

— 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.**

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

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 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.

BIÈRES BLANCHES

Hauts-de-France



AMERTUME - IBU 16



6,²⁷ € ~~7,³⁸ €~~

le pack de 6
bouteilles de 25 cl

soit 4,18 € le litre

23,⁸⁴ € ~~23,⁸⁴ €~~

le colis de 4 packs
de 6x25 cl

soit 3,97 € le litre

Auvergne-Rhône-Alpes



AMERTUME - IBU 14



3,⁴⁷ € ~~4,⁰⁸ €~~

la bouteille
de 75 cl

soit 4,62 € le litre

19,⁷⁷ € ~~24,⁴⁸ €~~

le colis de 6
bouteilles de 75 cl

soit 4,39 € le litre

NOUVEAUTÉ



BRASSERIE CASTELAIN

La Cadette

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



Tartare de daurade, carpaccio, crustacés,
salade de fruits, sorbets, tarte au citron,
brie jeune, chèvre extra-frais



Authentique bière de blé à la robe
naturellement trouble. Douce et maltée,
elle offre des notes de céréales et d'agrumes
rehaussées d'une pointe citronnée
rafraîchissante.

La Brasserie Castelain est une aventure
familiale qui s'inscrit dans la tradition des
bières du Nord. Elle a su convaincre grâce
à l'équilibre entre respect des traditions
artisanales et innovation.

NOUVEAUTÉ



BRASSEURS SAVOYARDS

BS

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



Sushi, bleu



Bière aux arômes d'agrumes frais, coriandre et fleur
blanche. En bouche, se dévoile des notes de blé frais 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.

Hauts-de-France



AMERTUME - IBU 17,3



1,65 € ~~1,94 €~~

la bouteille
de 33 cl

soit 5,00 € le litre

18,80 € ~~23,28 €~~

le colis de 12
bouteilles de 33 cl

soit 4,75 € le litre

NOUVEAUTÉ



MOULIN D'ASCQ

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.

Hauts-de-France



AMERTUME - IBU 16



3,86 € ~~4,54 €~~

la bouteille
de 75 cl

soit 5,15 € le litre

22,00 € ~~27,24 €~~

le colis de 6
bouteilles de 75 cl

soit 4,89 € le litre

NOUVEAUTÉ



BRASSERIE CASTELAIN

La Cadette

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



Tartare de daurade, carpaccio, crustacés,
salade de fruits, sorbets, tarte au citron,
brie jeune, chèvre extra-frais

Authentique bière de blé à la robe naturellement trouble. Douce et maltée, elle offre des notes de céréales et d'agrumes rehaussées d'une pointe citronnée rafraîchissante.

La Brasserie Castelain est une aventure familiale qui s'inscrit dans la tradition des bières du Nord. Elle a su convaincre grâce à l'équilibre entre respect des traditions artisanales et innovation.

BIÈRES BLONDES

Hauts-de-France



AMERTUME - IBU 15



5,91 € ~~6,95 €~~

le pack de 6
bouteilles de 25 cl

soit 3,94 € le litre

22,45 € ~~27,80 €~~

le colis de 4 packs
de 6x25 cl

soit 3,74 € le litre

NOUVEAUTÉ



BRASSERIE CASTELAIN

La Cadette

6 x 25 cl • Malt d'orge, houblon • 5°



Poisson vapeur ou fumé, fruits de mer, viandes blanches, quiche aux légumes, beaufort, comté, chèvre, desserts aux pommes



Délicate et légère, La Cadette est une bière à l'amertume fine et aux doux parfums de malts et de céréales.

La Brasserie Castelain est une aventure familiale qui s'inscrit dans la tradition des bières du Nord. Elle a su convaincre grâce à l'équilibre entre respect des traditions artisanales et innovation.

Auvergne-Rhône-Alpes



AMERTUME - IBU 32



1,49 € ~~1,75 €~~

la bouteille
de 33 cl

soit 4,51 € le litre

16,96 € ~~21,00 €~~

le colis de 12
bouteilles de 33 cl

soit 4,28 € le litre

BRASSEURS SAVOYARDS

BS

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



Crêpes, tomme de Savoie



Bière parfaitement houblonnée, élaborée dans le droit fil d'une Lager classique.

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.

Hauts-de-France



AMERTUME - IBU 15



3,47 € ~~4,08 €~~

**la bouteille
de 75 cl**

soit 4,62 € le litre

19,77 € ~~24,48 €~~

**le colis de 6
bouteilles de 75 cl**

soit 4,39 € le litre

NOUVEAUTÉ



BRASSERIE CASTELAIN

La Cadette

75 cl • Malt d'orge, houblon • 5°



Poisson vapeur ou fumé, fruits de mer, viandes blanches, quiche aux légumes, beaufort, comté, chèvre, desserts aux pommes

Délicate et légère, La Cadette est une bière à l'amertume fine et aux doux parfums de malts et de céréales.

La Brasserie Castelain est une aventure familiale qui s'inscrit dans la tradition des bières du Nord. Elle a su convaincre grâce à l'équilibre entre respect des traditions artisanales et innovation.

Hauts-de-France



AMERTUME - IBU 23



3,72 € ~~4,38 €~~

**la bouteille
de 75 cl**

soit 4,96 € le litre

42,44 € ~~52,56 €~~

**le colis de 12
bouteilles de 75 cl**

soit 4,72 € le litre



BRASSERIE LA CHOULETTE

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.

BIÈRES BLONDES

NOUVEAUTÉ



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.

Bretagne



3,93 € ~~4,62 €~~

la bouteille de 75 cl

soit 5.24 € le litre

22,38 € ~~27,72 €~~

le colis de 6 bouteilles de 75 cl

soit 4,97 € le litre

AMERTUME - IBU 25



Hauts-de-France



AMERTUME - IBU 20



4,16 € ~~5,54 €~~

la bouteille
de 75 cl

soit 5,54 € le litre

23,69 € ~~29,34 €~~

le colis de 6
bouteilles de 75 cl

soit 5,26 € le litre

NOUVEAUTÉ



MOULIN D'ASCQ

Biclou

75 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.

Hauts-de-France



AMERTUME - IBU 20



1,89 € ~~2,22 €~~

la bouteille
de 33 cl

soit 5,72 € le litre

21,51 € ~~26,64 €~~

le colis de 12
bouteilles de 33 cl

soit 5,43 € le litre

NOUVEAUTÉ



MOULIN D'ASCQ

Biclou

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 IPA

Bretagne



AMERTUME - IBU 18



7,32 € ~~8,61 €~~

le pack de 6
bouteilles de 25 cl

soit 4,88 € le litre

27,81 € ~~34,44 €~~

le colis de 4 packs
de 6x25 cl

soit 4,64 € le litre

COREFF

75 cl / 6 x 25 cl • Malt d'orge, houblon • 5,6°



Poulet thaï, chips à l'oignon,
gouda, glace à la mangue



Très houblonnée, elle offre des notes d'agrumes associées à une amertume marquée.

Devenue aujourd'hui la « plus grande des micro-brasseries », Coreff perpétue depuis 1985 l'esprit des maîtres brasseurs anglais, en le faisant à sa façon, entre exigence absolue de qualité et zéro prise de tête.

Auvergne-Rhône-Alpes



AMERTUME - IBU 55



4,14 € ~~4,87 €~~

la bouteille
de 75 cl

soit 5,52 € le litre

23,60 € ~~29,22 €~~

le colis de 6
bouteilles de 75 cl

soit 5,24 € le litre

LES BRASSEURS SAVOYARDS

Nonne IPA

75 cl • Malt d'orge, 3 variétés de houblons • 6,3°



Poisson blanc avec une sauce
citronnée, fromage de chèvre



Bière plutôt légère en début de bouche, ses arômes "herbals" et résineux se développent pour laisser place à une amertume forte et imposante.

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.

Bretagne



AMERTUME - IBU 50



4,53 € ~~5,33 €~~

la bouteille
de 75 cl

soit 6,04 € le litre

25,82 € ~~31,98 €~~

le colis de 6
bouteilles de 75 cl

soit 5,74 € le litre

NOUVEAUTÉ



BRASSERIE DE BRETAGNE

Ar-Men

75 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.

Hauts-de-France



AMERTUME - IBU 40



2,07 € ~~2,41 €~~

la bouteille
de 33 cl

soit 6,28 € le litre

23,64 € ~~29,28 €~~

le colis de 12
bouteilles de 33 cl

soit 5,97 € le litre

NOUVEAUTÉ



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.

BIÈRES TRIPLES

LES BRASSEURS SAVOYARDS

Nonne

75 cl • Malt d'orge, malt de blé,
2 variétés de houblons • 9°



Carbonade, munster

D'un blond doré, cette bière à la mousse fine et à l'amertume houblonnée dévoile progressivement des notes fruitées.

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 15



4,17 € ~~4,91 €~~

la bouteille
de 75 cl

soit 5,56 € le litre

23,79 € ~~29,46 €~~

le colis de 6
bouteilles de 75 cl

soit 5,29 € le litre

BIÈRES SPÉCIALES

Auvergne-Rhône-Alpes



AMERTUME - IBU 30



4,14 € ~~4,87 €~~

la bouteille
de 75 cl

soit 5,52 € le litre

23,60 € ~~29,27 €~~

le colis de 6
bouteilles de 75 cl

soit 5,24 € le litre

NOUVEAUTÉ



LES BRASSEURS SAVOYARDS

Nonne APA Américan

75 cl • Malt d'orge, 3 variétés de houblons • 6,3°



Mimolette

Bière alliant légèreté et amertume par ses notes d'agrumes, de citron et de fruits exotiques.

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.

Auvergne-Rhône-Alpes



AMERTUME - IBU 32



4,24 € ~~4,99 €~~

la bouteille
de 75 cl

soit 5,66 € le litre

24,18 € ~~29,94 €~~

le colis de 6
bouteilles de 75 cl

soit 5,37 € le litre

NOUVEAUTÉ



LES BRASSEURS SAVOYARDS

Nonne IPA New England

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.

BIÈRES SPÉCIALES

NOUVEAUTÉ



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.

Auvergne-Rhône-Alpes



AMERTUME - IBU 24



4,24 € ~~4,99 €~~

la bouteille
de 75 cl

soit 5,66 € le litre

24,18 € ~~29,94 €~~

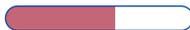
le colis de 6
bouteilles de 75 cl

soit 5,37 € le litre

Auvergne-Rhône-Alpes



AMERTUME - IBU 32



1,92 € ~~2,26 €~~

la bouteille
de 33 cl

soit 5,82 € le litre

21,90 € ~~27,12 €~~

le colis de 12
bouteilles de 33 cl

soit 5,53 € le litre

NOUVEAUTÉ



LES BRASSEURS SAVOYARDS

New England IPA

33 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.



Auvergne-Rhône-Alpes



AMERTUME - IBU 24



1,92 € ~~2,26 €~~

la bouteille
de 33 cl

soit 5,82 € le litre

21,90 € ~~27,12 €~~

le colis de 12
bouteilles de 33 cl

soit 5,53 € le litre

NOUVEAUTÉ



BRASSEURS SAVOYARDS

BS

33 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.

Hauts-de-France



AMERTUME - IBU 18



1,95 € ~~2,29 €~~

la bouteille
de 33 cl

soit 5,90 € le litre

22,19 € ~~27,48 €~~

le colis de 12
bouteilles de 33 cl

soit 5,60 € 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.

VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE SÉLECTION

dans les 4 magasins
Biocoop Cholet Sud,
Nord, Ouest,
et Biocoop Sèvremoine

BIOCOOP CHOLET NORD

35 Avenue Edmond Michelet
49.300 CHOLET
02 41 70 74 14

BIOCOOP CHOLET SUD

12 Avenue de la Marne
49.300 CHOLET
02 41 64 37 80

BIOCOOP CHOLET OUEST

204 Avenue des Trois Provinces
49.300 CHOLET
02 41 70 08 70

BIOCOOP CHOLET SEVREMOINE

5 Rue Léonard de Vinci
49.450 Saint-André-de-la Marche
02 41 55 10 10

HORAIRES

Du lundi au samedi : 9h-19h

Boucheries-charcuteries-traiteurs
& poissonnerie : 9h-19h
fermé(s) le lundi

HORAIRES

Lundi : 15h-19h

**Mardi, mercredi, jeudi :
9h30-13h / 15h-19h
vendredi & samedi : 9h30-19h**

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. Biocoop – XXXXXXXXXXXXXXXX – XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXX
Création : Altavia Cosmic – Crédits photos : Bruno Panchevre, Shutterstock, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Imprimé par les Hauts de Vilaine.

