

DOSSIER DE PRESSE



NINKASI

2025



SOMMAIRE

P.3

NINKASI, LIBRES DE BRASSER TOUTES LES CULTURES

- CONCEPT
- CHRISTOPHE FARGIER
- HISTOIRE

P.20

NINKASI, BIÈRE, BURGER & MUSIQUE

- LIEUX DE BRASSAGE
- FOOD
- MUSIQUE

P.6

NINKASI, UNE ENTREPRISE ENGAGÉE

- CONSCIENCE ÉCOLOGIQUE

P.25

NINKASI, UN RÉSEAU DE FRANCHISE

- FRANCHISE

P.11

NINKASI, BRASSEUR DE BIÈRES

- BRASSERIE INDÉ
- BIÈRES

P.28

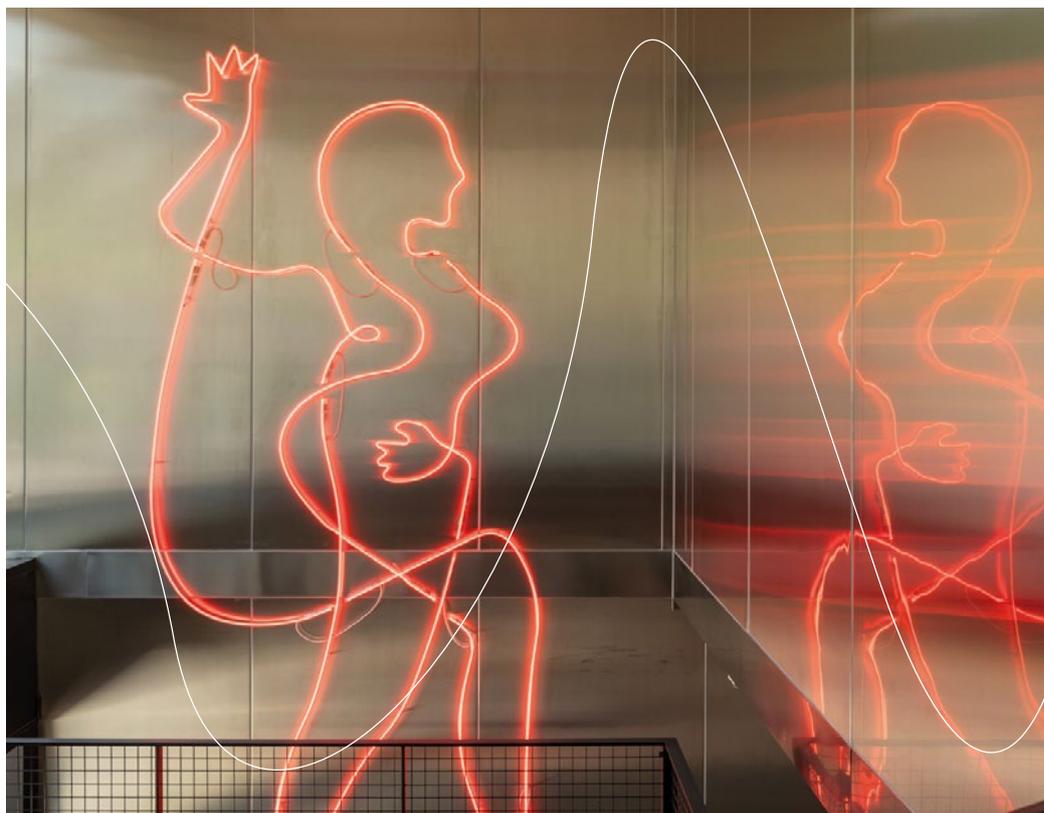
NINKASI, UN PROJET CULTUREL

- CULTURES
- ASSO NINKASI MUSIK LAB
- FONDS DE DOTATION NINKASI

P.16

NINKASI, DISTILLATEUR DE WHISKY

- DISTILLERIE CRAFT
- WHISKIES



CONCEPT

Ninkasi, c'est depuis 1997 l'alchimie parfaite entre la production de bières et spiritueux de qualité, une offre de restauration gourmande, responsable et audacieuse, l'organisation de concerts et soirées dans des lieux de vie chaleureux et conviviaux. Ninkasi est un pionnier de la révolution de la bière artisanale en France : **craft & indé!**

INDÉPENDANT, ENGAGÉ & AMBITIEUX

Ninkasi s'enracine dans son territoire pour le vivifier et prendre part dans la construction d'un modèle de société régénérateur. Ninkasi se donne les moyens d'avoir un impact positif sur son écosystème humain, environnemental et économique. Ninkasi porte une vision pleine d'optimisme: vibrer ensemble, découvrir et réunir autour d'expériences festives qui mêlent plaisir, émotion et sens.

Pourquoi le nom Ninkasi?

Dans la mythologie sumérienne, Ninkasi est le nom de la déesse de la bière.



CHRISTOPHE FARGIER

À 20 ans, Christophe s'envole pour les États-Unis des rêves plein les poches et avec une folle envie de découvertes. Il fait la rencontre de Kurt et ils tombent sous le charme des micro-brasseries américaines. Les deux acolytes passent des mois à arpenter le continent américain en quête de savoirs et d'échanges.

LA MICRO-BRASSERIE EN FRANCE

Quelques années plus tard et après avoir décroché le diplôme de l'ESC Saint-Étienne, Christophe décide de concrétiser son projet d'implantation de micro-brasserie en France. C'est à Lyon, haut-lieu de la tradition brassicole que Ninkasi voit le jour. Au-delà de la brasserie de bières, il pense aussi au brassage de métiers, de publics, de talents, de styles, de cultures et de goûts... Il aime les moments entre amis autour d'une bière, d'un burger et au son d'un concert.

Ninkasi est un savant mélange de ces instants de partage.



Vidéo :
L'histoire
de Ninkasi
en 90 sec.



Cliquez sur ce code
ou scannez-le avec
votre smartphone

HISTOIRE



1995

→ Christophe Fargier part à la découverte du concept des micro-brasseries aux USA



1997

→ Création du Ninkasi et ouverture du Ninkasi Gerland



2000

→ Ouverture de la salle de concert du Ninkasi Gerland: le Kao



2010

→ Ouverture de la première franchise à Sans Souci



2015

→ 10^e Ninkasi & 500 000 burgers par an



2014

→ Ninkasi installe ensuite une distillerie à Tarare



2012

→ Ninkasi installe sa fabrique de bières à Tarare



2016

→ 15 000 hL par an et 50^e médaille pour nos bières
→ Lancement du Ninkasi Musik Lab



2017

→ 20 ans du Ninkasi et rénovation du Ninkasi Gerland



2018

→ Premier whisky single malt



2024

→ Lancement de notre nouvelle gamme de whiskies



2023

→ Nouvelle fabrique de bières & distillerie toujours à Tarare



2022

→ Ninkasi obtient sa 100^e médaille
→ Ouverture du 25^e Ninkasi pour les 25 ans



2019

→ Création du Fonds de Dotation pour la Musique
→ 1^{er} gin bio au houblon
→ 1^{re} récompense pour le Ninkasi Whisky Experience Track 01

Ninkasi, une entreprise engagée

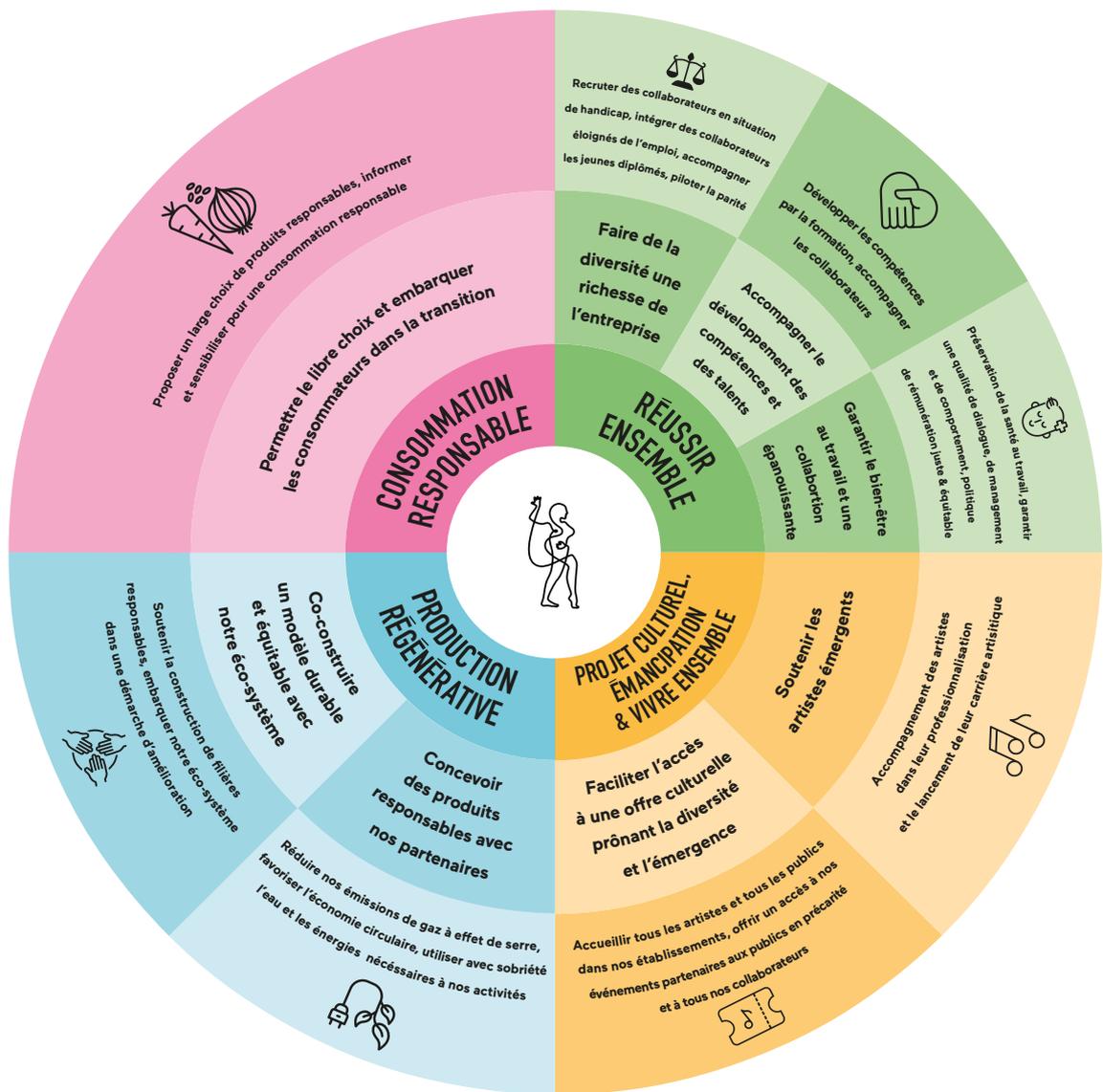


CONSCIENCE ÉCOLOGIQUE

Consciente de l'urgence climatique, Ninkasi poursuit le travail engagé depuis plusieurs années pour réduire son impact environnemental!

LES AXES DE TRAVAIL ET ENGAGEMENTS DE LA STRATÉGIE D'IMPACT NINKASI

Ninkasi, une entreprise engagée



RÉDUCTION DE L'EMPREINTE CARBONE SUR L'ENSEMBLE DE LA CHAÎNE

Après avoir, en 2021, défini des objectifs de décarbonation ambitieux compatibles avec les Accords de Paris et mis en place des actions concrètes et mesurables pour les atteindre, Ninkasi ambitionne une réduction de ses émissions de gaz à effet de serre de -43% d'ici 2030.

Aujourd'hui, l'entreprise annonce avoir déjà **réduit son impact carbone de -15,2%**.

L'ENSEMBLE DES PRODUITS SCORÉS PAR PLANET-SCORE®

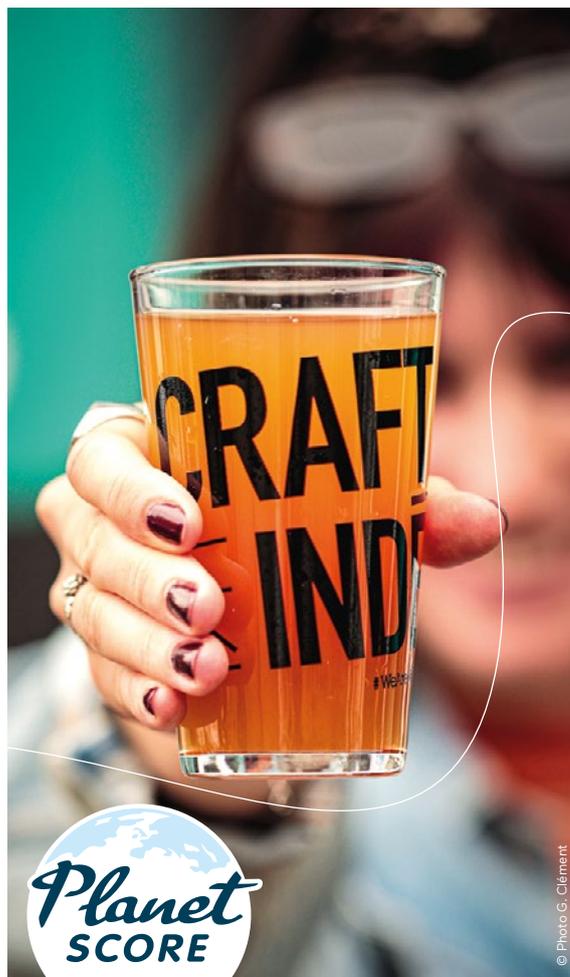
En 2022, Ninkasi s'associait à Planet-score® pour l'étiquetage environnemental de ses produits. Le Planet-score®, outil au service de la transition écologique, de l'agriculture et de l'industrie agroalimentaire permet d'évaluer l'empreinte environnementale des produits afin de respecter les 9 limites planétaires dont notamment la biodiversité, l'eau douce et la qualité des sols.

Après avoir évalué deux produits de sa carte en 2022 (une bière et un burger), la marque annonce aujourd'hui que 93% de sa gamme de bières et whiskies est désormais évaluée par le Planet-score®.

Les résultats sont les suivants :

- Score A : 25% des produits
- Score B : 54% des produits
- Score C : 18% des produits.

Et dès 2025, les incontournables de la carte food de ses établissements seront scorés. **L'objectif, atteindre au minimum la note B au Planet-score® pour tous les produits d'ici 2030!**



« La mise en place du Planet-score® complète l'analyse de notre bilan carbone et va encore plus loin. C'est un outil formidable qui nous permet de rentrer dans une démarche d'éco-conception pour petit à petit améliorer la notation de nos produits mais également éclairer le consommateur sur l'impact environnemental des aliments qu'il consomme. »

— Christophe Fargier,
Président Fondateur
de Ninkasi





UN TERRITOIRE VIVIFIÉ

Après avoir obtenu en mars 2023 le label PME+, label porté par la FEEF (Fédération des entreprises et Entrepreneurs de France) qui traduit la reconnaissance des engagements RSE de la brasserie Craft & Indé, Ninkasi a obtenu 91% à l'audit du label en 2024 : une progression de 6 points par rapport à la note 2023. L'auditeur du groupe Ecocert qui a évalué Ninkasi en juillet 2024 a apporté la conclusion suivante :

"Cet audit a ainsi permis de constater d'une part la progression, et d'autre part la dynamique d'amélioration continue qui se maintient. Les points forts RSE observés sont :

- Organisation claire et efficace du système de pilotage de la RSE ;
- Stratégie claire en matière d'approvisionnement via notamment Planet-Score®;
- Nouveau site de production, qui permet de nombreuses actions améliorant la maîtrise en matière d'impact environnemental."

En complément, Ninkasi a mené pour la troisième année consécutive, en partenariat avec IN France, une étude d'impact territorial qui a permis de souligner le rôle majeur joué par le groupe Ninkasi dans les territoires. Les chiffres clés de ce rapport 2024 sont parlants :

- En 2023, 83,6% des dépenses fournisseurs sont effectuées en France et 99,9% en Europe.
- L' Auvergne-Rhône-Alpes est la première région profitant des dépenses du groupe en 2023 (69,7%).
- Le groupe Ninkasi génère 509 emplois à temps plein par an : 288 emplois directs et 221 emplois indirects et induits dans son écosystème.



« Ce rapport 2024 nous confirme que nous sommes dans l'amélioration de nos pratiques mais surtout nous indique comment continuer de progresser dans notre démarche grâce à des recommandations pragmatiques qui nous guident sur ce chemin de l'amélioration continue »

— Christophe Fargier,
Président Fondateur
de Ninkasi



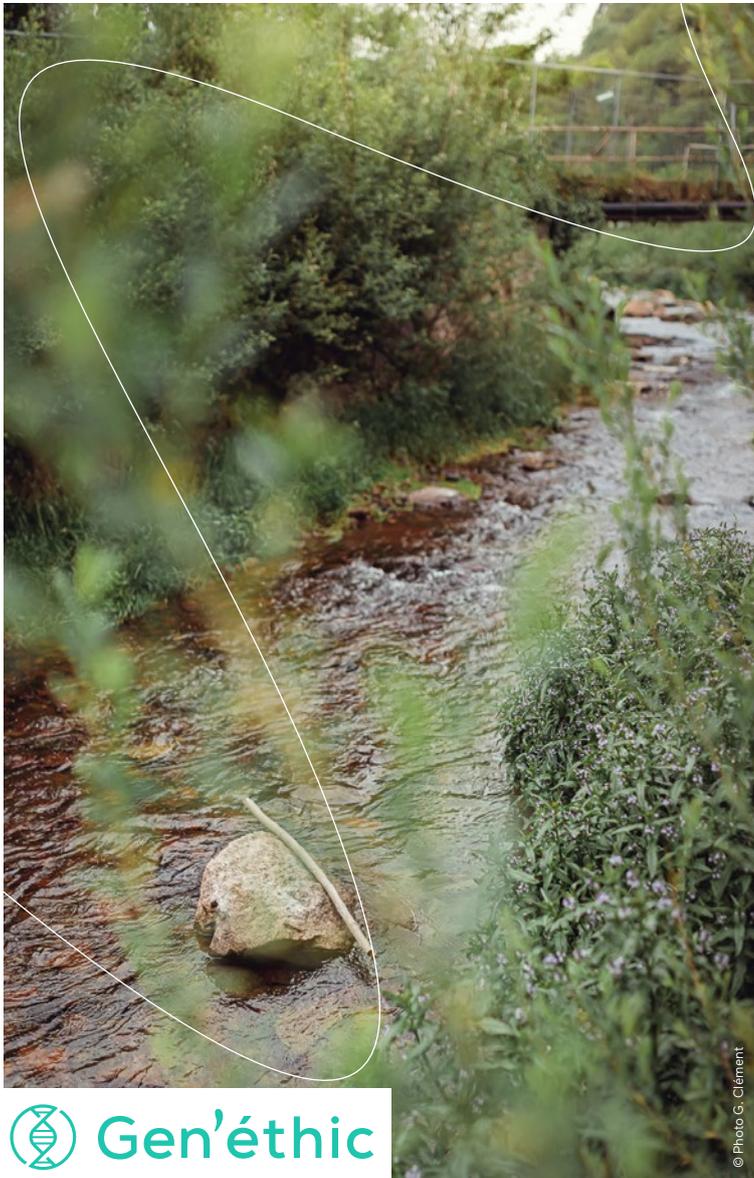
Ninkasi, une entreprise engagée

TRANSPARENCE DE L'ENTREPRISE

Tout cela se traduit par la notation RSE Gen'éthic, première plateforme de notation éthique des entreprises, où Ninkasi obtient 84/100 en 2023 (vs 80/100 en 2022). C'est +4 points par rapport à l'exercice précédent, gagnés par l'ensemble des mesures mises en place sur les axes écologie, social, économie et gouvernance!

Ce score est notamment dû aux performances de l'axe écologie (gestion des déchets, dépenses énergétiques, mobilités durables, numérique responsable) et l'axe gouvernance (instances dirigeantes) et illustre bien les valeurs de la marque: transparence, indépendance et engagement.

Fort de l'ensemble de ses actions mises en place, Ninkasi a signé fin 2023 la charte «Relations Fournisseurs et Achats responsables» et se lance dans la démarche de labellisation d'ici deux ans.



 **Gen'éthic**

© Photo G. Clément

Cet audit Gen'ethic indique que Ninkasi se positionne désormais dans **le top 5% des entreprises françaises les plus durables.**



En découvrir + sur la strat' d'impact Ninkasi :



Cliquez sur ce code ou scannez-le avec votre smartphone



BRASSERIE INDÉ

Installée à Tarare, en région Auvergne-Rhône-Alpes, la fabrique de bières Ninkasi s'enracine dans son territoire. Engagée et ambitieuse, Ninkasi poursuit sa croissance en construisant une nouvelle fabrique qui permet d'augmenter significativement la capacité de production de bières passant de 40 000 à 120 000 hectolitres.

UN DÉFI RELEVÉ EN 23 MOIS

Lancé en 2021, ce projet en partenariat avec Promoval avait comme enjeu primordial de préserver l'environnement naturel du site. L'architecture proposée par les architectes de LFA s'intègre parfaitement dans son paysage urbain sans jamais le dénaturer.

La mise en œuvre de dispositifs ne compromettant pas la pureté de l'eau grâce à un système de filtration des eaux pompées du chantier, a constitué une obligation au vu de la proximité du site avec la Turdine. L'eau de Tarare, issue des monts granitiques du Beaujolais, est réputée pour sa pureté et sa douceur: elle est idéale pour le brassage!

Livré en avril 2023, Ninkasi commence petit à petit à investir le bâtiment et mettre en marche ses nouvelles machines de production. Le site est entièrement fonctionnel depuis juin 2024.

Une capacité de production triplée en 2024 pour répondre aux ambitions de croissance.

UNE CROISSANCE AMBITIEUSE

En novembre 2023, Ninkasi a conclu un partenariat majeur de distribution nationale de ses bières avec la société IBB (International Beers & Beverages), sur le réseau des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS). Ninkasi conserve la distribution directe de ses bières sur son territoire historique de la région Auvergne Rhône-Alpes. Cette décision a été prise dans le cadre d'un projet d'accélération du développement de la marque Ninkasi, supportée par une nouvelle brasserie et le développement national du réseau de bars restaurants porteurs de l'expérience Ninkasi.



Nous nous réjouissons de ce partenariat qui apportera à Ninkasi un plus large rayonnement. C'est une véritable reconnaissance du travail réalisé par toutes les équipes ces dernières années. Au-delà du fort enjeu commercial commun partagé, nous sommes retrouvés avec IBB dans la vision du marché et les valeurs que nous portons respectivement, bases solides d'un partenariat engagé, pérenne et durable. »

— Thomas Buisson,
Directeur Général de Ninkasi Fabriques



BIÈRES CLASSIQUES

La gamme classique a fait la renommée de la brasserie Ninkasi et permet de découvrir de grands styles de bière. Équilibrées et accessibles, elles sont déjà toutes multi-médaillees à l'international.

NINKASI BLONDE

4% vol.

Bière équilibrée et désaltérante à l'amertume fine inspirée des Pilsner tchèques.



NINKASI BLANCHE

4,8% vol.

Bière de blé brassée avec le houblon Citra pour des notes fruitées.



NINKASI AMBRÉE

4,5% vol.

Bière ambrée de caractère, maltée et fruitée à l'amertume agréable.



NINKASI FRENCH IPA

5,4% vol.

Bière IPA (India Pale Ale) maltée et herbacée brassée avec des malts et des houblons 100% français.



NINKASI TRIPLE

8,4% vol.

Bière de style belge reconnue pour sa douceur prononcée.



NINKASI FLOWER LAGER

6,5% vol.

Bière blonde aux notes de miel et fleurs grâce à une infusion de pétales d'acacia.



NINKASI FLOWER BLANCHE

4,8% vol.

Bière de blé aux notes florales issues d'une infusion de fleurs de sureau.



NINKASI NEIPA

6% vol.

Bière de style New England IPA reconnue pour son caractère très fruité et peu amer.



NINKASI BRUT IPA

5,6% vol.

IPA très pétillante et fruitée grâce à une infusion à froid de houblons américains.



NINKASI CIDRE BRUT HOUBLONNÉ

4,5% vol.

Cidre brut aux notes fraîches de pomme verte et agrumes grâce à l'infusion à froid de houblon.



→ Pourquoi la canette?

Recyclable à l'infini • Refroidit vite • Protège des UV (ennemis du houblon)

BIÈRES SAISONNIÈRES

La gamme saisonnière est composée de quatre bières brassées en quantité limitée qui suivent le cours des saisons.

NINKASI DE PRINTEMPS

4% vol.

Blanche rosée infusée à la fleur d'hibiscus et brassée avec le houblon néo-zélandais Nelson Sauvignon, pour des notes fraîches et florales.



NINKASI SUMMER

3,8% vol.

Bière légère et fruitée de style session, au jus et écorces de citron & basilic.



NINKASI OKTOBERFEST

5% vol.

Lager caramélisée aux notes de biscuit et miel comme celles servies à Munich.



NINKASI DE NOËL

7,5% vol.

Bière de style belge (dubbel) traditionnel aux notes de biscuit, épices et à la longueur délicatement fumée.



© Photo G. Clément

BIÈRES CRAFT EXPÉRIENCE

La gamme craft experience reflète la curiosité et le savoir-faire de nos brasseurs. Recettes plus pointues, techniques de brassage ou ingrédients atypiques, elles emmènent les curieux plus loin dans la découverte du monde craft.

NINKASI BLONDE

Lager fleur de sureau
5,6% vol.

Bière blonde florale et atypique brassée avec des fleurs de sureau et du malt d'Auvergne.



NINKASI KRIEK

Imperial Kriek
7% vol.

Kriek originale qui associe la cerise d'Isère à des notes boisées et vineuses apportées par des copeaux de fûts de Morgon.



BIÈRES BARREL AGED

Au Ninkasi, le métier de brasseur-distillateur voit son aboutissement dans la gamme de bières vieilles en fûts. Après embouteillage des whiskies, David, le maître brasseur, sélectionne les meilleures bières pour les faire vieillir à l'intérieur des fûts tout juste vidés.

NINKASI QUADRUPLE

Barrel Aged
13% vol.

Bière quadruple aux notes de caramel au beurre, épices et noix apportées par le vieillissement en fût de whisky.



NINKASI CIDRE DRY HOPPÉ

Barrel Aged
8,5% vol.

Cidre gourmand et acidulé aux notes de fruits jaunes compostés. Ces notes boisées sont apportées par le vieillissement en fût de whisky.



NINKASI IMPERIAL KRIEK

Barrel Aged
9% vol.

Kriek généreuse aux notes de vin rouge, amande, pruneau et kirsch apportées par le vieillissement en fût de whisky.



Consultez
les fiches
produits



Cliquez sur ce code
ou scannez-le avec
votre smartphone



DISTILLERIE

CRAFT

*La bière et le whisky sont indissociables!
En effet, ces deux produits partagent des matières premières identiques: de l'orge malté, de la levure et de l'eau.
Il était donc évident pour Ninkasi de se lancer dans la création d'une distillerie.*

100% FRANÇAIS

La France est le deuxième pays consommateur de scotch whiskies. Pourtant, elle ne produit que très peu de whiskies sur son territoire: la plupart sont importés d'Écosse, d'Irlande ou encore du Japon. Or toutes les matières premières nécessaires sont cultivées en France...

Le site de Tarare (Rhône) où est située la distillerie se prête parfaitement à la fabrication de whisky, avec l'accès à une eau d'excellente qualité, réputée pour être une des plus douces de France. Grâce à des matières premières de qualité et des instruments de travail perfectionnés, la production de spiritueux débute en 2015.



© Photo L. Combe

UNE RECHERCHE DE L'INNOVATION

En 2023, la distillerie accueille deux nouveaux alambics dotés d'une technologie novatrice: la distillation à basse température. Il aura fallu plusieurs années au fabricant Honoré pour mettre au point cette technique de distillation, dite sous-vide.

Puisque les températures d'ébullition sont liées à la pression environnante, les alambics sont vidés de leur air pour permettre une ébullition à 37°C plutôt qu'à 80°C. Cette technique de distillation permet de réduire considérablement la consommation d'énergie et également de préserver des arômes sensibles aux fortes températures.

En mêlant l'héritage des outils traditionnels et la modernité des dernières technologies de distillation disponibles, Alban Perret et son équipe ont réuni dans leur distillerie toutes les conditions pour une production d'excellence absolue.

ALBAN PERRET, UN MAÎTRE-DISTILLATEUR PAS COMME LES AUTRES

S'il porte l'Écosse dans son cœur depuis sa formation à l'*Institute of Brewing & Distilling d'Edimbourg*, Alban Perret incarne par son parcours toute la spécificité du whisky français. Vigneron d'origine, il aime parcourir les régions viticoles françaises les plus remarquables pour sélectionner les fûts qui feront mûrir le distillat. Brasseur accompli, il travaille le whisky à partir d'un wash réalisé dans la brasserie Ninkasi.



© Photo G. Clément



**Vidéo :
Découvrir
l'univers de
Ninkasi Whisky.**



Cliquez sur ce code ou scannez-le avec votre smartphone

WHISKIES NINKASI

Fiers de leur singularité, les whiskies français Ninkasi affirment leur caractère. Bousculer les codes pour mieux créer des émotions : c'est le point commun de ces créations libres et audacieuses, qui profitent d'un savoir-faire unique et de l'énergie d'une maison pionnière de la révolution craft depuis 1997.

NINKASI NEW CODE

46% vol.

Gourmand & fruité

Single malt, vieilli en ex-fûts de Chardonnay, Viognier et fûts de chêne français.



NINKASI THE FLOW

46% vol.

Frais & floral

Single malt, vieilli en ex-fûts de Cognac et de Viognier de la vallée du Rhône septentrionale.



NINKASI INSPIRATION

46% vol.

Riche & expressif

Single malt, vieilli en fûts de Cognac et un finish en ex-fûts de Gamay du Beaujolais.



NINKASI MANIFESTO

46% vol.

Subtil & épicé

Single malt, vieilli en fûts de chêne français et un finish en ex-fûts de Pineau des Charentes.



WHISKIES VENDANGES

La gamme «Vendanges» de Ninkasi est un hommage à la diversité et à la richesse du monde viticole.

Chaque mois de septembre, pour célébrer les vendanges, autre amour du maître-distillateur Alban Perret, Ninkasi dévoile un nouvel embouteillage. Un single malt produit en série limitée, élevé durant plusieurs années dans d'anciens fûts de vin français.



WHISKIES LAB

LAB est la gamme de single casks exclusive et confidentielle de Ninkasi, terrain d'expérience d'Alban Perret.

À la recherche du whisky parfait, le maître-distillateur casse les codes pour créer une expérience inédite et confectionne des single casks uniques.

SPIRITUEUX

En avril 2024, Ninkasi lance une gamme dédiée à l'art de la mixologie. Une approche plus accessible, qui invite au partage, encourageant chacun à repousser les limites de la mixologie. Les produits sont disponibles dans certains supermarchés en France et dans les établissements Ninkasi.

NINKASI WHISKY

40% vol.

Single malt whisky parfait pour être bu sec, sur glace ou en cocktail.



NINKASI VODKA

37,5% vol.

Vodka de blé bio à l'eau douce.



NINKASI GIN

40% vol.

Gin de distillation bio, frais et parfumé aux agrumes et houblon.



Ninkasi, bière, burger & musique



LIEUX DE BRASSAGE

Les établissements Ninkasi défendent des valeurs fortes d'émergence, de circuits courts, de brassage des métiers, des publics et des styles. C'est un vrai melting pot de passionnés en tout: fans inconditionnels de bières amères, acides ou encore vieilles en barriques, experts en rock indé, salsa ou encore drum'n'bass, dévoreurs en série de double burgers...

DES PUBS MODERNES

La créativité de la brasserie-distillerie se retrouve aussi dans les établissements Ninkasi dans toute la France. L'ensemble des gammes de bières, de spiritueux et de sodas sont proposés aux clients.



Découvrir
les lieux
de brassage



Cliquez sur ce code
ou scannez-le avec
votre smartphone

LES BIÈRES À LA PRESSION

Dans les établissements, c'est une dizaine de bières pression qui sont proposées aux clients. La plupart des bières de la gamme classique sont disponibles, et, dans le but d'apporter de la diversité et de la nouveauté pour les clients, ce sont chaque année une dizaine de bières éphémères qui sont également proposées ! Véritables bars à bières, les établissements Ninkasi proposent également une large sélection de bières bouteille.

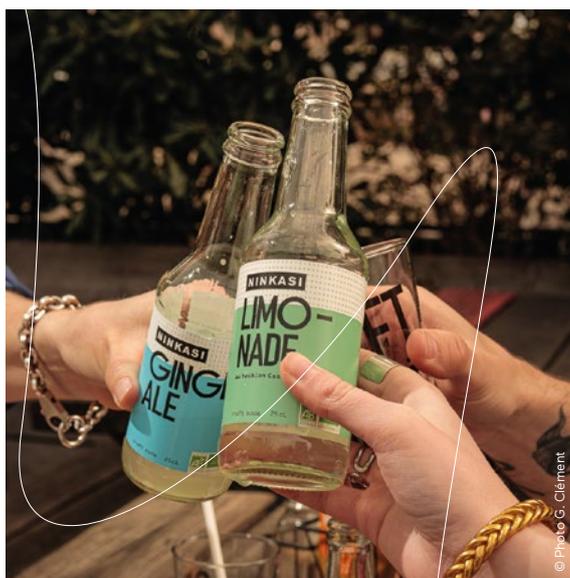


LE DISPOSITIF CRASH TASTE

En mai 2022, Ninkasi lance Crash Taste, un programme qui donne la parole à ses clients. Tout au long de l'année de nouvelles recettes ou des recettes existantes passent par ce dispositif de notation qui permet aux clients de goûter, évaluer et partager leur avis.

Les retours et notes permettent de lancer de nouvelles bières ou de faire évoluer des recettes existantes ! Plus qu'un programme d'évaluation des produits Ninkasi, Crash Taste est un réel outil de co-création avec ses clients qui fait partie de l'ADN même de la marque.

Chaque année
ce sont
entre **6 & 12**
nouvelles
recettes
de bières
qui voient
le jour.



LES CRAFT SODAS

Afin d'offrir une expérience de dégustation complète de ses spiritueux, Ninkasi a enrichi sa production avec des sodas maison pour créer des cocktails au goût unique.

Ninkasi propose ainsi un cola, une limonade, un tonic, un thé glacé et une ginger ale fabriqués de manière 100% locale dans la fabrique à Tarare, à 40km de Lyon. Chacun des sodas est élaboré avec des ingrédients sélectionnés pour leur faible impact environnemental ce qui permet à Ninkasi d'offrir une gamme complète de sodas notés Planet-score® A !



FOOD

Chez Ninkasi, les recettes de burgers 100% originales sont élaborées avec des produits de qualité sourcés par l'équipe food. L'ensemble des burgers sont disponibles au bœuf, au poulet ou en version végé, tous accompagnés de frites maison, de salade ou les deux!

LA CHARTE QUALITÉ DES BURGERS NINKASI

Produit phare de l'offre de restauration, les burgers Ninkasi s'adaptent à tout le monde. Avec 3 burgers permanents et 2 burgers saisonniers tous les trois mois, ce sont 15 recettes différentes qui sont proposées à chaque carte.

Végétarien, sans gluten ou sans fromage?

L'ensemble des burgers sont disponibles avec 4 protéines au choix : bœuf VBF, poulet mariné ou galette de lentilles bio et une protéine saisonnée : du pulled pork à la bière Ninkasi pendant la saison hivernale et du poulet frit lors de la période estivale, avec la possibilité d'enlever ou de rajouter des produits.

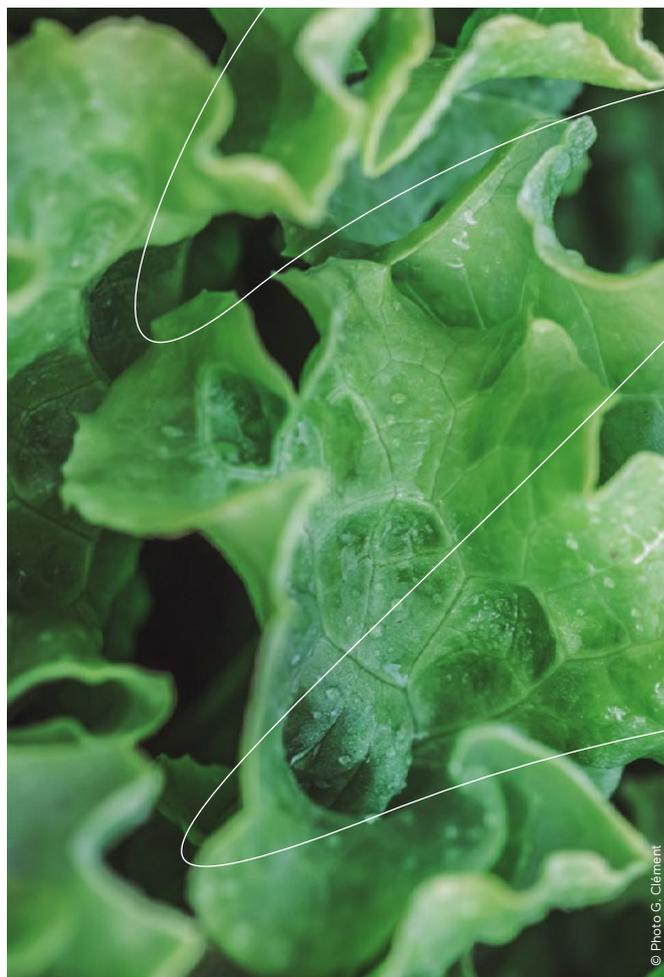
Comment Ninkasi s'assure de la qualité de ses burgers?

- Des pains moelleux et bien dorés, venus tout droit de la boulangerie Gerbe Savoyarde;
- Des frites maison cuites en deux bains sur place chaque jour, la variété dépend des saisonnalités;
- Une viande de bœuf fraîche 100% d'origine française ayant passé 8 mois en moyenne à la pâture et avec 80% de leur alimentation composée de foin et d'herbe;
- Des sauces aux recettes maison, dont la sauce BBQ à la bière Ninkasi;
- Des fromages régionaux: Tomme de Savoie IGP, Fourme d'Ambert AOP, Saint-Nectaire AOP, Maroilles AOP & du Mont des Cats (à Lille), Morbier AOP & Tomme du Jura (à Besançon).

Ninkasi,
ce sont
100000
repas servis
chaque année
et plus
de **85000**
burgers
produits
par an!

LE VÉGÉTAL CHEZ NINKASI

Ninkasi réfléchit chaque produit (burger, salades et dwich), pour qu'ils soient disponibles en version adaptée aux végétariens. La sauce Thai a même été retravaillée pour ne plus avoir de nuoc mam afin de garantir sa version végétarienne. 44% de l'offre sur la carte printemps 2025 est végétale ! En 2024, 16% des produits vendus sont d'origine végétale et l'entreprise a comme objectif d'arriver à 30% à horizon 2030.



© Photo G. Clément



© Photo G. Clément

LES FOURNISSEURS

Chez Ninkasi, la relation entretenue avec chacun des fournisseurs est essentielle à la qualité des produits. Connaître parfaitement d'où viennent les produits est, et restera, la préoccupation n°1. Mais aussi garantir une rémunération juste de leur travail. Ninkasi souhaite, à terme, travailler avec 100% de producteurs français, avec des cahiers des charges stricts où la qualité prime. Depuis 1997, Ninkasi tisse des liens forts avec une bonne bande de producteurs.

Ninkasi, bière, burger & musique



MUSIQUE

© Photo G. Clément

Ninkasi c'est avant tout un projet culturel de proximité avec des concerts, blind tests, disco bingos, DJ sets, soirées karaokéchorale ou encore pop quiz...

Il se passe toujours quelque chose dans les Ninkasi!

CONCERTS & ANIMATIONS

En moyenne ce sont 60 à 80 concerts et animations musicales chaque année dans chaque établissement.

C'est aussi une ambiance musicale unique, distillée tous les jours dans les lieux avec la Ninka TV.

Une plateforme de diffusion multimédia entièrement réalisée en interne, qui a pour vocation de faire découvrir, de mettre en lumière et défendre les musiques actuelles.

**60 à 80
concerts
& animations
musicales
chaque année!**



FRANCHISE

Ninkasi, c'est la force d'une enseigne nationale qui grandit depuis 1997, avec plusieurs établissements, la notoriété d'une marque de bières et spiritueux nationale et l'image de marque d'un authentique acteur culturel. Enfin et surtout, c'est un accompagnement humain et soigné de chacun des franchisés et de leurs équipes.

L'ACCOMPAGNEMENT AU QUOTIDIEN

Ninkasi propose une animation réseau personnalisée. L'entreprise possède un système d'informations performant (caisse, gestion de l'hygiène, achat et gestion de stock), et fait bénéficier aux franchisés de l'appui d'une équipe pour la gestion des services (Click & Collect, livraison avec nos partenaires). La programmation musicale est gérée par les équipes Ninkasi. Le franchisé peut se consacrer pleinement à la gestion de son établissement, au management de son équipe et à l'écoute de ses clients.

LA FORMATION TOUT AU LONG DU PROJET

Ninkasi accompagne ses futurs franchisés grâce à une formation complète de 60 jours ouvrés. De l'assistance à la recherche d'emplacement à l'ouverture en passant par la formation des salariés. Ninkasi est certifié Qualiopi et propose un dispositif de formation continue à la carte très complet du serveur au directeur.



UNE RECHERCHE DE L'INNOVATION

Chez Ninkasi, de nouvelles bières et de nouveaux produits food sont proposés de manière éphémère pour s'adapter aux saisons et au gré des envies. Des nouveaux produits originaux (bières, spiritueux Ninkasi, cocktails, craft sodas...) se glissent dans les lancements de cartes. Ces innovations s'inscrivent dans les tendances du moment et sont indispensables pour rester précurseur.



© Photo G. Clément

REJOINDRE LE RÉSEAU NINKASI

Ninkasi recherche toujours des femmes et des hommes désireux de vivre une aventure entrepreneuriale dans un réseau dynamique avec des valeurs fortes. Véritable commerçant, le franchisé pilote son centre de profit en bénéficiant d'un accompagnement personnalisé de la tête de réseau.

→ Les essentiels

DROIT D'ENTRÉE
35K€ht

APPORT PERSONNEL
à partir de
200K€ min.

CHIFFRE D'AFFAIRES
en moyenne
1,46M€ht

Les zones d'implantation prioritaires

zone de chalandise de + de 30000 habitants

**CENTRE
-VILLE**

**QUARTIER
D'AFFAIRES**

**QUARTIER
RÉSIDENTIEL**

**PROCHE
PÔLE LOISIRS**

**SECTEUR
ÉTUDIANTS**

Les critères d'implantation

**LOCAL
DE 250m²
À 500m²**

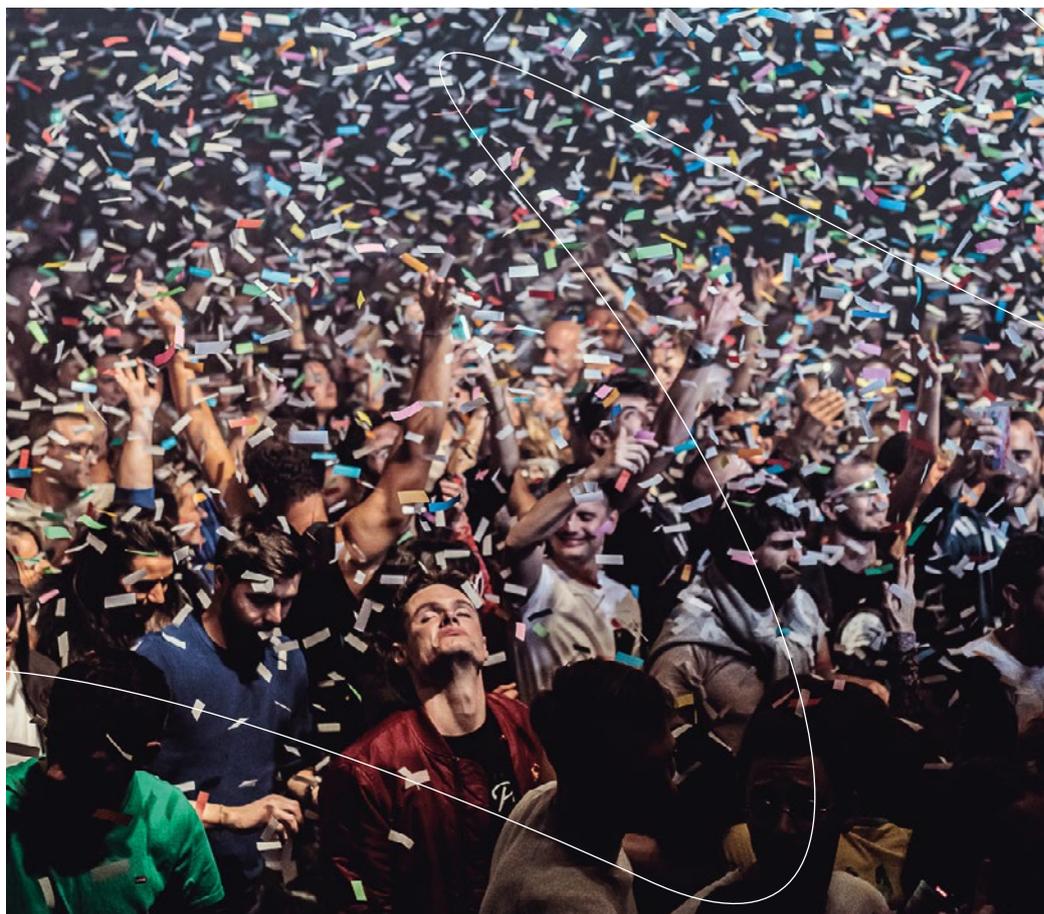
TERRASSE

**PARKING/
TRANSPORT
EN COMMUN**

**POSSIBILITÉ
DE LICENCE IV**

**POSSIBILITÉ
EXTRACTION**

Ninkasi, un projet culturel



© Photo G. Clément

CULTURES

L'ambition du Ninkasi est de promouvoir la vivacité de la scène musicale en accordant une place importante à l'émergence d'artistes audacieux. À travers plus de 1200 événements musicaux chaque année, Ninkasi met en avant des artistes locaux, nationaux et internationaux et favorise la pluralité des formes et des pratiques artistiques. Ninkasi souhaite soutenir et incarner la diversité culturelle.

**Ninkasi met
en avant
des artistes
locaux,
nationaux &
internationaux**

ASSO NINKASI MUSIK LAB



Ninkasi est fier de soutenir l'émergence artistique grâce à un dispositif de repérage et d'accompagnement porté par l'association Ninkasi Musik Lab. Une véritable pépinière de talents au sein de laquelle les équipes de l'association Ninkasi Musik Lab engagent une démarche durable d'aide à la création et à la rencontre avec le public.

UN DISPOSITIF D'ACCOMPAGNEMENT COLLABORATIF & 360°

Chaque année, à la suite d'un appel à projets, une dizaine d'artistes sont sélectionnés pour participer à une saison de concerts avec l'association Ninkasi Musik Lab. Ils sont choisis par un jury de professionnels représentant tous les métiers des musiques actuelles: programmeurs, producteurs, tourneurs, artistes, techniciens, journalistes... Les projets artistiques accueillis au Lab chaque année sont accompagnés dans un parcours à la carte et les artistes sont rémunérés pour leurs concerts.

Persuadés que les dispositifs d'accompagnement des jeunes artistes gagneraient à être moins «compétitifs» dans leur construction, Ninkasi a conçu les programmes d'accompagnement du Lab autour de cette notion clé: la collaboration.

Ici, pas de parcours façon «Ligue des champions»: il n'y a pas de gagnant et pas de perdants mais bien une promo d'artistes qui avance à la fois ensemble et chacun sur ses sujets. Cet accompagnement se déroule sur deux ans et le cordon n'est pas coupé net à l'issue de cette période. Ninkasi continue de soutenir les artistes, non seulement en les programmant sur ses scènes et celles de ses partenaires mais aussi en les suivant de près dans leurs projets artistiques et en proposant régulièrement d'y contribuer. La fidélité aux artistes Ninkasi Musik Lab, ça leur tient à cœur!

Ninkasi
a conçu
les programmes
d'accompagnement
du Lab autour
de cette
notion clé:
la collaboration.



FONDS DE DOTATION NINKASI

Bien plus qu'une brasserie, Ninkasi en tant qu'entreprise se soucie de son environnement et de son impact sur la société actuelle.

Pour affirmer son engagement militant depuis toujours en faveur de l'expression, la diversité culturelle, le brassage des cultures et la créativité, l'entreprise a créé en 2019 le Fonds de dotation Ninkasi.

ÊTRE UTILE AUX ARTISTES ET AU PUBLIC

Convaincus que la musique et la culture sont des éléments essentiels du vivre-ensemble, du bien-être, de l'émancipation des individus dans la société, le Fonds de dotation Ninkasi s'est donné pour missions :

- d'accompagner les artistes émergents vers la professionnalisation en soutenant notamment le dispositif Ninkasi Musik Lab,
- de permettre l'accès à la musique live pour le plus grand nombre (particulièrement pour ceux qui en sont le plus éloignés),
- de soutenir la vie culturelle et les projets créateurs de liens sur son territoire.

COMMENT FONCTIONNE LE FONDS ?

Ninkasi, premier mécène du Fonds avec le «1% pour la Musique». La fabrique de bières Ninkasi reverse 1% de son chiffre d'affaires sur les bières bouteilles au Fonds de dotation.

Le réseau d'enseignes Ninkasi en propre participe également à hauteur de 0,5% de son chiffre d'affaires.

Le Fonds reçoit également le soutien de mécènes qui adhèrent au projet. En 2024, 288 000 € ont été collectés par le Fonds dont 50% du groupe Ninkasi et 50% de 29 mécènes privés engagés.

**Ninkasi
est le 1^{er}
mécène
du Fonds.**

CONTACT PRESSE

Agence Chronique

Marie Lentzen

T. 06 85 85 59 35

M. marie.lentzen@agence-chronique.com

A. 11 rue Alsace Lorraine — 69001 Lyon

Marine Jalabert

T. 06 58 72 19 09

M. marine.jalabert@agence-chronique.com

A. 11 rue Alsace Lorraine — 69001 Lyon

www.ninkasi.fr

#WeAreNinkasi