

— DU 7 JUIN AU 2 JUILLET —

FÊTE DE LA BIÈRE

avec

NOS BRASSEURS
LOCAUX

finisterra
COOPÉRATIVE ENGAGÉE
Membre du réseau **bioc2op**

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

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.**

LES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

	<p>BIÈRE BLANCHE Robe blanche à jaune pâle Saveur douce et acidulée, arômes d'épices et d'agrumes</p>	
	<p>BIÈRE BLONDE Robe jaune paille/dorée Saveur légèrement sucrée, arômes fruités</p>	
	<p>BIÈRE AMBRÉE Robe ambrée Saveur légèrement sucrée et maltée, arômes caramélisés</p>	
	<p>BIÈRE ROUSSE Robe ambrée/rouge Saveur maltée, arômes d'épices</p>	
	<p>BIÈRE BRUNE Robe brune Saveur légèrement sucrée, arômes de café et de céréales grillées</p>	
	<p>BIÈRE BLONDE IPA Robe ambrée Saveur amère, arômes d'agrumes et de fruits exotiques</p>	

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 ÉTAPES DE FABRICATION

Autrefois considérée comme une boisson pour éteindre 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 germinoirs 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 maïsche.
Les enzymes terminent la transformation de l'amidon en sucres. La maïsche 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.



Caviste et distributeur de boissons depuis 1936, la société ADAM crée en 1999 sa propre brasserie artisanale, aux confins de l'Aber Ildut, de l'Aber Benoit et de l'Aber Wrac'h, à Ploudalmézeau. Depuis quatre générations, les hommes se succèdent avec passion et compétences. Véronique et Eric en sont les acteurs d'aujourd'hui. Ils portent l'histoire de leur entreprise familiale au présent, pour le futur. Entourés d'une équipe de passionnés et de brasseurs aguerris, ils puisent leur inspiration de leur environnement et des richesses de ce territoire si singulier du bout du monde. Leur but ? Que leurs bières expriment, infusent les parfums, les saveurs et l'identité de ce beau terroir.

Pour les suivre :

 @brasseriendesabers

 @labrasseriendesabers



BRASSERIE DES ABERS

Criste Marine

33 cl • Malt d'orge, criste marine (<1%), houblon • 1,5°

Avril 2021, c'est la sortie de la Criste Marine, qui doit son nom à la plante vivace du littoral qui la compose ! Elle rejoint ainsi notre gamme de bières aux algues : la Ouessane, la Brestoizh Bitter Wakame et la Goémon Noir.

À la robe très claire et un peu trouble, elle annonce l'arrivée des apéros sur la plage, face à une mer d'huile. Ambiance farniente et solaire au rendez-vous !

Très désaltérante, sèche, très légère en bouche avec une touche anisée. Ainsi, elle marque la transition entre les soirs frais printaniers et les barbecues de l'été !

Il nous fallait donc une étiquette lumineuse et estivale, qui rappelle la mer, le sable et les rayons du soleil, réalisée par BleuNeon !



BRASSERIE DES ABERS

Super Smash

33 cl • Malt Breton (Pilsen), houblon (Chinook) • 9°

Février 2021 : c'est la sortie de la Super Smash, une French Strong Ale qui tabasse !

Un malt, un houblon, point. Un breuvage franc et direct, à l'image de l'hiver au Pays des Abers !

Une bière puissante à 9° à la robe jaune paille. En bouche, le malt s'impose alors que la rondeur et l'amertume sont quasiment inexistantes.

C'est l'hiver, dehors il fait froid, il pleut, il y a du zef' ! Alors, pour habiller cette tempête en bouche, il lui fallait une étiquette explosive, qui flashe, pleine de peps et colorée, réalisée par BleuNeon, studio graphique nantais !



-10%

Une réduction de 10% sera appliquée sur toutes les bières de la brasserie des Abers présentes dans les rayons de votre magasin !

Quantités disponibles selon magasin et jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération.

Poëm[®]
COMPAGNIE DES BRASSERIES MARITIMES



En août 2017, Poëm naît de la rencontre entre Gérald, champion du monde de planche à voile et Jesse, un brasseur passionné et autodidacte, désireux de transmettre son savoir-faire. La bière artisanale et biologique Poëm, Compagnie des Brasserie Maritimes a été développée en circuit-court. La brasserie est installée sur les quais brestois et soutient les productions et une économie locale et solidaire.

Pour les suivre :  @poembrest
 @poem_biere_bio



BRASSERIE POËM

L'Idylle

33 cl • Orge malté 100% Breton, houblons • 4,7°

Bière blanche revisitée, notes d'agrumes, douce et désaltérante
Médaille d'Argent au concours régional des bières de Bretagne 2020



BRASSERIE POËM

La Rime Royale

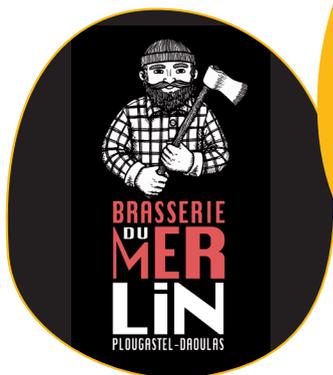
33 cl • Orge malté 100% Breton, houblons • 5°

Bière blonde de référence, rondeur et fruitée de l'orge, fine en bouche.
Médaille d'Or au concours régional des bières de Bretagne 2020

-15%

Une réduction de 15% sera appliquée sur toutes les bières de la brasserie Poëm présentes dans les rayons de votre magasin !

Quantités disponibles selon magasin et jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération.



La micro-brasserie du Merlin a vu le jour dans le petit hameau de Lodoen sur la commune de Plougastel-Daoulas. C'est en 2018 que la toute première bière artisanale du Merlin est sortie des chaudrons ! Face à la demande grandissante, la brasserie déménage pour des locaux plus adaptés sur la zone de Toull Ar Ranig, au centre de Plougastel-Daoulas. Ayant à cœur de proposer des produits de qualité, elle s'est naturellement tournée vers l'association "Nature et Progrès", pionnière de la Bio défendant des valeurs auxquelles elle est particulièrement attachée. Les matières premières sont sélectionnées afin qu'elles soient exclusivement issues de l'Agriculture Biologique et le plus local possible.

Pour les suivre :



@brasserieumerlin

 PLOUGASTEL-
DAOULAS



BRASSERIE DU MERLIN

Iroise Pale Ale

33 cl • Malt d'orge, houblon • 7°

Double Hazy IPA, blonde crispy délivrant une nette amertume houblonnée, sublimée par un Dry Hopping généreux délivrant des notes herbacées et de fruits tropicaux. Malts Bretons et Houblons Américains (Mosaic / El Dorado) !



BRASSERIE DU MERLIN

Lodoen ESB

33 cl • Malt d'orge, houblon • 4,5°

Ambrée de type Extra Special Bitter à la saveur de malts doucement toastés et caramélisés. Finale sèche et légèrement amère. Produit 100 % Breton : Malt et Houblon de Bretagne !

-10%

Une réduction de 10% sera appliquée sur les deux bières ci-dessus de la brasserie du Merlin !

Quantités disponibles selon magasin et jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération.



La légende raconte que le Docteur Arvarus n'était pas venu en Pays d'Iroise pour contempler la mer. Il chassait. Ses proies : des esprits, des génies qu'il était seul à voir, et qu'il embouteillait, chacun selon sa nature, ses saveurs et ses propriétés. Opération délicate, instable et incertaine, mais triomphalement renouvelée. Il disait : "la place de l'esprit est dans la fiole". C'est pourquoi, chacune à sa manière, les bouteilles du Docteur Arvarus sont habitées d'un esprit subtil, comme autant d'attrape-rêves.

Créée en 2018 par Maxime, ancien ouvrier agricole originaire de Plougonvelin, et Régis, infirmier en reconversion, Arvarus est une micro-brasserie née d'une envie de créer des bières artisanales uniques et surprenantes. D'inspiration anglo-saxonne, leurs bières sont élaborées à partir de malts, houblons et levures biologiques de qualité, et sont fabriquées dans le respect de la tradition, sans ajout de substances artificielles. Découvrez leur gamme permanente complétée par des bières éphémères, résultat d'un savant mélange de passion et de technicité !

Pour les suivre :

 @BrasserieArvarus

 @arvarus.bzh

 PLOUMOGUER



ARVARUS Red Ale

33 cl • Malt d'orge, houblon (Fuggle), levure • 6,2°

Pulpeuse et accorte, c'est un esprit doux et fruité, qui apaise et met tout le monde d'accord.



ARVARUS Wit Bier

33 cl • Malt d'orge, blé, houblon, citron vert, coriandre, levure • 5,5°

Bière blanche naturellement trouble, rondeur et douceur ravigotée par une petite pointe acidulée.

-10%

Une réduction de 10% sera appliquée sur toutes les bières de la brasserie Arvarus présentes dans les rayons de votre magasin !

Quantités disponibles selon magasin et jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération.



En 1998, La Brasserie An Alarc'h ("le cygne" en breton) s'installe dans les Monts d'Arrée, à Huelgoat. Au bout des 7 premières années, la brasserie se trouve en difficulté et son fondateur décide de vendre An Alarc'h à la SCOP Tri Martolod qui se charge de la redresser et de la développer. En 2015, la brasserie déménage à La Feuillée, et Rod, un nouvel associé, vient accompagner la croissance de la brasserie. Les bières sont brassées à l'eau de source des Monts d'Arrée et depuis 2019, elles sont toutes biologiques.

Pour les suivre : [f @brasserietrimartolod](#)



BRASSERIE AN ALARC'H

Startigen

33 cl • Pils, houblon, chanvre • 5°

Bière Biologique élaborée avec 100% de matières premières bretonnes : 100% Pils de chez Yec'hed Malt (56), du houblon de À l'Air Houblonné (56) du chanvre cultivé dans le Finistère.

Bière blonde légère, rafraîchissante qui relève des notes herbacées et printanières surprenantes...



BRASSERIE AN ALARC'H

Tantad Pale Ale

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

Tantad en breton, c'est le feu de joie...

Mais c'est aussi le nom de cette bière blonde bretonne qui a la couleur des flammes et un goût de malt et d'agrumes...

C'est le savant mélange de malts d'orge et de houblon aromatique qui donne à cette bière cette fraîcheur savoureuse.

-15%

Une réduction de 15% sera appliquée sur toutes les bières de la brasserie An Alarc'h présentes dans les rayons de votre magasin !

Quantités disponibles selon magasin et jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération.



La Brasserie Kerampont a été créée en 2015 par Isabelle Metayer, rejointe par Guillaume Gendre en 2019 en tant que brasseur. En 2020, Guillaume reprend la brasserie, change les étiquettes et améliore la gamme. Animé d'une volonté à la fois d'améliorer la qualité et la diversité des bières, d'alléger l'empreinte écologique de l'entreprise, Guillaume souhaite aussi ouvrir le lieu au public en y créant des événements. Ainsi, la brasserie sera ouverte jusqu'à 22h le mardi et vendredi en juillet-août avec leurs bières à la pression, de la restauration bio sur place et des concerts. En avril 2022, Charly rejoint l'équipe désormais composée de deux brasseurs mutlitâches et d'un apprenti. Cet été, Kerampont lance une gamme de boissons sans alcool : une boisson pétillante au houblon et une boisson pétillante au gingembre !

Pour les suivre :

 @Brasserie Kerampont

LANNION



BRASSERIE KERAMPONT

Gwin Zegal

33 cl • Orge, blé et seigne • 5°

La Gwin Zegal, le « vin de seigne » en breton, est une bière blanche au seigne. De la vivacité et un corps léger.

-5%

Une réduction de 5% sera appliquée sur toutes les bières de la brasserie Kerampont présentes dans les rayons de votre magasin !

Quantités disponibles selon magasin et jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération.





Cézon, c'est la micro-brasserie artisanale que Matthieu Leruste a créée en 2019 à Lannilis. Son nom, emprunté à une petite île des Abers, reflète à merveille le concept de la brasserie où sont produites des bières créatives de haute fermentation au fil des quatre saisons, ainsi que des bières éphémères qui sauront vous étonner, comme la toute dernière bière collaborative entre Finisterra et Cézon : une blonde style American Pale Ale, agréable et légère aux notes fruitées. Cézon, c'est aussi une brasserie engagée, qui se fournit en matières premières biologiques et locales en priorité, qui limite son impact écologique par un soin accordé à la gestion de l'eau et la revalorisation des déchets et qui favorise les circuits courts.

Pour le suivre :  @brasseriecezon
 @brasseriecezon



LANDÉDA



BRASSERIE CÉZON

Été

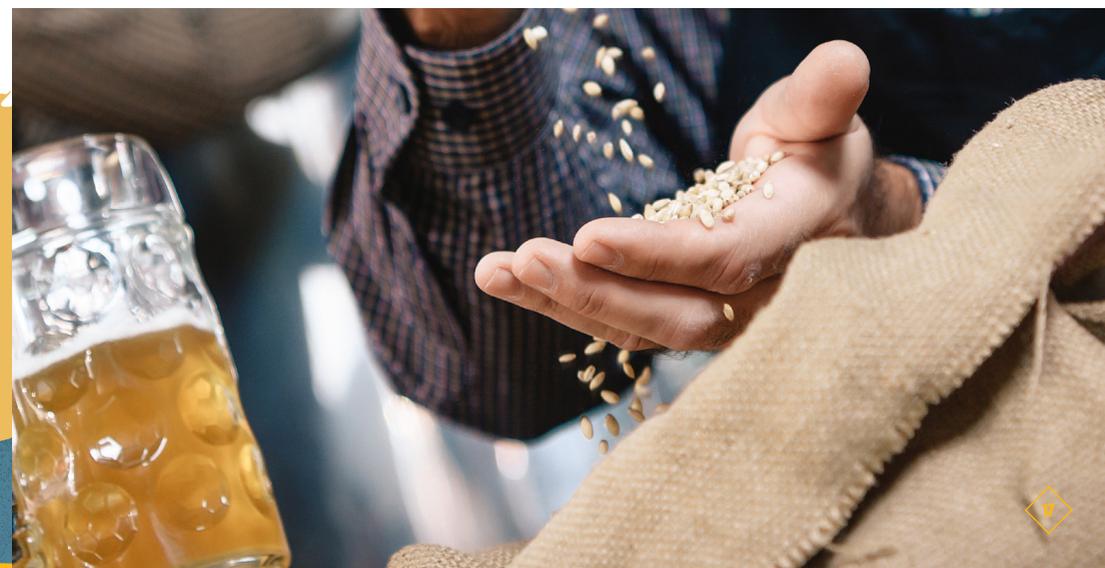
33 cl • Malt d'orge, malt de froment, flocons d'orge, houblons • 6°

American wheat : bière rafraîchissante, avec une amertume prononcés et des arômes fruités.

-10%

Une réduction de 10% sera appliquée sur toutes les bières de la brasserie Cézon présentes dans les rayons de votre magasin !

Quantités disponibles selon magasin et jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération.





Sklent, c'est une micro-brasserie créée en 2020 par deux frères, Pierre- Louis et Constant, qui vous proposent actuellement une gamme de 6 bières bio : une blanche, une blonde, une IPA, une rousse, une stout et une triple. La brasserie est engagée dans une démarche d'approvisionnement local en lançant une nouvelle gamme de bières bio à base de houblon et malt 100 % finistériens, la série "Bulb".

Pour les suivre :  @Sklent



BRASSERIE SKLENT

Pack de 6 bières

6 x 33 cl

BLONDE • 4,5°

Bière de fermentation haute, roble blonde, houblonnage fruité. Amertume douce, bière légère et désaltérante.

ROUSSE • 5°

Bière de fermentation haute, profil de levure neutre, couleur caramel et notes de céréales, houblonnage florale.

IPA • 5°

Bière de fermentation haute, robe dorée, amertume présente et houblonnage aromatique accentué sur la fleur. Bière équilibrée et rafraîchissante.

TRIPLE • 7,5°

Bière de fermentation haute, doucement ambrée, petite rondeur en bouche et houblonnage aromatique tendant sur les notes de pin et d'herbe.

BLANCHE • 4,5°

Bière de fermentation haute, moitié blé et moitié orge, désaltérante, fraîcheur aromatique. Rafraîchit l'été, reconforte l'hiver !

STOUT • 5°

Bière de fermentation haute, couleur noire, mousse crémeuse, notes de chocolat et café, peu épaisse pour une stout, beaucoup de saveurs sur la fin de bouche.

Quantités disponibles selon magasin et jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération.



Venez DÉCOUVRIR NOS BRASSEURS LOCAUX ET LEURS PRODUITS

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 Kerfautras
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 selon magasins et jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération.

 **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.

