



MADE IN FRANCE

EDMOND

BIÈRES ARTISANALES SANS ALCOOL

www.edmondbieres.fr
FABRIQUÉES EN FRANCE



EDMOND BIÈRES, L'ALTERNATIVE SANS ALCOOL POUR LES AMATEURS DE BIÈRES ARTISANALES

DES PRODUITS SAINS ET PEU SUCRÉS

Comme pour une bière classique nous brassons nos bières sans alcool avec de l'eau, du houblon, des malts, de la levure et une fermentation courte.

**Pas d'alcool, pas de sucre,
c'est donc une boisson
très peu calorique.**

UNE GAMME COMPLÈTE POUR TOUS LES GOÛTS

4 références :

blanche, blonde, IPA, ambrée

- permanentes
- brassées avec de l'eau de source
- pasteurisées pour préserver la stabilité du produit.
- biologiques



Créée en 2018 à Grenoble, **Edmond** est la première brasserie française entièrement consacrée aux bières sans alcool.

Pionnier sur la tendance, **Edmond** a su engager des partenariats solides dans le temps et ne cesse de se développer depuis.

Aujourd'hui implantée à la Brasserie du Pilat, **Edmond** a une capacité de production à la mesure de ses ambitions.

ILS NOUS FONT CONFIANCE



DÉCOUVREZ NOTRE GAMME PERMANENTE DE BIÈRES BRASSÉES À L'EAU DE SOURCE

BIÈRE BLANCHE

Légère,
rafraîchissante
aux notes
d'agrumes.



33 cl

écorces
de citron



gingembre

BIÈRE BLONDE

Fine amertume,
désaltérante
avec de légères
notes de
céréales.



33 cl & 75 cl



100%
Houblon
ORIGINE
FRANCE

BIÈRE IPA

Une amertume
marquée, des
notes fruitées
fraîches et
exotiques.



33 cl & 75 cl

purée de
mangue



BIÈRE AMBRÉE

Aux notes
maltées et
torréfiées
accompagnées
d'une douce
amertume.



écorces
d'orange



33 cl

UN ENGAGEMENT RSE FORT

LE CHOIX DES INGRÉDIENTS

- 100 % de houblons français,
- 30 à 40 % de malts locaux,
- des ingrédients issus de l'agriculture biologique.

L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

- une fabrication 100% française anti-gaspillage,
- une brasserie construite en ossature bois et isolée en fibre de bois et équipée de panneaux solaires thermiques,
- récupération de chaleur des groupes froids,
- dispositif de récupération de nos eaux de rinçage (ce qui nous a permis de réduire de 15% notre utilisation en eau depuis 2024).

UNE LOGIQUE D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

- 100 % des drêches sont valorisées auprès d'éleveurs du Pilat,
- compostage des résidus de levures et de houblons avec des partenaires maraîchers,
- mise en place de la consigne sur les bouteilles de 75 cl.

L'HUMAIN AU CŒUR DU PROJET

- une équipe stable, gage de qualité et d'efficacité,
- la mise en place de la semaine de 4 jours,
- une polyvalence qui permet d'éviter la monotonie,
- une réflexion permanente pour réduire la pénibilité.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT

contact@edmondbieres.fr

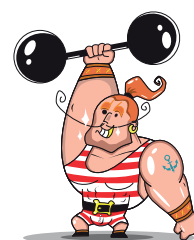
04 82 77 22 70

FABRIQUÉES EN FRANCE

Nous brassons nous-même nos bières à la Brasserie du Pilat (42) connue pour son engagement territorial et environnemental.

2,60 € / 2,99 €
33 cl

PRIX MOYEN
CONSTATÉ



EDMOND



www.edmondbieres.fr