

finisterra
COOPÉRATIVE ENGAGÉE

**NOS
BRASSEURS
LOCAUX**



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

finisterra

COOPÉRATIVE ENGAGÉE

Finisterra est une coopérative de consommation 100 % bio et locale dans le Nord Finistère depuis 1984 qui regroupe, aujourd'hui, 9 magasins membres du réseau Biocoop (Saint-Pol-de-Léon, Saint-Martin-des-Champs, Lesneven, Plouzané, Saint-Renan et 4 magasins à Brest et Guipavas).

Dans nos magasins, vous pourrez retrouver des produits :

- **100 % bio** : le cahier des charges Biocoop est plus exigeant que le règlement européen de l'Agriculture Biologique (compositions, transport, social, etc.).
- **Locaux**, grâce à nos 160 producteurs situés à moins de 150 km de nos magasins (fruits et légumes, pain, fromage, produits d'épicerie salée et sucrée, produits frais, ...).
- **Issus du commerce équitable** Nord/Sud mais également d'origine France avec la relocalisation de filières *Nos Paysan-ne-s Associé-e-s* et le logo Bio Équitable en France. 28,4 % de l'offre disponible en magasin Biocoop est issue du commerce équitable pour une juste rémunération des producteurs.
- **De saison** puisque nos magasins respectent la saisonnalité des fruits et légumes. Si ce n'est pas de saison, ce n'est pas en rayon !
- **Vrac** pour vos courses zéro déchet. 34 % de notre offre était déjà en vrac, ou en emballage réutilisable. Pour aller plus loin dans cet enjeu écologique majeur, Biocoop s'est fixé un objectif pour 2025 : avoir 50 % des produits vendus sous une forme non emballée ou en emballage réutilisable.

SOMMAIRE

QU'EST-CE-QUE LA BIÈRE BIO ?	3
LES ÉTAPES DE FABRICATION	4
CARTES DE NOS BRASSEURS LOCAUX	5
NOS BRASSEURS LOCAUX	6
La Brasserie Graphique.....	6
Brasserie L'Urbaine.....	7
Brasserie du Merlin	8
Arvarus	9
Poèm	10
Brasserie Rosko.....	11
Brasserie Kerampont	12
Baril	13
Brasserie Cézou.....	14

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).

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



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 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 mûche.

Les enzymes terminent la transformation de l'amidon en sucres. La mûche 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).

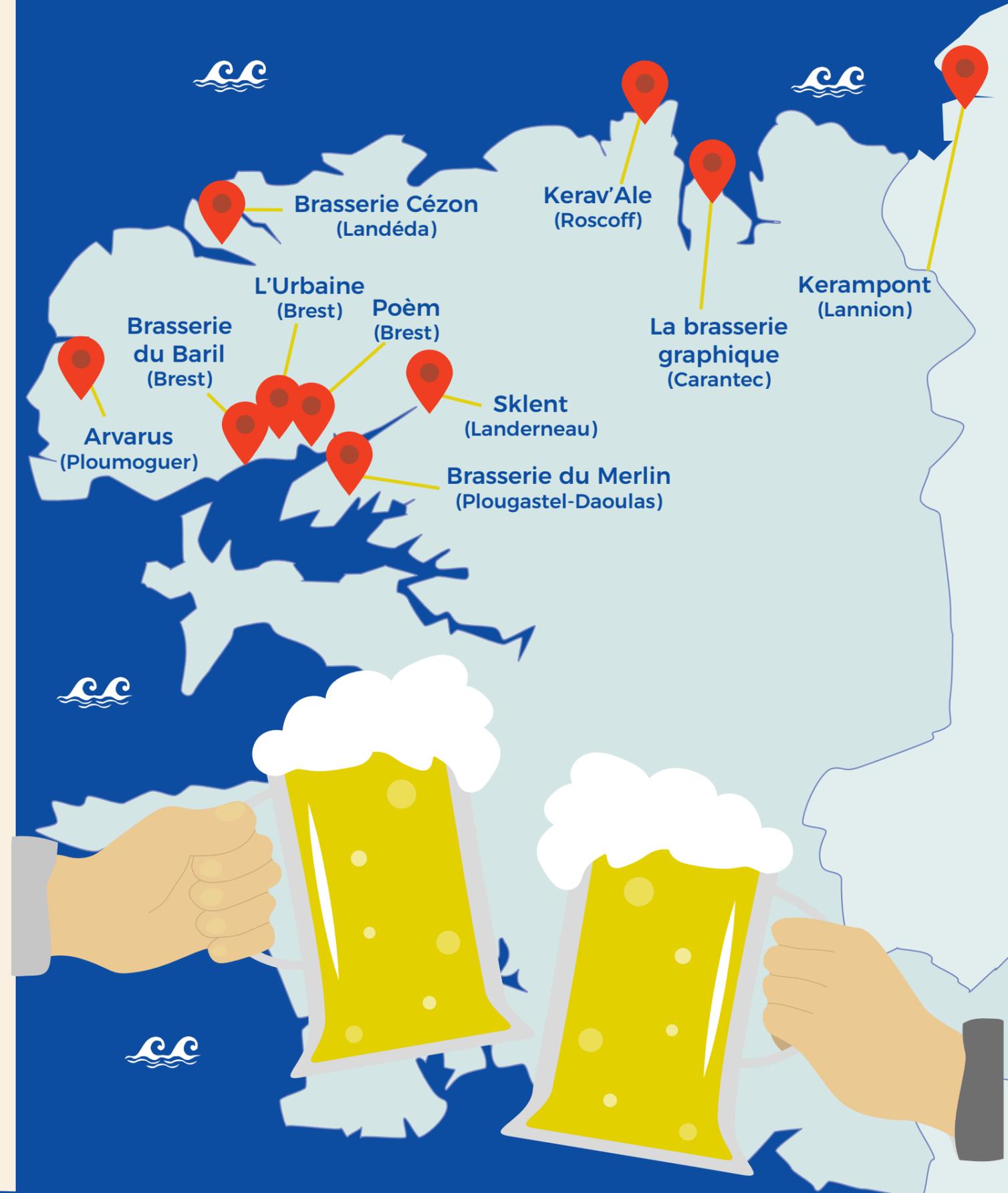
À savoir

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



la brasserie
- graphique
bière artisanale + Carantec



© Doldabarn

La Brasserie Graphique est installée dans une galerie d'art bretonne, à Carantec, petite ville nichée au cœur de la baie de Morlaix. Notre idée est simple : conjuguer le savoir-faire du brassage de bières de dégustation à la créativité des artistes exposés. Nous co-créons toutes nos bières avec des artistes : de la recette à l'étiquette. Puis nous exposons les œuvres des artistes dans notre galerie. Le client emporte ainsi une bière unique en son genre, créative, authentique et de qualité.

Les suggestions de la brasserie :



Carto-graphique

33 & 75 cl • 5,2°

Bière blonde légère et équilibrée aux notes de miel et d'agrumes.

Artiste : Hélène Lattelais



Litho-graphique

33 & 75 cl • 6°

Bière ambrée légère, maltée, aux notes de caramel et à l'amertume résineuse.

Artiste : Ivan Sigg



Hydro-graphique

33 & 75 cl • 5,1°

Bière blanche de blé non filtrée, brassée avec des citrons verts.

Artiste : Jonathan Florent



Duo-graphique

33 & 75 cl • 4°

2 malts
2 houblons
2 artistes.
Bière IPA légère aux notes d'agrumes.

Artistes : Man & Pia

Médaille d'argent au concours international de Lyon en 2023 !



Pour les suivre :

f @La Brasserie Graphique
i @labrasseriegraphique

6

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



CARANTEC



La Brasserie l'urbaine est une brasserie du centre-ville brestois, en plein cœur du quartier Saint-Martin. Nous sommes un atelier de création et de production de bières artisanales, en constante effervescence, à la recherche de nouvelles saveurs et toujours dans un esprit éco-responsable.

La sélection de la brasserie :



La Metal Earth

33 & 75 cl • 5,4°

Brown Ale : bière ambrée céréalière, aux saveurs torréfiées et de fruits secs, venant s'équilibrer avec une amertume bien présente aux notes florales.



L'étoile rouge

33 & 75 cl • 5,3°

IPA : Bière à l'amertume présente mais modérée qui vient s'équilibrer avec des notes de fruits jaunes et d'ananas. Le poivre de Sichuan apporte des notes épicées et de pamplemousse en fin de bouche.



La 49-3

33 & 75 cl • 5,2°

La bière qui s'impose ! Wheat beer : bière de froment ronde et céréalière, relevée par des notes fruitées de mangue, apportées par le houblon.



La Pop

33 & 75 cl • 3,8°

Popchic dans les prés ! Session IPA : bière blonde légère et sèche à l'amertume bien franche. Elle développe des saveurs très fruitées de mandarine et de fruits rouges.



Pour les suivre :

f @Brasserie l'urbaine
i @brasserieurbaine

7

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



BREST



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.

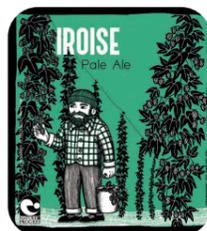
La sélection de la brasserie :



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 !



PLOUGASTEL-DAOULAS



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.



PLOUMOGUER

Poèm
COMPAGNIE DES BRASSERIES MARITIMES



Poèm est une brasserie artisanale bio installée depuis 6 ans entre les deux ports de Brest. Elle propose 8 recettes permanentes toute l'année, une recette éphémère tous les deux mois ainsi qu'une limonade. Poèm s'est développée en circuit court, soutient les productions et l'économie locale et solidaire, ainsi que les animations autour 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). Ses bières ne contiennent aucun produit chimique et ne sont pas pasteurisées. Elles sont clarifiées naturellement et sont totalement véganes : chaque brassin est un vrai millésime !

La sélection de la brasserie :



La Rime Royale
33 & 75 cl • 5°

Bière blonde qui met en avant la rondeur et la douceur du malte. Se consomme par grand soleil comme en pleine tempête. Elle s'est distinguée en 2020 d'une médaille d'or au concours des bières bretonnes !



La Ballade
33 & 75 cl • < 1,2°

Bière blonde cuivrée sans alcool avec un réel goût de caractère et une belle tenue en bouche. Se consomme par grand soleil comme en pleine tempête.



L'Idylle
33 & 75 cl • 4,7°

Bière blanche qui se distingue par sa douceur et ses notes d'agrumes. Se consomme en toute saison et sera particulièrement appréciée aux beaux jours. Elle s'est distinguée en 2020 d'une médaille d'argent au concours des bières bretonnes !



L'embrassée
33 & 75 cl • 5,2°

Bière ambrée qui met en avant une base maltée et une variété de houblons agrumés. Elle se consomme en toute saison, mais sera particulièrement appréciée par temps typiquement breton.



Fondée en 2005 par Jean Yves Jacob, la brasserie Kerav'ale est l'histoire d'une passion pour la bière et d'un ancrage local. Située à Roscoff, dans le Finistère Nord, la Brasserie Kerav'ale produit depuis près de 20 ans de la bière artisanale bretonne. La brasserie, tout comme la cidrerie dont elle partage les locaux, est certifiée bio depuis 2009. Les bières artisanales Rosko, de fermentation haute, ne sont ni filtrées ni pasteurisées, ce qui garantit leur authenticité. Depuis la transmission en 2023 à Benoit Camus, la nouvelle équipe a à cœur de perpétuer le savoir-faire pour vous proposer ses meilleurs produits dans un esprit de partage de sa passion.

Les suggestions de la brasserie :



Rosko IPA
33 & 75 cl • 5°

Bière cuivrée à l'amertume prononcée mais équilibrée par des saveurs d'agrumes et de fruits tropicaux.



Rosko Ambrée
33 & 75 cl • 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 Blonde
33 & 75 cl • 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.



Rosko Blanche
33 & 75 cl • 4,5°

Bière de Froment, légèrement épicée aux saveurs d'agrumes avec une mousse fine et persistance. C'est une bière très rafraichissante.



Pour les suivre :

f @poembrest
i @poem_biere_bio



BREST



Pour les suivre :

f @Brasserie-Cidrerie
Rosko & Kerav'ale



ROSCOFF



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.



LANNION

Pour les suivre :
f @Brasserie Kerampont



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 Brestoïses. Une entreprise engagée au savoir-faire aujourd'hui reconnu. Laissez vous tenter par leurs bières follement houblonnées !

Les suggestions de la brasserie :



Captain Baril

33 & 75 cl • 6,5°
La Captain 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). Accompagne très bien d'excellentes viandes grillées. Servir à 8°C maximum.



Baril Originale

33 & 75 cl • 5,3°
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.



La Baril White

33 & 75 cl • 4,9°
Bière blanche désaltérante, avec une amertume qui reste agréablement en bouche. On retrouve des notes assez puissantes d'agrumes, suivies de notes de levures, de froment et d'épices.

BREST

Pour les suivre :
f @Baril

BRASSERIE
- EST. 2019 -
Cézon



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 Wheat 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.

La gamme classique de la brasserie :



Cézon de printemps

33 & 75 cl • 6°

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



Cézon d'été

33 & 75 cl • 5,5°

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



Cézon d'automne

33 & 75 cl • 4,5°

Dry stout : de tradition Irlandaise, bière dense et sèche aux notes de café et chocolat.



Cézon d'hiver

33 & 75 cl • 5,2°

Dubbel Belge : bière intense et maltée, avec des arômes doux et sucrés.

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 !



finisterra

Une coopérative engagée sur le territoire



 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