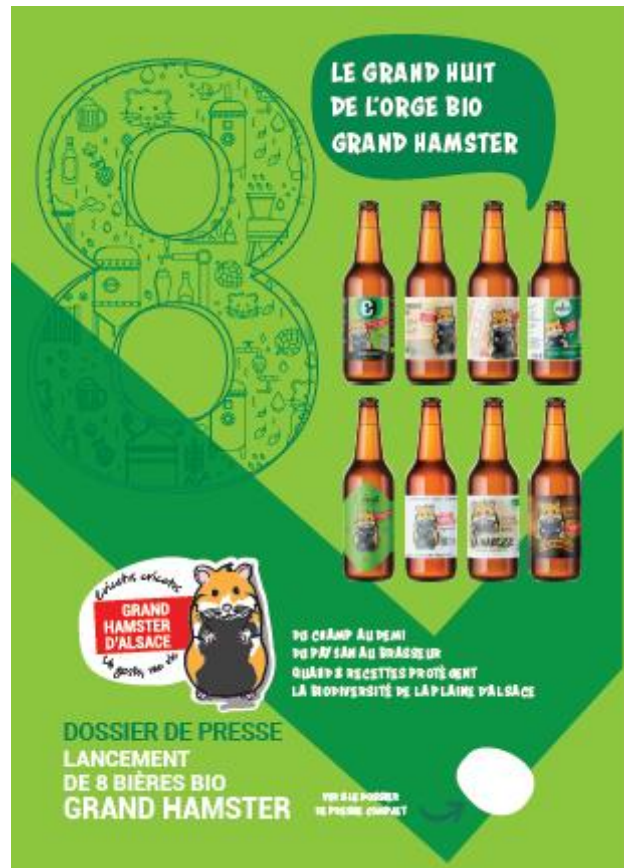


**LE GRAND HUIT DES BIERES BIO  
GRAND HAMSTER !  
QUAND PROTECTION DE LA  
BIODIVERSITE SE CONJUGUE AVEC  
ENGAGEMENT : SAISON 4.**

*Retour aux sources, là où le projet est né en 2022 ! Jeudi 30 avril 2026, dans le cadre du Printemps Bio, tous les maillons du champ au demi vous donnent rendez-vous à la brasserie l'Altruiste autour d'un projet collectif inédit et joyeux pour la préservation de la biodiversité de la plaine d'Alsace. Dégustations guidées, temps d'échanges privilégiés avec vos artisans préférés, puis place à la fête : quand préservation de la biodiversité se conjugue avec engagement et convivialité : ouverture de la saison 4 !*



De l'eau, du malt, des houblons, des levures, parfois du sucre pour la refermentation en bouteille : les ingrédients des bières bio Grand Hamster sont certifiés Agriculture Biologique et sont 100% locaux et garantis non OGM pour les levures.

Un agriculteur bio, l'EARL Ferme Humann, de la Zone de Protection Statique Nord, a cultivé de l'orge d'hiver bio Amistar selon un cahier des charges précis garantissant la préservation de la biodiversité de la plaine. Une fois récoltée en juillet 2025, et après réalisation des analyses technologiques et de germination, l'orge, stockée en big bag, a été acheminée à Maltala en début d'année 2026 pour un maltage à façon garantissant la traçabilité des lots. Les houblons bio alsaciens, utilisés comme épices par les brasseurs, ont été sourcés auprès de Hop France, selon les inspirations de nos 8 chefs artisans brasseurs, permettant d'obtenir des bières, toutes uniques et éphémères\*.

2 nouvelles brasseries ont intégré le groupe : la Brasserie d'Emile à Guebwiller (68) et la brasserie de l'Opércule à Senones (88) venant compléter le groupe des 6 : pour la Bas-Rhin, brasserie Bendorf au Neudorf, brasserie Blessing à Waldhambach, brasserie La Narcose à Scharrachbergheim-Irmstett, brasserie l'Altruiste à Dambach-la-Ville ; pour le Haut-Rhin, brasserie S'Humpaloch à Lautenbach et brasserie du Grillen à Colmar.

\* : Un projet mis en place dans le cadre du Plan National d'Actions en faveur du Hamster Commun (*Cricetus cricetus*) et la biodiversité de la plaine d'Alsace (2019-2028).



**Au menu de cette 4<sup>ème</sup> saison**

**18h-19h30 : Dégustations guidées**

Dégustations commentées avec les 8 brasseries artisanales, saveurs de malts avec Maltala et bouquets aromatiques de houblons bio avec Hop France.

*Comment les bières GHA ont été fabriquées ?*

*Comment on apprécie une bière GHA ?*

*Quels sont accords possibles plats- bières ?*

**18h00-22h00 : Restauration sur place**

**20h00-23h30: Ambiance musicale avec Put Your Hands Up.**

❖ **Pour tous renseignements, vous pouvez contacter :**

Bio en Grand Est

GALL Julie: [julie.gall@biograndest.org](mailto:julie.gall@biograndest.org)/0624067990

❖ **Adresse :**

Brasserie l'Altruiste, 1 rue de Dieffenthal 67 650 DAMBACH-LA-VILLE.

❖ **Contacts Presse**

**BRASSERIE L'ALTRUISTE**

DELECOLLE Julien

1, rue Dieffenthal

67 650 DAMBACH-LA-VILLE

Tél. : 06 71 95 91 65

Mail : [contact@brasserie-latruiste.fr](mailto:contact@brasserie-latruiste.fr)

**EARL Ferme HUMANN**

HUMANN Francis

Président du GIE Grand Hamster d'Alsace

15, avenue de la Concorde

67120 ERNOLSHEIM-SUR-BRUCHE

Tel : 06 15 40 44 56

Mail : [f.humann@sfr.fr](mailto:f.humann@sfr.fr)