

finisterra
COOPÉRATIVE ENGAGÉE

**NOS
BRASSEURS
LOCAUX**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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 germoirs 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.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

NOS BRASSEURS LOCAUX



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.

Les suggestions de la brasserie :



Thoren - Kveik IPA

• 6°


Véritable bière de caractère, sèche et amère. Une IPA fermentée par une souche de levures norvégiennes (Kveik). De quoi faire voyager votre palais en drakkar norvégien !

Brestoise Pale Ale

• 4,5°

Douce et légère, entre finesse des houblons et arômes floraux de levure.



 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Poèm
COMPAGNIE DES BRASSERIES MARITIMES



Marque lancée lors d'un financement participatif au salon nautique de Paris 2017, Poèm est une jeune brasserie artisanale bio installée depuis 5 ans entre les deux ports de Brest. Elle propose 8 recettes permanentes toute l'année, plus une recette éphémère à succès tous les deux mois et maintenant, une limonade aux ingrédients premium produite également intégralement dans ses locaux. Poèm s'est développée en circuit court, soutient les productions et une économie locale et solidaire ainsi que les animations autour de la mer : « Bières et Limonade pour et par les amoureux de la mer ». Fait rare, ses matières premières, en plus d'être bio sur l'ensemble de sa production, sont 100% bretonnes (sauf parfois quelques houblons pour ses éphémères, ses levures & les ingrédients de sa limonade qui sont exotiques à défaut d'être nationalisés bretons).

Aucun produit conservateur, ni chimique, ni pasteurisation, ses bières sont clarifiées naturellement et totalement véganes: chaque brassin est un vrai millésime.

Les suggestions de la brasserie :



La Fable d'Été

33 & 75 cl • 5,7°
Recette originale citronnée aux arômes ayant atteint une maturité et de la rondeur en fin de bouche.



La Lyrique

33 & 75 cl & magnum • 6,2°
Recette de caractère aux notes d'orge caramélisé, parfait équilibre entre la rondeur de notre blonde La Rime Royale et l'amertume de notre ambrée L'Embrassée.



L'Épique

33 & 75 cl & magnum • 7,2°
Recette classique de type Old style classic British à l'amertume singulière.



Pour les suivre :
f @poembrest
@poem_biere_bio

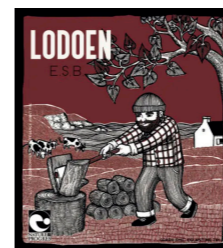
BREST

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



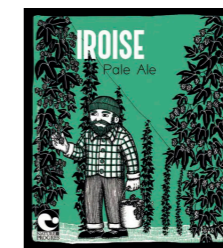
La micro-brasserie du Merlin a vu le jour dans le petit hameau de Lodoen sur la commune de Plougastel-Daoulas. C'est en 2018 que la toute première bière artisanale du Merlin est sortie des chaudrons ! Face à la demande grandissante, la brasserie déménage pour des locaux plus adaptés sur la zone de Toull 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 les plus locales possible.

Les suggestions de la brasserie :



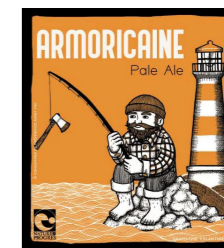
Lodoen ESB

33 & 75 cl • 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 !



Iroise Pale Ale

33 & 75 cl • 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) !



Armoricaïne Pale Ale

33 & 75 cl • 4,8°
Bière blonde de type English Pale Ale, chapeautée d'une fine mousse blanche, délivrant des notes mielleuses de malt agrémentée d'une touche floral houblonnée. Produit 100 % Breton : Malt et Houblon de Bretagne !



Pour les suivre :
f @brasserieumerlin

PLOUGASTEL-DAOULAS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



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 !

Les suggestions de la brasserie :



Export Stout

• 7,5°
Noire, charpentée d'une pièce, c'est un esprit exigeant, qui réserve son amertume aux connaisseurs.

Médaille d'argent au Concours international de Lyon en 2023.

Wit Bier

• 5,5°
Bière blanche naturellement trouble, rondeur et douceur ravigotée par une petite pointe acidulée.

Médaille d'or au Concours international de Lyon en 2023.



Pour les suivre :
f @BrasserieArvarus
i @arvarus.bzh

PLOUMOGUER

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Tri Martolod («trois marins» en breton) est une chanson traditionnelle bretonne que l'on rencontre sur toute la côte de Bretagne et plus particulièrement en Sud-Cornouaille. C'est en hommage à cette chanson que la première brasserie coopérative artisanale Tri Martolod a vu le jour en 1999 à Bénodet en lançant la première pils bretonne traditionnelle. Société coopérative dès sa création, Tri Martolod a toujours privilégié l'humain. Spécialisée dans la distribution en fûts, la brasserie a conservé son indépendance face aux géants du marché, afin de garder la maîtrise de son outil, le lien avec sa clientèle et conserver aussi la qualité de ses produits.

Les suggestions de la brasserie :

Starpils Breizh Lager

• 4,6°
Cette véritable Pils de tradition Tchèque Allemande vous fera redécouvrir le goût fruité et la douce amertume des bières de type Lager de basse fermentation. Sa légèreté en bouche et en alcool en font une bière accessible à tous les palais.



Lemon Tri

• 5°
Lemon Tri est une American IPA qui associe 3 houblons aromatiques : Simcoe, Amarillo et Citra.
Le houblonnage tardif durant le brassage combiné avec un houblonnage à froid pendant la garde apporte à cette bière des saveurs et arômes intenses et un caractère d'agrumes prononcé.
Le corps malté soutient l'ensemble pour en faire une bière de dégustation, riche et équilibrée.



Pour les suivre :
f @brasseriетrimartolod

CONCARNEAU

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Sklent



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".

Les suggestions de la brasserie :

Pack de 6 bières

6 x 33 cl

BLONDE • 4,5°, ROUSSE • 5°, IPA • 5°,
TRIPLE • 7,5°, BLANCHE • 4,5°,
STOUT • 5°



James Blonde #002

33 cl • 6°

Le grand retour de la James Blonde by Sklent ! Toujours le même principe : du malt bio breton en grande majorité, et du houblon 100% de la ferme du Fessiou de la Forest-Landerneau !

Cette bière ronde à la bulle marquée est un mélange de notes herbeuses et fleuries, un doux équilibre qui la rend simple à apprécier !



BK

BRASSERIE KERAMPONT
Boissons artisanales et biologiques à Lannion



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. En avril 2022, Charly rejoint l'équipe désormais composée de deux brasseurs mutlitâches et d'un apprenti. L'été dernier, Kerampont a lancé une gamme de boissons sans alcool : une boisson pétillante au houblon et une boisson pétillante au gingembre !

Les suggestions de la brasserie :

Gwin Zegal

• 5°

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



Beg Lager

• 5°

La « Beg Lager », est une blonde de fermentation basse, une « lager », au malt à whisky tourbé, offrant des saveurs légèrement fumées en fin de bouche. Un clin d'oeil également à la magnifique pointe de Beg Leguer.



LANDERNEAU



LANNION



La brasserie du Baril a été créée par Benoît en 2015 dans le quartier Saint Pierre, avec la volonté de redonner à Brest son savoir-faire brassicole et de proposer une bière produite à partir de matières premières biologiques et locales. Aujourd'hui, il est entouré de Sébastien, Guillaume, Daniel et Antoine. Leur devise : « In Craft Beer We Trust » ou « Nous croyons en la bière artisanale » ! Pour aller plus loin dans la valorisation du territoire, ils donnent toutes leurs « drêches » à la ferme de Traon Bihan pour l'alimentation des vaches. Leur lait est reconverti en yaourts fermiers qui sont ensuite servis dans les cantines de la ville aux petits Brestoï. Une entreprise engagée au savoir-faire aujourd'hui reconnu. Laissez vous tenter par leurs bières follement houblonnées !

Les suggestions de la brasserie :



Captain Baril

• 6,5°
« Captain Baril, notre bière rousse c'est la bière de dégustation follement houblonnée »
La Captain dévoile toute sa richesse dès la première gorgée. Elle viendra parfumer votre nez dès son service et tapissera votre bouche de notes exotiques (fruit de la passion, mangue) et d'agrumes (pamplemousse, mandarine, citron). Acompagne très bien d'excellentes viandes grillées. Servir à 8°C maximum.

Baril Originale

• 5,3°
« Baril Originale, notre bière plonde Pale Ale Numéro 1 ! »
Baril Originale est notre toute première création. Elle réunit les plus beaux ingrédients disponibles sur le marché.
Servie à 6/8°, elle offrira au palais de fines notes de noisette et de caramel. Le houblon procurera des sensations agréables par sa finesse qui rappellera le pamplemousse. En fin de bouche, ses fines bulles dévoileront une délicate amertume.



Horticulteur de formation, Jean-Yves a toujours eu la passion de la bière, (mais également du cidre). D'abord une activité de plaisir partagée avec ses amis, elle a fini par devenir une activité à part entière. En juillet 2005, sa brasserie-cidrerie artisanale est née, et depuis 2009, elle est engagée dans une démarche responsable pour l'environnement en étant certifiée agriculture biologique. La céréale principale qu'ils utilisent pour faire leurs bières vient directement de la brasserie puisqu'ils produisent leur propre orge. Le houblon aussi est local et provient de chez Breizh hops, une entreprise située à Sibiril. De fermentation haute, les bières Rosko sont non filtrées et non pasteurisées, ce qui leur permet de préserver leur caractère authentique.

Les suggestions de la brasserie :



Rosko Bio Ambrée

• 4,5°
Bière de couleur ambrée. Véritable Bitter anglaise. Empreinte de notes abricotées et de caramel. Magnifique final amer. Une bière qui en appelle une autre !

Rosko Bio Blonde

• 4,5°
Bière blonde, légère, au caractère vif et tonique avec des saveurs citronnées, Elle est désaltérante et idéale pour vos après-midis ou longues soirées d'été,



 BREST



 ROSCOFF

BIÈRE COLLABORATIVE #2

Pour la deuxième année consécutive, nous collaborons avec la brasserie Cézon (Landéda) pour la sortie d'une bière collaborative #2. Elle sera disponible dans les 9 magasins de la coopérative à partir du 24 avril et dans la limite des stocks disponibles.

Cézon & Finisterra collaboration #2

33 & 75 cl • 5,5°

Bière blonde faite d'orge et de blé de style Wheat Ale, avec, côté houblon, des aromatiques puissants de fruits tropicaux et d'agrumes.

Petit mot du brasseur :

« Pour cette deuxième bière collaborative, nous sommes partis sur une bière blonde qui se rapproche de la bière blanche avec du blé et de l'orge mais fermentée par une levure de blonde, avec beaucoup de houblons en aromatique. Nous sommes sur une bière très douce et sur des notes fruitées d'agrumes. »

Matthieu Leruste

Vous retrouverez sur les bouteilles de 75 cl, ce pictogramme qui indique que les bouteilles sont consignées. Vous pourrez donc les rapporter dans les 9 magasins de la coopérative.



À l'occasion de cette deuxième année de collaboration, nous avons imprimé le visuel de l'étiquette sur un joli papier texturé à encadrer. Il représente la rencontre entre la mer et la terre à la croisée d'un chemin. Cette illustration reflète l'identité de notre coopérative Finisterra et de la brasserie Cézon, ancrées sur le territoire du Nord-Finistère et engagées pour une agriculture biologique. Les cyclistes sont un clin d'œil à notre vision sociétale et à la localisation géographique de la brasserie, sur la véloroute entre l'Aber Wrac'h et Brest. Nous espérons que ces affiches vous plairont.

Les affiches sont également en vente dans les 9 magasins de la coopérative. Dans la limite des stocks disponibles.



Affiche 40 X 50 cm

Jeu-concours dans les 9 magasins et sur nos réseaux sociaux :

Du 24 avril au 6 mai, tentez de remporter un lot spécial bière collaborative #2. À gagner des bières collaboratives #2 ainsi que le poster de l'étiquette.

Bonne chance à tous !



Cézon, c'est la micro-brasserie artisanale que Matthieu Leruste a créée en 2019 à Landéda. 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.

Les suggestions de la brasserie :



Été

• 6°

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

Printemps

• 6,2°

Ale au miel : Bière au miel des Abers, aux notes gourmandes et savoureuses.



finisterra

Une coopérative engagée sur le territoire



Quantités disponibles selon magasin.

 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

finisterra
COOPÉRATIVE ENGAGÉE



BREST
Kerbio Centre Ville
02 98 46 45 81
Kerbio Europe
02 23 00 33 33
Kerbio Rive Droite
02 98 45 45 28
Kerbio Siam
02 29 62 14 41

PLOUZANÉ
Finisterra des 3
pointes
02 57 55 00 33
SAINT-RENAN
Bio Abers
02 98 32 61 02

LESNEVEN
Prim'Vert
02 98 83 07 06
**ST-MARTIN-
DES-CHAMPS**
Coccinelle
02 98 63 42 04

**ST-POL-DE-
LÉON**
Kastell Bio
02 98 19 59 79

Suivez-nous
www.finisterra.fr



@biocoopfinisterra29