NINKASI COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Lyon, 29 octobre 2026

NINKASI LANCE SA PREMIÈRE BIÈRE SANS ALCOOL : LA NINKASI BLONDE CITRON 0,0 %

Pionnière du mouvement craft en France depuis 1997, la brasserie lyonnaise **Ninkasi** ouvre un nouveau chapitre de son histoire brassicole. **Juste à temps pour le Dry January, Ninkasi dévoile la Ninkasi Blonde Citron 0,0 %, sa toute première bière sans alcool.** Une vraie bière, brassée avec du jus de citron, qui ne passe pas par la case désalcoolisation : elle est née d'un **procédé innovant de fermentation sans alcool**, plus sobre en énergie. Fraîche, citronnée et **engagée**, elle s'adresse à toutes celles & ceux qui veulent profiter du goût de la bière… sans l'alcool.



Une vraie bière, brassée sans alcool dès le début du brassage

La plupart des bières sans alcool du marché sont d'abord brassées comme des bières classiques, puis **désalcoolisées** : une étape supplémentaire, souvent industrielle, qui consiste à retirer l'alcool après fermentation et qui demande beaucoup d'énergie.

Ninkasi a fait un autre choix. **La Ninkasi Blonde Citron 0,0 % est issue d'un procédé de fermentation sans alcool** : des levures spécifiques, maintenues sous oxygénation constante, transforment le moût sans produire d'alcool. Pas de désalcoolisation après le brassage : **la bière est 0,0% dès l'origine**.

Une approche fidèle à l'engagement de Ninkasi, entreprise labellisée PME+ et société à mission depuis juin 2025, qui s'attache à **réduire l'impact environnemental de ses bières** sans rien céder sur le goût.

Fraîche & citronnée : une blonde qui a du peps

Élaborée à partir de **malts français, anglais et belges, de flocons de blé et de houblons américains**, la Ninkasi Blonde Citron 0,0% est relevée de **jus de citron et d'écorces de citron séchées**. Le résultat : une bière blonde au **profil frais et citronné**, à l'amertume tout en retenue, qui équilibre douceur et légère acidité autour de notes de citron et de céréales.

Engagée… sans se faire mousser

Entreprise à mission depuis juillet 2025, Ninkasi a inscrit dans ses statuts sa volonté de proposer des produits, lieux et expériences accessibles et respectueux de l'environnement. La Ninkasi Blonde Citron 0,0 % en est une traduction concrète, au croisement de deux des axes de sa mission : concevoir des offres et des modes de production durables, et embarquer ses clients vers des pratiques responsables.

Des modes de production plus durables. En supprimant l'étape de désalcoolisation, son procédé de fermentation sans alcool est beaucoup moins énergivore que les méthodes industrielles classiques.

« Pour faire une bière 0.0%, la méthode la plus classique est de faire une bière avec alcool, puis de désalcooliser. Nous avons pris le problème à l'envers : plutôt que d'enlever l'alcool, nous avons choisi de ne pas le produire. Notre secret : un procédé de fermentation innovant et une levure particulière, qui nous permet de brasser directement une bière 0.0%, avec tout son goût et son caractère. On enlève ainsi une étape supplémentaire, souvent énergivore, qui altère une partie des arômes. » - Antoine Chauvet, brasseur au Ninkasi

Une offre accessible à tous. Avec une bière 0,0 % à sa carte, **Ninkasi encourage une consommation responsable** et permet à chacun, qu'il conduise, fasse une pause ou choisisse simplement de ne pas boire d'alcool, de partager pleinement le moment autour d'une bière. Une façon de rester fidèle à sa raison d'être : **« Libres de brasser toutes les cultures ».**

Une démarche suivie par un **Comité de Mission indépendant** et saluée par **le label PME+**, qui distingue les entreprises engagées dans une démarche RSE auditée. Avec ce lancement, la brasserie lyonnaise montre qu'innovation, plaisir et responsabilité peuvent aller de pair.

Un premier brassin à découvrir pour le Dry January ou durant les fêtes

La Ninkasi Blonde Citron 0,0% est disponible **à partir du 29 décembre 2026 dans l'ensemble des établissements Ninkasi**, en bouteille 33 cL, à déguster sur place et/ou à emporter.

Ninkasi Blonde Citron 0,0 % – 33 cL – 0,0 % vol. – prix de vente conseillé : 6€ sur table, 5€ en Happy Hours, 2.5€ à emporter à la boutique.

À PROPOS DE NINKASI
Le concept Ninkasi : bière, burger & musique !
Précurseur dans le domaine de la craft bière, l'entreprise est créée en 1997 par son actuel dirigeant Christophe Fargier. Aujourd'hui, Ninkasi c'est l'alchimie entre la production de bières & spiritueux craft de qualité, une offre de restauration gourmande et responsable ainsi qu'une réelle démarche culturelle autour de la musique, le tout dans 26 lieux de vie chaleureux et conviviaux.
Le Groupe Ninkasi réunit aujourd'hui 200 salariés et réalise 23 millions d'€ de CA en 2025.
www.ninkasi.fr