

# Croissance, investissement et embauche: le brassin gagnant de Moulins d'Ascq

par Franck Bazin [economie@lavoixdunord.fr](mailto:economie@lavoixdunord.fr)



*La Triple, déjà primée deux fois à Paris, est l'une des cinq bières annuelles de la brasserie bio d'Ascq. La Noël complète la gamme en saison.*

La brasserie de Villeneuve-d'Ascq maintient le cap. Deux nouvelles cuves arrivent cet été, ce qui pourrait se traduire par une embauche. Une nouvelle bière et deux médailles à Paris encouragent ce phénomène.

Villeneuve-d'Ascq.

Née en 1998, la brasserie de Villeneuve-d'Ascq est bien installée dans le paysage brassicole français. Si Moulins d'Ascq est un « nain » face aux géants industriels que sont Heineken ou Carlsberg, l'entreprise est en revanche un des principaux acteurs du marché des bières biologiques.

Une position qu'elle vient de conforter en termes de gamme. À l'occasion de la Saint-Valentin, la Fruits Rouges a été lancée, toujours exclusivement à base d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et sans sucre ajouté. C'est la cinquième bière au catalogue, avec la Blonde, l'Ambrée, la Triple et la Blanche. Sans oublier la saisonnière Noël.

Leur qualité est reconnue : la Triple vient de ramener sa deuxième médaille de bronze du Concours général agricole, l'Ambrée décrochant l'argent, au Salon de l'agriculture.

Autre signe de la croissance à deux chiffres de l'entreprise, l'achat de deux nouvelles cuves. Les bâtiments, au cœur du pôle bio ascquois, ne sont pas bien grands, admet Alban Decoster, le cogérant. Il a fallu faire un film 3D pour imaginer l'installation des cuves. Et il faudra faire de la place en déménageant le stockage dans un autre bâtiment.

Augmentation des volumes, diversification de la gamme : « Nous ne pourrions probablement pas faire l'économie d'un recrutement pour accompagner notre évolution », glisse Alban Decoster. Peut-être en septembre.

Sur Internet : [www.moulinsdascq.fr](http://www.moulinsdascq.fr).