

— DU 7 JUIN AU 2 JUILLET —

FAITES MOUSSER LES BRASSEURS DE NOS RÉGIONS.



**L'ABUS D'ALCOOL
EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.**

biocoop

QU'EST-CE QUE LA BIÈRE BIO ?

Il n'existe pas de différences réglementaires entre les bières bio et les bières conventionnelles... sauf les matières premières utilisées.

Les bières bio sont fabriquées à partir d'ingrédients biologiques, plus qualitatifs. L'eau utilisée est une eau de source ou tirée du réseau puis filtrée pour en retirer chlore et nitrates. La levure est garantie sans OGM et les céréales à l'origine du malt sont bio.

Chez Biocoop, nous choisissons des bières 100 % bio élaborées à partir d'ingrédients sélectionnés pour leurs qualités nutritionnelles et organoleptiques.

Nous privilégions les bières artisanales, brassées en France par des brasseurs indépendants. Les brasseurs sont choisis pour leur démarche sociale et environnementale. Ils s'engagent à limiter leur consommation d'eau, à utiliser des énergies renouvelables et à s'approvisionner en matières premières au plus proche.

FOCUS SUR L'IBU

L'IBU (International Bitterness Unit) est l'unité utilisée par les brasseurs pour mesurer l'amertume de leurs bières. Plus l'IBU est élevé, plus l'amertume peut être importante (sa perception pouvant être nuancée par les arômes et saveurs de la bière apportés par le malt et les houblons).

La majorité des bières conventionnelles ont un IBU autour de 16. Plus les bières deviennent complexes en bouche, plus l'IBU augmente.

LES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Entre les différents malts, houblons, levures, les temps variables de fermentation, les goûts et les saveurs sont infinis !



BIÈRE BLANCHE
Robe blanche à jaune pâle
Saveur douce et acidulée,
arômes d'épices et d'agrumes



BIÈRE BLONDE
Robe jaune paille/dorée
Saveur légèrement sucrée,
arômes fruités



BIÈRE AMBRÉE
Robe ambrée
Saveur légèrement sucrée et
maltée, arômes caramélisés



BIÈRE ROUSSE
Robe ambrée/rouge
Saveur maltée, arômes
d'épices



BIÈRE BRUNE
Robe brune
Saveur légèrement sucrée,
arômes de café et de céréales
grillées



BIÈRE BLONDE IPA
Robe ambrée
Saveur amère, arômes
d'agrumes et de fruits
exotiques

LES ÉTAPES DE FABRICATION

Autrefois considérée comme une boisson pour étancher la soif, la bière a peu à peu gagné ses lettres de noblesse. Aujourd'hui, la bière se déguste au même titre que le vin et s'adapte à tous les mets, selon son type : blonde, blanche, brune, ambrée, Pale Ale, aromatisée...



1 Le maltage

Les grains d'orge sont nettoyés, trempés dans l'eau chaude puis placés dans des germeoirs pendant plusieurs jours.

Le malt vert est séché pour arrêter sa germination. Cette étape, appelée touraillage, confère au malt son arôme et sa couleur.

2 Le brassage

Le malt est broyé puis chauffé avec de l'eau dans une chaudière à maïs.

Les enzymes terminent la transformation de l'amidon en sucres. La maïs est ensuite filtrée. Le liquide sucré, appelé moût, est porté à ébullition, puis le houblon est ajouté.

3 La fermentation

Le moût clarifié estensemencé avec de la levure : les sucres du moût sont ainsi transformés en alcool et en gaz carbonique.

3 types de fermentation : fermentation basse (7-11 °C), fermentation haute (de 18 à 26 °C), fermentation spontanée (moût exposé à l'air libre etensemencé par des levures sauvages).

4 La garde

La bière est transférée dans des cuves pour subir une seconde fermentation. Lorsque la période de maturation est terminée, elle est filtrée pour enlever les éventuelles particules solides encore présentes.

5 La mise en bouteille

La bière est mise en bouteilles dans des récipients sombres afin de filtrer les UV et de réduire l'oxydation éventuelle. Un traitement thermique de pasteurisation peut être effectué pour stabiliser la bière.

Certains brasseurs font refermenter la bière après la mise en bouteilles, pendant plusieurs semaines voire plusieurs années (bières millésimées).

À savoir

Au niveau artisanal, la filtration et la pasteurisation ne sont pas courantes : la bière contient encore des levures permettant de fermenter les sucres résiduels. Il est donc recommandé de conserver ces bouteilles debout et de verser la bière délicatement.

BIÈRES BLANCHES



AMERTUME - IBU 24

4,23 €

la bouteille de 75 cl
soit 5,64 € le litre



BRASSEURS SAVOYARDS BS

75 cl • Malt d'orge, malt de blé, houblon • **5,4°**



Poisson grillés, faisselle

Bière de blé désaltérante et fruitée d'inspiration allemande. Très légèrement amère d'une robe claire et trouble, elle se déguste à toute saison.

Les Brasseurs Savoyards est le fruit de la reprise d'une brasserie par 2 frères passionnés. Ils proposent aujourd'hui des bières innovantes, authentiques et 100% bio.



AMERTUME - IBU 17,3

1,73 €

la bouteille de 33 cl
soit 5,24 € le litre



MOULIN D'ASCO Biclou

33 cl • Malt d'orge, malt de blé, houblon • **5°**



Asperges, crustacés, coquille St Jacques, moules frites, fromages de chèvre

Bière de blé à la mousse fine, nez acidulé avec des arômes de pain frais associé à une bouche citronnée.

Bière conçue pour préserver les ressources naturelles. 1% des ventes est reversé à une association à vocation environnementale. La brasserie Moulins d'Ascq fait partie de la Ferme du Sens, un complexe unique et entièrement dédié à l'agriculture biologique, qui accueille également une boulangerie, deux restaurants et un magasin bio dans un cadre bucolique.



AMERTUME - IBU 24

6,55 €

le pack de 6 x 25 cl
soit 4,37 € le litre



BRASSERIE DE BRETAGNE Ar-Men

6 x 25 cl • Malt d'orge, malt de froment, houblon • **4,5°**



Salades, desserts, gouda, munster

Bière blanche légère aux parfums d'agrumes, de houblon et aux notes citronnées.

La Brasserie de Bretagne, située dans le Finistère, est réputée pour son savoir-faire et la haute qualité de ses produits. Adhrente de l'association "De la Terre à la Bière", elle défend une filière 100% bio, locale et solidaire.



BIÈRES BLONDES

NOUVEAUTÉ



AMERTUME - IBU 25

4,05 €

la bouteille de 75 cl
soit 5,40 € le litre



BRASSERIE DE BRETAGNE

Ar-Men

75 cl • Malt d'orge, houblon • 5°



Viandes blanches,
cantal et tomme

Bière blonde houblonnée et refermentée naturellement en bouteille. Offre un nez discret aux notes d'épices. Bière légère et équilibrée aux arômes maltés et fruités.

La Brasserie de Bretagne, située dans le Finistère, est réputée pour son savoir-faire et la haute qualité de ses produits. Adhérente de l'association "De la Terre à la Bière", elle défend une filière 100% bio, locale et solidaire.



AMERTUME - IBU 10

2,48 €

la bouteille de 33 cl
soit 7,53 € le litre



DISTILLERIE WARENGHEM

Diwall

33 cl • Malt d'orge, houblon • 6°



Poulet rôti, frites, livarot

Cette bière, au nez floral avec des touches d'agrumes, révèle en bouche des notes de céréales et de fruits frais.

Indépendante et familiale depuis plus de 100 ans, la distillerie Warenghem est située à Lannion en Bretagne. Elle s'attache à respecter un savoir-faire traditionnel, tout en maintenant la recherche d'excellence à travers le goût des produits.



BIÈRES BLONDES



AMERTUME - IBU 20



3,82 €

la bouteille de 33 cl
soit 11,56 € le litre



BRASSERIE BURDIGALA La Burdigala Bière de saison

33 cl • Malt d'orge, malt de blé, houblon • 6,5°



Viandes blanches, fruits de mer,
poissons, camembert, brie

Blonde au parfum explosif de pêche et fruits tropicaux. Burdigala est la première brasserie du Bassin d'Arcachon à avoir vu le jour.

Fondée par 2 jeunes passionnés, leur ambition est de démocratiser des bières artisanales, d'exception et bio à la convivialité contagieuse.



AMERTUME - IBU 23



3,73 €

la bouteille de 75 cl
soit 4,97 € le litre



BRASSERIE LA CHOLETTE La bière des faucheurs

75 cl • Malt d'orge, houblons • 7,5°



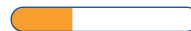
Fromage au lait de vache,
comté, emmental, beaufort

Bière blonde dorée avec un parfum net de houblon et une amertume bien présente sans être excessive. Bière de caractère mais facile à boire.

La brasserie la Choulette est l'une des dernières brasseries du Nord fondée au 19ème et encore en activité. Héritière de ce riche passé brassicole, elle a conservé l'authenticité d'une production artisanale.



AMERTUME - IBU 18



2,05 €

la bouteille de 33 cl
soit 6,22 € le litre



MOULIN D'ASCQ Biclou été

33 cl • Malt d'orge, malt de blé, houblon • 4,5°



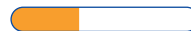
Sushis, fruits de mer, fromage
de chèvre

Bière de soif avec beaucoup de goût, légère et peu amère.

Bière conçue pour préserver les ressources naturelles. 1% des ventes est reversé à une association à vocation environnementale. La brasserie Moulins d'Ascq fait partie de la Ferme du Sens, un complexe unique et entièrement dédié à l'agriculture biologique, qui accueille également une boulangerie, deux restaurants et un magasin bio dans un cadre bucolique.



AMERTUME - IBU 20



4,39 €

la bouteille de 75 cl
soit 5,86 € le litre

2,02 €

la bouteille de 33 cl
soit 6,12 € le litre



MOULIN D'ASCQ Biclou

75 cl / 33 cl • Malt d'orge, houblon • 6,2°



Salade, brie

Bière désaltérante avec des notes de miel et de céréales.

Bière conçue pour préserver les ressources naturelles. 1% des ventes est reversé à une association à vocation environnementale. La brasserie Moulins d'Ascq fait partie de la Ferme du Sens, un complexe unique et entièrement dédié à l'agriculture biologique, qui accueille également une boulangerie, deux restaurants et un magasin bio dans un cadre bucolique.

BIÈRES DORÉES

NOUVEAUTÉ



BRASSERIE DE BRETAGNE

Ar-Men

75 cl • Malt d'orge, houblons •
7,5°



Gibiers, curée
nantais

Bière aux notes de châtaignes, de caramel et de fruit.

La Brasserie de Bretagne, située dans le Finistère, est réputée pour son savoir-faire et la haute qualité de ses produits. Adhérente de l'association "De la Terre à la Bière", elle défend une filière 100% bio, locale et solidaire.

Bretagne



AMERTUME - IBU 26



4,36 €

la bouteille de 75 cl
soit 5,81 € le litre



BIÈRES IPA



AMERTUME - IBU 50

4,25 €

la bouteille de 75 cl
soit 5,66 € le litre

6,95 €

le pack de 6 x 25 cl
soit 4,63 € le litre



BRASSERIE DE BRETAGNE

Ar-Men

75 cl / 6 x 25 cl • Malt d'orge, houblon • 6°



Plats légèrement épicés (curry par ex.),
fromages

Bière équilibrée aux arômes de fruits blancs, son amertume est prononcée sans être trop puissante. Idéale pour s'initier aux IPA.

La Brasserie de Bretagne, située dans le Finistère, est réputée pour son savoir-faire et la haute qualité de ses produits. Adhérente de l'association "De la Terre à la Bière", elle défend une filière 100% bio, locale et solidaire.



AMERTUME - IBU 35

2,75 €

la bouteille de 33 cl
soit 8,35 € le litre

5,94 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,92 € le litre



SKUMENN

Delhi Delhi

75 cl / 33 cl • Malt d'orge, houblons • 7,5°



Barbecue, truite ou saumon
fumé

Bière à la robe orangée, aux arômes de fruits tropicaux et d'agrumes.

Skumenn est une brasserie rennaise fondée par 3 copains qui se sont inspirés des meilleures brasseries nord-américaines et anglaises pour faire des bières "made in Bretagne" à partir des meilleurs ingrédients bio.



AMERTUME - IBU 32

4,23 €

la bouteille de 75 cl
soit 5,64 € le litre



LES BRASSEURS SAVOYARDS

New England IPA

75 cl • Malt d'orge, malt de blé, flocons d'avoine,
houblon • 5,4°



Grillades, gruyère, tome

Cocktail explosif de fruit tropicaux et d'agrumes.

Les Brasseurs Savoyards est le fruit de la reprise d'une brasserie par 2 frères passionnés. Ils proposent aujourd'hui des bières innovantes, authentiques et 100% bio.



AMERTUME - IBU 40

3,82 €

la bouteille de 33 cl
soit 11,56 € le litre



BRASSERIE BURDIGALA

La Burdigala

33 cl • Malt d'orge, malt de blé, houblon • 6,5°



Viande faisandée, plats épicés,
bleus, roquefort

Reine du houblon, cette bière est une explosion d'arômes et de saveurs avec une amertume équilibrée.

Burdigala est la première brasserie du Bassin d'Arcachon à avoir vu le jour. Fondée par deux jeunes passionnés, leur ambition est de démocratiser des bières artisanales, d'exception et bio à la convivialité contagieuse.

BIÈRES IPA



AMERTUME - IBU 40



2,18 €

la bouteille de 33 cl
soit 6,60 € le litre



MOULIN D'ASCQ Biclou IPA

33 cl • Malt d'orge et de houblon • **5,5°**



Apéritif, cuisine épicée,
charcuterie, cuisine orientale,
sushi, fromage bleu

**Bière à la mousse dense, nez floral et herbacé avec une
bouche à l'amertume légère et fruitée.**

Bière conçue pour préserver les ressources naturelles.
1% des ventes est reversé à une association à vocation
environnementale. La brasserie Moulins d'Ascq fait partie
de la Ferme du Sens, un complexe unique et entièrement
dédié à l'agriculture biologique, qui accueille également une
boulangerie, deux restaurants et un magasin bio dans un
cadre bucolique.



AMERTUME - IBU 10



2,48 €

la bouteille de 33 cl
soit 7,53 € le litre

BIÈRES AMBRÉES



DISTILLERIE WARENGHEM Diwall

33 cl • Malt d'orge, houblon • **6°**



Fondue de poireaux, saint-
jacques, saint-nectaire

**Bière douce aux notes de céréales caramélisées
avec une pointe d'épices.**

Indépendante et familiale depuis plus de 100 ans,
la distillerie Warenghem est située à Lannion en
Bretagne. Elle s'attache à respecter un savoir-faire
traditionnel, tout en maintenant la recherche
d'excellence à travers le goût des produits.

BIÈRES TRIPLES



AMERTUME - IBU 20



3,82 €

la bouteille de 33 cl
soit 11,56 € le litre



BRASSERIE BURDIGALA

La Burdigala

33 cl • Malt d'orge, malt de blé, houblons • 8°



Fondues, choucroute, fromages au lait de vache, fromages à pâte coullante

Puissante et terriblement moelleuse avec des saveurs uniques de malts, cette bière ferait presque oublier son degré d'alcool.

Burdigala est la première brasserie du Bassin d'Arcachon à avoir vu le jour. Fondée par 2 jeunes passionnés, leur ambition est de démocratiser des bières artisanales, d'exception et bio à la convivialité contagieuse.

BIÈRES AROMATISÉES

DISTILLERIE WARENGHEM

Diwall Au whisky breton

33 cl • Malt d'orge, whisky, houblon • 7°



Gratin de chou fleur, fourme d'ambert

Bière unique aux parfums d'agrumes et de miel. En bouche, les notes de céréales et d'orange amère se mêlent joliment au whisky breton qui apporte complexité et originalité.

Indépendante et familiale depuis plus de 100 ans, la distillerie Warenghem est située à Lannion en Bretagne. Elle s'attache à respecter un savoir-faire traditionnel, tout en maintenant la recherche d'excellence à travers le goût des produits.



AMERTUME - IBU 10



2,57 €

la bouteille de 33 cl
soit 7,80 € le litre

BIÈRES AROMATISÉES



AMERTUME - IBU 10



2,57 €

la bouteille de 33 cl
soit 7,80 € le litre



DISTILLERIE WARENGHEM Mèlmor Au chouchen

33 cl • Malt d'orge, miel houblon • 7°



Boeuf bourguignon,
camembert

Bière unique où les arômes de la bière se mêlent au goût typique du chouchen. Onctueuse en bouche avec des notes de nougat et d'agrumes.

Indépendante et familiale depuis plus de 100 ans, la distillerie Warenghem est située à Lannion en Bretagne. Elle s'attache à respecter un savoir-faire traditionnel, tout en maintenant la recherche d'excellence à travers le goût des produits.



AMERTUME - IBU 8



3,82 €

la bouteille de 33 cl
soit 11,56 € le litre



BRASSERIE BURDIGALA La Burdigala

33 cl • Malt d'orge, malt de blé, houblon,
fleur de sureau • 5°



Fruits de mer, plat de poisson,
fromages à pâte dure

Bière légère et très rafraîchissante avec une touche acidulée et un parfum explosif de pêche, de litchi ainsi que des notes orangées.

Burdigala est la première brasserie du Bassin d'Arcachon à avoir vu le jour. Fondée par deux jeunes passionnés, leur ambition est de démocratiser des bières artisanales, d'exception et bio à la convivialité contagieuse.

BIÈRES SANS ALCOOL



AMERTUME - IBU 30



2,74 €

la bouteille de 33 cl
soit 8,29 € le litre



BRASSERIE DE LA LUNE Darwin

33 cl • Malt d'orge, houblon • 0°



Salade de saison, buddha
bowl, fromages de brebis

Bière blonde légère et désaltérante. Équilibrée en bouche, elle associe un corps rond et malté avec un final fruité et acidulé de citron vert et de gingembre.

Née en 1879, au port de Bordeaux, lieu de tous les mélanges de saveurs, la Maison Meneau assemble le sucre des îles et les fruits d'Aquitaine dans la tradition du plaisir du goût.



Venez
DÉCOUVRIR
NOTRE SÉLECTION

NOS MAGASINS

BIOCOOP KERBIO EUROPE

Rue Daumier
29200 Brest
02 29 00 33 33

BIOCOOP KERBIO RIVE DROITE

114 bd Plymouth
29200 Brest
02 98 45 45 28

BIOCOOP KERBIO CENTRE VILLE

3 rue Kerfaulas
29200 Brest
02 98 46 45 81

BIOCOOP KERBIO SIAM

7 rue Amiral Linois
29200 Brest
02 29 62 14 41

BIOCOOP FINISTERRA DES 3 POINTES

22 rue Kerallan
29280 Plouzané
02 57 55 00 33

BIOCOOP BIO ABERS

Zone de Mespaol
29290 Saint-Renan
02 98 32 61 02

BIOCOOP PRIM'VERT

8 Croas ar Rod
29260 Lesneven
02 98 83 07 06

BIOCOOP KASTELL BIO

45 av des Carmes
29250 Saint-Pol-de-Léon
02 98 19 59 79

BIOCOOP COCCINELLE

3 rue Marcellin Berthelot
29600 Saint-Martin-des-Champs
02 98 63 42 04

Suivez-nous

www.finisterra.fr

@biocoopfinisterra29



www.bio.coop
CLICK & COLLECT

Quantités disponibles jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération,
sauf mention spécifique pour certains produits.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

Vous avez des questions
sur Biocoop, sur un produit ?
Contactez le service clients au :

0 800 807 102

Service & appel
gratuits

Retrouvez la liste
des magasins
Biocoop sur le site
www.biocoop.fr

biocoop

Imprimé sur papier 100% recyclé. SA Coop Finis Terra - Rue Daumier - 29200 Brest - 02 29 00 33 33
contact@finisterra.fr - www.finisterra.fr - RCS 330 964 172
Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Bruno Panchèvre, Shutterstock
Imprimé par nos soins.



LE TRI
+ FACILE

