

Site web
delabonne.fr
v2

Popup Age

- Remplacer le picto
- Par le logo complet
- Utiliser la police Gotham Narrow Medium pour les textes (chapo, titre 1, titre 2, titre 3)



Home /Slider supérieur/Footer

- Supprimer la frise labyrinthe
- Utiliser la typo Gotham Narrow Medium pour les textes du slider
- Photos du slider
 - Bières bio subtiles et raffinées (photo gamme dlb)
 - Bières Craft inventives (photo gamme dlb craft)
 - Bières bio brassées à Chartres en circuit court
 - Acteur engagé avec ses partenaires bio locaux (malt + louasville)
 - Disponible dans vos lieux de vie (Bar de Poch, Artypick, Ponceau)
 - Partenaire de nos festivals (Photo brassart + Paillason)
 - Partenaire de nos clubs (basket + Rugby)
 - Partenaire de vos évènements (tireuse qqpart ?)
- Ajouter des liens directs vers :
 - Nos Offres
 - Notre Filière



- Supprimer la frise dlb en bas
- Utiliser la typo Gotham Narrow Medium
- pour les textes du footer
- Linkedin : <https://www.linkedin.com/company/delabonne>



Home / notre brasserie

- Utiliser la typo Gotham Narrow Medium pour les textes du slider

H2 : Gotham Narrow Medium

En plus du texte « La brasserie ~~ZZBeers~~ delabonne brasse vos bières **delabonne** ... » ajouter :

Produire de la bière n'est pas l'unique vocation de la brasserie delabonne :

**Nous avons vocation à produire des bières de très haute
qualité,
en réduisant au maximum les dommages causés à
l'environnement,
en ayant un impact positif sur les vies que nous touchons.**

Home / Nos bières

H2 : Gotham Narrow Medium

Afin de permettre à un large public de profiter de nos bières, nous brassons deux gammes de bières et les distribuons selon deux circuits :

delabonne est la gamme de bières permanentes de la brasserie.

Blonde, Blanche, Ambrée, IPA et Triple. En bouteille 33 et 75cl, en fûts, elle se trouve dans les circuits de grande distribution et sur les meilleures tables autour de nous à moins de 120 km de la brasserie.



EN SAVOIR PLUS

Lien vers
<https://delabonne.fr/les-bieres-delabonne/>

delabonne Craft est la gamme de bières éphémères de la brasserie.

Distribuées en caviste et dans les établissements spécialisés, ces bières de dégustation, principalement déclinées en canettes et en fûts, s'adressent à un public de connaisseurs qui souhaite sortir des sentiers battus et se confronter aux styles à la mode ou avant-gardistes : Sour, barrel aged, bières fortes, bières très houblonnées, barley, gose, etc.



EN SAVOIR PLUS

Lien vers
<https://delabonne.fr/les-bieres-delabonne-craft/>

Home / Nos Offres 1/2

À la pression dans votre bar

La brasserie est équipée pour produire des fûts recyclables en Inox. Nous disposons notamment des bières de la gamme delabonne et des bières de la gamme craft en brassins éphémères.

EN SAVOIR PLUS



Partenaire de nos clubs

Delabonne accompagne les clubs et les associations de son territoire. Son positionnement bio et local raisonne notamment lorsqu'il faut choisir un partenaire. Nous sommes fiers d'accompagner déjà plusieurs clubs de sport à Chartres, à la mi-temps ou à la troisième mi-temps...

EN SAVOIR PLUS

Notre bière, votre image

Un cadeau d'entreprise original à 100 exemplaires, une récompense pour un trophée sportif à 15 exemplaires, un brassin à façon pour votre boulangerie, une recette unique en fût pour votre bar... les occasions de personnaliser une bière delabonne à votre image sont multiples...

EN SAVOIR PLUS

Lien vers
<https://delabonne.fr/les-bieres-delabonne/>



Home / Nos Offres 2/2

Votre festival ou votre évènement public

Habitué à accompagner des événements majeurs depuis sa création, la brasserie delabonne accompagne les associations dans l'organisation de leur rendez-vous. Bière en fût, tirage pression mobile, nous disposons de tout ce qui est nécessaire pour que votre événement soit un succès

EN SAVOIR PLUS



Vos événements privés

La bière c'est meilleur à la pression, et puis si on est nombreux... Si vous êtes nombreux, on vous prête une tireuse et vous offrez de la bière pression à vos invités. Un ou deux becs, la bière sera fraîche et vos invités seront ravis.

EN SAVOIR PLUS

La Brasserie

<https://delabonne.fr/la-brasserie/>

Les bières delabonne et delabonne Craft sont brassées à Chartres par la brasserie ZZBeers. Produire de la bière n'est pas l'unique vocation de notre brasserie :

**Nous avons vocation à produire des bières de très haute qualité,
en réduisant au maximum les dommages causés à l'environnement,
en ayant un impact positif sur les vies que nous touchons.**

Le projet est né de la volonté de Damien DORISON de produire des bières haut de gamme, engagées, au cœur de son territoire. Damien s'est associé à Séverine qui produit, avec son mari Rodolphe la majorité des matières premières bio utilisées à la brasserie, à 18km de celle-ci.

Ils ont créé ensemble la brasserie ZZBeers et on constitué un outil de production moderne adapté à leur projet et à leurs convictions.

Outil de production

Performant, de grande capacité (capacité annuelle 2 000 hL), cet outil les rend capable d'adresser les marchés qu'ils visent. Fabriqué par [Akses](#) une entreprise française à moins de 300km de la brasserie, ce choix n'est pas économique (sinon il aurait été acheté en Chine comme dans la plupart des autres brasseries), il reflète notre volonté de privilégier la proximité et le savoir-faire local.

- Salle à Brasser semi-automatique 2 vaisseaux d'une capacité de 20Hl évolutive vers 3 vaisseaux
- Automatisation poussée des systèmes (concassage, dédrêchage) afin de diminuer au maximum la pénibilité pour les équipiers en production
- Fermenteurs Cylindro-coniques thermorégulés afin d'assurer des gardes de performantes, synonymes de bières de haute qualité
- Système de redressement de l'eau pour optimiser nos recettes et contrer la grande dureté de l'eau locale
- Pico-brasserie pour les tests (2 fermenteurs 1 hL iso refroidis)

Conditionnement

Afin de pouvoir adresser les marchés que nous visons, nous avons aussi procédé aux investissements liés au conditionnement :

- Embouteilleuse étiqueteuse
- Laveuse – enfuteuse semi-automatique pour conditionner en fût Inox
- Parc de fûts Inox
- Encaneuse Iso pour produire des cannettes en autonomie

Bio et Circuit court avant tout

Nous brassons Bio à 100%, parce que nous croyons fermement que ce mode de production et de consommation est plus pérenne, plus propre pour l'environnement que nous laissons derrière nous, meilleur pour la santé de nos consommateurs.

Depuis la création en 2021, nous avons relevé des défis à relever sur notre territoire (l'Eure et Loir) : Bien qu'ayant eu un passé glorieux sur le plan brassicole, la filière brassicole Bio en Eure et Loir était quasi inexistante et il était compliqué de sourcer des Orges brassicoles Bio, la Malterie Artisanale la plus proche de nous est à plus de 200 km, il n'y avait pas de production de Houblons bios à proximité.

Depuis le début de l'année 2023 nous sommes en capacité de produire des bières *de la terre au verre* sur moins de 30 km de rayons, grâce à la [filière](#) que nous avons aidé à mettre en place sur notre territoire.

Engagés et Influent

Bien que ZZBeers soit une Société Commerciale, nous cherchons à ce que cette activité économique soit aussi vertueuse que possible pour notre environnement et pour nos parties prenantes. Nos ambitions sont multiples et nous les traitons avec le même niveau d'exigence.

Nous appartenons à la catégorie des Brasseries Artisanales, nous considérons les autres Brasseurs Artisans comme des Confrères, pas comme des concurrents. La concurrence est ailleurs : nous souhaitons prendre des parts de marchés aux brasseries Industrielles, pas aux autres brasseries artisanales.

Sur le positionnement qui est le nôtre (bières complexes et plutôt urbaines) nous voulons brasser et offrir à nos clients les meilleures bières, notre niveau d'exigence est très élevé.

Nous voulons être un acteur implanté et influant sur notre territoire, tout en rayonnant au-delà de celui-ci.

Nous souhaitons créer de l'emploi, et donc de la richesse sur ce territoire. Nous voulons créer un écosystème autour de la filière Brassicole.

Nous souhaitons montrer qu'une société commerciale peut avoir un comportement vertueux avec ses Equipiers, avec ses Parties Prenantes, avec son Environnement.

Bières delabonne

<https://delabonne.fr/les-bières-delabonne/>

- Trouver une mise en page pour faire apparaître les 5 (bientôt 6) bières de la gamme delabonne, tout en faisant apparaître le texte issu de nos convictions (slides ci-après), permettre de naviguer vers la fiche produit de chaque bière en cliquant sur la photo
- Supprimer la frise du footer
- Utiliser les couleurs des bières de la gamme, mettre en avant le labyrinthe et des photos de la gamme

Bières delabonne

delabonne est la gamme de bières permanentes de la brasserie.

Nous avons la conviction de produire des bières en circuit ultra-court et avons mis toute notre énergie, accompagnés par nos partenaires, à construire une [filière brassicole](#) bio au cœur de notre territoire.

Nous sommes fiers de produire des bières *de la terre au verre* dans un rayon de 30 km.

Cette gamme est construite pour s'adresser à un large public, elle est simple, concise et claire :

- 100% **Bio**, fabriquée en circuit ultra court à **Chartres**
- Blonde, Ambrée, Blanche, IPA, Triple
- Conditionnement cartons de 12 x 33cl et 6x75cl
- Certaines références existent déjà en fût inox 20l (Blonde, Triple, Ambrée)

Ces bières, Premium mais bon marché à l'achat, sont disponibles dans la Grande Distribution, et ont trouvé leur place sur les cartes des meilleurs Restaurants et Cafés de notre territoire.



Page détail d'une bière delabonne

- Jouer avec le labyrinthe
- Utiliser le jeu de couleurs de l'étiquette concernée
- Faire apparaître logo bio et Terre d'Eure et Loir (sauf Blanche)
- Faire apparaître la dispo en 33, 75cl et fût lorsque cela existe
- Photos :
 - Etiquette seule (33cl)
 - En verre pression lorsqu'elle existe
 - Photo studio bouteille
 - Photo en situation

delabonne – Blonde Bio

[Accueil](#) » [Les Bières](#) » [delabonne – Blonde Bio](#)



delabonne – Blonde Bio



La Blonde Bio est une bière simple de conception, mais qui offre une belle complexité aromatique. Elle est voulue légère et rafraîchissante, peu amère, elle laisse la part belle à l'expression des malts.

Accord mets – bière : Risotto, Suprême de poulet à la crème, Cantal, Crème brûlée

Alc. : 5%

IBU : 23

EBC : 16

Déguster à 4 °C.

ACHETER DANS LE BEERSHOP



Notre filière

<https://delabonne.fr/notre-filiere/>

delabonne est la gamme de bières permanentes de la brasserie.

Nous avons la conviction de produire des bières en circuit ultra-court et avons mis toute notre énergie, accompagnés par nos partenaires, à construire une filière brassicole bio au cœur de notre territoire.

Nous sommes fiers de produire depuis la récolte 2022 des bières *de la terre au verre* dans un rayon de 30 km.



Notre base maltée est principalement (>80%) constituée de malts issus d'orges 2 rangs Planète bio produites par ***Orge de Beauce by Louasville***, exploitant agricole partenaire situé à 18km de la brasserie. Séverine et Rodolphe ont dédié une partie de leur exploitation à la production de matières premières agricoles bio dédiées à la brasserie **delabonne**.





Après la récolte, les orges sont immédiatement transformées en malt par **Le Malt** à Cloyes les 3 Rivières, malterie artisanales partenaire. Au-delà des Pilsen et Pale que nous utilisons déjà, nous produirons aussi très bientôt nos malts spéciaux.



Les houblons utilisés sont ceux de **Houblons de Beauce by Louasville**, notre partenaire houblonnier situé à 18 km de la brasserie. La houblonnière de 3ha exploitée depuis 2021 par Séverine et Rodolphe produit différentes variétés adaptées à notre terroir (Nugget, Aramis, Barbe Rouge, Cascade, Brewer Gold).

Nous construisons nos recettes autour des spécificités de ces variétés.

delabonne Craft

<https://delabonne.fr/les-bières-delabonne-craft/>

- Faire apparaître le texte issu des slides ci-après
- Zone de tri pour faire apparaître :
 - Nouveautés [-4 mois]
 - Encore Dispo ou pas
- Utiliser un Slider pour Permettre de naviguer vers la fiche produit de chaque bière en cliquant sur la photo
- Utiliser les couleurs des bières de la gamme, mettre en avant le labyrinthe et des photos de la gamme



delabonne Craft est la gamme de bières éphémères de la brasserie. Chaque brassin est en durée et quantité limitée dans les styles en vogue du moment ou avant-gardiste : classiques IPA, NEIPA, DIPAs, Session NEIPA, Sour, Gose, Barley, Bret, élevage en barrique, etc. On cherche ici à vous surprendre, même si vous êtes un consommateur averti !

Nous privilégions le conditionnement en canette (33/44cl) pour les aspects performance RSE qu'il présente (meilleure recyclabilité) et pour le meilleur niveau de conservation qu'il offre (lutte contre l'oxydation de la bière).

La plupart des brassins éphémères que nous réalisons sont aussi disponible en fût inox de 20 litres.



Ces delabonne Craft sont brassées à Chartres sur une base maltée produite en circuit ultra court (>80% de matières premières produites et transformées dans un rayon de 30km).

La plupart des **houblons** que nous utilisons dans ces bières sont produits dans la Yakima Valley dans le nord-est des Etats-Unis, lieu où l'exploitation des brevets qui les entoure protège leur culture. Nous nous assurons auprès des producteurs que ces houblons sont acheminés par réseau ferré sur le continent américain et par bateau à travers l'atlantique.

Dédiées à un circuit de vente qui offre du conseil, vous les trouverez en Caviste, Bar à Bière, CHR, Circuit Bio et Epicerie Spécialisée.

Elle ne sont pas présentes en Grande Distribution.

Page détail d'une bière de la bonne Craft

- 2 gabarits : Etiquette majoritairement foncée, ou majoritairement claire
- En fond utiliser l'illustration seule plus large
- Zone de retrait ombré pour mettre en avant les caractéristiques de la bière
- Dispo 33 ou 44 et/ou fût
- Encore disponible ou pas / à venir et date dispo
- Période de release
- Bio ou pas
- Photo :
 - Bière en situation can + verre
 - Bière en situation (pression) ?
 - Etiquette seule
 - Mockup déplié

Nos engagements

<https://delabonne.fr/engagements/>

Produire de la bière n'est pas l'unique vocation de la brasserie delabonne :

**Nous produisons et distribuons en circuit court de la bonne bière bio
pour offrir des moments de partage et de plaisir à nos clients et à nos équipiers,
en développant une filière brassicole locale respectueuse de la planète et des humains**



1,2
kgCO_{2e}/litre

Conscient que notre activité a un impact environnemental, et qu'on ne peut agir que sur ce qu'on mesure, nous avons décidé de mesurer cet impact en réalisant un Bilan Carbone Scope 3 et pouvons désormais chercher à agir sur deux mesures principales liées à notre production :

Quantité d'équivalent CO₂ émis par litre de bière produite

8
Litres d'eau/litre

Quantité d'Eau utilisée par litre de bière produite

Les enjeux de notre missions sont notamment de chercher à réduire chaque année ces valeurs.



Notre brasserie a fait le choix de la bio. Par cet engagement, nous cherchons à respecter l'environnement, à protéger le climat, la biodiversité et la santé humaine.

Produire en bio empêche l'usage d'engrais de synthèse et réduit d'autant les émissions de N₂O liées (protoxyde d'azote).



Nous rejoignons en 2023 le cercle de Entreprises à Mission, nous adoptons le modèle de la PermaEntreprise et ses 3 principes éthiques : Préserver la Planète, Prendre soin des Humains, Se fixer des limites et Partager équitablement.



Produire et Distribuer nos bières en circuit court en emmenant dans notre sillage une filière bio sert ces objectifs de réduction de l'empreinte carbone.



Ce label RSE distingue les entreprises qui respectent des normes sociales et environnementales élevées et qui s'inscrivent dans une démarche de progrès. C'est un chemin pour contribuer aux Objectifs du Développement Durable de l'ONU.

Nous sommes certifié BCorp pending pour notre première année d'exploitation et espérons être BCorp dès 2023.

Nos offres

<https://delabonne.fr/nos-offres/>

- Reprendre le contenu de la partie Nos Offres de la Home

Nos offres / Pression dans les bars

<https://delabonne.fr/nos-offres/Pression-dans-les-bars>

Quelle pression dans les bars !

Les convictions que nous portons sur l'emprunte carbone nous poussent naturellement vers la bière en fût. En effet le fût (pas n'importe lequel hein ?! le fût Inox seulement !) est « Le » contenant propre pour la bière. Réutilisable durant 15 ans à la faveur de quelques changements de joints, c'est le contenant que nous souhaitons développer le plus. Nous nous sommes équipés d'un parc important de fûts inox, que nous faisons grandir chaque année.

Accompagnement à l'installation d'un tirage

Au même titre qu'un Distributeur grossiste de boisson, nous pouvons vous accompagner dans la création ou le développement de votre établissement en proposant un accompagnement sur la mise à disposition d'un moyen de soutirage (mobile ou fixe). Contactez-nous pour plus de renseignements (lien vers le formulaire avec catégorie Mise à disposition d'un tirage).

Nos offres / Pression dans les bars 1/3

<https://delabonne.fr/nos-offres/Pression-dans-les-bars>

La plupart de nos bières sont disponibles en fût 20 litres tête plate.

Nous mettons à votre disposition de la PLV pour faciliter la mise en place des bières :

Sous-bocks :



Verres à pression – Verre trempé
empilable 57cl (trait de jauge 50cl) et
33cl (trait de jauge 25cl)

Nos offres / Pression dans les bars 2/3

Notre offre en pression est large, elle permet d'adresser tout ou partie de vos becs.

Les bières de la gamme permanente delabonne en fût :

delabonne Blonde :



[Fiche produit](#)

delabonne Ambrée :



[Fiche produit](#)

Nos offres / Pression dans les bars 3/3

Les bières de la gamme delabonne Craft en fût :

delabonne Blonde :



[Fiche produit](#)

100% Louasville :



[Fiche produit](#)

Nos offres / Partenaires de nos clubs 1/2

<https://delabonne.fr/nos-offres/Partenaire-associations>

Les associations, notamment les associations sportives, ne manquent pas d'accueillir leur public en leur proposant de se désaltérer avec une bière locale.

Nous accompagnons fièrement plusieurs clubs et sommes prêts à en soutenir d'autres.

La loi Evain nous empêche de figurer sur les maillots comme d'autres sponsors, mais nous sommes bien là, au soutien de nos sportifs dont nous partageons les valeurs !



C'Chartres Basket Masculin et delabonne sont partenaires depuis le début de la saison 2022-23.

Nous avons vibré au rythme des matches à domicile où nous désaltérons les supporters avec de la bière à la pression avant et après le match et durant la mi-temps.

Nos offres / Partenaires de nos clubs 2/2

<https://delabonne.fr/nos-offres/Partenaire-associations>

C'Chartres Rugby et delabonne ont noué un partenariat au début de la saison 2022-23.

Nous désaltérons régulièrement les supporters des deux équipes après le match ou à la mi-temps.

Nous avons accueillis les joueurs à la brasserie, leur avons présenté notre projet brassicole qui a raisonné avec les valeurs de leur sport : la notion d'équipe, l'effort au service d'une même cause, le plaisir après l'effort.



Nous avons été touchés par les motivations de Team Progress. Dans cette équipe cycliste et Triathlon et Handisport, des sportifs se battent individuellement ou en équipe pour remporter des courses et remettent systématiquement leurs gains au profit d'associations dans un esprit incroyable d'altruisme.

Nous, on adhère !

Nos offres / Notre bière, votre Image 1/2

<https://delabonne.fr/nos-offres/Notre-biere-votre-image>

Vous souhaitez personnaliser une bière delabonne à l'image de votre organisation (entreprise, club sportif, association) pour une occasion particulière ou d'une manière plus durable ?

Il existe deux façons de vous offrir une delabonne « sur mesure »

Votre image sur notre bière

Nous pouvons réaliser pour vous une étiquette sur mesure et personnaliser en quelques jours seulement des bières delabonne à votre image.

Vous choisissez la bière (canette ou bouteille 33cl), vous entrez en contact avec notre service Marketing, vous nous confiez l'essence de votre demande (Logo, typos, sens recherché, image libre de droit) et nous réalisons la création de votre étiquette. Nous lançons l'impression et vous livrons sous une semaine des bouteilles à votre image.



Nos offres / Notre bière, votre Image 2/2

<https://delabonne.fr/nos-offres/Notre-biere-votre-image>



Votre bière

Comme le Bar de Poch' à Chartres ou La Ferme d'Orvilliers près de Dreux, vous avez un établissement et vous souhaitez un grand volume d'une recette exclusive : la vôtre !

Nous nous rencontrons et explicitons votre projet, nous mettons au point une recette, nous en testons plusieurs version en brassin test. Enfin nous produisons cette recette pour vous et la conditionnons : en fût si vous êtes un débit de boisson (Bar de Poch'), en bouteille ou en canette avec une étiquette à votre marque si vous êtes un détaillant professionnel.

Contactez-nous pour plus de renseignements (lien vers le formulaire avec catégorie Mise à disposition d'un tirage).

Nos offres / Votre évènement public

<https://delabonne.fr/nos-offres/Votre-evenement-public>

Habitée à accompagner des évènements majeurs depuis sa création, la brasserie delabonne accompagne les associations dans l'organisation de leur rendez-vous. Bière en fût, tirage pression mobile, nous mettons à votre disposition tout ce qui est nécessaire pour que votre évènement soit un succès.

La Logistique pour accompagner votre événement

Accueillir un Festival Musical ou une manifestation sportive, ou encore un salon professionnel est votre activité. Servir de la bière à vos invités est la nôtre.

Nous disposons d'un parc de tireuse adapté à toute taille d'évènement, de 70L à 240 L/heure. Nous pouvons mettre un utilitaire frigorifique à disposition afin de conserver les fûts au frais en été. Nous pouvons aussi vous fournir des Ecocup.

Bien entendu nous livrons sur place.

Vous pouvez choisir parmi nos [bières pression](#) pour régaler vos hôtes, vous ne payez que les fûts percusés.

Enfin, sur demande et bien que généralement les équipes de bénévoles s'en chargent, nous pouvons nous occuper du service.

Contactez-nous pour plus de renseignements (lien vers le formulaire avec catégorie Evènement public).



Nos offres / Votre évènement privé

<https://delabonne.fr/nos-offres/Votre-evenement-public>

Vous recevez des amis ou de la famille pour une fête ? Votre entreprise organise une réception ? Nous mettons une tireuse à votre disposition.

Une tireuse et de la bière pression. Fraîche et en libre service, faites plaisir à vos invités

Nous offrons aux associations et aux particuliers la location de la tireuse.

Vous pouvez choisir parmi nos [bières pression](#) pour régaler vos hôtes. Nos tireuses étant équipées de 2 becs, vous pouvez choisir d'offrir 2 bières différentes à vos invités.

Nous pouvons vous fournir des Ecocup.

Bien entendu, vous ne payez que les fûts percutés.

Retrait et retour à la brasserie.

Contactez-nous pour plus de renseignements (lien vers le formulaire avec catégorie Evènement privé).



Formulaire

- Ajouter des catégories de Sujets pour les mails envoyés par le formulaire :
 - Mise à disposition d'un tirage
 - Bière à façon
 - Evènement public
 - Evènement privé

