

COLLECTIF
DE BRASSERIES
ARTISANALES
ALSACIENNES



MALT D'ORGE
BIO LOCAL



HOUBLON
BIO LOCAL

Cricetus cricetus

**GRAND
HAMSTER
D'ALSACE**

Un geste, une vie



**DES BIÈRES BIO
ARTISANALES**

**100%
ALSACE**

- BIÈRES ARTISANALES -
GRAND HAMSTER

DOSSIER DE PRESSE
LANCEMENT DES BIÈRES BIO
«GRAND HAMSTER»

*Du champ
à la chope*



LANCEMENT DES BIERES BIO « GRAND HAMSTER »

Pour la protection du Grand Hamster d'Alsace et la biodiversité de la plaine,
*En complément de la farine bio T 65 Cricetus Cricetus, de la baguette, du pain
aux graines...et bientôt des biscuits et granolas.*

.....
JEUDI 06 AVRIL 2023 À 10H30

BRASSERIE L'ALTRUISTE



13, ALLÉE DE FAUTENBACH

67750 SCHERWILLER

.....
Déroulé de la conférence de presse :

- 10h15 : Accueil café
- 10h30-10h45 : Préserver la biodiversité de la plaine d'Alsace par des pratiques agricoles vertueuses soutenues par la structuration de filières bio et locales.

L'orge bio brassicole : état des lieux de la production, atouts et risques de la culture dans un assolement bio. Avec Francis Humann, Président du GIE G.H.A., céréalier et éleveur de volailles de chair et festives bio à Ernolsheim-sur-Bruche.

- 10h45-10h55 : Une première malterie bio artisanale en Alsace : Maltala. Un maillon indispensable qui ouvre de nouvelles perspectives. Avec Lise Meinrad, Maltala, Bergheim.

- 10h55-12h00 : Les bières bio « Grand Hamster » : présentation de chaque brasserie, des cinq bières «Grand Hamster» et dégustations. Avec :

- Benjamin Pastwa, **Bendorf**, Neudorf.
- Agathe Blaise, **La Narcose**, Scharrarbergheim.
- Julien Delécolle, **l'Altruiste**, Scherwiller.
- Barnabé Stoehr, **S'Humpaloch**, Lautenbach.
- Fabien Santener, **Brasserie Des 4 Pays**, Hirtzbach.

- 12h00-12h30 : Visite de la brasserie l'Altruiste.

.....
Plus d'informations sur le projet :

<https://biograndest.org/grand-hamster-dalsace/>



*Du champ
à la chope*



SOMMAIRE

Préambule	4
L'Alsace et le Grand Hamster d'Alsace	5
Des pratiques agricoles engagées sur le long terme POUR préserver la biodiversité sauvage	6
Pérenniser des pratiques agricoles par la structuration de filières bio et biodiversité : les bières « Grand Hamster »	8
Le retour à des produits « authentiques » : Zoom sur les bières artisanales	9
D'où vient l'orge bio ?	10
Qui a malté l'orge bio d'hiver ?	11
D'où viennent les houblons ?	12
Qui sont les producteurs des bières « Grand Hamster »	12
Une marque simple déposée auprès de l'INPI	18
Pour une gouvernance partagée : GIE Grand Hamster d'Alsace	19
Des acteurs engagés pour une alimentation de qualité et une biodiversité préservée	20
Ils nous soutiennent	22
Annexes	23

Acronymes et vocabulaire

Pico brasseries : production de moins de 200 hectolitres de production annuelle

Microbrasseries : production entre 200 hl et 1000 hl

Brasseries artisanales : production entre 1000 hl et 10 000 hl

Brasseries industrielles : production de plus 10 000 hl

Du champ
à la chope



Préambule

Agir, il faut agir ! Car le constat est sans appel : la biodiversité est en déclin dans de nombreuses régions du monde et l'Alsace ne déroge pas à cette dynamique. Sur ce territoire, un des marqueurs de la biodiversité de plaine est le Grand Hamster d'Alsace, également appelé Hamster commun, dont le nom latin est *Cricetus cricetus*. Le hamster est une espèce parapluie, autrement dit il sert d'indicateur de la qualité du milieu pour la biodiversité des plaines agricoles. Ainsi, travailler à améliorer l'habitat du hamster contribue à améliorer l'habitat de tout un cortège d'espèces de la faune et de la flore sauvage.

Pour concilier pratiques agricoles et biodiversité sauvage, et pour préserver les nombreux services écosystémiques qu'elle rend à la société, des agriculteurs mettent en œuvre des pratiques pour favoriser le Grand Hamster d'Alsace sur des zones ciblées (appelées Zones de Protection Statique, ZPS). Aujourd'hui, il s'agit de les encourager en proposant une gamme de bières bio innovantes portée par un collectif de brasseries artisanales, une première sur le territoire alsacien.

POUR la préservation de la biodiversité locale et l'agriculture biologique par des achats empreints de sens depuis les terres implantées en orge d'hiver jusqu'à votre verre de bière. A votre santé !

SOUTENEZ UNE GAMME DE BIERES BIO PORTEE PAR UN COLLECTIF DE BRASSERIES ARTISANALES !



Du champ
à la chope



L'Alsace et le Grand Hamster d'Alsace

Dynamique de population : du statut d'espèce nuisible à celui d'espèce protégée

Le hamster commun (*Cricetus cricetus*) est une espèce emblématique d'Alsace. En France, sa présence n'est observée que dans cette région car elle constitue la limite Ouest de son aire de répartition.

Inféodées aux plaines céréalières, les populations de hamsters se sont de plus en plus raréfiées sur le territoire, alors qu'elles étaient autrefois abondantes dans les champs alsaciens. La taille des populations a diminué continuellement à partir des années 1980. L'aire de répartition et les effectifs ont surtout connu une chute drastique à la fin des années 1990.

Plusieurs facteurs expliquent le déclin de l'espèce. Considérée historiquement comme une espèce nuisible, le hamster commun a longtemps été piégé. Les habitats les plus favorables à son développement ont progressivement disparu et se sont fragmentés suite à l'évolution des assolements et pratiques agricoles et aux projets d'aménagement du territoire.

L'espèce acquiert alors le statut d'espèce protégée en 1993 et les acteurs locaux se sont mobilisés dès 1995 avec la mise en place des premières mesures en faveur de l'espèce.

Les populations de hamsters restant fragiles, la mobilisation s'est maintenue via plusieurs Plans Nationaux d'Action (PNA), ainsi qu'un programme européen LIFE+ALISTER.

Espèce parapluie, sentinelle, indicatrice de la dynamique du milieu

L'évolution des populations de hamsters est emblématique des impacts que peuvent avoir un changement rapide d'un milieu sur la biodiversité. On dit que c'est une « espèce parapluie » ou une « espèce sentinelle » : c'est-à-dire que lorsque l'on met en place des pratiques agricoles qui favorisent le hamster commun, on sait que cela profite aussi aux alouettes, aux perdrix, aux lièvres, aux faisans, aux carabes, aux lombrics, aux plantes sauvages, etc.

Ainsi, le PNA 2019-2028 s'attache non seulement à préserver le Grand Hamster d'Alsace mais également l'ensemble de la biodiversité de la plaine. Dans ce cadre, les acteurs du territoire ont identifié la nécessité de mettre en œuvre des filières spécifiques afin de valoriser l'engagement des agriculteurs pour la biodiversité et de les pérenniser sur le long terme.

Chiffres clés, où en est-on ?

Les comptages de 2022 réalisés par l'Office Français de la Biodiversité (OFB) dénombrent 960 terriers sur 24 communes du Bas-Rhin. Ces résultats, bien que meilleurs par rapport aux années passées, soulignent le caractère fragile des dynamiques de population. Les actions de préservation et d'amélioration du milieu restent nécessaires afin d'atteindre l'objectif d'une population viable de Grand Hamster (1 500 hamsters sur 600 ha d'habitat continu).

Source :
Communiqué de Presse/DREAL/Grand Est/
Août 2022

Programmes

En France, la protection du Grand Hamster d'Alsace constitue une priorité du Ministère de la Transition Ecologique. Cette espèce bénéficie actuellement d'un PNA sur 10 ans (qui succède à 3 PNA) ainsi que d'un co-financement par l'Union Européenne dans le cadre d'un Programme Interreg V Rhin supérieur, avec l'association des partenaires français et allemand (Projet InterReg *Cricetus* 2021-2023).

Source :
PNA 2019-2028

Du champ
à la chope



Des pratiques agricoles engagées sur le long terme POUR préserver la biodiversité sauvage

Plusieurs facteurs biologiques propres à l'espèce peuvent influencer directement la dynamique des populations : le taux de succès de la reproduction ; la survie estivale des animaux, en particulier des jeunes et des femelles, le nombre de portées par femelles, le nombre de petits par portées et la survie hivernale des animaux.

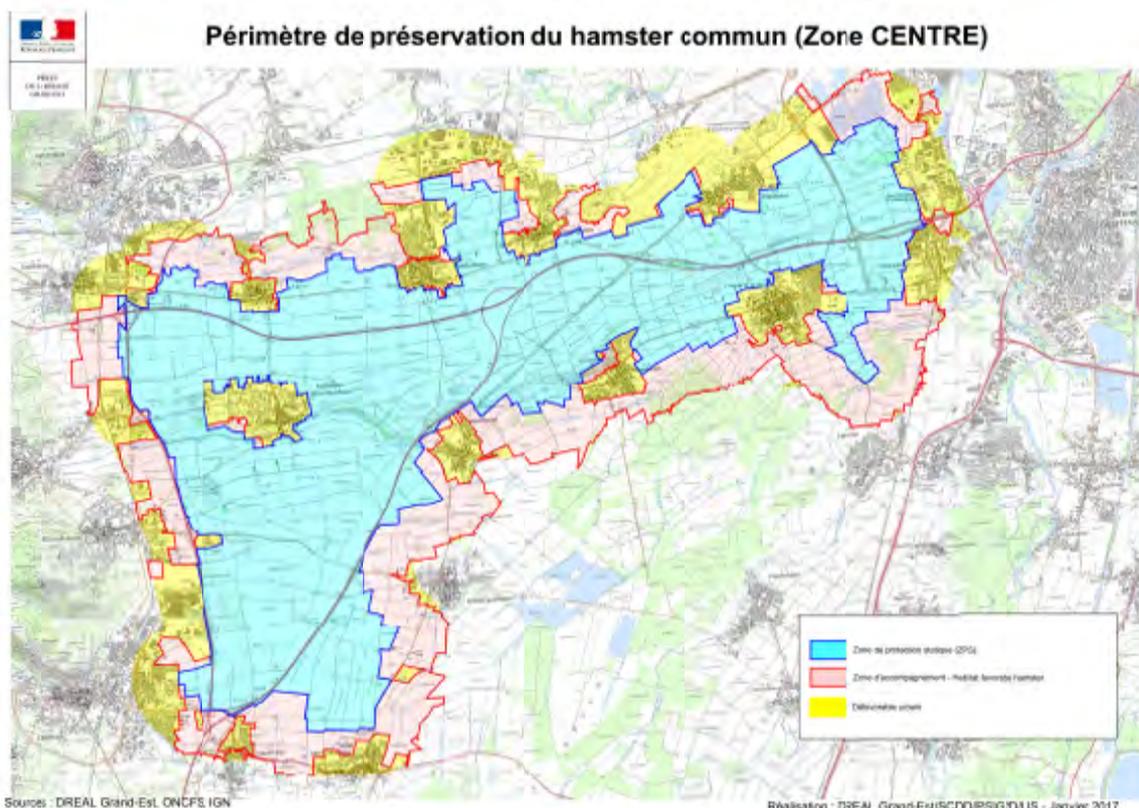
A ces facteurs biologiques, s'ajoutent encore les facteurs environnementaux qui jouent également un rôle majeur : la taille des parcelles, les bords de champ, la date de récolte, le type de culture, la présence d'un couvert végétal pendant toute la période d'activité de l'espèce, la perte d'habitat, la fragmentation du paysage, la pression de prédation, les aléas climatiques, le risque de maladie.

Où est la zone prioritaires d'intervention ?

Les Zones de Protection Statique sont redéfinies tous les 5 ans sur la base des terriers recensés les 9 dernières années. Tous les îlots culturaux comprenant des terriers ont été retenus dans le zonage, ainsi que les îlots situés à moins de 150 m de ceux -ci (distance annuelle moyenne de déplacement du hamster).

Les vergers, zones urbaines, forêts et zones humides sont exclus du zonage, car défavorables à l'espèce. La Zone d'Accompagnement, ZA, constitue un bandeau de 750 m autour de la ZPS. Il s'agit d'une zone de diffusion possible de l'espèce sur les 5 ans de validité de l'arrêté. Ces zonages seront redessinés à partir de 2024 et pour une période de 5 ans.

Source : PNA 2019-2028.



Du champ
à la chope



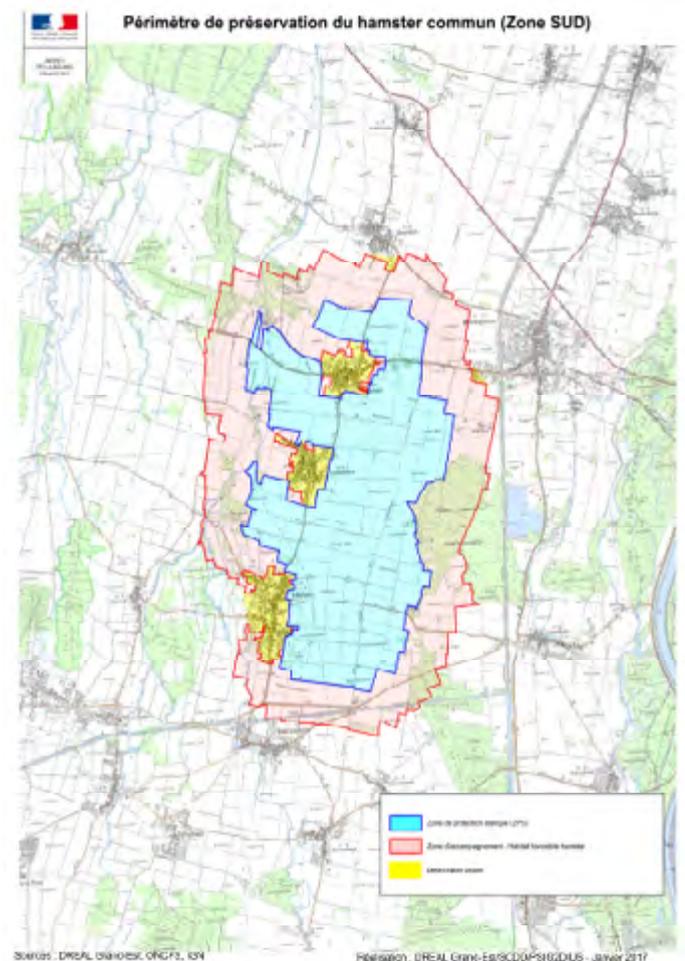
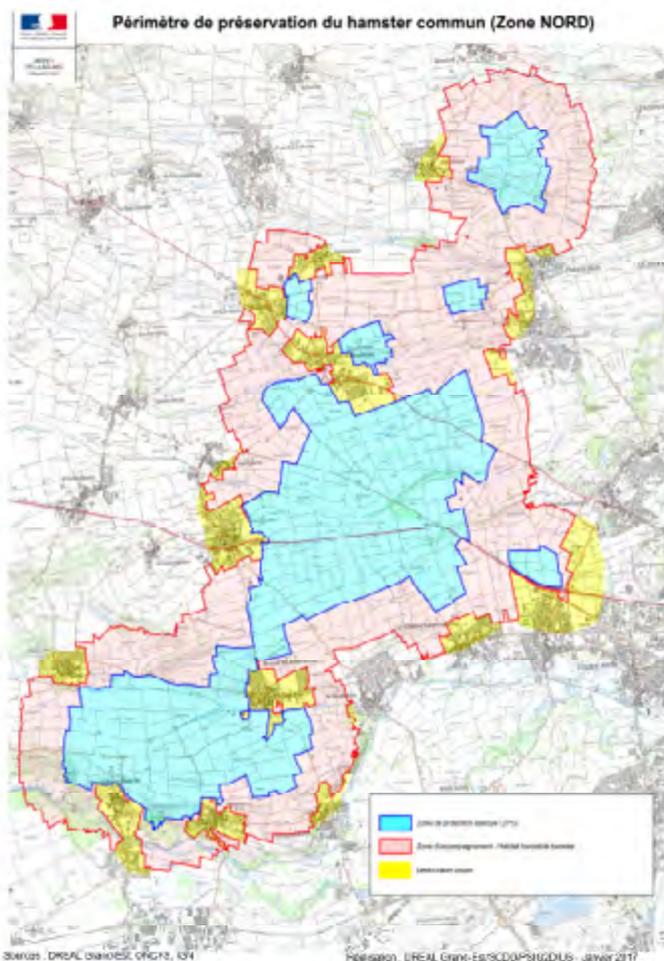
Ainsi, le Grand Hamster d'Alsace a besoin de retrouver dans son environnement une protection face à ses prédateurs naturels ainsi qu'une ressource en nourriture suffisante et variée. Un habitat agricole favorable est constitué par un maillage fin de parcelles avec des cultures diversifiées et une couverture du sol pendant la période d'activité du hamster.

C'est pourquoi, afin de répondre collectivement aux exigences du Grand Hamster d'Alsace, les agriculteurs ont monté une association, l'AFSAL (Agriculteurs Faune Sauvage d'Alsace). En lien avec les services de l'OFB et de la DDT, les agriculteurs de l'AFSAL mettent en œuvre le cahier des charges de la MAEC (mesure agroenvironnementale et climatique) HAMSTER dans des zones prioritaires d'intervention.

Les MAEC

Les Mesures Agro-Environnementales et Climatiques (MAEC) constituent l'un des outils du second pilier de la Politique Agricole Commune (PAC). Elles se présentent sous la forme d'un contrat volontaire passé avec un exploitant agricole pour 5 années et elles ont pour but d'accompagner le changement de pratiques agricoles afin de réduire les pressions sur l'environnement ou de maintenir les pratiques favorables du point de vue de l'environnement. Actuellement, 220 agriculteurs sont engagés dans la mesure collective hamster qui existe depuis 2012. Son cahier des charges évolue en fonction des connaissances scientifiques nouvelles sur l'écologie et les besoins de l'espèce.

Source : PNA 2019-2028.



Du champ
à la chope



Pérenniser des pratiques agricoles par la structuration de filières bio et biodiversité : les bières « Grand Hamster »

Dans le cadre du Plan National d'Actions 2019-2028 en faveur du Hamster Commun et de la biodiversité de plaine, Bio en Grand Est-OPABA s'est positionné pour porter l'Action 3.2. : structuration de filières agricoles favorables à la protection du Grand Hamster d'Alsace et la biodiversité de plaine, spécifique à l'agriculture biologique.

La question soulevée est la suivante : est-il possible de structurer des filières agricoles Hamster sur le territoire qui se substitueraient aux mécanismes de type aides MAEC dans l'avenir permettant une pérennisation des pratiques agricoles vertueuses sur le long terme ?

Bio en Grand Est s'est attaché à évaluer le potentiel existant pour les filières bio pour le blé meunier, l'orge brassicole et la luzerne en effectuant des enquêtes auprès d'un pool d'opérateurs définis à dire d'experts (réalisé de septembre à décembre 2020). La CAA a évalué en parallèle ce potentiel pour la partie conventionnelle. Il en est ressorti que c'est pour la partie blé meunier bio que le potentiel de structuration d'une filière était le plus important, puis pour celui de l'orge brassicole bio.

2022 a vu le lancement des filières à partir du blé meunier bio : de la farine T 65 *Cricetus cricetus*, une baguette et un pain aux graines ont été mis sur le marché par le Moulin Kircher. Un projet de biscuits Hamster porté par Alsace Biscuits Tradition en lien avec le Moulin des Moines a été reporté en raison du préjudice incendie subi par le Moulin des Moines en septembre 2022. Ces biscuits devraient arriver sur le marché au cours de l'année 2023.

En 2022, le potentiel de création de filières autour de l'orge brassicole a été exploré au cours du 1^{er} semestre 2022 par des enquêtes individuelles auprès d'un pool de brasseries artisanales identifiées à dire d'expert comme pouvant être intéressées par ce projet de valorisation. Les enquêtes menées auprès de la brasserie du Bendorf, l'Altruiste, La Narcose, S'Humpaloch et la brasserie artisanale Des 4 pays ont permis de mieux connaître ces transformateurs et de cerner les freins et les leviers à leur engagement autour de la valorisation de l'orge brassicole des zones Hamster. Fin juin, une réunion rassemblant les protagonistes a permis de dessiner les contours d'un projet collectif : les bières « Grand Hamster » seront créées à partir d'une recette personnalisée par chaque brasserie et portées par le collectif.

Fin juin, les orges d'hiver Amistar de la ZPS Nord de la ferme Humann d'Ernolsheim-sur-Bruche ont été récoltées. Les qualités technologiques requises à la récolte, puis un test de germination en septembre >98% ont permis de valider la destination de ces orges en filière brassicole. L'orge a été maltée par Maltala en début d'année 2023 : c'est la première malterie artisanale bio d'Alsace sortie de terre en juin 2022 à Bergheim. Puis chaque brasseur a démarré son activité de brassage, avec sa propre recette. Cette variété de malt n'a jamais été brassée par aucun des membres du groupe et constitue, à ce titre, un défi technique pour le collectif.

*Du champ
à la chope*



Le retour à des produits « authentiques » : Zoom sur les bières artisanales

En 2020, la France est devenue le premier pays européen en terme de brasseries, signe d'un dynamisme fort au sein de la filière. Toutes tailles confondues, il y a en aurait plus de 2 500 dans tous les départements français de métropole et d'Outre-Mer. Au sein de cette dynamique, la tendance Craft Beer vit un « boom » et ce, depuis l'apparition des premières microbrasseries en France dans les années 1980. On observe un dynamisme galopant depuis 2014 avec une multiplication par 4 du nombre de brasseries en 5 ans (2021, France Info). En 2019, on estime que 4% des volumes de bières produits au niveau national sont produits par plus de 1200 brasseries, avec la majorité des gros volumes étant produits par une quinzaine de brasseries industrielles.

Toutes tailles confondues, il y aurait 57 brasseries dans le Bas Rhin et 36 brasseries dans le 68. (Source : Projet Amertume, 2023). L'Alsace est connue pour être le pays de la bière mais pas celui du malt qui est pourtant l'un des ingrédients principaux à la fabrication d'une bière. Depuis 2022, la sortie de terre de la première malterie artisanale bio à Bergheim, Maltala, change la donne et offre de nouvelles perspectives pour la relocalisation des productions si plébiscitée face aux enjeux auxquels notre alimentation doit répondre.

Parmi ces 93 brasseries, une cinquantaine sont en microbrasseries et 20 sont d'activité artisanale et bio.

Le retour à la consommation de produits artisanaux est multifactoriel avec la recherche par le consommateur :

- d'authenticité ;
- des produits naturels moins industriels ;
- des produits de terroirs typés ;
- des produits élaborés avec des matières premières locales ;
- de goûts spécifiques.

« La bière a retrouvé des lettres de noblesses. Elle est de retour sur les tables des restaurants et elle s'associe aux mets les plus raffinés » (2023, Gillard Emmanuel, Biérologue). Et s'invite à la table de restaurateurs de renommée. Ambrées, épicées, florales, ...il y en a pour tous les goûts.

En 2022, la bière est devenue la boisson alcoolisée préférée des Français pour 51% des sondés, selon le baromètre 2022 Sowine/Dynata. Elle se place de peu devant le vin (49%) et gagne largement en popularité.

Globalement, pour le secteur des boissons alcoolisées bio, en termes de valeur d'achat, au niveau national, la progression de la valeur des ventes est de +10% en 2021/2020, alors qu'on observe un fléchissement du marché bio sur la même période. Tout circuit de distribution confondu, la catégorie « Cidres, bières et autres boissons alcoolisées » représentent 89 millions d'euros des ventes sur les 12 milliards 659 millions d'euros pour le marché bio global. Pour cette catégorie, 86,4% de ces produits ont une origine « Made in France », le reste étant importé depuis des pays de l'Union Européenne (Source : Agence Bio, 2022).

Du champ
à la chope



D'où vient l'orge bio pour la bière Grand Hamster ?

La culture de l'orge bio en Alsace

Malgré quelques tentatives pour relancer la production d'orge de qualité brassicole en Alsace, cette culture a encore de la peine à s'imposer en région. Une orge brassicole répond à différents critères de qualité : notamment un taux de protéines compris entre 9,5 et 11,5%, un test de germination supérieur à 98%, etc. En effet, la question du taux de protéines est fondamentale pour le brasseur. Une valeur trop faible engendre des problèmes de fermentation et des défauts de mousse. *A contrario*, des valeurs trop hautes provoquent une mauvaise filtration, et donc des troubles dans la bière.

Dans ce cadre-là, et dans les conditions de l'agriculture biologique, l'acquisition de références technico-économique est importante pour les agriculteurs afin de continuer à développer la culture en région. Ainsi, les expérimentations en plein champs et la mutualisation des savoir-faire entre producteurs deviennent nécessaire pour que l'on puisse sécuriser les itinéraires techniques : criblage variétal jusqu'au test de malt, densité de semis, fertilisation azotée sont autant de paramètres qu'il est nécessaire d'étudier et de surcroît dans un contexte de dérèglement climatique global. D'ailleurs certains de ces paramètres font l'objet d'essais mis en place par : La Ferme de Linsel et Maltala en partenariat avec la Chambre d'Agriculture d'Alsace, Armbruster en partenariat avec le Lycée agricole de Rouffach et par le Comptoir Agricole en partenariat avec le lycée agricole d'Obernai. A ces fins, une fiche technique, pour accompagner les producteurs bio, a été réalisée par la Chambre d'Agriculture d'Alsace (cf. annexes).

Dans le cas où les orges ne répondent pas aux critères précités, elles sont déclassées et valorisées en alimentation animale à un prix inférieur d'environ 150 euros/t par rapport à une valorisation dans le secteur brassicole.

D'où vient
l'orge bio
pour la
bière
Grand
Hamster ?

EARL FERME HUMANN



L'EARL Ferme Humann à Ernolsheim-sur-Bruche est la ferme à l'initiative du projet. Engagée en bio depuis 2015, la ferme produit sur 40 ha des céréales, des légumineuses, des oléagineux, des volailles de chair (poulets et volailles festives) et compte 2 UTH. Francis Humann a été à l'initiative du projet de valorisation des produits agricoles des zones «Hamster».

La ferme est engagée depuis 2010 dans les mesures Hamster et fait partie depuis 2013 de l'association AFSAL, Agriculteurs et Faune Sauvage d'Alsace. En 2022, 32 hectares de cultures favorables (blé, luzerne, sarrasin) et neutres (colza) ont été implantés et contractualisés sous MAEC Hamster'01 sur les 40 ha de SAU de la ferme au sein du périmètre de la Zone de Protection Statique Nord.

La création de la CUMA de la Plaine a permis à la ferme d'accéder à du matériel spécifique (herse étrille/houe rotative, semoir de semis direct, etc.). Grâce à cet accès au matériel, la conversion à l'AB de la ferme a pu être facilitée. Depuis 2021, Francis Humann est Président de l'OPABA et du GIE Grand Hamster d'Alsace.



*Du champ
à la chope*



Qui a malté l'orge bio d'hiver ?



L'orge d'hiver bio Amistar a été maltée par Maltala, qui est la première malterie artisanale bio située à Bergheim, sortie de terre en juin 2022 et fondée par Lise Meinrad. Un des objectifs du projet pourrait se résumer à cette phrase « du champ à la bière ». En effet, une des motivations principales qui anime ce projet est de ramener la notion de terroir dans les bières et whiskys de la région.

Le maltage consiste à faire germer les grains afin de déclencher diverses réactions chimiques puis à stopper la germination plus ou moins rapidement afin d'obtenir le malt désiré. Il faut 100 kg d'orge pour obtenir 80kg de malt.

Les 4 étapes de transformation sont : la trempe, la germination, le touraillage et le séchage.

La trempe

Etape d'environ 24h durant laquelle le grain alterne une immersion complète dans l'eau, puis une aération permettant d'hydrater l'endosperme et d'initier la germination.

La germination

Etape d'environ 4 jours durant laquelle le grain va germer et former des racinelles. Le rôle de Maltala sera de contrôler l'humidité, la température est de venir retourner la couche de grains à l'aide de vis pour éviter la prise en masse.

Le touraillage

Etape d'environ 30h durant laquelle on sèche le grain et on lui donne différentes colorations. Chaque coloration correspondra à une recette précise et à un type de malt.

Le dégermage

Etape d'environ 2h durant laquelle on vient nettoyer le grain de ses racinelles qui auront séché lors du touraillage.

A la fin de ces quatre étapes, l'orge est devenue malt. Elle est alors conditionnée en sac de 20kg et peut être stockée pendant plusieurs mois ; le produit étant sec et ramené à 4-5% d'humidité.

*Du champ
à la chope*



D'où viennent les houblons ?

Actuellement, la sole alsacienne de houblon représente environ 95% de la production française : c'est le principal bassin de production national qui s'explique par un climat qui lui est très profitable ; continental et des chaleurs l'été.

Le Comptoir Agricole a démarré l'accompagnement de la production de houblon biologique en 2009 sur une surface de 18 hectares.

Après 3 années de conversion, les premiers houblons bio ont été commercialisés en 2012. Actuellement, la production se poursuit et on en compte 60,39 hectares.

Le Comptoir Agricole commercialise plusieurs types de houblons : amérisant (1), aromatique fin (6), aromatique flavor (3).

Qui sont les producteurs des bières « Grand Hamster »

Du malt à la bière

Lors du brassage, le brasseur commence par concasser le malt puis ajoute de l'eau chaude afin de solubiliser le sucre de l'orge. Ensuite, il brasse le mélange afin d'obtenir un moût homogène. Une fois filtrée, le moût sera chauffé et on y ajoutera peut-être du houblon ; selon le souhait du brasseur. Puis il faut filtrer à nouveau et enfin refroidir la préparation avant de la placer dans les cuves de fermentation. C'est à ce moment que le brasseur ajoute les levures afin de démarrer le processus de fermentation dite haute ou basse. A cette étape, les arômes de la bière apparaissent. La bière est maintenue au froid en cuve et subit alors une deuxième fermentation. Les goûts s'affinent et les levures et impuretés se décantent. C'est ce qu'on appelle la période de garde dont la durée est à l'appréciation du brasseur. Enfin, la bière peut être filtrée ou non. Puis elle est mise en bouteille et si le brasseur le désire, il peut introduire du sucre et des levures afin de provoquer une refermentation en bouteille.

Du champ
à la chope



Qui sont les producteurs des bières « Grand Hamster »



BRASSERIE BENDORF

• Un peu d'histoire...

L'histoire de la brasserie Bendorf commence en 2013 dans une cuisine du Neudorf. Benjamin, passionné de goûts et de saveurs commence à faire sa propre bière pour lui et ses amis.

Aujourd'hui composée de 6 joyeuses fripouilles, la brasserie propose 7 bières permanentes et 1 nouvelle bière éphémère tous les mois. De quoi ne pas s'ennuyer ! L'équipe brasse d'abord pour se faire plaisir et surprendre les papilles de son entourage.

• Motivations pour la bière Hamster

Nos motivations étaient d'abord la création de filière sur l'approvisionnement de l'orge (relocaliser le plus possible les matières premières) et de travailler avec d'autres brasseries du coin.

La notion de soutien à la biodiversité étant un gros plus évidemment, car le Grand Hamster est une espèce parapluie, sa préservation entraînant plusieurs bienfaits attendants.

Ce projet est en somme une prolongation intéressante de notre démarche d'être le moins impactant possible : consigne, agriculture bio, appro local, artistes locaux, etc.

Il y a eu aussi un challenge technique car c'est la première fois qu'on travaille avec du malt à partir de 100% d'orge d'hiver.

• Motivations pour un travail avec un collectif

Sauf erreur de notre part, un travail commun entre 5 brasseries de la région est une première. On est fier de commencer un projet commun qui ne sera pas un « one shot ».

• Ingrédients de votre bière

Type de bière : Elsass IPA

Orge Amistar de Maltala

Houblons Alsaciens : Mistral, Nugget, Elixir et Strisselspalt

• Pourquoi savourer la bière Grand Hamster de votre gamme?

Alors déjà parce-que: Elsässisch isch bombisch !

Et parce qu'il est beau d'avoir un impact direct envers une espèce endémique en achetant une bière !



Du champ
à la chope



Qui sont les producteurs des bières « Grand Hamster »



BRASSERIE LA NARCOSE

- **Un peu d'histoire...**

Créée en 2015, la brasserie artisanale bio "La Narcose" est située dans le petit village de Scharrachbergheim, aux portes du vignoble.

La Narcose est née de la rencontre entre Agathe, dont l'envie était de créer une bière naturelle et savoureuse, et Olivier, passionné de plongée.

C'est dans l'ancienne menuiserie familiale que le doux breuvage aux saveurs multiples est brassé. Qu'elles soient blondes, blanches, ambrées, fumées, épicées ou même aux orties, elles sont toutes certifiées Agriculture Biologique. La Narcose est une brasserie respectueuse de l'environnement : tous nos déchets sont recyclés, nous réutilisons nos bouteilles et récupérons l'eau.

Plongez dans l'aventure de La Narcose !

- **Motivations pour la bière Hamster**

Nous avons à cœur de soutenir une agriculture biologique et surtout locale.

Lorsqu'on nous a proposé de participer à cette bière du Grand Hamster d'Alsace, il était évident pour nous d'y participer. Tant pour son côté 100% local et bio mais surtout pour travailler avec une céréale spécialement sélectionnée pour l'alimentation du Grand Hamster et donc sa sauvegarde. En contribuant à ce projet, on participe à son rétablissement et son développement au sein de notre territoire. Sa survie ayant été mis à mal par les pesticides, les monocultures, en particulier du maïs qui le rend fou et dernièrement la réalisation du GCO qui dégrade son habitat et coupe une partie de son territoire.

- **Motivation pour un travail avec un collectif**

"Plus on est de fou, plus on rit".

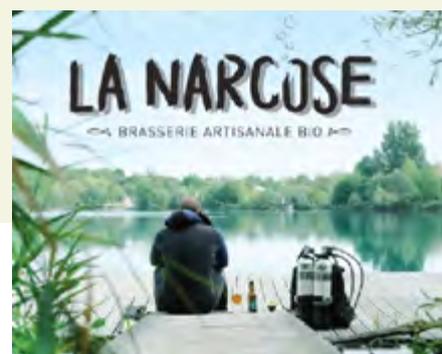
Proposer un travail collectif permet de développer de manière plus active l'orge alsacienne biologique et protégera une plus grande partie de notre territoire des pesticides. De plus ça permettra de proposer au public de multiples saveurs.

- **Ingrédients pour votre bière**

Malt d'orge, houblons Nuggets et Elixir, de l'eau et des levures...

- **Pourquoi savourer la bière Grand Hamster de votre gamme?**

Une bière engagée et 100% alsacienne. Et surtout S'kelt !!!



*Du champ
à la chope*



Qui sont les producteurs des bières « Grand Hamster »



L'Altruiste
Brasserie artisanale

BRASSERIE L'ALTRUISTE

- **Un peu d'histoire...**

La brasserie l'Altruiste est née suite d'une rencontre entre deux passionnés de bières, Julien et Benjamin. Après de nombreuses années de brassage amateur, ils ont décidé de se former professionnellement et de fonder la brasserie en 2019.

Depuis le début, l'ensemble des bières est certifié BIO, et les matières premières utilisées sont les plus locales possibles.

Nous produisons une gamme permanente de 6 bières (blonde, blanche, ambrée, IPA, brune et pils), ainsi que des bières éphémères, produites au fil des saisons. Nous présentons des bières de caractère, non filtrées et non pasteurisées.

L'été, vous pouvez venir nous rencontrer autour d'un verre dans notre biergarten, et admirer les couchers de soleil sur le vignoble.

- **Motivations pour la bière Hamster**

Depuis le début de la brasserie, nous sommes convaincus qu'utiliser des matières premières biologiques et locales est meilleur pour l'écologie et l'économie. La bière Hamster en est un exemple concret.

- **Motivations pour un travail avec un collectif**

Partager nos expériences. Montrer la diversité des bières pouvant être produites avec le même malt local alsacien et bio, en mettant en avant le travail des microbrasseurs et des différentes filières brassicoles.

- **Ingrédients de votre bière**

Eau, malt d'orge, houblons (Nugget, Elixir), levures.

- **Pourquoi savourer la bière Grand Hamster de votre gamme?**

Bonne pour la biodiversité et le moral ! en achetant une bière !



Du champ
à la chope



Qui sont les producteurs des bières « Grand Hamster »



BRASSERIE S'HUMPALOCH

• Un peu d'histoire...

S'Humpaloch, une brasserie artisanale depuis 2009 ! Jean-Jacques Hupfel, membre de l' "Association des Brasseurs peu connus", association qui animait des brassins de démonstration à l'Ecomusée d'Alsace, crée en 2009 sa micro-brasserie, S'Humpaloch. Il la développe d'abord au sein de son garage, avant de s'installer ensuite à Lautenbach. Il laisse alors les rennes à Barnabé, jeune brasseur qu'il a formé et son ami d'enfance Guillaume en 2018, qui aujourd'hui gèrent la brasserie en duo, tout en conservant les valeurs et la philosophie engagée de ses origines : l'écologie, la qualité et l'accessibilité.



• Un initiative en faveur de la biodiversité

Les bières « Grand Hamster » font partie d'une initiative paysanne et artisanale en faveur d'une biodiversité qui s'amenuise suite à la politique d'artificialisation massive des sols menée depuis des années. Aujourd'hui, les brasseurs du Humpaloch ont voulu participer à ce projet afin d'allier leurs engagements à leur métier. Avec ces bières, ils soutiennent l'initiative tout en créant un produit de qualité et respectueux de l'environnement.

L'aspect collectif de la démarche a pu démontrer que cette lutte pour la préservation de la nature nécessite la mobilisation de tous. Pour la création des bières, ce sont toutes les parties prenantes qui ont participé : les fermes, la malterie, les brasseries et bien-sûr les buveuses et buveurs de bière !

• Une bière "Grand Hamster", originale ?

La bière Grand Hamster rassemble ce qu'il y a de meilleur : de l'Eau du Massif Vosgien, du malt d'orge (variété Amistar) de Maltala, du houlon (variété Nugget) d'Alsace et du lierre terrestre sauvage de Lautenbach. Les ingrédients sont bien évidemment 100% locaux et bio, pour un produit cohérent, mais surtout original.

Cette bière au lierre terrestre présente des arômes et des saveurs étonnantes : elle est désaltérante, au goût légèrement herbacée. Une bière à déguster donc, qui en plus aidera directement à la sauvegarde d'une espèce menacée. Aucune raison de ne pas y foncer !



Du champ
à la chope



Qui sont les producteurs des bières « Grand Hamster »



BRASSERIE DES QUATRE PAYS

• Un peu d'histoire...

La Brasserie Artisanale des Quatre Pays se situe dans le Sud de l'Alsace en plein cœur du Sundgau. Créée en 2017 par Fabien, la brasserie propose aujourd'hui 6 bières permanentes toutes à base d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Quatre Pays, comme autant de cultures qui se rencontrent sur ce territoire si particulier qu'est le Pays du Sundgau! Plaisir, convivialité et melting-pot sont les maîtres mots pour créer toutes nos bières.

• Motivations pour la bière Hamster

Le projet de participer avec d'autres brasseries alsaciennes à la création d'une bière 100% issue de produits locaux et préserver l'habitat naturel d'une espèce endémique d'Alsace prend tout son sens au sein de la Brasserie des 4 Pays.

De la culture, en passant par le maltage puis le brassage, toute ces collaborations au sein d'une même région prouve une nouvelle fois que les projets locaux, bio et collaboratifs sont d'une force sans égale et d'un intérêt collectif puissant ! Ces valeurs sont représentatives de nos petites structures !

• Ingrédients de votre bière

Eau, Malt pilsen bio, houblon Mistral Bio, levure de type fermentation basse.

• Pourquoi savourer la bière Grand Hamster de votre gamme?

Croquante et craquante, bière légère, désaltérante et maltée.



Du champ
à la chope



Une marque simple déposée auprès de l'INPI

Afin de sécuriser la démarche, une marque simple a été déposée auprès de l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) et sera propriété du Groupement d'Intérêt Economique « Grand Hamster d'Alsace ».

Cricetus cricetus
GRAND HAMSTER D'ALSACE
Un geste, une vie

DES PRODUITS BIO

ISSUS DES CHAMPS DE BLÉ BIO UTILISANT DES PRATIQUES AGRICOLES QUI PRÉSERVENT LE GRAND HAMSTER D'ALSACE ET TOUTE LA FAUNE ET LA FLORE SAUVAGE QUI PARTAGENT LES MÊMES EXIGENCES ÉCOLOGIQUES QUE LUI

UNE DES PREMIÈRES FILIÈRES BIO ET BIODIVERSITÉ DE FRANCE

Du champ à l'assiette

FARINE
FARINE DE BLÉ T65

GRANOLAS

PAINS

BISCUITS

Seul autres noms : hamster d'Europe, marmotte de Stralsberg, ou encore cochon de seigle, ce qui donne Karaförle (ou Karaförkle) en Alsace !

COLLECTIF DE BRASSERIES ARTISANALES ALSACIENNES

Cricetus cricetus
GRAND HAMSTER D'ALSACE
Un geste, une vie

MALT D'ORGE BIO LOCAL

HOUBLON BIO LOCAL

DES BIÈRES BIO ARTISANALES

BIÈRES ARTISANALES -
GRAND HAMSTER
des bières engagées

100% ALSACE

ET QUI PRÉSERVE LA BIODIVERSITÉ

*Du champ
à la chope*



Pour une gouvernance partagée : GIE Grand Hamster d'Alsace

Afin d'obtenir une gouvernance partagée du développement de ces filières innovantes, afin de partager une communication et une identité graphique commune, les statuts du Groupement d'Intérêt Economique (GIE) Grand Hamster d'Alsace ont été élaborés avec l'appui du CICEVA de Sainte-Croix-en-Plaine au cours de l'automne 2021. Ce GIE a été immatriculé en juillet 2022. Les membres fondateurs siègent au sein de chaque collège. Après avoir investi la phase de test année 1, l'intégration des brasseries artisanales au sein du GIE se posera. D'autres collèges pourront également être amenés à être créés en fonction du développement des filières actuelles ou à venir.

Organisation du « GIE Grand Hamster d'Alsace » depuis sa création (28/07/22)

Collège
transformateurs



Collège
producteurs



Collège
consultants



• Bio en Grand Est •



*Du champ
à la chope*



Des acteurs engagés pour une alimentation de qualité et une biodiversité préservée

BIO EN GRAND EST - OPABA

En France, le développement de l'agriculture biologique s'appuie sur un réseau composé de producteurs et de salariés.

Ce réseau bio s'articule autour de 3 échelons :

- les Groupements départementaux des Agriculteurs Bio (GAB), l'OPABA se situe à cet échelon.
- les Groupements Régionaux des Agriculteurs Bio (GRAB), Bio en Grand Est se situe à cet échelon.
- la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB). C'est le réseau le plus ancien qui a l'expertise sur l'ensemble de l'AB. Il fédère la majorité des agriculteurs biologiques de France, et emploie plus de 400 salariés dans les métiers du conseil technique, de la structuration de filières, la formation et la communication.

En tant qu'organisation professionnelle agricole, Bio en Grand Est promeut et défend le métier et les intérêts des producteurs biologiques. Elle a pour ambition d'impulser un mouvement citoyen pour construire un autre modèle agricole.

Tout le monde peut adhérer au réseau notamment les opérateurs amont et aval des filières bio, mais la majorité des adhérents dans le Grand Est reste des fermes bio. En 2022, Bio en Grand Est compte 904 fermes bio adhérentes.

Cette organisation professionnelle des producteurs biologiques du Grand Est, s'organise comme une fédération de groupements territoriaux à l'échelle départementale ou interdépartementale, qui couvrent l'ensemble du territoire. Bio en Grand Est est constitué d'une équipe d'administrateurs (26) et d'une équipe de salariée (une trentaine) répartie sur 6 sites.

Bio en Grand Est est dirigé par trois co-directeurs. Chaque co- directeur est en charge avec les équipes d'une fonction de direction :

- direction administrative et financière ;
- direction filières et territoire ;
- direction technique : c'est au sein de cette dernière que le projet de valorisation des produits des ZPS Hamster se réalise.

Au sein de cette filière, Bio en Grand Est s'est chargé des enquêtes et de l'animation de la co-construction de la filière.

Au sein du GIE, Bio en Grand Est-OPABA est membre du collège consultant.



• opaba •
Les Agriculteurs BIO d'Alsace



• Bio en Grand Est •

*Du champ
à la chope*



Des acteurs engagés pour une alimentation de qualité et une biodiversité préservée

AFSAL
AGRICULTEURS ET FAUNE SAUVAGE ALSACE



AFSAL ET LA CHAMBRE D'AGRICULTURE D'ALSACE

La Chambre d'agriculture d'Alsace anime depuis 2013, en collaboration avec les services de l'Etat (OFB, DDT, DREAL), la Région Grand Est et l'association « Agriculteurs et Faune Sauvage Alsace », des mesures agroenvironnementales (mesure Hamster_01) visant à améliorer l'habitat en établissant un maillage de cultures favorables et de petites surfaces de céréales à paille non récoltées, sur des territoires de 100 à 500 hectares gérés à travers des groupes d'agriculteurs volontaires. Ces mesures sont proposées au sein des zones de protection statique du hamster.

En 2021, environ 2 000 hectares de cultures favorables au hamster ont été implantées par 220 agriculteurs sur une quinzaine de territoires représentant au total 4 200 hectares. Parmi eux, 8 agriculteurs sont certifiés AB (Agriculture Biologique) pour l'instant.

Les cultures considérées comme favorables au hamster sont les céréales à paille d'hiver (blé, orge, avoine, triticale, épeautre, seigle), la luzerne et les mélanges de légumineuses fourragères, les protéagineux d'hiver (féverole, lupin, pois) et les méteils d'hiver (mélanges céréales/ légumineuses).

En parallèle, des mesures collectives, des mesures plus intensives pouvant être mises en œuvre sur des surfaces d'une dizaine d'hectares, sont proposées aux agriculteurs au titre des mesures compensatoires environnementales.

La Chambre d'agriculture et l'association AFSAL animent ce volet et assurent le suivi dans la durée.

L'association AFSAL est dirigée par un Conseil d'Administration constitué par un ou plusieurs agriculteurs délégués, élus au sein de chaque territoire par les agriculteurs qui mettent en œuvre les mesures favorables au hamster.

Au sein du GIE l'AFSAL est membre du collège producteurs, la Chambre d'Agriculture d'Alsace, du collège consultant.

Du champ
à la chope



Ils nous soutiennent



Direction régionale
de l'environnement,
de l'aménagement
et du logement

DREAL GRAND EST

La DREAL Grand Est est chargée de la coordination et de l'animation du Plan National d'Actions en faveur du hamster commun et de la biodiversité de plaine d'Alsace.



Région GRAND EST

La Région Grand Est a soutenu financièrement le projet via le volet structuration des filières grandes cultures du Plan Bio Régional.



Agence de l'eau Rhin-Meuse

L'agence de l'eau Rhin-Meuse a soutenu le projet dans le cadre de la « structuration de filières qui protègent la ressource en eau ».

Ce projet bénéficie à partir de 2022 de financements de la Région Grand Est et de l'agence de l'eau Rhin-Meuse dans le cadre du dispositif « AMI soutien aux filières favorables à la protection de la ressource en eau ».

Du champ à la chope

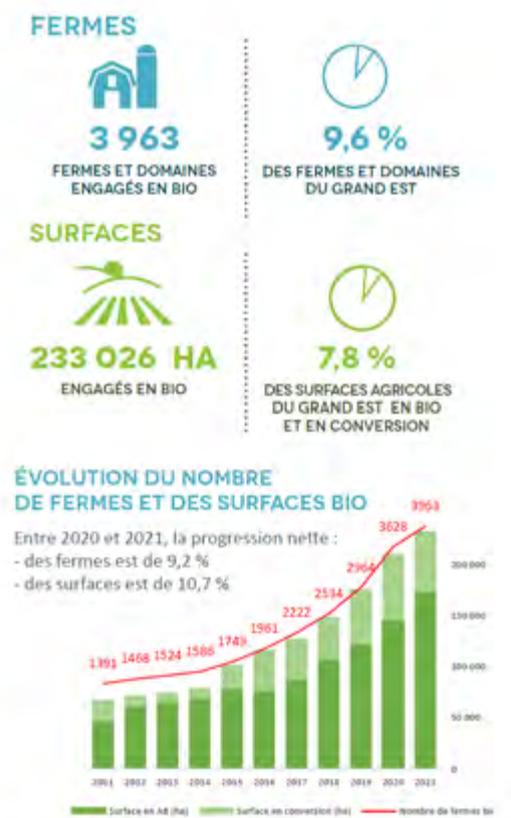


Annexes

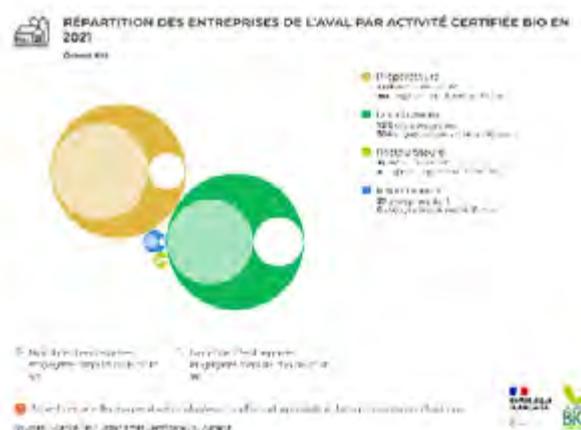
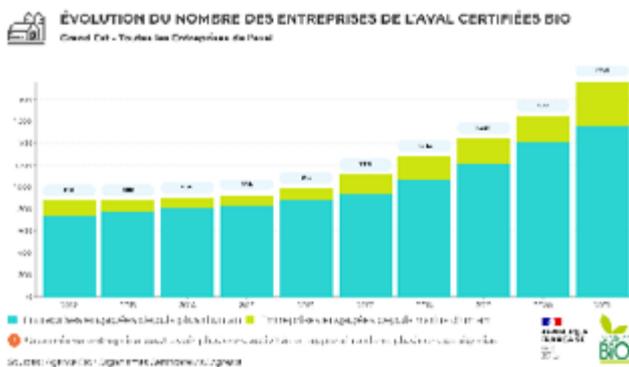
Lien vers le PNA : pna-hamster-final-pap-web.pdf (developpement-durable.gouv.fr)

Les chiffres clés

Chiffres de la bio dans le Grand Est



Chiffres de la bio en Alsace



Du champ
à la chope



Contacts

.....

BIO EN GRAND EST- OPABA

Bâtiment Europe
2 , Allée de Herlisheim
68000 COLMAR

Siège social

Maison de l'agriculture
2 rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Tél. : 03 89 24 45 35

<https://biograndest.org/bio-alsace/>

CHAMBRE D'AGRICULTURE D'ALSACE

Maison de l'agriculture
2 rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Tél. : 03 88 19 17 17

<https://alsace.chambre-agriculture.fr/environnement/biodiversite/hamster/>

AFSAL

Espace Européen de l'Entreprise
2 rue de Rome
CS 30022 SCHILTIGHEIM
67013 STRASBOURG CEDEX

Tél. : 03 88 19 55 90

BRASSERIE LA NARCOSE

88 rue principale
67 310 SCHARRACHBERGHEIM
Tél. : 07 83 93 70 53

brasserie@lanarcese.com

BRASSERIE L'ALTRUISTE

13, alléz Fautenbach
67 750 SCHERWILLER
Tél. : 06 71 95 91 65

contact@brasserie-laltruiste.fr

BRASSERIE DES 4 PAYS

26, rue de Lattre de Tassigny
68 118 HIRTZBACH
Tél. : 06 25 74 45 47

des4pays@gmail.com

BRASSERIE BENDORF

114, rue Jean Jaurès
67100 STRASBOURG
Tél. : 06 70 55 72 08

brasserie.bendorf@gmail.com

BRASSERIE HUMPALLOCH'

21a, rue de la Vallée
68610 LAUTENBACH-SCHWEIGHOUSE
Tél. : 06 14 23 92 04

s.humpaloch@gmail.com

MALTERIE MALTALA

3A rue des artisans
ZAE Muehlbach
8750 BERGHEIM
Tél. : 06 61 31 78 05

lise@maltala.fr

CONTACTS PRESSE

DELECOLLE JULIEN
BRASSERIE L'ALTRUISTE

06 71 95 01 65

contact@brasserie-laltruiste.fr

HUMANN FRANCIS
PRÉSIDENT DU G.I.E. GRAND HAMSTER D'ALSACE

06 15 40 44 56

f.humann@sfr.fr