







Fraîches & BIO

12 EAUX FLORALES POUR TOUTES LES PEAUX



Bio Mag est une publication de l'association Cluster Bio avec le soutien de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Rédaction publi-reportages : Audrey Chêne

Rédaction et photos recettes : Delphine Pocard

Maquette: Véronique Pitte, Die

Cluster Bio

INEED Rovaltain TGV, 1, rue Marc-Seguin, 26958 Alixan • communication@cluster-bio. com • 04 75 55 80 11







L'été est là... enfin! Chaleur, soleil... et irrésistible envie de se prélasser... Moment privilégié pour prendre du temps et s'occuper de soi avant une rentrée tout en douceur.

Retrouvez astuces et conseils dans notre dossier "Les bons gestes de la rentrée pour petits et grands" pour ne pas perdre les bénéfices

de l'été grâce aux bienfaits d'une alimentation 100% vitalité.

Bio Auvergne Rhône-Alpes est un collectif d'entreprises qui souhaite valoriser son ancrage territorial et son implication dans la dynamique d'une région qui maintient sa position de leader français sur le marché bio. Ce troisième numéro vous invite à découvrir les produits, les savoir-faire et les valeurs d'entreprises qui ont fait le choix de produire et transformer localement dans le respect des hommes et de l'environnement.

Reconnus pour leur qualité par des consommateurs toujours plus nombreux, les produits bio sont désormais ancrés au cœur des nouvelles tendances de consommation. Répondant à une véritable aspiration sociétale, le bio est devenu un mode de vie et nous sommes fiers de participer à ce changement!

Très bon été à tous...

Brigitte Magnat, présidente de Cluster Bio

À DÉCOUVRIR DANS VOTRE RÉGION CET ÉTÉ...

Facon Chocolat du chocolat bio en barres	2
Bôm Cosmétiques la peau sans souci	4
RECETTE INÉDITE Crème glacée aux noisettes grillées	5
Biercors le bio innovant	6
RECETTE INÉDITE Caviar de tomates confites et guacamole aux croquets	8
DOSSIER : LES BONS GESTES DE LA RENTRÉE POUR PETITS ET GRANDS	9
Bulle Verte l'efficacité pure	13
Douceur Cerise la beauté au naturel	14
Brasseurs Savoyards passion bière bio	15
RECETTE INÉDITE Gâteau Tatin pommes raisins, sirop à la Nonne Triple	17







Le saviez-vous?

Les mayas connaissaient les vertus du cacao plusieurs millénaires avant nous : ils l'utilisaient pour soigner, stimuler ou même honorer leurs dieux grâce à une boisson cacaotée et épicée. C'est pourquoi Façon Chocolat le préfère très pur et sans aucun additif, un naturel qui libère à la fois saveurs et bienfaits!

Facon Chocolat Du chocolat bio en barres

À Crest, le cacao se décline Façon Chocolat : bio, sain, naturel, ludique et savoureux. Il n'en fallait pas plus pour régaler petits et grands à l'heure de la rentrée, grâce à des barres chocolatées à emporter riches en bonnes idées!

Des barres chocolatées saines et gourmandes

Bon pour la santé, l'encas au



cacao? Chez Façon Chocolat, en tous cas, grâce à une gamme de barres chocolatées bio bien pensées, peu sucrées et riches en fruits. Des recettes artisanales dans lesquelles le chocolat noir à 67% enrobe une pâte d'amande maison à base d'amandes entières, sa cousine au thé matcha ou une autre à l'écorce d'orange confite... Quand il ne s'agit pas de pâte de noix du Vercors riche en Oméga-3, de fique pour faire le plein d'éneraie, de noix de coco torréfiée pour le croustillant ou de malakoff pour le fondant. Sept jours, sept barres pour une semaine gourmande!

Le chocolat à emporter

Si les barres chocolatées sont si pratiques à la rentrée, c'est que leur format compact s'adapte à toutes les activités, sportives comme scolaires. Journée d'école, de travail ou simple goûter, elles se glissent dans une poche de sac à dos comme dans un sac à main...

Un emballage engagé

Certifiés Ecocert et Nature & Progrès, éthiques et engagés, les artisans Façon Chocolat appliquent le même niveau d'exigence aux recettes qu'aux emballages. Pas de sachet pour les barres chocolatées, donc, mais un simple étui carton écologique à recycler.





Choisissez votre moment de plaisir...











Tous les cafés sont biologiques et 100 % arabica disponibles en grains et moulus

vous allez adorer

Nouveau : maintenant disponibles en capsules compatibles Nespresso®

Un Amour de Café généreux par :



<u>Son goût</u>: torréfaction familiale pour sublimer les arômes <u>Solidarité</u>: sur chaque paquet acheté, un Amour de Café reverse directement un pourcentage à l'association humanitaire Partenaires

Toute la gamme et les valeurs d'un Amour de Café sur collection-cafe.weebly.com



Dans les collines aux mille couleurs de la Drôme, France Charvin convertit les trésors de la nature en soins bio qui font du bien. Parmi ces plantes aux étranges pouvoirs se trouve le calendula ou souci officinal, magicienne de la peau et incontournable des soins bébés

Le souci officinal, du soleil en pétales

Pas de souci pour le souci officinal, ou calendula! Si la fleur paraît étrangement nommée, c'est que le mot souci a deux étymologies: celle de la plante vient du latin signifiant « qui suit le soleil ». Et la belle est finalement bien nommée, transformant les collines en champs orangés lors de sa floraison. « Sa seule couleur fait déjà du bien », s'amuse France Charvin.

La plante qui sait tout faire

Cousin de l'arnica, le souci

officinal est doué pour tout. Anti-inflammatoire, cicatrisant, adoucissant et assouplissant, il aide à résorber les œdèmes, hydrate, protège et stimule l'activité cellulaire. L'huile essentielle qui en est tirée est, quant à elle, antibactérienne. En résumé? Impossible de se tromper, en cas de souci de peau, le calendula se pose là.

Objectif belle peau avec le calendula

Chez Bôm, le souci parsème toutes les potions belle peau. La Crème Peau Sèche cajole les épidermes irrités, l'Huile Peau Douce apaise les peaux déshydratées et le savon Origine câline les peaux fragiles... en changeant de couleur selon la teinte des fleurs récoltées! Le tout certifié Nature & Progrès, sans eau ni hydrolats, conservateurs ou émulsifiants: merci le souci



Le baume Repar Peau, roi du calendula

Des griffures légères aux morsures du froid, ce baume magique renforce, apaise et régénère. Son secret? L'alliance parfaite du calendula, de la lavande et de l'hélichryse, trois magiciennes de la peau pour une texture fondante à la teinte ensoleillée!



Crème glacée aux noisettes grillées





Pour 4 personnes

- 40 cl de crème fraîche liquide entière bien froide
- 150 q de lait concentré non sucré (à défaut : 60 g de poudre de lait demi-écrémé dans 10 cl d'eau tiédie)
- 100 g de purée d'oléagineux aux noisettes grillées Biercors
- 160 g de sucre de canne
- ½ cuil à café de vanille moulue

Préparation: 15 minutes — Congélation: 5 heures

Fouetter la crème fraîche au fouet électrique avec afin d'obtenir une chantilly bien ferme.

Dans un bol, mélanger le lait concentré avec la purée de noisettes arillées Biercors, le sucre de canne et la vanille

Incorporer cette préparation à l'aide d'une spatule dans la chantilly. Verser dans une boîte adaptée.

Fermer et disposer au congélateur pendant au moins 5 heures avant dégustation.

Boissons & Nourritures innovantes





ww.biercors.fr









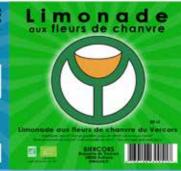
SAAPS 2017 **BoisSANS**

SAAPS 2017 SANS % Végé









Graines germées déshydratées





BiercorsLe bio innovant

Depuis 2009, Biercors transforme le marché du bio à l'aide de produits sains et innovants. Un engagement au cœur duquel se trouve la production de boissons du Vercors, entre bulles légères et riches saveurs.

Des bières artisanales venues d'Autrans

À l'origine fut la bière : dès 2009, les Bières du Vercors sont au cœur de l'innovation Biercors. Une gamme complète de boissons de caractère biologiques, brassées et conditionnées à Autrans, déclinant blanche et blonde, dorée et ambrée, rousse, noire ou bières parfumées. Voire même sans gluten, une innovation ré-

compensée par le prix Bio Innov en 2017! Un savoir-faire rapidement étendu au whisky, avec le Wercors au subtil goût boisé, ainsi qu'à d'étonnantes liqueurs bio ou à l'eau de vie



Des limonades bio créatives

Cocolime ou Limorange? Si les appellations de la gamme de limonades bio font pétiller les papilles, il en va de même côté saveurs. Pur citron. orange, mandarine, propolis, houblon, lavande, basilic ou réglisse... De la spiruline au miel de lavande, sucre de fleurs de cocotier ou de chanvre. Biercors réconcilie innovation et gourmandise. Le bon mélange? De l'eau du Vercors, des plantes, des ingrédients purs et peu de sucre

Biercors, mais encore?

Pas question de se limiter aux boissons, Biercors distribue Tous les vendredis et samedis de 16h à 19h, la Brasserie du Vercors ouvre ses portes dans la bonne humeur, entre bar, boutique et jeux de société. L'occasion pour les curieux de déguster bières et limonades directement sur le lieu de production!

également une vaste gamme de nourritures biologiques innovantes sur le marché du cru, du sans gluten et du bio sain. Parmi elles? Des pâtes sans gluten, des graines germées déshydratées, des snackings santé, des huiles vierges ou des purées d'oléagineux... entre autres!







8 BIOMAG Caviar de tomates confites et guacamole aux croquets

Pour 4 personnes

Préparation: 25 minutes

Caviar de tomates confites

- 120 g de tomates confites à l'huile
- 100 g de concentré de tomates
- 1 gousse d'ail
- 3 cuil à soupe de fromage blanc
- 1 pincée de piment de Cavenne
- · 3 à 4 tomates fraîches
- 1 paquet de croquets AOP Biscuiterie de Provence

Guacamole

- · 2 avocats bien mûrs
- 3 cuil à soupe de jus de citron
- quelques feuilles de coriandre fraîche
- 4 cuil à soupe de fromage blanc
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1 belle pincée de sel non raffiné
- 1 paquet de croquets Olives de Nyons Biscuiterie de Provence

Dans le bol d'un mixeur, incorporer les tomates confites. le concentré de tomates. la gousse d'ail épluchée et coupée en 4, le fromage blanc et le piment.

Laver et essuyer les tomates fraîches. Couper un chapeau, puis évider chaque tomate. Ajouter la chair ainsi prélevée dans le bol du robot. Mixer ra-



pidement le tout afin d'obtenir une crème avec des petits morceaux. Incorporer environ 16 croquets émiettés grossièrement dans la préparation.

C'est prêt! Il ne reste plus qu'à remplir les tomates évidées du "caviar" obtenu. Décorer enfin avec des feuilles d'herbes aromatiques, du poivre rose, des dés de tomates fraîches. quelques croquets entiers...

Couper en deux chaque avocat. Retirer les noyaux. Récupérer la chair à l'aide d'une grande cuillère. Réserver les demi-coaues.

Dans une assiette, réduire la chair en purée un peu grossière. Ajouter à celle-ci le jus de citron, les feuilles de coriandre finement ciselées le fromage blanc, la gousse d'ail épluchée et finement émincée. Enfin, ajouter le piment et le sel à convenance. Goûter pour rectifier si nécessaire l'assaisonnement. Incorporer à cette préparation environ 16 croquets aux Olives de Nyons émiettés grossièrement.

Et si la rentrée se déroulait en douceur, sans stress ni douleur, grâce à une alimentation

LES BONS GESTES DE LA RENTRÉE POUR PETITS ET GRANDS

simple et bien pensée ? Telle est la promesse de l'assiette bio qui fait du bien pour un menu de rentrée plus sain !

Le plein d'oméga-3

Ces acides gras essentiels sont indispensables à l'organisme et contribuent, entre autres, à l'équilibre nerveux ou au bon fonctionnement cérébral. De quoi faire face aux plannings char-

gés et coups de stress propres à la rentrée! Les spécialistes? Les poissons gras, des sardines au saumon, ainsi que les huiles de lin, de noix ou de colza. Une cure d'oméga-3 en gélules permet également un supplément bienvenu.

Objectif rentrée : alimentation 100% vitalité

Du magnésium à foison

Une carence en magnésium peut entraîner fatigue et nervosité, alors même que le stress le brûle en quantité. En prévision de la rentrée, composez des assiettes complètes garnies de fruits de mer, de légumes verts, de légumes secs et de céréales complètes bio. Une baisse de régime en pleine journée ? Offrez-vous une poignée d'oléagineux avec des amandes, noix, noisettes ou noix de cajou.

Coup de déprime, je manque quoi?

2 carrés de chocolat noir à 70%, antistress, anti-déprime et stimulant

- + 1 fruit frais pour les vitamines et minéraux régulateurs d'humeur
- + 1 tasse de thé pour la théanine apaisante et stimulante + du bio, plus riche en antioxydants!



Des vitamines à tous les repas

Après le soleil des vacances, gare au gris de la rentrée, impactant la vitalité comme le moral... La solution? Engranger des vitamines pour mieux lutter contre le stress et la pollution, à commencer par la vitamine C. Fiez-vous sans hésiter aux fruits et légumes colorés: tomates, poivrons, fruits rouges, carottes, agrumes, mais aussi persil, épinards et choux en regorgent.



Dernières venues sur le podium des aliments sains, les algues multiplient les bienfaits. Étrange, mais vrai, ces produits de la mer savent tout faire, en particulier à l'heure de la rentrée!

Des algues dans l'assiette

Favorites de la cuisine nippone, les algues affichent des concentrations à faire pâlir d'envie fruits et légumes, se consomment sous toutes les formes et offrent des saveurs subtiles capables de transformer un plat. La laitue de mer ou le kombu sont particulièrement riches en fer, le wakamé déborde de calcium, le spaghetti de mer de vitamine C ou la spiruline de protéines... La plupart d'entre elles contiennent des nutriments à foison, de l'iode au zinc, et toutes sont riches en fibres, mais légères en lipides : autrement dit, digestes et faibles en calories!

Les algues, le nouvel atout beauté

Riches en antioxydants, naturellement hydratantes, drainantes, régénérantes ou exfoliantes, les algues font, aussi, la Une des formules cosmétiques. Vous les trouverez dans des soins de jour ou des crèmes amincissantes, dans des gommages comme dans des



Comment utiliser les algues...

Dans l'alimentation? Parcourez les rayons bio, vous les trouverez en poudre, à parsemer comme un condiment

ou à mélanger à vos jus frais. En feuilles ou en paillettes, elles sont parfaites pour les salades.

En beauté? Choisissez des formules riches en algues et combinées à des actifs marins. Pour un effet drainant, préférez-les enrichies d'huiles essentielles. Quant aux algues en poudre, comptez une cuillère mélangée à du gel d'aloe vera pour un masque maison revitalisant!

masques... Quant à choisir la bonne formule de rentrée? Privilégiez les exfoliants et hydratants, la concentration en vitamines et minéraux garantissant un teint frais et lumineux en dépit du stress. Bio, de préférence, pour profiter du meilleur de la nature sans filtre chimique!



La plus belle astuce pour une rentrée naturelle en douceur? Prolonger les bienfaits de l'été à l'aide d'une routine beauté adaptée. Entre réparation et conservation, la cosmétique bio fait durer l'éclat des vacances!

Peau: une bonne mine plus longtemps

Si le hâle estival cache les dommages, la peau termine pourtant l'été asséchée par le soleil. La couche cornée gagne en épaisseur, achevant l'illusion en faisant disparaître boutons et imperfections... jusqu'aux premiers assauts du stress de la rentrée. Seuls des gommages réguliers éviteront le retour de bâton : en débarrassant la peau des cellules mortes qui l'étouffent et la ternissent, ils pré-

viennent la formation de kystes, illuminent le teint et subliment le bronzage. Ce, à condition d'opter pour des soins doux et bio, de gommer délicatement et de conclure par un soin hydratant adapté à son type de peau!

Cheveux : du relief et de la matière

Au retour des vacances, les cheveux brillent de reflets ensoleillés, ont gagné quelques centi-

mètres et, surtout, souffert du soleil, du sel, du chlore ou de la transpiration. Le mot d'ordre? Réparer. Faites couper sans attendre les pointes abîmées, qui fragilisent les cheveux et ternissent la matière. Reportez en revanche les traitements agressifs comme la décoloration jusqu'à ce que les cheveux aient retrouvé la santé... Entre-temps, appliquez un masque réparateur après chaque sham-

poing, voire même toute une nuit avant le shampoing. Côté séchage, enfin, privilégiez l'air libre ou les basses températures, loin du fer à lisser!





Bronzage qui dure, mode d'emploi

- Hydratez matin et soir.
- · Buvez en moyenne 1 litre d'eau par jour.
- Mangez des fruits et légumes frais colorés, riches en bêta-carotène.
- Gommez corps et visage une fois par semaine.
- Profitez du moindre rayon de soleil et complétez par un voile d'autobronzant.



Le stress touche tous les profils, même les plus jeunes... en particulier à la rentrée. Retour à l'école ou retour au bureau, impôts à prévoir ou plannings à gérer ? Prenez le temps de respirer.

- **1. Dormez.** Le stress fatigue, la fatigue stresse. Adoptez des horaires aussi réguliers que possible et comptez sept à huit heures de sommeil par nuit, plus pour les enfants.
- **2. Relativisez.** Acceptez l'idée de vous tromper et cherchez à faire au mieux, plutôt que de courir après une perfection inatteignable!
- **3. Pensez aux plantes.** Camomille, mélisse ou valériane sont connues pour leurs effets antistress, en infusion ou par homéopathie. Pour les petits, contrôlez la posologie.
- **4. Bougez,** quelle que soit l'activité : marchez, pédalez, courez, dansez, jouez avec les enfants, montez les escaliers à pied...
- **5. Ne surchargez pas le planning!** Au contraire, prévoyez des créneaux uniquement pour déconnecter, en solitaire, en duo ou en famille.
- **6. Mangez frais et bio :** fruits et légumes fournissent des vitamines, minéraux et oligoé-

3 activités antistress à adopter à tout âge

- 1.La marche en plein air : elle oxygène, apaise et stimule, seul(e) ou à plusieurs.
- 2. La cohérence cardiaque : elle apaise une montée de stress en trois minutes, par des inspirations / expirations lents et réguliers.
- 3. Le yoga: il détend, renforce et assouplit grands comme petits de façon ludique.

léments indispensables pour lutter contre le stress et compenser ses effets.

- **7. Faites des pauses.** Quittez l'écran et levez-vous toutes les 30 à 40 minutes. Pour les enfants, prévoyez des pauses entre les devoirs, mais limitez les temps d'écran.
- **8. Massez...** Automassez-vous, massez les petits, faites-vous masser : les points d'acupression font baisser le stress et augmentent le bien-être sans limite d'âge!



Les 4 gammes Bulle Verte

De vastes gammes de produits naturels à bases végétales, complètes et efficaces, pour satisfaire particuliers comme professionnels... toutes disponibles en vrac!

- Le soin du linge : lessive, assouplissant, détachant...
- La cuisine : liquide vaisselle ou de rinçage, pastilles lave-vaisselle, dégraissant...
- Entretien de la maison : nettoyants multi-usages ou spécialisés, vinaigre blanc...
- Entretien intérieur et extérieur : savon noir dégraissant...

En Drôme provençale depuis 1988, Bulle Verte fabrique et commercialise une gamme aussi vaste que complète de produits d'entretien, jusqu'au vrac. Créée par Patrick et Claire Marcesse, l'équipe s'agrandit et compte à ce jour douze salariés au sein d'une seule et même structure, à Malataverne (26).

Bulle verte L'efficacité pure

Un engagement local

Chez Bulle Verte, l'engagement n'est pas un vain mot : grâce à une sélection rigoureuse des meilleurs ingrédients d'origines naturelles, végétales comme minérales, les matières premières sont d'origine française à plus de 90%. Moins de 10% proviennent de la communauté européenne, et moins de 1% hors CF Une fabrication écoresponsable qui contribue au développement de l'économie locale via l'unique site de fabrication, de conditionnement et d'expédition, situé à Malataverne, en Drôme Provençale.

L'écologie en tête

Pour des produits toujours plus respectueux de l'environnement, l'entreprise s'engage également pour la réduction des emballages avec des recharges concentrées à diluer. Quant au vrac. il est disponible depuis les premiers jours! Plus de 90 produits certifiés Ecocert constituent désormais la gamme Bulle Verte, garantis sans conservateurs et composés à 99% d'ingrédients d'origine naturelle. Le but? Plus de pureté, plus de plaisir.

Efficacité, le maître mot

Le travail quotidien du laboratoire R&D Bulle Verte permet d'innover pour trouver des solutions nettoyantes performantes, équilibrées et sûres. Des solutions reconnues par le monde des professionnels comme par les consommateurs, grâce à des produits faciles à utiliser au quotidien.







Douceur cerise La beauté au naturel

Au cœur des quatre univers naturels Douceur Cerise, la gamme cosmétique se réinvente pour mieux incarner les valeurs de la marque. Une exigence de naturel et d'efficacité identifiée par une charte graphique revisitée, soulignant sa vision holistique de la beauté et du bien-être.

Une fleur rose à repérer

À chaque spécialité sa fleur, à chaque fleur sa couleur : l'aquarelle rose Douceur Cerise identifie en un coup d'œil les cosmétiques de la gamme et révèle leur actif majeur, alliance délicate d'eau de cerise et d'huiles végétales. Un actif qui donne également sa couleur au pavé conseil sur chaque emballage, livrant en astuce beauté les produits à associer pour plus d'efficacité!

Nouvelles exigences, nouvelles formules

Toujours plus exigeante, la

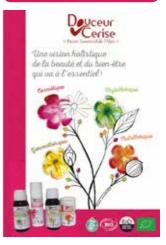
nouvelle gamme cosmétique affiche des formules d'origine 100% naturelle, sans aucune trace de chimie, avec plus de 50 % d'actifs bio et sans huile essentielle. Résultat? Des soins sans allergènes doux comme une plume, labellisés COSMOS et délicatement parfumés pour nourrir, soulager, protéger ou sublimer tous les types de peaux.

La cosmétique engagée

Marque engagée, Douceur Cerise applique ses valeurs jusqu'au cœur de ses produits. Bio et naturels, les cosmétiques sont aussi sans huile de palme, vegan, à base de matières premières essentiellement d'origine France et issues de co-produits. Cerise sur l'emballage, les formules sont conditionnées en flacon airless pour une protection maximale, sans suremballage, et même imprimés à l'encre végétale!

La gamme cosmétique Douceur Cerise, c'est...

- Le soin de jour hydratant, à la mélisse ;
- Le soin du temps anti-âge, à l'huile de rose ;
- Le lait démaquillant antipollution, à la pensée sauvage;
- La lotion tonique toutes peaux, à l'hamamélis;
- Le lait corps nourrissant, à l'huile de chanvre :
- Le soin des mains réparateur, au calendula.





Gâteau Tatin pommes raisins, BIOMAG 15 sirop à la Nonne Triple



Pour 6 personnes

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 45 minutes

Caramel

- 80 g de sucre de canne
- 2 cuil à soupe d'eau
- 1 noix de beurre

Gâteau

- 3 pommes
- 150 q de farine de blé
- 100 g de sucre de canne
- 2 cuil à café de levure
- ½ cuil à café de cannelle moulue
- ½ cuil à café de vanille moulue
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 5 cl de bière Nonne Triple
- 50 g de beurre
- 60 g de raisins de Corinthe

Sirop

- 40 g de sucre de canne
- 10 cl de bière Nonne Triple

Préchauffer le four à 180°. Chemiser l'intérieur d'un moule à mangué.

Dans une petite casserole, verser le sucre de canne et l'eau. Porter à ébullition jusqu'à coloration. Retirer du feu, ajouter une noix de beurre au caramel puis établer celui-ci sur tout le fond du moule.

Éplucher et retirer le trognon des pommes. Détailler ces dernières en quartiers épais, les disposer en rosace sur le caramel, comme pour une tarte aux pommes. Dans un grand bol, verser la farine de blé, le sucre de canne, la levure, la cannelle, la vanille et le sel. Creuser un puits, y casser les trois œufs. Verser la bière Nonne Triple, mélanger.

Faire fondre le beurre doucement et l'ajouter à la préparation. Incorporer enfin les raisins de Corinthe.

Verser la pâte à gâteau sur les pommes de manière équilibrée. Enfourner pour 40 minutes. Préparer un sirop : dans une casserole, verser le sucre et la bière Nonne Triple. Faire chauffer jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Retirer du four, attendre quelques minutes puis retourner le gâteau sur un plat de service. L'arroser de sirop à l'aide d'une grande cuillère.

Déguster le dessert encore chaud ou à température ambiante, éventuellement accompagné d'une boule de glace à la vanille et d'un petit verre de bière Nonne Triple!



645. RUE DES CHAMPS DE LA PIERRE - 74540 ALEY-SUR-CHÉRAN - **04 50 22 91 62** WWW.BS.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANCEREUX POUR LA SANTÉ



Moisson de médailles pour podium gagnant

- La BS Ambrée, 5 médailles : 3 d'argent en 2016, 2017 et 2018, 2 de bronze en 2017.
- La Nonne Triple, 4 médailles : 1 d'or en 2018, 1 d'argent en 2016, 1 de bronze et 1 de platine en 2017.
- La BS Brune, 3 médailles : 1 d'or et 2 de bronze en 2017.

Sur les rives du lac d'Annecy, bières et limonades se brassent avec la passion de la tradition, du bio et de la qualité. Un engagement incarné par des bulles aux arômes primés!

Brasseurs Savoyards Passion bière bio

Le bonus qualité du bio

Plus que des bières de qualité, les Brasseurs Savoyards produisent des bières de qualité bio. Des malts et houblons issus de l'agriculture biologique sans produits chimiaues. ni pesticides, ni additifs ou conservateurs : la traçabilité est exemplaire du champ à la bouteille, contrôlée et certifiée par des laboratoires indépendants. Un engagement qualitatif et environnemental, soutenu par une attention particulière à la réduction des déchets

Des bulles pleines de saveur

Le credo des Brasseurs Savoyards est simple: la qualité ne s'invente pas, elle se recherche. Une recherche par six bières d'exception aux arômes riches et équilibrés, quasiment toutes médaillées, de la blonde à la brune en passant par les aromatisées. De quoi donner envie de déguster, au passage, les limonades bio artisanales ou l'unique Cola Haut-Savoyard...

La gamme Nonne, le meilleur de la fabrication artisanale

Blonde de caractère savamment houblonnée, la bière bio de la gamme Nonne rend hommage au savoir-faire brassicole oublié des nonnes du 12° siècle. Un héritage aussi subtil que savoureux, développant des arômes riches et fruités pour la Nonne Triple quatre fois primée... déclinés en version India Pale Ale, American Pale Ale, AuthenticBelgian Inspiration ou même Nonne de Noël!



Brasseurs Savoyards — 645 rue des Champs-de-la-Pierre, 74540 Alby-sur-Chéran — **www.bs.fr**





L'écosystème des entreprises bio



Le Cluster Bio accélère tous vos projets.







