

# LA BIÈRE BIO, KÉZAKO ?

Les bières bio sont fabriquées à partir d'ingrédients plus qualitatifs par l'origine biologique de chaque ingrédient.

L'eau 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.



## 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. Lorsque les bières deviennent plus complexes en bouche, l'IBU augmente.



## GLYPHOSATE

Les bières ne sont pas non plus épargnées par la présence de glyphosate !

Deux études suisse et allemande, parues en 2016, ont révélé la présence de résidus de glyphosate\* dans des bières conventionnelles brassées en Suisse et en Allemagne. La contamination serait probablement due à l'épandage de pesticides sur les champs de houblon et d'orge dont les malts sont utilisés pour fabriquer la bière.

\* Substance active présente dans des pesticides et classée comme cancérigène probable par le CIRC (Centre international de recherche sur le cancer).

# Les caractéristiques organoleptiques



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

## Zoom sur quelques caractéristiques organoleptiques :

### Bière blanche

- **robe** blanche à jaune pâle
- **savoir** douce et acidulée, arômes d'épices et d'agrumes.

### Bière blonde

- **robe** jaune paille/dorée
- **savoir** légèrement sucrée, arômes fruités.

### Bière ambrée

- **robe** ambrée
- **savoir** légèrement sucrée et maltée, arômes caramélisés.

### Bière rousse

- **robe** ambrée/rouge
- **savoir** maltée, arômes d'épices.

### Bière brune

- **robe** brune
- **savoir** légèrement sucrée, arômes de café et de céréales grillées.

### Bière blonde IPA

- **robe** ambrée
- **savoir** amère, arômes d'agrumes et de fruits exotiques.

## Quelques exemples d'accords mets/bières



### Bière blanche

Fruits de mer (huîtres, moules, coquilles Saint-Jacques), poissons à chair blanche, fromage de chèvre, desserts aux fruits...



### Bière blonde

Fruits de mer, volailles, charcuterie, fromages à croûte fleurie (brie, camembert), desserts aux fruits...



### Bière ambrée

Viande rouge grillée, porc au caramel, fromages à pâte molle (maroilles, époisses), desserts au chocolat et caramel...



### Bière brune

Viande rouge, charcuterie fumée, fromages à pâte persillée (roquefort, bleu d'Auvergne), desserts au chocolat...



### Bière IPA

Poissons frits, fruits de mer, plats asiatiques relevés, fromages à pâte persillée...

Une sélection  
de bières Bio  
de spécialité,  
**issues de  
brasseries  
artisanales !**

Fête de

la  
Bière

BIO

biocoop

LA BIO NOUS RASSEMBLE



L'ABUS D'ALCOOLEST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

# LES ÉTAPES DE LA FABRICATION

Autrefois considérée comme une boisson pour étancher la soif, la bière est devenue une des lettres de noblesse. Aujourd'hui, la bière se déguste au même titre qu'un plat à tous les mets, selon son type : blonde, blanche, brune, ambrée, Pale Ale, etc. Partons à la découverte de cette boisson ancestrale !



## 1. Le maltage

Les grains d'orge sont nettoyés, trempés dans l'eau chaude puis placés dans des germoirs à une température de 12 à 17 °C pendant plusieurs jours. **Le malt vert est séché** pour arrêter sa germination. Cette étape, appelée touraillage, confère au malt son arôme et sa couleur.

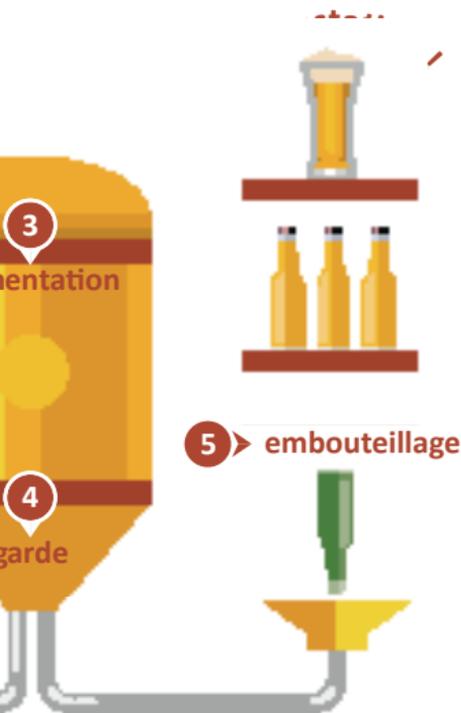
## 2. Le brassage

**Le malt est broyé.** La farine de malt obtenue est chauffée avec de l'eau dans une chaudière à maïsche. Les enzymes présentes dans le malt 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 sélectionné est ajouté.

# ICATION



ère a peu à peu gagné  
e que le vin et s'adapte  
Ale, aromatisée...



### 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. La bière s'affine et prend tous ses arômes. **Lorsque la période de maturation est terminée**, elle est filtrée pour enlever les éventuelles particules solides encore présentes dans la bière.

### 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.

# CHEZ BIOCOOP PRIORITÉ À :



## À savoir

En France, on dénombre aujourd'hui  
**plus de 1 600 brasseries**  
- en majorité artisanales -  
contre à peine une trentaine dans les années 1980 !

**biocoop**  
LA BIO NOUS RASSEMBLE

Plus de 650 magasins  
partout en France,  
liste complète sur  
[www.biocoop.fr](http://www.biocoop.fr)

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr) - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

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

Vous avez des questions sur  
Biocoop, sur un produit ?

Contactez le service clients au :

**0 800 807 102** numéro à appel  
non surtaxé

Biocoop - SA Coop à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris - 382 891 752 RCS Paris Création : Agence Cosmic - Crédits photos : Shutterstock. Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221 Châteaubourg Cedex, entreprise Imprim'Vert (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées) - Ne pas jeter sur la voie publique. Document non contractuel - 04/2020.



Tous les papiers  
se trient et  
se recyclent