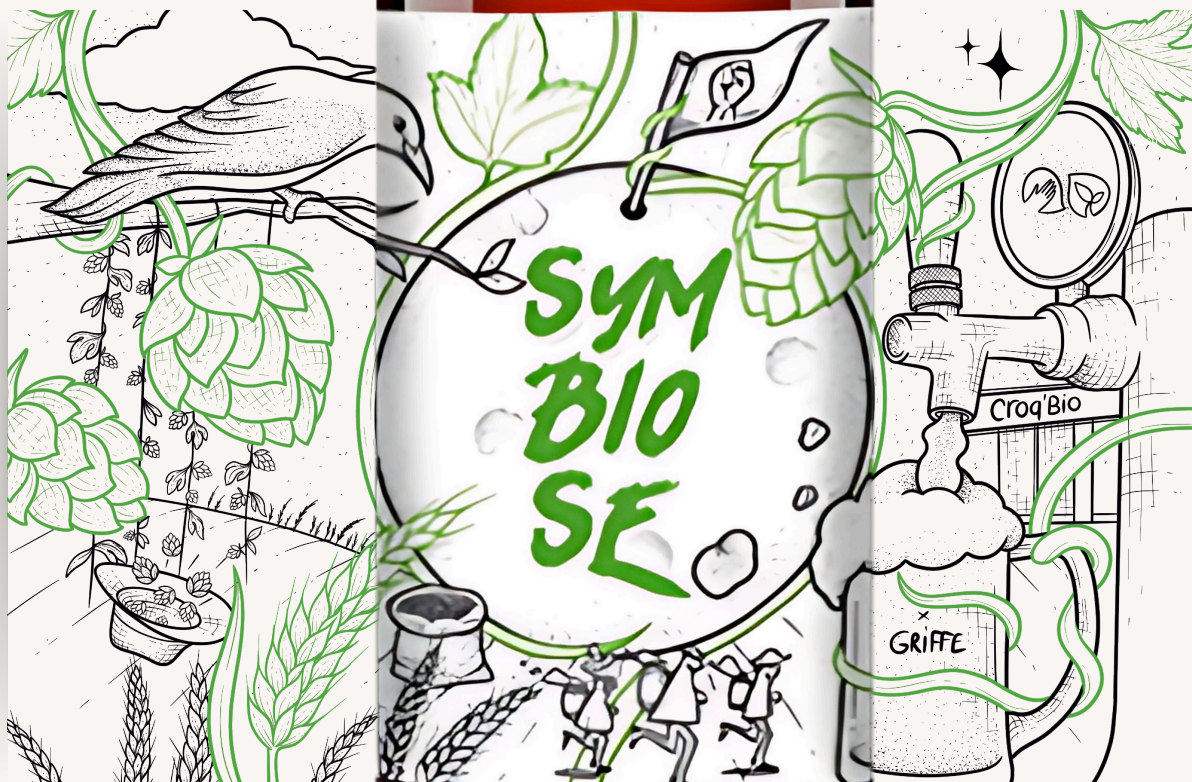






LANCEMENT D'UNE BIÈRE 100% BIO ET LOCALE.

[Ville, Date] – Un vent nouveau souffle sur le secteur brassicole local ! Dans une démarche innovante et responsable, un groupe de producteurs, transformateurs et vendeurs s'allient pour créer une bière 100% bio, locale et solidaire.

Ce projet collaboratif réunit :

- La Ferme des Loriots aux Moutiers-les-Mauxfaits [85] pour la culture de l'orge.
- Le Houblon du Grand Charlot à Aizenay [85] pour la production des houblons.
- La Malterie de l'Ouest à Bernay-Saint-Martin [17] pour la transformation de l'orge en malt.
- La Brasserie Le Brouhaha / Les Coureurs de Lune à La Ferrière [85] pour le brassage de la bière.
- Biocoop - Croq'Bio à La Roche-sur-Yon et Aizenay [85] pour la vente.
- Griffe Atelier à La Roche-sur-Yon [85] pour la création de l'étiquette.
- Bout' à Bout' à Carquefou [44] pour le réseau de bouteilles consignées.

À travers cette initiative, l'objectif est clair : promouvoir une agriculture durable et locale tout en soutenant les producteurs de la région par la création d'une nouvelle filière du champ à la chope.



“SYMBIOSE” : UNE BIÈRE AUX SAVEURS UNIQUES

La bière que nous avons conçue, brassée avec des ingrédients cultivés localement et issue d’une agriculture bio paysanne, incarne parfaitement le terroir de notre région. C’est le fruit d’un travail collectif qui met en valeur la diversité des producteurs et l’excellence des savoir-faire locaux.

Des producteurs de houblon aux brasseurs, en passant par les céréaliers, tous ont mis leur expertise en commun pour proposer une bière blonde légère qui soit à la fois savoureuse et accessible.

Chaque produit utilisé dans notre bière s’intègre parfaitement dans la polyculture locale, soutenant ainsi les fermes de la région et favorisant la biodiversité. Cette approche respecte les paysages de nos campagnes et permet de promouvoir une agriculture durable.

Chacun de nous, que ce soit le producteur, le brasseur, le distributeur ou le consommateur, joue un rôle essentiel dans la création de cette bière, et ensemble, nous formons une véritable alliance.



SYM BIO SE

“Symbiose” montre aussi notre engagement à partager avec les autres, dans un esprit de convivialité, de solidarité et de respect de l’environnement.

“BRASSAGE D’IDÉES, FILIÈRE ENGAGÉE !”

Notre slogan “Brassage d’idées, filière engagée” reflète parfaitement notre vision en tant que groupe de producteurs, vendeurs et passionnés. Il incarne l’idée d’un partenariat harmonieux et d’un lien fort entre chaque maillon de la chaîne, de la culture des ingrédients jusqu’à la dégustation.

Ce n’est pas simplement un échange de biens ou de services, mais une véritable dynamique de coopération fondée sur des valeurs communes de respect de l’environnement, de solidarité et de partage des savoir-faire. Chaque bouteille achetée participera à un mouvement plus large pour renforcer notre éco-système coopératif.

En parallèle, ce projet vise également à structurer une véritable filière autour du houblon local. En soutenant les producteurs locaux, en favorisant des pratiques agricoles durables et en assurant l’achat des houblons et de l’orge produits, nous souhaitons créer un circuit vertueux qui bénéficie à l’ensemble des acteurs, de la terre au consommateur.

Enfin ce projet crée des ponts solides entre les acteurs du terrain. Les fonds générés par la vente de la bière seront entièrement reversés à une initiative locale pour développer l’agriculture bio paysanne sur notre territoire.



UN PARTENARIAT QUI FAIT SENS

Ce projet de bière artisanale locale illustre la volonté de promouvoir des produits respectueux de l'environnement et des consommateurs. La bière ainsi créée est bien plus qu'un simple produit : elle incarne un engagement envers un modèle économique circulaire, où chaque acteur du projet contribue à sa réussite et à sa pérennité.

C'est pourquoi il nous semblait important de ne travailler qu'avec des acteurs locaux dans tout le processus de fabrication de la bière.

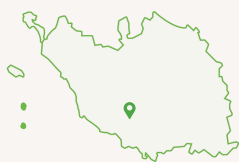
Griffe Atelier, atelier graphique Yonnais, a été sollicité pour concevoir l'étiquette de la bière.

La Malterie de l'Ouest intervient elle dans le processus de transformation de l'orge cru sortant du champ en malt d'orge utilisable pour brasser de la bière.

Bout à Bout, l'association à l'origine de la réintégration de la consigne sur notre territoire, est également un acteur cohérent du projet. Notre bière est embouteillée dans un contenant réutilisable et favorise ainsi la réduction des déchets et l'économie circulaire.



À PROPOS DE LA FERME DES LORIOTS :



LA FERME
DES LORIOTS

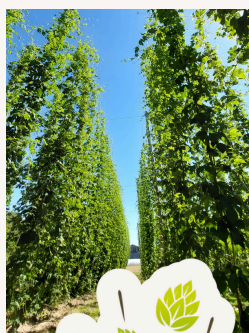
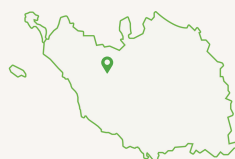
“La Ferme des Loriots est composée de trois membres : Sébastien, Audrey et Tristan.

Nous élevons des Vaches Maraîchines et cultivons des céréales paysannes (blé, sarrasin, seigle) que nous moulons sur meules de pierre pour conserver toutes leurs qualités, ainsi que de l’orge brassicole dans le cadre d’un partenariat avec la brasserie Les Coureurs de Lune. Une grande partie de la farine produite à la ferme sert à confectionner des pâtes et du pains au levain cuit au feu de bois.

Nous possédons le label AB (agriculture biologique) et proposons des produits bio et locaux cultivés et élevés dans le respect et la préservation de la biodiversité sauvage et domestique.”



À PROPOS DES HOUBLONS DU GRAND CHARLOT :



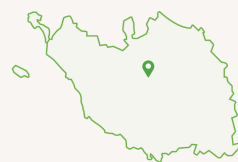
HOUBLONNIÈRE BIO EN VENDÉE

Le Houblon
du Grand Charlot

“Le Houblon du Grand Charlot est une production de houblon Bio à Aizenay [85] depuis 2021. Cette exploitation agricole d’un hectare est installée sur des terrains familiaux exploités depuis plus de 20 ans en agriculture biologique. Je produis plusieurs variétés de houblon, aromatiques et amérissants, que je récolte, sèche, transforme en pellets et commercialise moi-même. Le houblon est destiné aux brasseries locales de Vendée et des départements voisins. J’ai à cœur de produire dans un modèle agricole le plus respectueux de la biodiversité mais aussi de satisfaire les brasseries qui fabriquent et commercialisent localement leurs bières, ce produit si symbolique de bons moments partagés.

Ma contribution au projet de bière Symbiose illustre parfaitement ce qui m’anime au quotidien. Je me réjouis de voir la bière Symbiose, fruit d’une collaboration entre voisins, colporter les valeurs du bio et du local.”

À PROPOS DE LA BRASSERIE LE BROUHAHA / LES COUREURS DE LUNE :



“Nous sommes une microbrasserie née en 2015 au Poiré-sur-Vie, animée par la passion du brassage artisanal et l’envie de proposer des bières biologiques de caractère. En 2020, nous avons franchi une nouvelle étape en nous installant à La Ferrière, où nous avons uni nos forces avec la Brasserie du Grand Zig pour donner naissance à la Brasserie Le Brouhaha. Ce regroupement nous a permis de développer notre production tout en restant fidèles à nos valeurs.

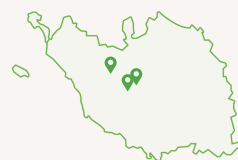


Les Coureurs de Lune, c’est avant tout une fabrique de bières biologiques et de terroir, où chaque recette est pensée pour valoriser des ingrédients de qualité et issus de circuits courts. Nous accordons une grande importance à l’origine de nos matières premières, en travaillant avec des producteurs locaux engagés. Ainsi, nous utilisons principalement des houblons cultivés en Vendée et en Loire-Atlantique. Pour ce qui est de l’orge nous utilisons depuis 2022 celui venant de Charente-Maritime qui était malté là-bas. Depuis 2024, notre orge vient de Vendée et est toujours malté à la Malterie de l’Ouest.

Notre idée de base pour ce projet était de proposer une bière représentative du terroir et du savoir-faire local ainsi que de soutenir des projets en lien avec l’agriculture biologique et la biodiversité. Il nous tient donc particulièrement à cœur par son engagement en faveur d’une agriculture biologique et locale, à travers une filière engagée qui réunit producteurs, transformateurs et distributeurs partageant nos valeurs. Cette bière raconte une histoire, celle d’un territoire et de ceux qui le font vivre.”



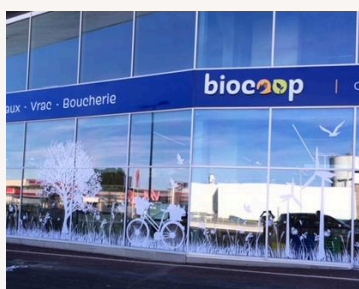
À PROPOS DE BIOCOOP - CROQ'BIO :



“Créé en 1982 sous forme associative, Biocoop-Croq'Bio ouvre le premier magasin spécialisé bio de La Roche-sur-Yon. Aujourd'hui, elle fédère plus de 1800 sociétaires, 30 salariés sur 3 points de vente et s'engage à développer l'agriculture bio paysanne, avec un fonctionnement coopératif où chaque membre participe à la gouvernance. Les décisions sont prises collectivement lors d'assemblées générales, en favorisant la transparence et la collaboration.

Avec le soutien de nos 110 fournisseurs locaux, nous mettons un point d'honneur à privilégier les circuits courts et le sans emballage. Nous soutenons donc une économie solidaire, respectueuse de l'environnement et sensibilisons nos sociétaires aux enjeux sociaux et environnementaux à travers des ateliers et discussions. Ce modèle démocratique et participatif incarne une consommation éthique et responsable, en phase avec la transition écologique et un monde plus responsable.

Le projet Symbiose est une belle histoire de coopération, ce qui nous anime depuis plus de 40 ans d'autant plus que notre coopérative a pour mission de développer l'agriculture biologique sur notre territoire. Ainsi s'associer à un groupe de producteurs pour créer une filière locale durable a été une évidence pour nous. À travers cette bière, nous prouvons à nos clients que leur acte d'achat a un impact global sur le paysage économique et agricole vendéen.”



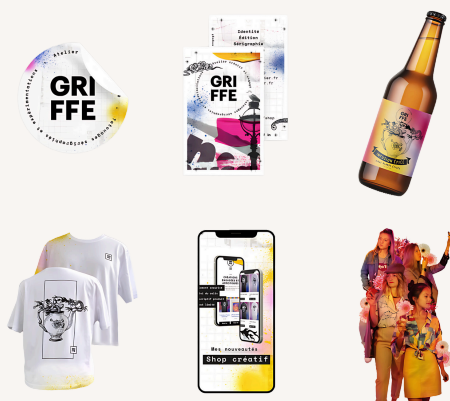
À PROPOS DE GRIFFE ATELIER :

Griffe est un atelier créatif créé en 2021 par Maëva Dole, illustratrice et sérigraphe engagée dans l'artisanat et la culture avec une approche artistique éthique et éco-responsable.

Située à La Roche-sur-Yon et originaire de Bordeaux, elle propose ses services graphiques aux créateurs, artisans, TPE, PME et réalise des impressions artisanales en sérigraphie sur des affiches, des packagings et des textiles recyclés et biologiques.

Dans ses collections, Maëva explore une grande diversité de thèmes à travers des créations détaillées, inspirées de la gravure et du tatouage, se qualifiant ainsi de « tatoueuse textile ».

Elle collabore régulièrement avec des brasseries et d'autres acteurs locaux, contribuant à des projets tels que des étiquettes de bière, des affiches ou des identités visuelles pour donner vie à des projets créatifs uniques.



BRASSAGE D'IDÉES. FILIÈRE ENGAGÉE

Ingredients :
Eau
Malt d'orge* (Ferme des Loriots - Moutiers-les-Mauxfaits)
Houblons* (Houblons du Grand Charlot - Aizenay)
Levure

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Nugget Cascade Fuggle Pilsen

Brasserie Le Brouhaha
Les Coureurs de Lune
1 La Maison Neuve des Ajoncs
85280 La Ferrière

Bière coopérative et solidaire

75 cl
5,8% alc.vol.

Plus d'infos sur la bière et sur la démarche

FR-BIO-09 - AGRICULTURE FRANCE

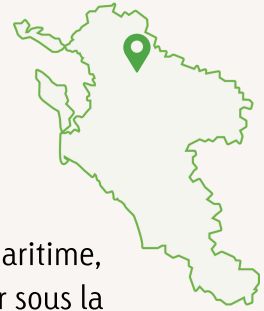
À consommer de préférence avant fin :

RAPPORTEZ-MOI POUR RÉEMPLOI

Points de retour : www.biodistrib.org

QR code

À PROPOS DE LA MALTERIE DE L'OUEST :



La Malterie de l'Ouest, fondée en 2018 à Bernay-Saint-Martin en Charente-Maritime, est une malterie artisanale spécialisée dans la production de malts de terroir sous la marque "Première Moisson". Elle propose des malts tels que Pils, Pale et Munich, en versions bio et conventionnelles, élaborés à partir de céréales issues de coopératives locales, assurant une traçabilité totale.

Engagée dans une démarche de circuit court, la malterie valorise l'agriculture locale et soutient les filières brassicoles et distilleries régionales.



À PROPOS DE BOUT' À BOUT' :



“Bout' à Bout' développe une filière pour démocratiser le réemploi des bouteilles et bocaux en verre dans l'ouest. On œuvre depuis 2016 pour reconstruire une boucle de réemploi du verre : des producteurs embouteillent dans des contenants réemployables, qui sont vendus en magasins. Les consommateurs les achètent et les rapportent directement en magasin. Ce réseau nous est indispensable pour faire évoluer les modes de consommation et ainsi agir de manière plus écologique et circulaire !”



OU NOUS RETROUVER ?



BRASSERIE LE BROUHAHA - LES COUREURS DE LUNE

 <https://lebrouhaha.fr/brasserie-les-coureurs-de-lune/>

 Les Coureurs de Lune

 brasserielescoureursdelune



BIOCOOP - CROQ'BIO

 <https://www.biocoop-croqbio.com>

 Biocoop-Croq'Bio Nord / Biocoop Croq'Bio Sud / Biocoop-Croq'Bio Aizenay

 biocoopcroqbionord / croqbiosud / biocoopcroqbioaizenay



LE HOUBLON DU GRAND CHARLOT

 <https://www.houblondelouest.fr/>

 Le Houblon du Grand Charlot



LA FERME DES LORIOTS

 La ferme du loriot

 ferme_des_loriots



GRIFFE ATELIER

 <https://www.griffe-atelier.fr>

 Griffes Atelier

 griffe_atelier



MALTERIE DE L'OUEST

 <https://www.premieremoisson.fr/>

 Malt Premiere Moisson par La Malterie de l'Ouest



BOUT' À BOUT'

 <https://www.boutabout.org>

 Bout' à Bout'

 boutabout_

CONTACT PRESSE :

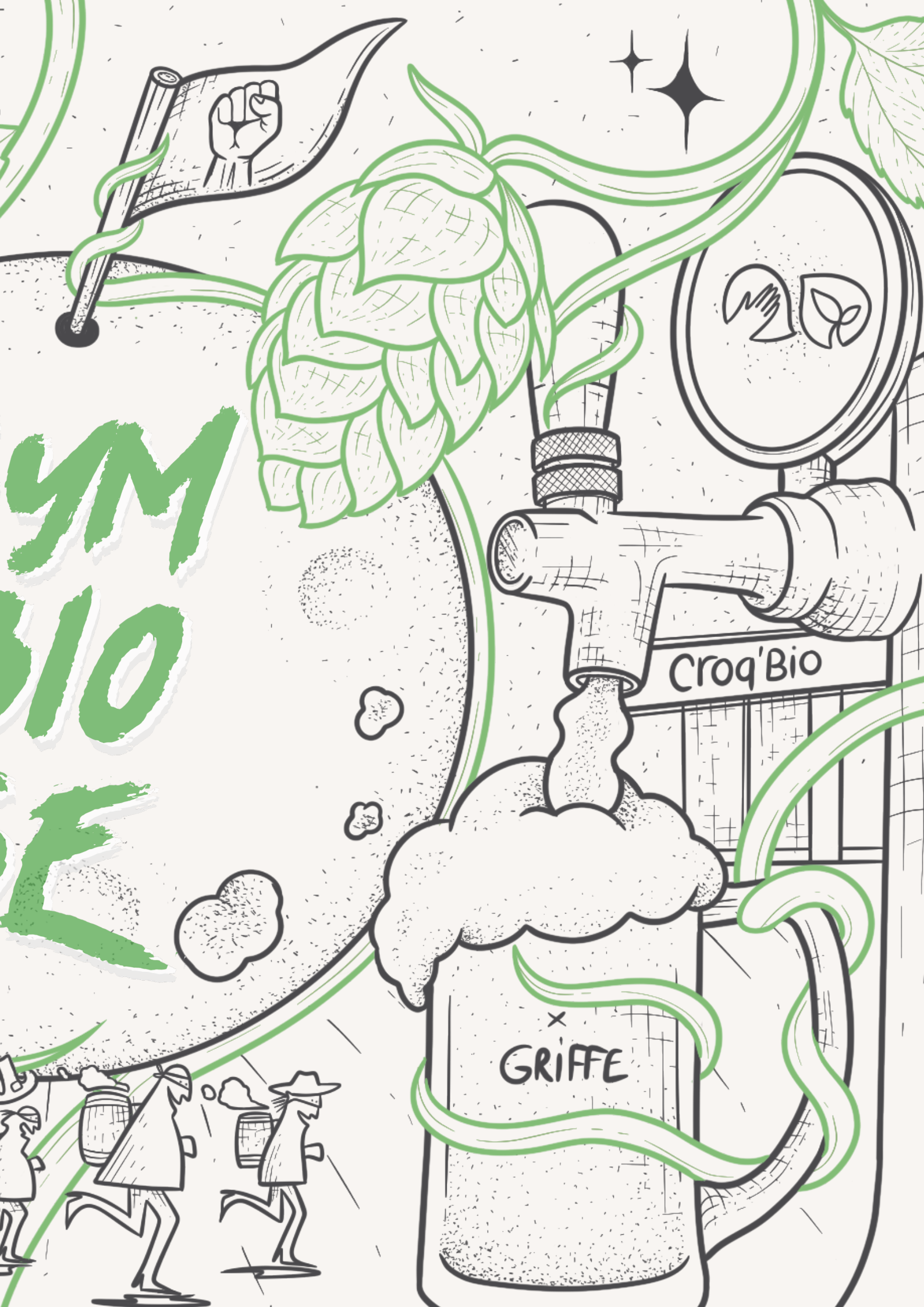
Émilie SAMSON

directoire@croqbio.com

David GAUVRIT

brasserie@lebrouhaha.fr





ym
BIO
E

Croq'Bio

GRIFFE

SYM
BIO
SE