



# EDMOND

BIÈRES BIO ARTISANALES SANS ALCOOL

WWW.EDMONDBIERES.COM • CONTACT@EDMONDBIERES.FR • 06 87 29 54 53

# LA BIÈRE SANS ALCOOL EST ENTRÉE DANS LES HABITUDES DE CONSOMMATION DES FRANÇAIS

- Le marché de la bière sans alcool (hors bars) est en hausse : une augmentation de 22 % a été constatée ces deux dernières années
- **25% des Milléniales** ne consomment pas d'alcool (population née après 2000)
- De **nouvelles tendances de consommation** en France avec le Dry January et le Sober October

## UNE BASE DE CONSOMMATEURS LARGE ET DIVERSIFIÉE

Depuis 2018, Edmond s'adresse aux amateurs de bières artisanales avant tout. La question d'**un mode de vie plus sain** et la réflexion autour de sa **consommation d'alcool** est un sujet majeur pour chacun.

Aujourd'hui la bière sans alcool concerne un **public très large et varié** (hommes, femmes, étudiants, sportifs, les jeunes parents, les quadras, les milléniales)



# EDMOND

## EDMOND, C'EST QUOI :

- une **bière sans alcool unique** en son genre qui redéfinit les codes de la bière
- un procédé artisanal pour un **produit de qualité**
- **toutes les caractéristiques d'une bière** : le goût, l'**amertume**, le corps et les bulles
- une **boisson saine, peu calorique**. Sans alcool, elle contient très peu de **sucre** et de **gluten**
- une **alternative gustative** aux sodas, jus et eaux gazeuses
- une gamme complète pour **tous les goûts**.

Des bulles

Sucre faible

Vraie bière artisanale



Eau, malts,  
houblons, levure  
et c'est tout !



21 Kcal

Désaltère



SAINT-JULIEN-  
MOLIN-MOLETTE  
LIEU DE PRODUCTION







La Brasserie  
du Pilat

# BIÈRES MADE IN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

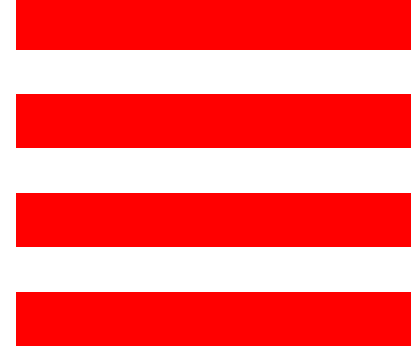
- **UN ANCRAGE LOCAL**  
4 ans après nos débuts à Grenoble, nous produisons aujourd'hui de plus gros volumes en collaboration avec La Brasserie du Pilat à Saint-Julien-Molin-Molette.
- **UNE GAMME PERMANENTE** de 5 bières :  
Blonde, Brune, IPA, Blanche, Dark amber.
- Des **BIÈRES ÉPHÉMÈRES** conçues avec des **producteurs locaux** et en fonction des saisons (bières à la courge, bière à l'ortie et à la rhubarbe, verveine citronnée, etc.)
- Des **BIÈRES SPÉCIALES** pour un public ciblé : la MamaBeer pour les femmes en **post-partum**, et d'autres sont en cours d'élaboration
- Une présence nationale et de nombreux points de vente en France et à l'étranger (Italie, Suisse, Luxembourg, Allemagne et Corée).



# EDMOND, NOUS LA FABRIQUONS !

1.  Toutes nos recettes sont élaborées avec le même **procédé naturel de fermentation courte** et de choix **d'ingrédients naturels biologiques** (nous ne rajoutons ni sucre, ni lactose ni substance chimique).
2.  Nous sélectionnons nous-mêmes toutes **nos matières premières**.
3.  Nous maîtrisons et gérons **notre chaîne de production** de bout en bout jusqu'à la **pasteurisation** pour un produit stable (DLUO 2 ans).
4.  De ce fait, nous n'avons pas de problème d'approvisionnement.
5.  Nous gérons nous-mêmes **notre logistique et nos stocks**.
6.  **Notre autonomie** nous permet de produire à la demande.





# EDMOND, UNE ÉQUIPE DE PASSIONNÉS



Sébastien

Émilie

## Nous sommes notre propre cible.

Nous avons créé la marque Edmond en 2018, désireux de proposer une alternative sans alcool dans le monde de la bière artisanale. Étant de grands amateurs de bière, nous n'avons pas forcément envie de consommer de l'alcool en toutes circonstances. Puisqu'il n'y avait rien à notre goût pour des apéros sans alcool, nous nous sommes donc fabriqué notre propre bière. Le meilleur goût possible avec le moins d'alcool possible !

### SÉBASTIEN

Le brasseur qui n'a peur de rien et surtout pas des **codes de la virilité !** Il a élaboré un procédé spécifique qui lui permet de **maîtriser la qualité de ses produits**. Il aime les défis et adore créer de nouvelles recettes.

### ÉMILIE

Le cerveau des opérations ! Ne trouvant rien à son goût c'est elle qui a l'idée de **réhabiliter la bière sans alcool à l'apéro** et qui milite au quotidien pour un **changement des mentalités** et des modes de consommation.

### THOMAS

En 2022, Thomas rejoint l'aventure Edmond ! Le gérant de **La Brasserie du Pilat** apporte toute son expertise et ses compétences. Partageant les **mêmes valeurs** et la même envie de développement, les bières sont désormais brassées à **l'eau des sources des Monts du Pilat** et bénéficient de **la certification BIO**.

# NOS PRODUITS



FABRIQUÉ EN FRANCE

# EDMOND BLONDE ET BIO SANS ALCOOL

**Style :** Pale Ale

**Ingédients :** eau, malt d'orge\*, houblons\*, levure, CO2.

Présence de gluten.

**EBC :** 6 / **IBU :** 25

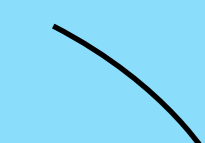
**DLUO :** 24 mois, produit pasteurisé

**Description :** Fine amertume, maltée et léger goût de noisette.

C'est une bière blonde sèche en bouche et désaltérante

Edmond la blonde est la première bière de la gamme à être passée en bio.

\*produits issus de l'Agriculture Biologique



**MADE IN  
FRANCE**





# EDMOND L'IPA SANS ALCOOL

**Style :** Indian Pale Ale

**Ingédients :** eau, malts de blé\* et d'orge\*, purée de mangue\*, pétales de maïs\*, houblons\*, levure, CO2.

Présence de gluten.

*Le truc en plus : purée de mangue*

**EBC :** 8 / **IBU :** 30

**DLUO :** 24 mois, produit pasteurisé

**Description :** Bière mettant en valeur autant l'amertume que l'aromatique du houblon. L'ajout de mangue ajoute des notes fruitées fraîches et exotiques

Edmond l'IPA est notre best seller et fait l'unanimité.

\*produits issus de l'Agriculture Biologique



**LE TRUC EN +**  
Purée de mangue



**MADE IN  
FRANCE**

# EDMOND LA BLANCHE SANS ALCOOL

**Style :** bière de blé

**Ingrédients :** eau, malts de blé\* et d'orge\*, pétales de maïs\*, houblons\*, gingembre\*, écorces de citron\*, levure, CO2.

Présence de gluten.

*Le truc en plus : écorce de citron et gingembre*

**EBC :** 4 / **IBU :** 20

**DLUO :** 24 mois, produit pasteurisé

**Description :** une bière blanche inattendue et rafraîchissante aux notes d'agrumes, d'une amertume légère combinée à la douceur du gingembre en dry hopping.

Edmond la blanche a été la première recette élaborée, c'est elle qui a lancé la brasserie il y a 4 ans;

\*produits issus de l'Agriculture Biologique



**LE TRUC EN +**  
Écorce de citron  
et gingembre



**MADE IN  
FRANCE**

# EDMOND LA DARK AMBER SANS ALCOOL

**Style :** ambrée foncée

**Ingrédients :** eau, malt d'orge\*, houblons\*, écorces d'orange\*, CO2, levure de fermentation haute  
Présence de gluten.

*Le truc en plus : écorces d'orange*

**EBC :** 38 / **IBU :** 15

**DLUO :** 24 mois, produit pasteurisé

**Description :** attaque légèrement fruitée, douce amertume, fin de bouche sur des notes de café, chocolat, grâce aux malts torrifiés.

Edmond la Dark est une des seules bières ambrées sans alcool existant en France voire en Europe

\*produits issus de l'Agriculture Biologique



**LE TRUC EN +**  
Écorce d'orange



**MADE IN  
FRANCE**

# EDMOND LA BRUNE SANS ALCOOL

**Style :** porter

**Ingrédients :** 5 malts d'orge, houblons Cascade et Amarillo, levure de fermentation haute

*Le truc en plus :* les pruneaux

**EBC :** 50 / **IBU :** 25

**DLUO :** 24 mois, produit pasteurisé

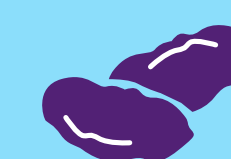
**Description :** couleur sombre et amertume légère agrémentée d'un jus de pruneaux, explosion de saveur de café, chocolat en fin de bouche. Facile à boire, les amateurs de de bière brune s'y retrouvent assurément.

Edmond la brune utilise les pruneaux récoltés tous les mois d'août à la ferme familiale du Marrel dans le Lot et Garonne.

**BIENTÔT  
DE RETOUR !**



**LE TRUC EN +**  
Les pruneaux



**MADE IN  
FRANCE**



## NOS BIÈRES SPÉCIALES

# EDMOND LA MamaBeer BIO

**Style :** pale ale

**Ingrédients :** malts d'orge\*, flocon d'avoine\* et de blé\*, houblons\* Idaho7 et El Dorado, levure de fermentation haute.

*Le truc en plus : mélange de plantes aromatiques\* (citron, citronnelle, gingembre, thé de l'Olympe et immortelle)*

**EBC :** 9 / **IBU :** 18

**DLUO :** 24 mois, produit pasteurisé

**Description :** bière blonde fruitée et herbacée avec une douce amertume.

Facile à boire et désaltérante à souhait

La MamaBeer a été spécialement conçue avec un herboriste. Nous utilisons des plantes régénératrices et récupératrices idéales pour la période du postpartum. Après une grossesse et 9 mois d'abstinence, c'est une période délicate pour la femme particulièrement en période d'allaitement.

---

*La MamaBeer a été lancée en prévente sur le site Miimosa, avec la participation de Michel et Augustin, et a été lauréate de l'appel à projets #JeParticipe en partenariat avec Carrefour. Une partie des recettes a été reversée à l'association La Maison des Femmes de Saint Denis.*

\*produits issus de l'Agriculture Biologique

**BIENTÔT  
DE RETOUR !**



**LE TRUC EN +**  
Mélange de plantes  
aromatiques bio



**MADE IN  
FRANCE**



**EDMOND**

BRASSÉE PAR EDMOND BIÈRES  
AVEC ET CHEZ LA BRASSERIE DU PILAT  
56 ZA DU GRAND PRÉ 2  
42220 SAINT-JULIEN-MOLIN-MOLETTE  
FRANCE  
EMB 79 049 A  
SIREN : 849 485 354



TEL : 06 87 29 54 53  
CONTACT@EDMONDBIERES.FR