

biocoop

| **Les Hameaux Bio**

X



Les Hameaux Bio



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Les Hameaux Bio et la brasserie
Tête Haute lancent « Chopine »,
la nouvelle bière bio et locale en
édition limitée**

Il y a du nouveau dans l'univers de la bière artisanale : Les Hameaux Bio Biocoop et la brasserie Tête Haute ont allié leurs forces pour imaginer une bière bio aux belles notes de fruits.

Baptisée « Chopine », cette American Pale Ale reflète le savoir-faire de la première brasserie artisanale d'insertion de France. Produite en série limitée, elle sera disponible dès juin 2022 dans les neuf magasins [Les Hameaux Bio Biocoop](#) de Loire-Atlantique.

Aux origines d'une collaboration qui pétille

Les journées se rallongent, les oiseaux chantent, les plages et les bords de Loire se remplissent. Bref, avec ce soleil, on le sait : on a tous envie d'une bonne bière fraîche en fin de journée. Voilà ce qui a inspiré Les Hameaux Bio à créer une bière éphémère pour fêter l'arrivée de l'été. Ils ont donc appelé leur partenaire brasseur de chez Tête haute pour lui proposer de créer ensemble cette recette spéciale.

Le choix de la brasserie partenaire s'est imposé comme une évidence : « Nous avons naturellement proposé à la brasserie Tête Haute car nous travaillons avec eux depuis plusieurs années et nous avons une très bonne relation. Lorsque nous leur avons proposé, ils ont immédiatement accepté ! », poursuit Brice Juhel.

Dans les coulisses de la fabrication d'une bière locale

Composition de la bière « Chopine »

Chopine est une American Pale Ale, une bière blonde qui a du corps et des notes fruitées. Avec un IBU (International Bitterness Unit) de 22, elle a une amertume légère à moyenne. Sa base fait la part belle au Malt Pale Ale, avec des touches de Munich, de flocon d'avoine et de flocon de blé.

Tête Haute a opté pour un trio de houblons : le Simcoe, qui est amérisant, aromatique et a une saveur de fruits de la passion, le Citra, aromatique et aux notes d'agrumes, et le Mosaic, qui évoque les fruits tropicaux.

La brasserie a utilisé une levure sèche BRY-97, qui offre une bonne floculation et a permis de réaliser une bière brillante ; cette levure a un profil gustatif plutôt neutre, qui laisse s'exprimer les houblons. Des épices complètent la recette de Chopine.

Une identité visuelle forte

Le packaging de Chopine a été soigneusement pensé, de façon à refléter l'histoire de cette série limitée. Sur l'étiquette, un dégradé de petites bulles va de l'orange au vert-de-gris : ces deux couleurs qui se mélangent symbolisent l'association des magasins Les Hameaux Bio et de Tête haute. Les bulles sont quant à elle un clin d'œil au côté pétillant de la bière.



L'orange et le vert de gris évoquent les couleurs de la fin d'après-midi et du moment de l'apéritif. « Nous les avons également choisies parce qu'elles ne sont pas encore présentes dans les rayons des Hameaux Bio. Cela permet à Chopine de se démarquer des autres bières », ajoute Eloïse Allonville, co-gérante de Les Hameaux Bio Biocoop.

Le nom Chopine est quant à lui à un jeu de mots : il allie « chope » et « copine », incarnant l'univers décontracté et l'esprit de partage de la bière. « Il fait également écho à notre partenariat avec tête haute, notre association avec un de nos producteurs locaux qui partage les mêmes valeurs que nous », précise Eloïse Allonville.



Un travail d'équipe et des valeurs communes

Chopine est l'accord parfait entre deux entreprises qui partagent des valeurs fortes : l'agriculture biologique locale, la perpétuation du savoir-faire traditionnel, et le goût de la bonne bière.

Tête Haute : la bière artisanale engagée

Les Hameaux Bio ont été séduits par la démarche de **Tête Haute**, une brasserie artisanale, locale et engagée. Tête Haute est une entreprise d'insertion engagée, qui propose un accompagnement professionnel à des femmes et hommes en rupture avec le monde du travail. La brasserie utilise du houblon local, cultivé en agriculture biologique dans sa propre houblonnière, et un mode de fabrication artisanal. Ses bières sont non filtrées et non pasteurisées, afin de préserver leurs qualités organoleptiques (propriétés d'un aliment en termes de goût, odeur, aspect, couleur et consistance).



Les Hameaux Bio : l'amour du bio et du local

Les Hameaux Bio est un réseau de neuf magasins Biocoop en Loire-Atlantique. Entreprise familiale depuis 1992, Les Hameaux Bio proposent uniquement des produits issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable, en privilégiant le local. Sur ses rayons, on peut ainsi découvrir les produits de plus de 120 producteurs locaux.

Au-delà de son activité commerciale, l'entreprise est également un lieu de vie sociale et se veut actrice de la communauté locale et régionale.

La consigne : une démarche engagée commune

Tête Haute et Les Hameaux Bio Biocoop ont tous les deux opté pour le système de la consigne, grâce à leur partenariat avec Bout à Bout. Le principe est simple : les clients ramènent leurs bouteilles vides consignées dans les magasins Les Hameaux Bio et récupèrent les 15 centimes de caution.

Bout' à Bout' se charge ensuite de nettoyer les bouteilles et de les redonner aux producteurs locaux, qui les réutilisent. Ce système, en accord avec les valeurs de Tête Haute et des Hameaux Bio, permet de protéger l'environnement en réduisant les déchets, et de favoriser l'économie locale et circulaire.

« Nous avons choisi de travailler avec la brasserie Tête Haute parce que nous avons les mêmes valeurs : le partage, la consigne des bouteilles, l'intégrité, l'exigence, et le local. »

**Brice Juhel, responsable
du magasin Les
Hameaux Bio de Nantes**



Chopine : le premier chapitre d'un partenariat prometteur

Lancé début 2022, le projet Chopine a été orchestré par Les Hameaux Bio et par Samuel et Fabien, les deux frères et co-fondateurs de Tête Haute.



La bière a été élaborée par Théodore et Nicolas, les deux brasseurs de Tête Haute. Le réseau de magasins bio a aidé le lancement de la production, qui a commencé par l'empâtage, une étape qui consiste à faire tremper et à remuer le malt concassé dans de l'eau chaude pour extraire l'amidon.

La collaboration entre Tête Haute et Les Hameaux Bio se poursuivra avec une seconde bière exclusive, qui sera une bière d'hiver ». « Elle sera sans doute réalisée à partir de pain recyclé de notre boulangerie biologique et artisanale, la Panetière des Hameaux » explique Quentin Allonville, co-gérant des Hameaux Bio Biocoop.

Pour en savoir plus

Site web des Hameaux Bio : <https://leshameauxbio.fr>

Site de Tête Haute : <https://www.tete-haute.fr>

□ <https://www.facebook.com/LesHameauxBio>

https://www.instagram.com/biocoop_les_hameaux_bio/

