

BIERES BIO « GRAND HAMSTER » : LE GRAND RETOUR ! PAR UN COLLECTIF DE 7 BRASSERIES ARTISANALES BIO POUR LA BIODIVERSITE DE LA PLAINE D'ALSACE.

Oui, vous en avez forcément entendu parlé! C'était l'année dernière, quasiment à la même période, la sortie des premières bières bio « Grand Hamster » portées par un collectif de brasseries artisanales bio d'Alsace ! Elles reviennent pour ce nouveau printemps, encore plus nombreuses, portant la préservation de la biodiversité et proposant une gamme de saveurs avec une palette inédite! on vous dit l'essentiel et on vous attend surtout le vendredi 26 avril à 17h, à KOOMA à Strasbourg, pour un lancement unique.

« Prost ! S'Gilt ! Santé ! » : c'est le printemps qui porte avec lui tous les espoirs du renouveau, avec tout un cortège de la faune et de la flore sauvage qui n'attend qu'à s'exprimer au milieu de la plaine d'Alsace ! Des terriers au milieu des champs cultivés, sont sortis de l'hibernation les Grands Hamster d'Alsace, espèce parapluie, indicatrice de la qualité des milieux de la plaine, dont la survie est toujours menacée. Depuis près de 20 ans, plusieurs Plans Nationaux d'Actions se sont succédés afin de le protéger. Le quatrième, débuté en 2019, est en cours jusqu'en 2028, afin de permettre notamment la mise en place de pratiques agricoles adaptées, portées collectivement par les producteurs, au sein de zones dédiées dites de « Protection Statiques ».

La proposition ici est originale et pleine de sens. Les bières bio Grand Hamster racontent à elles seules une histoire singulière, qui ne mérite qu'à se poursuivre : elles sont 100% bio et locales, du champ à la chope, et sont portées par un collectif de brasseries artisanales bio et engagées pour la préservation de la biodiversité. N'ayons crainte du mot, c'est unique en Alsace, et certainement unique en France !

La recette ? Les orges d'hiver bio brassicoles ont été récoltées en juin 2023, sur la ferme EARL Humann, ZPS Nord, à Ernoslheim-sur-Bruche. Elles ont été maltées en début d'hiver à Maltala, première et unique malterie artisanale bio alsacienne située à Bergheim. Le malt a été utilisé en début d'année pour le brassage, où des houblons bio alsaciens ont été ajoutés. Chaque brasserie a confectionné sa recette, pour une gamme aromatique variée qui surprendra vos sens. Le collectif, lui, s'est agrandi, avec deux nouvelles brasseries artisanales bio qui ont rejoint le groupe, maillant ainsi le territoire du Sundgau jusqu'en Alsace Bossue. Il est constitué de la brasserie Bendorf au Neudorf, La Narcose à Scharrarbergheim-Irmstett, l'Altruiste à Scherwiller, S'Humpaloch à Lautenbach, la brasserie des 4 Pays à Hirtzbach, la brasserie du Grillen à Colmar, et la brasserie Blessing à Waldhambach : des fervents défenseurs du goût, du terroir et du local.

Par votre verre de bière, vous pouvez proposer des apéros enthousiasmant et pleins de débats en soutenant des pratiques agricoles vertueuses.



COMMUNIQUE DE PRESSE
vendredi 12 avril 2024

Ces 7 bières bio font partie de la gamme de produits sortie l'année dernière et portée au sein du Groupement d'Intérêt Economique « Grand Hamster d'Alsace » avec la farine T65, le pain aux graines et la baguette *Cricetus* du Moulin Kircher, des biscuits et granolas (à venir) par Alsace Biscuits Tradition. Ces 7 bières bio « Grand Hamster » sont à nouveau éphémères ! Dépêchez-vous il n'y en aura pas pour tout le monde !

Contact presse :

PASTWA Benjamin, Brasserie Bendorf, 06 70 55 72 08, brasserie.bendorf@gmail.com.
HUMANN Francis, Président du G.I.E. Grand Hamster d'Alsace, 06 15 40 44 56, f.humann@sfr.fr

Pour votre participation, veuillez-vous inscrire auprès de :

GALL Julie, Bio en Grand Est, 06 24 06 79 90, julie.gall@biograndest.org.

Lieu de la conférence de presse : KOOMA, salle animation, Îlot central de la Manufacture des Tabacs, Cr des Cigarières, 67000 Strasbourg.

Programme de la conférence de presse :

- **16h45 :** Accueil café
- **17h00- 18h00 : De 5 à 7 : des bières 100% bio et locales, pour la préservation de la biodiversité, par un collectif de brasseries artisanales bio.**
- **17h00-17h15 : De l'orge d'hiver bio, de la ZPS Nord.**
Avec Francis Humann, EARL Humann.
- **17h15-17h25 : Maltala, 1^{ère} malterie artisanale bio d'Alsace : un maillon indispensable qui ouvre de nouvelles perspectives.**
Avec Lise Meinrad, Maltala.
- **17h25-17h35 : Du houblon bio et local : l'Alsace, championne de France de la culture de houblon bio.**
Avec Philippe Martin, Hop France (Comptoir agricole).
- **17h35-18h00 : 7 bières bio qui racontent les engagements des brasseurs et leur histoire.**
Avec Julien Delécolle, l'Altruiste, Scherwiller.
Benjamin Pastwa, Bendorf, Neudorf.
Nathalie Blessing, Brasserie Blessing, Waldhambach.
Thibaut Lithard, Brasserie du Grillen, Colmar.
Agathe Blaise, La Narcose, Scharrarbergheim.
Fabien Santener, Brasserie des 4 Pays, Hirtzbach.
Barnabé Stoehr, S'Humpaloch, Lautenbach.
- **18h00-19h00 : Dégustation des 7 bières Grand Hamster et temps convivial au magasin de producteurs bio KOOMA.**

COMMUNIQUE DE PRESSE
vendredi 12 avril 2024

Pour en savoir plus sur la filière bio Grand Hamster d'Alsace :

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

Cette conférence de presse sera suivie par 2 évènements :

-la soirée de lancement des 7 bières artisanales bio Grand Hamster, à KOOMA, dès 19h.



A partir de 19h, au restaurant : accords plats-bières artisanales GHA

A partir de 19h, au pub : soirée Grand Hamster et DJ sets dès 21h.

-Conférence : L'écologie du Grand Hamster, mode de vie et besoins vitaux.

Le mardi 30 avril à 19h30

Présenté par Timothé Gérard du CNRS suivi d'une table ronde avec les acteurs qui œuvrent pour la sauvegarde de l'espèce dans la région. Soirée publique à l'amphithéâtre « Eau » de l'ENGEES.

1 cour des cigarières 67000 Strasbourg

Entrée libre

Également à KOOMA :

Expo « Grand hamster » au pub KOOMA entrée libre du lundi 29 avril au 30 avril 22h30.

Entrée libre

