

L'ORGE BIO GRAND HAMSTER DANS TOUS SES ETATS

DU CHAMP À LA CHOPE - DU CHAMP À LA TASSE



DOSSIER DE PRESSE
LANCEMENT DE 6 BIÈRES BIO
ET D'UN CAFÉ D'ORGE
GRAND HAMSTER

Cricetus cricetus

**GRAND
HAMSTER
D'ALSACE**

Un geste, une vie





LANCEMENT DE 6 BIÈRES BIO ET D'UN CAFÉ D'ORGE « 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.

VENDREDI 25 AVRIL 2025 À 17H00
BRASSERIE DU GRILLEN
SALLE DE CONFÉRENCE PUIS ESPACE BAR
31, RUE DES JARDINS - 68 000 COLMAR

DÉROULÉ DE LA CONFÉRENCE DE PRESSE

17h00-18h00 : Jamais 2 sans 3 : 6 bières bio Grand Hamster par un collectif de 6 brasseries artisanales bio ! Nouveauté de l'année : le café d'orge bio pour la préservation de la biodiversité de la plaine.

18h00-19h30 : Dégustation de malt, de café d'orge, et des 6 bières bio. Dégustation des bières commentées par 2 biéologues de renommée nationale, Hervé Marziou et Elisabeth Pierre. Présentation de chaque structure.

19h00-23h00 : Le Festiv'Hamster : avec le Dernier Truck avant la Faim du Monde et les Escrocs du Swing : la convivialité au cœur des engagements.

Plus d'informations sur le projet :

**DES PRODUITS BIO POUR
PRÉSERVER LE GRAND HAMSTER
D'ALSACE / BIO EN GRAND EST**



17H-17H05	Mot d'accueil à la brasserie.	Jean-Cyril ALAFACI	Brasserie du Grillen
	Le Grand Hamster et la biodiversité de la plaine, le PNA 2019-2028, les actions de préservation de la biodiversité, le GIE GHA.	Francis HUMANN	Président du GIE Grand Hamster, EARL Ferme Humann
	L'orge bio d'hiver des ZPS : itinéraires techniques, atouts et pistes pour sécuriser la culture.		
	Du malt bio alsacien par une malterie bio artisanale.	Lise MEINRAD	Maltala
	Le Blend d'Alsace: un café d'orge crue et maltée GHA.	Pierre GAULMIN	Maison Maltese
	Du houblon bio local.	Philippe MARTIN	Hop'France
17H35	Les bières artisanales : toute une histoire !	Hervé MARZIOU	Biérologue
	Les brasseurs : nos engagements, ce qu'on veut véhiculer à travers un verre de bière Hamster.	Arnaud RIGONI	S'Humpaloch
	Les accords plats-bières.	Elisabeth PIERRE	Zythologue
18H00	Conclusions et invitation à la dégustation.	Jean-Cyril ALAFACI	Brasserie du Grillen

**DU CHAMP À LA CHOPE
DU CHAMP À LA TASSE**

Sommaire

- P04** Préambule
- P05** L'Alsace et le Grand Hamster d'Alsace
- P06** Des pratiques agricoles engagées sur le long terme POUR préserver la biodiversité sauvage
- P08** Pérenniser des pratiques agricoles par la structuration de filières bio et biodiversité : les bières « Grand Hamster »
- P08** Une marque simple déposée auprès de l'INPI
- P09** Pour une gouvernance partagée : le GIE Grand Hamster d'Alsace
- P10** D'où vient l'orge bio d'Hiver pour la bière Grand Hamster ?
La culture de l'orge bio en Alsace
- P11** D'où vient l'orge bio d'Hiver pour la bière Grand Hamster ?
L'EARL Ferme Humann
- P12** Qui est le producteur du café d'orge bio Grand Hamster ?
- P13** Qui a malté l'orge bio d'hiver ?
- P14** D'où viennent les houblons ?
- P15** Les Grands Témoins : Elisabeth Pierre, zythologue
- P16** Les Grands Témoins : Hervé Marziou, bièrologue
- P17** Le parcours du champ à la chope
- P18** Les engagements des brasseurs
- P19 - 24** Qui sont les producteurs des bières bio « Grand Hamster »?
- P25 - 26** Des acteurs engagés pour une alimentation de qualité et une biodiversité préservée
- P27** Ils nous soutiennent
- P28 - 29** Annexes
- P30** Contacts



S'engager. Une nécessité. 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 la 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 son habitat contribue à améliorer celui 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 oeuvre 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 : elles reviennent ce printemps pour une troisième saison au nombre de 6 en maillant le territoire de l'Alsace du Nord à Colmar. Un projet collectif, inédit en Alsace par sa proposition et sa durée ! Et aussi cette année, laissez-vous surprendre par le Blend d'Alsace, un café d'orge crue et maltée produit par la Maison Maltese et valorisant directement les pratiques agricoles des ZPS.

SOUTENEZ UNE GAMME DE BIERES BIO PORTEE PAR UN COLLECTIF DE BRASSERIES ARTISANALES ! ET LE TOUT NOUVEAU CAFE D'ORGE !



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 2024 réalisés par l'Office Français de la Biodiversité (OFB) dénombrent 1155 terriers sur 3098 hectares de cultures favorables en Alsace. Depuis 2016, et malgré des fluctuations interannuelles, une tendance d'évolution à la hausse du nombre de terriers se dessine lorsqu'on observe la courbe « moyenne glissante sur 3 ans ». Les actions de préservation et d'amélioration du milieu restent nécessaires afin d'atteindre l'objectif d'une population viable du Grand Hamster (1500 individus sur 600 ha d'habitat d'un seul tenant).

Source :
2024, juillet. DREAL Grand Est/ OFB.
Communiqué de Presse.

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). Elle a aussi bénéficié d'un Programme Interreg V Rhin supérieur, avec l'association des partenaires français et allemand (Projet InterReg *Cricetus* 2021-2023).

Source :
PNA 2019-2028



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 petits par portée 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.

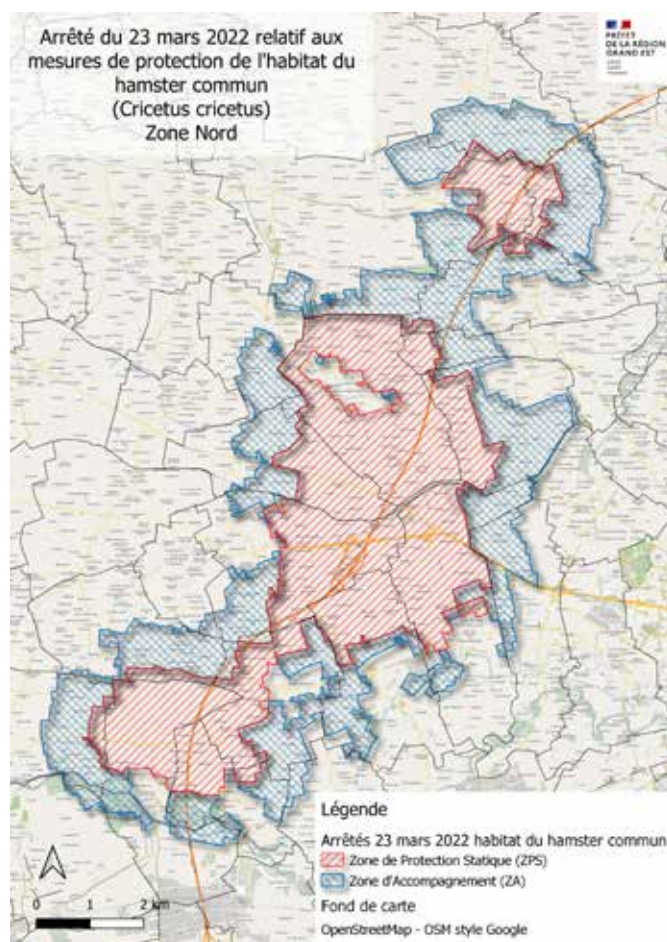


OÙ EST LA ZONE PRIORITAIRE D'INTERVENTION ?

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 sont redessinés à partir de 2024 et pour une période de 5 ans.

Source : PNA 2019-2028.





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 la Chambre d'Agriculture d'Alsace et de la DDT, les agriculteurs de l'AFSAL mettent en œuvre le cahier des charges de la mesure HAMSTER_02 validée par l'Etat et l'Union européenne dans des zones prioritaires d'intervention.



Source : OFB, Philippe Massit.

LA MESURE HAMSTER_02

Elle se présente sous la forme d'un contrat volontaire de 5 ans, passé avec un groupe d'agriculteurs qui cultive des parcelles au sein d'un territoire où se trouvent des hamsters.

En échange d'une indemnité financière, ceux-ci adaptent leurs pratiques agricoles afin de constituer un maillage de cultures favorables à l'alimentation et à la protection du hamster vis-à-vis de ses prédateurs naturels.

Actuellement, 220 agriculteurs sur une quinzaine de territoires, mettent en œuvre cette 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 : Chambre d'Agriculture d'Alsace



PERENNISER DES PRATIQUES AGRICOLES PAR LA STRUCTURATION DE FILIÈRES BIO ET BIODIVERSITÉ : UN CAFÉ D'ORGE ET 6 BIÈRES BIO GRAND HAMSTER

Dans le cadre du PNA 2019-2028, Bio en Grand Est s'est positionné sur le volet 3.2. Structuration de filières. La question soulevée est la suivante : est-il possible de structurer des filières agricoles Hamster sur le territoire qui se substituent aux aides de l'Etat validées par l'Union Européenne 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 d'hiver : de la farine T65 Grand Hamster d'Alsace, 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 prochainement. Depuis 2022, un collectif de brasseries artisanales s'est construit pour proposer les bières Grand Hamster : chaque brasserie propose une recette à partir des mêmes ingrédients de base : il y avait 5 bières en 2023, 7 bières en 2024 et 6 bières en 2025. Un projet inédit sous ce format pour le territoire et la préservation de la biodiversité. Enfin, un café d'orge crue et maltée porté par la Maison Maltese a été créé fin d'année 2024, la commercialisation débutant ce printemps.

Ces filières ont vu le jour avec la mise en place du GIE Grand Hamster d'Alsace et la création d'une marque.

DES PRODUITS GRAND HAMSTER D'ALSACE ISSUS DES FILIÈRES BLÉ MEUNIER BIO ET ORGE BRASSICOLE BIO DES ZPS.



Gamme de produits bio Grand Hamster d'Alsace au 31 décembre 2024. @Bio en Grand Est



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 prochainement propriété du Groupement d'Intérêt Economique, GIE « Grand Hamster d'Alsace ».





POUR UNE GOUVERNANCE PARTAGÉE : LE GIE GRAND HAMSTER D'ALSACE

Afin d'obtenir une gouvernance partagée du développement de ces filières innovantes et 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 rassemble l'ensemble des acteurs investis dans les filières de la production à la transformation.

Il a été immatriculé en juillet 2022 et il est organisé de la façon suivante :

COLLÈGE TRANSFORMATEURS



COLLÈGE PRODUCTEURS



COLLÈGE CONSULTANTS





D'OÙ VIENT L'ORGE BIO D'HIVER POUR LE CAFÉ ET LA BIÈRE GRAND HAMSTER ?

LA CULTURE DE L'ORGE BIO EN ALSACE

Depuis quelques années, la culture d'orge brassicole bio regagne petit à petit du terrain en Alsace. D'une part, la transformation de l'orge en malt par l'ouverture d'une première malterie artisanale bio à Bergheim, Maltala, et la relocalisation de surfaces d'orge bio pour les brasseries artisanales bio par l'intermédiaire du Comptoir Agricole et Probiolor, ont permis une augmentation significative des surfaces emblavées en plaine d'Alsace. 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 le cas où les orges ne répondent pas aux critères précités, elles sont déclassées et valorisées en alimentation animale à un prix bien inférieur par rapport à une valorisation dans le secteur brassicole.

Dans ce cadre-là, et dans les conditions de l'agriculture biologique, l'acquisition de références technico-économiques est importante pour les agriculteurs afin de continuer à développer la culture en région. Ainsi, les expérimentations en plein champ et la mutualisation des savoir-faire entre producteurs deviennent nécessaire afin de 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 depuis 2021 par la Ferme de Linsel et Maltala en partenariat avec la Chambre d'Agriculture d'Alsace, par Armbruster et le Comptoir Agricole en partenariat avec les lycées agricoles de la région ou des agriculteurs. A ces fins, une fiche technique pour accompagner les producteurs bio, a été réalisée par la Chambre d'Agriculture d'Alsace (cf. annexes).

Globalement, sur les 3 dernières années, nous pouvons dire que l'orge brassicole bio d'hiver ou de printemps a sa place dans les systèmes de cultures bio alsacien. Les questions agronomiques soulevées à travers les expérimentations en cours ainsi que la mutualisation des expériences entre agriculteurs permettent de mieux sécuriser la culture.

Le travail partenarial reste nécessaire pour sécuriser les itinéraires techniques et les filières.



**D'OÙ VIENT L'ORGE BIO
D'HIVER POUR LE CAFÉ ET
LA BIÈRE GRAND HAMSTER**



Ferme Humann
Ernolsheim Bruche

L'EARL FERME HUMANN

à Ernolsheim-sur-Bruche est la ferme à l'initiative du projet.

Engagée en bio depuis 2015, la ferme produit des céréales, des légumineuses, des oléagineux, des volailles de chair (poulets et volailles festives) et compte 2,5 UTH.

Francis Humann a initié la création des filières biologiques contribuant à la préservation du Grand Hamster d'Alsace et la biodiversité de plaine : pour cette saison, les bières et le café d'orges que vous consommez sont fabriqués à partir de l'orge d'hiver bio de cette ferme.

En effet, 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 2025, 15 ha en blé, 10 ha en orge brassicole d'hiver, 7 ha de colza, 12 ha de prairies permanentes (parcours), 6 ha en luzerne sont certifiés en agriculture biologique. À la suite d'un remembrement sur la commune, 5 ha de luzerne et blé de printemps et 2 ha de bandes refuges (blé et trèfle nain) sont en conversion. Après les récoltes de l'orge et du blé, un mélange de sarrasin, de trèfle et de tournesol sont semés en dérobés, qui peut arriver à maturité et être récolté selon les conditions climatiques de l'année.

La reprise 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 période de conversion a été facilitée.

Au sein du GIE Grand Hamster d'Alsace, l'EARL Ferme Humann est membre du collège des producteurs. Francis Humann est Président du GIE GHA.



QUI EST LE PRODUCTEUR DU CAFÉ D'ORGE BIO «GRAND HAMSTER» ?

MAISON MALTESE

• Un peu d'histoire...

Maison Maltese c'est l'aventure de deux passionnés du café : Alondra et Pierre. Engagée pour une alimentation saine et vertueuse, notre maison de torréfaction artisanale est située en Alsace du Nord. Nous torréfions délicatement les grains d'orge dans notre atelier pour en révéler toutes les saveurs et réaliser un café d'orge d'exception. Depuis 2023 nous y développons et améliorons nos recettes de café d'orge.

Le café de malt est la traduction de malzkaffee. Apparue à la fin du XIXe siècle en Alsace et consommée jusqu'aux années soixante, plus personne ne produisait du café de malt en France depuis lors.

• Kesako, c'est quoi le café d'orge ? ses intérêts ?

Le café d'orge ou de malt d'orge est une boisson encore méconnue pour certains, mais elle fait pourtant partie des alternatives au café les plus appréciées. Elle se distingue par son absence de caféine, sa douceur et ses nombreux bienfaits pour la santé. Face aux désagréments associés à la consommation de caféine (hypertension, migraines, anxiété, problèmes de digestion, insomnies, etc.), de plus en plus de personnes se tournent vers le café d'orge en recherchant une alternative au café saine et savoureuse.

Le café d'orge se distingue par son faible impact environnemental comparé au café traditionnel. L'orge, une céréale robuste, nécessite moins d'eau et de fertilisants que le café, ce qui en fait une alternative plus durable. Contrairement au café, importé de pays tropicaux éloignés et responsable de près de 7% de la déforestation importée en UE, l'orge permet de minimiser les émissions de CO₂ en limitant les trajets internationaux et l'utilisation de combustibles fossiles. En choisissant le café d'orge, les consommateurs contribuent à la préservation des ressources naturelles et soutiennent une agriculture locale plus respectueuse de l'environnement.

• Motivations pour le café d'orge Grand Hamster

Nous torréfions déjà des orges en provenance de la Ferme Humann. Nous avons eu envie de réaliser une recette à 100% issue de la ferme de Francis Humann pour en valoriser les orges dans une alternative au café unique. Nous avons donc créé un nouveau café d'orge, mélange de deux types d'orges : l'une germée et l'autre non, pour faire le premier Blend de notre gamme !

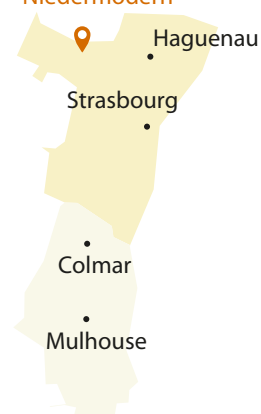
POURQUOI SAVOURER LE CAFÉ D'ORGE GRAND HAMSTER DE VOTRE GAMME ?

Parce que vous y savourez la gourmandise du café de malt et l'intensité du café d'orge en un Blend 100% alsacien !

Retrouvez la longueur en bouche caractéristique des cafés de malt et la force du café d'orge. Maison Maltese s'engage pour la préservation de la biodiversité de nos champs d'orge : avec le Blend d'Alsace, toutes les orges proviennent de fermes ayant mis en place des mesures de protection du Grand Hamster d'Alsace.



Niedermmodern



Ingrédients : Orge torréfiée bio, orge maltée torréfiée bio.



QUI A MALTÉ L'ORGE D'HIVER BIO ?



L'orge d'hiver bio Joyau 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 80 kg de malt.

LES 4 ÉTAPES DE TRANSFORMATION SONT :

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.



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.



LA GERMINATION

Etape d'environ 4 jours durant laquelle le grain va germer et former des racelles. 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 DÉGERMAGE

Etape d'environ 2h durant laquelle on vient nettoyer le grain de ses racelles 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.





D'OÙ VIENNENT LES HOUBLONS BIO ?



Actuellement, le houblon d'Alsace représente environ 85 % de la production française : c'est le principal bassin de production national. En effet, le climat local lui est très profitable ; continental et des pluies et du soleil l'été. Les champs de houblon sont des longues lianes qui montent le long d'un fil : elles font parties intégrante du paysage pendant l'été. Les cônes de houblons sont récoltés par triage mécanique, avant d'être séchés à la ferme pour pouvoir conserver les arômes. Ils seront ensuite pelletisés pour les besoins des brasseries dans une unité de transformation à Brumath, avant d'être conservés dans des frigos jusqu'au houblonnage de la bière.

Le houblon est une culture qui accompagne l'histoire de la région depuis bientôt 200 ans, témoignant du dynamisme brassicole local. Les brasseries l'utilisent comme épice afin de donner de l'amertume et de compléter le bouquet aromatique de la bière. Avec le temps, les brasseries ont développé des recettes mettant plus ou moins en avant les saveurs des houblons d'Alsace.

Hop France, marque de houblon du Comptoir Agricole, a démarré l'accompagnement de la production de houblon biologique en 2009 sur une surface de 18 hectares, à l'époque une première en France ! Après 3 années de conversion, les premiers houblons bio ont été commercialisés à partir de 2012. Actuellement, la production se poursuit avec 4 exploitations agricoles 100% bio sur 71 hectares pour 90 tonnes produites. C'est l'un des principaux groupement de producteur de houblon bio en Europe.

Hop France commercialise 10 houblons aromatiques aux différentes notes épicées, herbacées, boisées ou fruitées.

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 filtré, le moût sera chauffé et on y ajoutera du houblon. 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. À 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.



LES GRANDS TÉMOINS ELISABETH PIERRE ZYTHOLOGUE

Elisabeth Pierre, experte en zythologie, conseille sur les accords plats-bières et dirige la revue Mordu « De la Terre à la Table » pour les aficionados et les professionnels du secteur. Echange avec une des femmes qui a voué sa carrière à redorer l'image de cette boisson fermentée à travers tout l'Hexagone, où le nombre de brasseries artisanales a connu un véritable « boom ».



? Pouvez-vous nous présenter votre parcours ?

Cela fait plus de 30 ans que je travaille dans le monde de la bière. A différents postes, à Brasseurs de France puis en tant qu'indépendante, mon fil conducteur a toujours été de redorer l'image des bières sur tout le territoire français. En termes politique, et socio-économique, j'ai pu suivre de nombreuses évolutions. Une des plus marquantes aura été la reconnaissance de la bière comme boisson agricole, et comme boisson de dégustation. La bière s'invite désormais à la table des Français et elle a toute sa place. Aujourd'hui, je propose des formations pour transmettre aux amoureux du terroir quelques clés pour pouvoir réussir à tester des accords, j'anime des conférences, des ateliers, etc. J'apprécie particulièrement d'être en contact avec le public, et d'essayer de donner envie de tester, de goûter !

? Pouvez-vous nous expliquer ce qu'est la zythologie ?

Différents points de vue existent. Pour moi, la zythologie est un métier avec des compétences-savoirs et des faire-savoirs. En premier lieu, il y a l'expertise de la bière de sa fabrication à la dégustation, avec des compétences mixtes tels que les œnologues/sommeliers peuvent mobiliser. Ensuite, il y a la transmission des savoirs et des savoir-faire, avec des connaissances qui évoluent tout au long du parcours professionnel : c'est passionnant !

? Comment qualifiez-vous la dynamique des brasseries artisanales bio en France ? Quel regard avez-vous sur l'avenir du secteur ?

Aujourd'hui, la dynamique des brasseries artisanales bio est absolument essentielle par rapport au renouveau et au futur du secteur de la bière en France. Et le futur s'inscrit avec des bières qui racontent une histoire de territoire, qui sont fabriquées à partir d'ingrédients 100% bio et locaux. La nouvelle catégorie créée au Mondial des Vins et des Bières Biologiques, la Challenge Millésime BIO va dans ce sens avec la catégorie 100% bio, 100% français.

? Quels accords pourriez-vous nous conseiller ?

Les accords plats-bières varient au fil des saisons et des produits disponibles. On peut démarrer, tester, avec différents fromages par exemple. Un des accords les plus connus est celui des asperges avec de la bière : il est vraiment incontournable ! Et selon l'amertume des asperges, on ne choisira pas les mêmes bières. Selon la manière dont on préparera un plat, on ne choisira pas les mêmes bières.

? Quel message souhaitez-vous passer auprès des consommateurs ?

Osez ! Faites preuve d'audace dans votre recherche ! Une fois qu'on a expérimenté les accords fabuleux, on a plus qu'une envie, c'est de retester ! Aller chercher la bière qui va avec votre plat !

Elisabeth Pierre : elisabethpresse@gmail.com/ 06 68 96 78 91
www.mordumagazine.com



LES GRANDS TÉMOINS HERVÉ MARZIOU BIÉROLOGUE

Figure incontournable de la biérologie française, dont il est un des membres fondateurs, Hervé Marziou a connu les débuts de la discipline, sa reconnaissance académique et sa promotion auprès des professionnels et du grand public. Déguster une bière, comme on peut déguster un vin... Rencontre avec un homme passionné qui a dédié sa carrière à redonner à la bière ses lettres de noblesse.



Livre : 2024. GUINGAMP Pierre.
Hervé Marziou, Biérologue Engagé.
Edition du Musée de la Brasserie.

🔗 Pouvez-vous nous présenter votre parcours ?

C'est en 1974, que je suis entré dans l'univers de la bière en tant que juriste à la brasserie de l'Espérance à Schiltigheim où j'ai pu rencontrer des brasseurs de renom : je me suis passionné pour cette boisson que je connaissais peu, de sa fabrication à la dégustation. A partir de 1990, je suis formé par Heineken à l'analyse sensorielle, sentir, goûter, évaluer, tester. Je serai nommé expert biérologue en 1999 et je vais développer, avec un certain nombre d'autres passionnés, les différents domaines de cette nouvelle discipline. Nous transmettrons alors nos connaissances aux professionnels comme au grand public. En 2010, j'entame une carrière d'indépendant qui me permettra de me rapprocher des brasseurs français et étrangers, artisanaux et internationaux. Les brasseries de Tunis, de Tahiti, du Burundi, etc... , feront appel à mes services. J'ai toujours prôné l'ouverture, la découverte et la curiosité positive !

🔗 Pouvez-vous nous expliquer ce qu'est la biérologie ?

On peut définir la biérologie comme la mise en valeur des savoir-faire des brasseurs et la mise en valeur des bières qu'ils élaborent. Les biérologues peuvent apporter leur expertise dès la création des recettes, en cours d'élaboration et surtout commenter les bières proposées pour les faire connaître et les faire apprécier aux moments opportuns.

🔗 Comment déguste-t-on une bière ?

D'abord, la choisir et se mettre dans l'attente de sa dégustation. Prendre le verre adéquat, le servir dans les règles de l'Art et le regarder : Est-il appétant ? aspect de sa mousse, de sa couleur et de sa limpidité ou au contraire de son trouble. Puis le respirer pour découvrir sa palette aromatique (maltée, herbacée, fruitée, épicée, florale). Enfin, le porter à ses lèvres pour apprécier la pétillance de votre bière, ses saveurs (sucré, salé, acide, amer, umami = savoureux, oléogustus = gras) et les sensations tactiles qu'elle provoquent en bouche. La cavité buccale est riche d'un demi-million de récepteurs gustatifs ! Après avoir avalé, il reste à percevoir les arômes de rétro-olfaction et à mesurer sa persistance.

🔗 En avez-vous des préférées ?

Oui bien sûr, mais je ne peux pas consacrer mon temps uniquement à celles que je préfère ! Je parlerai plutôt de coup de cœur !

🔗 Que ressentez-vous pour l'avenir de la filière bières bio ?

Le secteur très dynamique et riche en France a connu une fragilisation suite à l'inflation post-covid. Actuellement, on n'explique pas assez les intérêts de la filière bière bio : que la terre est préservée dès les champs de céréales et de houblons et que les brasseurs bio s'engagent à ne choisir que des ingrédients certifiés et qu'ils sont fiers de respecter la totalité de ce mode élaboration. Il est plus que nécessaire de bien communiquer et de faire de la pédagogie pour gagner en reconnaissance publique.

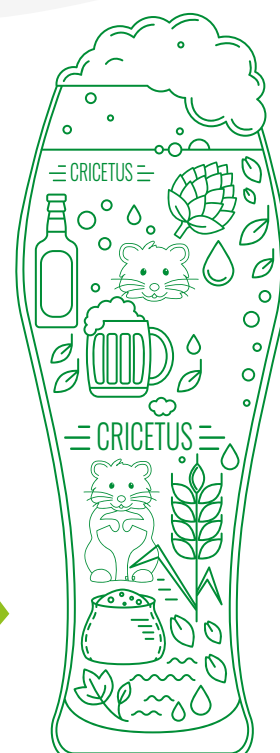
🔗 Quel message souhaitez-vous passer auprès du consommateur ?

Entrez, avec simplicité, dans le monde de la dégustation des bières, qui n'ont jamais été aussi diversifiées qu'aujourd'hui ! Restez ouvert et curieux à leur découverte. N'hésitez pas à demander aux brasseurs, aux cavistes, aux biérologues, de vous guider ! La multiplicité des styles de bière, leur permettra de répondre à vos goûts !

Hervé Marziou : bierologuehervemarziou@yahoo.fr / 06 71 10 46 09
Livre disponible au lien suivant : <http://www.passionbrasserie.com>



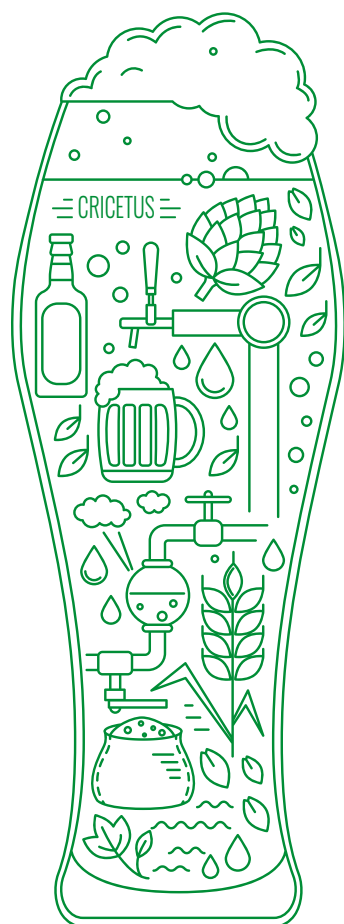
LE PARCOURS





LES ENGAGEMENTS DES BRASSEURS

En 2025, le collectif de 6 brasseries artisanales bio pérennise ses engagements : elles définissent les valeurs, les règles de fonctionnement de vie de groupe. Et se veulent transparentes pour accompagner les dégustateurs de bières.



- 1** Brasseries 100% certifiées agriculture biologique
- 2** Tout est brassé sur place, 100% fait maison
- 3** Le Grand Hamster d'Alsace, espèce « parapluie », indicatrice de la qualité des milieux, égérie de la biodiversité de nos plaines
- 4** Du malt d'orge d'hiver bio alsacien favorable à la biodiversité
- 5** Du houblon bio alsacien
- 6** A chaque brasserie sa recette de bière Grand Hamster
- 7** Un projet collectif porté par 6 brasseries artisanales biologiques
- 8** Une démarche de progrès, motivée par l'ajout de malt Hamster dans les autres brassins pour la préservation de la biodiversité
- 9** Une production locale pour une consommation locale (100% des bières bio Grand Hamster commercialisées dans un rayon de 200km autour de chaque brasserie)



QUI SONT LES PRODUCTEURS DES BIÈRES BIO «GRAND HAMSTER» ?

BRASSERIE L'ALTRUISTE

• Un peu d'histoire...

La brasserie l'Altruiste est née en 2019 à Scherwiller. Après de nombreuses années de brassage maison et de partage des breuvages aux amis et à la famille, Julien décide de se former professionnellement pour fonder la brasserie.

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, pils et brune), ainsi que des bières éphémères, produites au fil des saisons. Nous présentons des bières de caractère, non filtrées et non pasteurisées.

Aujourd'hui, la brasserie est gérée par Julien et Sophie, et a ouvert un bar à Dambach-la-Ville, où vous pouvez venir déguster nos bières à la maison 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.



POURQUOI SAVOURER LA BIÈRE GRAND HAMSTER DE VOTRE GAMME ?

Bonne pour la biodiversité et le moral !

Ingrédients : Eau, malt d'orge d'hiver Joyau ZPS Nord de Maltala, houblons (Nugget, Elixir), levures.



QUI SONT LES PRODUCTEURS DES BIÈRES BIO «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 15 jours. 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.

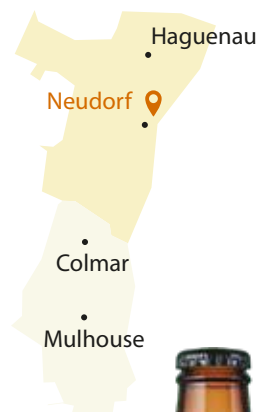
La notion de soutien à la biodiversité étant un gros plus évidemment, car le Grand Hamster est une espèce parapluie, sa préservation entraînant plusieurs bienfaits attenants.

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

C'est un beau projet de travailler avec d'autres brasseries sur un projet de bière et de discuter environnement, impact sur les ressources.



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 !

Ingrédients : Eau, malt d'orge d'hiver Joyau ZPS Nord de Maltala, houblons alsaciens (Mistral, Nugget, Elixir et Strisselspalt).



QUI SONT LES PRODUCTEURS DES BIÈRES BIO «GRAND HAMSTER» ?

BRASSERIE BLESSING

• Un peu d'histoire...

La microbrasserie est née en 2014 d'une reconversion et d'un retour aux sources de Thomas et Nathalie Blessing. Nous avons quitté Montpellier pour revenir en Alsace dans le village natal des grands-parents de Thomas. Ils ont mis leurs connaissances, leurs savoir-faire et leurs passions en commun pour réaliser leur projet dans une vieille grange. Thomas, docteur en biochimie et brasseur amateur autodidacte a trouvé les réponses qu'il cherchait en suivant la «Formation brassicole» du CFPPA à Douai avant de concevoir puis construire lui-même son outil de brassage à partir de tanks à lait dans la grange réaménagée. Nathalie, alors architecte, impliquée dans la reconversion du bâtiment, a rapidement trouvé sa place en tant que brasseuse mais également en graphisme et commercialisation. La démarche globale privilégie l'économie locale, il en est a fortiori de même pour les matières premières. L'intégralité de la gamme est certifiée bio depuis le début de l'activité. Leurs bières, 100% malt et houblon, exclusivement alsacien, sont non filtrées, non pasteurisées, issues d'une double fermentation permettant aux levures de se développer dans la bouteille et ainsi de produire naturellement la gazéification. Très différentes les unes des autres, elles expriment le terroir. Elles sont en effet issues d'un savoir-faire mettant exclusivement en œuvre 4 ingrédients : l'eau des Vosges, les malts (filiale locale), les houblons (locaux), les levures.

Aujourd'hui, un nouveau bâtiment et un nouvel outil de production ont vu le jour mais rien n'a changé. Le couple BLESSING vise les 900 hl : la structure restera une microbrasserie. « *Le but est de trouver l'équilibre, de maintenir la qualité de nos produits, d'assouvir notre besoin de créativité en élargissant notre gamme et en partageant notre passion.* »

• Motivations pour un travail avec un collectif

« La Biodiversité au service de La Biodiversité nous semble un bon programme ! Seul on va plus vite mais ensemble on va plus loin ! C'est bien connu mais on est aussi plus fort ! »



POURQUOI SAVOURER LA BIÈRE GRAND HAMSTER DE VOTRE GAMME ?

A l'heure où la biodiversité est sacrifiée sur l'autel de la crise agricole, il est d'autant plus important de soutenir une démarche de protection de la nature, de surcroît collective. La très bonne nouvelle, c'est qu'on peut faire ce choix en dégustant une bonne bière de terroir faite avec amour par un couple de passionnés.

Ingrédients : Eau, malt d'orge d'hiver Joyau ZPS Nord de Maltala, houblons (Mistral et Elixir).





QUI SONT LES PRODUCTEURS DES BIÈRES BIO «GRAND HAMSTER» ?

BRASSERIE NARCOSE

• Un peu d'histoire...

Créée en 2015, la brasserie artisanale bio "La Narcose" est située dans le petit village de Scharrachbergheim-Irmstett, 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.

LA NARCOSE

BRASSERIE ARTISANALE BIO

www.lanarcose.com



POURQUOI SAVOURER LA BIÈRE GRAND HAMSTER DE VOTRE GAMME ?

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

Ingrédients : Eau, malt d'orge d'hiver Joyau ZPS Nord de Maltala, houblons Nuggets et Elixir, de l'eau et des levures.





QUI SONT LES PRODUCTEURS DES BIÈRES BIO «GRAND HAMSTER» ?

BRASSERIE GRILLEN

• Un peu d'histoire...

Crée en 2019 par 3 copains, la Brasserie du Grillen est une fabrique de bière et un brewpub se situant dans le quartier du Grillenbreit à Colmar. Nous élaborons nos bières dans l'ancienne manufacture de coton "Berglas-Kiener", qui se caractérise par ses bâtiments industriels typique du XIXème siècle et sa grande cheminée en briques rouges qui surplombe le secteur.

Aujourd'hui, le quartier du Grillenbreit accueille une salle de concert très active, un IUT en pleine croissance, ainsi que plusieurs entreprises et magasins tout autour. Dans cette évolution de quartier ; où le côté industriel alternatif cotoie les résidences, il nous semblait logique d'y apporter notre "grain de malt" en y installant notre brasserie. Il nous est primordial de participer à la dynamisation de ce lieu historique.

Notre gamme de bières 100% bio se compose de 8 références permanentes en bouteilles de 33cl et 75cl, ainsi qu'en fûts de 20L et 30L. Mais nous brassons et proposons tous les mois des éphémères (les « Beerstorming » et les « Gueules de Bois »). Ces bières passagères ont pour but de tester des ingrédients, des techniques et des styles différents, mais aussi (et surtout) d'éveiller notre curiosité et celle de nos clients !

Nous participons également plusieurs fois par an à des bières collaboratives...comme la bière du Grand Hamster d'Alsace !

• Un initiative en faveur de la biodiversité

Nous avons à cœur de produire des bières composées d'ingrédients locaux, bio et respectueux de la faune et la flore. Cette philosophie est bien représentée à travers ce projet collaboratif de la bière du Grand Hamster d'Alsace, puisque qu'en brassant cette bière, nous favorisons la biodiversité et nous produisons une bière de « Terroir » en utilisant de l'orge provenant d'une zone géographique bien précise.

• Motivations pour un travail avec un collectif

Nous aimons faire des collab' avec des amis brasseurs pour passer du temps ensemble, discuter et échanger. Mais faire une collab' avec 5 autres brasseries amies pour prouver nos engagements et transmettre un message aussi fort, ça c'est le top !



POURQUOI SAVOURER LA BIÈRE GRAND HAMSTER DE VOTRE GAMME ?

La bière du Grand Hamster d'Alsace est une bière engagée, de terroir et généreusement houblonnée.

Ingrédients : Eau de Colmar, malt d'orge d'hiver Joyau ZPS Nord de Maltala, houblons bio alsaciens (Aramis en amérissant - Mistral, Barbe Rouge & Elixir en aromatique), levure LAX.



QUI SONT LES PRODUCTEURS DES BIÈRES BIO «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 » 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 a alors laissé les rennes à Barnabé et son ami d'enfance, Guillaume, qui ont ensemble co-géré la brasserie jusqu'en 2024. Aujourd'hui, c'est Arnaud, le nouveau gérant de la brasserie, qui vous propose 5 bières permanentes : la blonde, la blanche, l'ambree, la noire et la trappiste. La marque de fabrique de la brasserie restant les brassins éphémères car aromatisés aux plantes sauvages dans les massifs et forêts avoisinant la brasserie, tout en conservant les valeurs et la philosophie engagée de ses origines : l'écologie, la qualité et l'accessibilité.

• Motivations pour la bière Hamster

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 S'Humpaloch ont voulu participer à ce projet afin d'allier leurs engagements à leur métier, en soutenant cette initiative tout en créant un produit de qualité et respectueux de l'environnement. Avec ces bières, ils soutiennent l'initiative tout en créant un produit de qualité et respectueux de l'environnement.

• Motivations pour un travail en collectif

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 !



POURQUOI SAVOURER LA BIÈRE GRAND HAMSTER DE VOTRE GAMME ?

La bière Grand Hamster rassemble ce qu'il y a de meilleur. Les ingrédients sont bien évidemment 100% locaux et bio, pour un produit cohérent et surtout original. Une bière à déguster donc, qui en plus aidera directement à la sauvegarde d'une espèce menacée. Aucune raison de ne pas foncer !

Ingrédients : Eau du Massif Vosgien, malt d'orge d'hiver Joyau ZPS Maltala, du houblon d'Alsace (variété Nugget) et du lierre terrestre de Lautenbach.



DES ACTEURS ENGAGÉS POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ ET UNE BIODIVERSITÉ PRÉSERVÉE

BIO EN GRAND EST ET BIO EN ALSACE



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), Bio en Alsace fait partie de cet échelon.
- les Groupements Régionaux des Agriculteurs Bio (GRAB), Bio en Grand Est fait partie de cet échelon.
- la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB). C'est le seul réseau professionnel agricole spécialisé en agriculture biologique. Cette association, née en 1978, est constituée d'une tête de réseau, de 13 groupements régionaux et près de 90 groupes locaux. Elle compte environ 10 000 fermes bio adhérentes, 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 2023, Bio en Grand Est compte 955 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 (18 pour le collège territorial et jusqu'à 12 pour le collège thématique).

Au sein de cette filière, Bio en Grand Est est chargé de la structuration des filières Grand Hamster et de l'animation du GIE Grand Hamster d'Alsace.

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



DES ACTEURS ENGAGÉS POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ ET UNE BIODIVERSITÉ PRÉSERVÉE

AFSAL ET LA CHAMBRE D'AGRICULTURE D'ALSACE

AFSAL
AGRICULTEURS ET FAUNE SAUVAGE ALSACE



La Chambre d'agriculture d'Alsace anime depuis 2013, en collaboration avec les services de l'Etat (OFB, DDT, DREAL) et l'association « Agriculteurs et Faune Sauvage Alsace », des mesures agricoles (mesure Hamster_02) 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 10 à 500 hectares gérés à travers des groupes d'agriculteurs volontaires. Ces mesures sont proposées au sein des zones de protection du hamster.

En 2024, environ 2 400 hectares de cultures favorables au hamster ont été implantées par 214 agriculteurs sur une trentaine de territoires représentant au total 4 400 hectares. Parmi eux, une quinzaine d'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 et oléagineux d'hiver (féverole, lupin, pois, colza) et les méteils d'hiver (mélanges céréales/ légumineuses), ainsi que certaines cultures de printemps comme le soja, le tournesol, la betterave, la pomme de terre.

Aucune culture prise isolément n'est totalement favorable, c'est la combinaison des différentes cultures au sein du paysage, en substitution à la monoculture de maïs, qui permet d'obtenir un habitat favorable au hamster.

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 Grand Hamster d'Alsace, l'association AFSAL est membre du collège producteurs. La Chambre d'Agriculture d'Alsace fait partie du collège consultant.



ILS NOUS SOUTIENNENT

DREAL GRAND EST & FRANCE NATION VERTE



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



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. Bio en Grand Est est lauréat du Fonds Vert 2024 et candidat pour 2025 pour la structuration des filières bio et biodiversité dans le cadre des actions menées dans le cadre du PNA 2019-2028.

REGION 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 ».



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

Fermes


4105 fermes
engagées en bio


10 %
des fermes
du Grand Est

SURFACES


241 092 ha
engagés en bio et
en conversion


6^{ème} RÉGION
de France en terme
de surfaces bio


8 %
des surfaces agricoles
UTILES en région



CHIFFRES DE LA BIO EN ALSACE


1 286
fermes engagées
en bio


+ 0,3 %
en 1 an
+ 4 fermes en 1 an
+ 458 fermes en 5 ans
+ 707 fermes en 10 ans


14,2 %
des fermes
d'Alsace

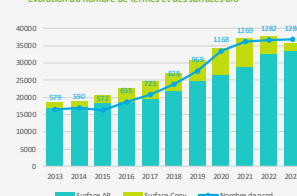

35 732
hectares


- 5,4 %
en 1 an
- 2 046 ha en 1 an
+ 8 597 ha en 5 ans
+ 17 137 ha en 10 ans

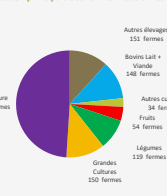

11 %
de la SAU
d'Alsace



Évolution du nombre de fermes et des surfaces bio



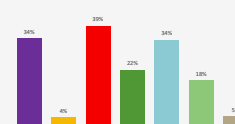
Orientation principale des fermes Alsaciennes



Assolément bio 2023



Part des surfaces bio par secteur de production



Sources: ORAB Bio en Grand Est, Agence Bio
Réalisation : Bio en Grand Est - Février 2024

Chiffres en Alsace (estimations 2024) - Chiffres en Grand Est, 2022,
consolidés SOURCE= Observatoire Régional de l'AB en Grand Est

CHIFFRES DU MARCHÉ BIO EN FRANCE


12 MILLIARDS €
Valeur du marché BIO
en France en 2023
+0,0 % / 2022


5,6 %
Part bio
de la consommation
alimentaire des ménages


786 MILLIONS €
Achat bio de la restauration (HT)
484 millions € en restauration collective
302 millions € en restauration commerciale


29,1 %
Taux d'import
des produits bio

AGENCE BIO 2024: RÉPARTITION DES ACHATS DE PRODUITS BIO PAR CATÉGORIE SUR 10 ANS

Millions d'euros	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
FRUITS ET LÉGUMES FRAIS	661	722	784	978	2 299	1 526	1 759	1 868	2 098	2 018	1 890
CRÈMERIE ET ŒUFS	822	858	922	999	1 545	1 288	1 543	1 791	1 963	1 867	1 612
VIANDES	467	499	553	601	688	792	958	1 078	1 181	1 153	1 000
LAIT, TRAITEMENT, SURGÈLE	342	384	358	343	445	539	654	751	843	848	778
BOULANGERIE PÂTISSERIE FRAÎCHE	443	454	487	531	608	729	794	924	960	970	921
ÉPICERIE	1 079	1 136	1 382	1 611	2 019	2 480	2 904	3 431	4 050	3 956	3 621
BOISSONS SANS ALCOOL	217	233	280	294	360	434	481	534	562	552	533
BOISSONS ALCOLISÉES	369	455	520	611	721	884	981	1 036	1 178	1 296	1 322
TOUTS PRODUITS CONSOMMÉS	4 301	4 704	5 212	5 969	7 278	8 594	9 964	11 400	12 811	12 659	12 076

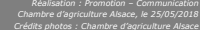
AGENCE BIO 2024 : RÉPARTITION DES ACHATS DE PRODUITS BIO PAR SECTEUR DE DISTRIBUTION

Millions d'euros	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
GRANDE DISTRIBUTION GÉNÉRALISTE	2 118	2 315	2 551	2 846	3 505	4 274	5 247	6 126	6 936	6 648	6 258
DISTRIBUTION SPÉCIALISÉE BIO	1 363	1 483	1 654	1 937	2 417	2 765	3 978	3 187	3 618	3 552	3 247
ARTISANS - COMMERÇANTS	287	328	364	413	490	567	653	778	906	959	934
VENTE DIRECTE	493	577	643	773	873	1 006	1 135	1 258	1 371	1 480	1 638
TOUTS CIRCUITS CONSOMMÉS (sans restauration)	4 301	4 704	5 212	5 969	7 278	8 594	9 964	11 400	12 811	12 659	12 076
RESTAURATION COLLECTIVE	169	172	206	218	229	250	320	389	290	377	446
RESTAURATION COMMERCIALE			332	396	582	207	230	251	215	232	270



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHARGÉ D'AGRICULTURE
ACTIVITÉS

AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
A.S.A.





CONTACTS



BRASSERIE L'ALTRUISTE
13, allée Fautenbach
67750 SCHERWILLER
Tél. : 06 71 95 91 65
contact@brasserie-laltruiste.fr



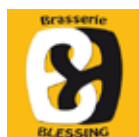
BRASSERIE DU GRILLEN
31 Rue des Jardins
68000 COLMAR
Tél. : 03 68 61 03 80
info@brasserie-dugrillen.com



BRASSERIE BENDORF
114, rue Jean Jaurès
67100 STRASBOURG
Tél. : 06 70 55 72 08
brasserie.bendorf@gmail.com



BRASSERIE LA NARCOSE
88 rue principale
67 310 SCHARRACHBERGHEIM
Tél. : 07 83 93 70 53
brasserie@lanarcose.com



BRASSERIE BLESSING
6a rue de la promenade
67430 WALDHAMBACH
Tél. : 06 89 09 22 08
contact@brasserieblessing.fr



BRASSERIE S'HUMPALOCH
21a, rue de la Vallée
68610 LAUTENBACH-SCHWEIGHOUSE
Tél. : 06 14 23 92 04
s.humpaloch@gmail.com



MAISON MALTESE
4, impasse Godar
67350 NIEDERMODERN
Tél. : 03 90 55 78 84
pierre.gaulmin@maisonmaltese.fr



MALTERIE MALTALA
3A rue des artisans
ZAE Muehlbach
68750 BERGHEIM
Tél. : 06 61 31 78 05
lise@maltala.fr



COMPTOIR AGRICOLE
22 rue des roses
67170 BRUMATH
Tél. : 03 88 89 08 40
philippe.martin@comptoir-agricole.fr



BIO EN GRAND EST- BIO EN ALSACE
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
67013 STRASBOURG CEDEX
Tél. : 03 88 19 55 90

NOTES :



CONTACTS PRESSE



ALAFACI Jean-Cyril
BRASSERIE DU GRILLEN

Tél. : 06 72 75 72 76
jc.alafaci@brasseriegrillen.com



Ferme Humann
Ernolsheim Bruche

HUMANN Francis
Président du G.I.E. Grand Hamster d'Alsace

Tél. : 06 15 40 44 56
f.humann@sfr.fr