégies de construction d'une destination touristique de la bière**
Judit CARTEX, Directrice d'InnBrew : The Brewers Convention
Projetct & Business Developer, *Beer Events (Barcelona Beer Festival, concours Barcelona Beer Challenge)*
 - **17h05 Discussion**

TABLE RONDE / ROUND TABLE (17H15 – 18H00)

Quelles stratégies, quels outils utiliser pour construire et valoriser un territoire brassicole ?

- Norbert CROZIER, Directeur, Autour du Louvre-Lens, *Lens*
- Michel FELIX, Professeur en Sciences de gestion, *SKEMA Business School*
- Nicolas LESCHIEUX, Co-fondateur de l'Échappée Bière, Lille (*modérateur*)
- Olivier MARETTE, Gastronomy Expert Industry Coordination, Bruxelles
- Jean-Baptiste MIGNIEN, Chef de projet en tourisme brassicole, Métropole Européenne de Lille
- Philippe VAESKEN, Maître de conférences en Sciences de gestion, IAE, Université de Lille

VISITE (organisée par Échappée Bière) & DINER

Lille, côté bière, une histoire millénaire.

Comment la bière et les brasseries ont façonné le développement de la ville de Lille ?
Des traces historiques des brasseries et malteries aux impôts prélevés, en passant par les micro-brasseries récemment recrées, vous découvrirez Lille du moyen âge à aujourd'hui sous l'angle inédit du monde brassicole

16 Septembre 2023 / September 16, 2023

ATELIER 3 / WORKSHOP 3

Les micro-brasseries : un facteur clé d'attractivité des territoires brassicoles ?

Présidence de séance / Chair : Philippe VAESKEN

- **9h00 Comment définir un « territoire de la bière » au regard de l'histoire ? Le Nord comme territoire brassicole singulier et pluriel.**
Jean-François GREVET, Maître de conférences en histoire contemporaine, *INSPE-Hauts de France-Université de Lille/Université d'Artois-CREHS*
- **9h25 Le tourisme brassicole en Grande-Bretagne : historique et vue d'ensemble**
Philippe VERVAECKE, Professeur des Universités en civilisation britannique, Doyen de la *Faculté des Langues, cultures et sociétés, Université de Lille*
- **9h50 Entry and diffusion of craft producers: the craft beer market in Italy**
Christian GARAVAGLIA, Professor Assistant, *Università degli Studi di Milano-Bicocca*
- **10h15 Stratégies d'une brasserie indépendante dans un quartier du sud-est de Séville**
Delphine CHAMBOLLE, Maître de conférences Espagne contemporaine, *Faculté des Langues, cultures et sociétés, Université de Lille*
 - **10h40 Discussion**
 - **10h55 Pause-café / coffee break**
- **11h15 Social representations of beer tourism and craft beer in France**
Anne-Marie LEBRUN, Maître de conférences en Marketing et Management, *Université de Bourgogne*
Roxane CORBEL, PhD degree in Management Science, *Université de Bourgogne*
Patrick BOUCHET, Professeur en Management du Sport et Marketing, *Faculté des Sciences du Sport, Université de Bourgogne*
- **11h40 Vivre ensemble, boire séparément : race, classe et micro-brasseries aux Etats-Unis**
Olivier ESTEVES, Professor of British Studies, *Faculté des Langues, cultures et sociétés, Université de Lille*
 - **12h05 Discussion**

DEJEUNER / LUNCH (12H45 – 14H00)

ATELIER 4 / WORKSHOP 4

Quelle place pour la bière et le tourisme brassicole dans l'économie durable et circulaire ?

Présidence de séance / Chair : Delphine CHAMBOLLE

- **14h00 Sustainable Beer: How Green Is The US Beer Industry?**
Ellis JONES, Associate Professor of Sociology, *College of the Holy Cross, Worcester, Massachusetts*
- **14h25 Patrimoine et terroir : outils de valorisation touristique pour les brasseries des Hauts- de-France**
Bastien DURAND-TOULOUSE, Doctorant en anthropologie sociale et ethnologie, *Université de Picardie Jules Verne*
 - **14h50 Discussion**
- **15h00 Enjeux et opportunités d'un label dans une stratégie de développement durable**
Augustin BRAHIMI, Co-founder & CEO LABEL GREEN FOOD
- **15h25 Les microbrasseries coopératives, inter-coopération et mutualisation. L'exemple de la « Table des microbrasseries COOP » au Québec**
Mathilde LIROSSIER, coordinatrice aux communications et vie associative, Réseau COOP, *Montréal*
Mathieu BOILY, Brasseur en chef, microbrasserie La Chasse-Pinte, *Québec*
 - **15h50 Discussion**
 - **16h00 Pause-café / coffee break**

TABLE RONDE / ROUND TABLE (16H15-17H00)

Quelle place pour la bière et le tourisme brassicole dans l'économie durable et circulaire ?

- Échappée Bière (*modérateur*)
- Mathieu BOILY, Brasseur en chef, microbrasserie La Chasse-Pinte
- Augustin BRAHIMI, Co-founder & CEO LABEL GREEN FOOD
- Autres intervenant(e)s (précisé prochainement sur le site du colloque)

Retrouvez le programme actualisé du colloque ici :

<https://lcs.univ-lille.fr/les-departements/langues-etrangees-appliquees/evenements>

Pour assister (gratuitement) au colloque (en présentiel ou distanciel) :

inscription jusqu'au 13 septembre 2023 par courriel à

laetitia.garcia@univ-lille.fr et nathalie.dupont@univ-littoral.fr

en indiquant votre nom/prénom, votre fonction et vos coordonnées

