

# LE GRAND HUIT DE L'ORGE BIO GRAND HAMSTER



*Cricetus cricetus*

**GRAND  
HAMSTER  
D'ALSACE**

*Un geste, une vie*



**DU CHAMP CULTIVÉ AU DEMI  
DU PAYSAN AU BRASSEUR  
QUAND 8 RECETTES PROTÈGENT  
LA BIODIVERSITÉ DE LA PLAINE D'ALSACE**

**DOSSIER DE PRESSE 2026  
LANCEMENT  
DE 8 BIÈRES BIO  
GRAND HAMSTER**

**VERS LE DOSSIER  
DE PRESSE COMPLET**





## POURQUOI CETTE DÉMARCHÉ ?

Préserver le Grand Hamster d'Alsace, c'est préserver la biodiversité de la plaine. Bon indicateur de la qualité du milieu, on le qualifie d'**espèce parapluie**. Quand le Grand Hamster d'Alsace est présent, on sait qu'un ensemble d'espèces végétales et animales qui partagent les mêmes exigences écologiques que lui, sont présentes aussi.

Depuis 2013, des agriculteurs s'engagent sur la base du **volontariat** à mettre en place des **cultures dites favorables à cette biodiversité**, en suivant un cahier des charges précis. L'animation est portée par la Chambre d'Agriculture Alsace en collaboration avec les services de l'Etat (OFB, DDT, DREAL) et l'association Agriculteurs et Faune Sauvage d'Alsace.

### Tout est 100% bio et local, du champ à la chope !

La bière que vous buvez est produite à partir de l'orge brassicole d'hiver biologique cultivée dans la Zone de Protection Statique Nord, par l'EARL Ferme Humann. L'orge bio est malté par Maltala, 1ère malterie artisanale bio d'Alsace et les brasseurs sélectionnent des houblons bio produits localement auprès de Hop France.

Les 8 bières présentées ici sont 100% bio et locales du champ à la chope et portées par un collectif de 8 brasseries artisanales.

Un projet animé par Bio en Grand Est dans le cadre du Plan National d'Actions en faveur du Hamster Commun (*Cricetus cricetus*) et de la biodiversité de la plaine 2019-2028, piloté par la DREAL Grand Est.



Plus d'informations sur le projet :

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






## 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. »  
**Nathalie Blessing**  
 Brasserie Blessing  
 WALDHAMBACH (67)

« Choisir une bière Grand Hamster, c'est faire vivre des agriculteurs bio et des emplois locaux. C'est un geste concret, pas une pétition. C'est choisir un modèle qui démontre que développement économique et respect de la nature ne sont pas incompatibles. »  
**Damien Froment**  
 Brasserie L'Opércule  
 SENONES (88)

« Cette bière au lierre terrestre présente des arômes et des saveurs étonnantes : elle est désaltérante, au goût légèrement herbacé. Une bière à déguster donc, qui en plus aidera directement à la sauvegarde d'une espèce menacée. Aucune raison de ne pas foncer ! »  
**Arnaud Rigoni**  
 Brasserie S'humpaloch  
 LAUTENBACH (68)

  
 EARL Ferme Humann  
 ERNOLSHEIM-SUR-  
 BRUCHE (67)

  
 HOP FRANCE  
 BRUMATH (67)

« 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 ! »  
**Benjamin Pastwa**  
 Brasserie Bendorf  
 NEUDORF (67)

« Une bière engagée et 100%  
 alsacienne. Et surtout S'kelt !!! »  
**Agathe Blaise**  
 Brasserie La Narcose  
 SCHARRARBERGHEIM-IRMSTETT (67)

« Bonne pour la  
 biodiversité et le moral ! »  
**Julien Delécolle**  
 Brasserie l'Altruiste  
 DAMBACH-LA-VILLE (67)

  
 MALTERIE MALTALA  
 BERGHEIM (68)

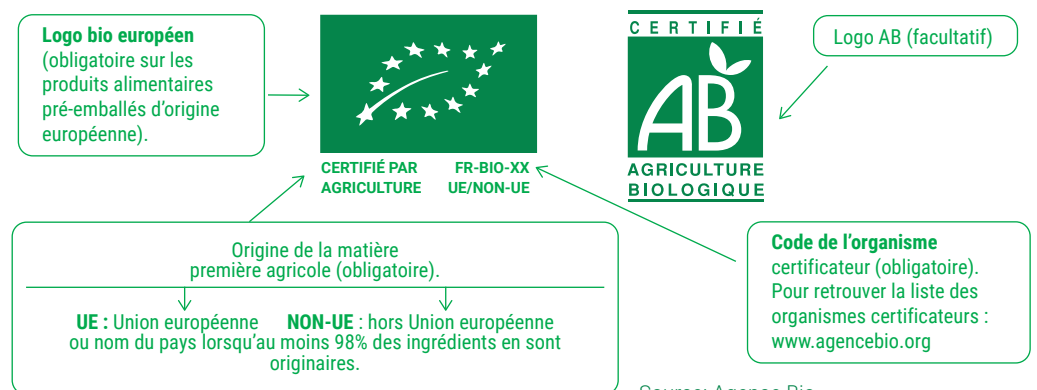
« La bière du Grand Hamster d'Alsace  
 est une bière engagée, de terroir et  
 généreusement houblonnée. »  
**Jean-Cyril Alafaci**  
 Brasserie du Grillen  
 COLMAR (68)

« Goûtez la rencontre entre Emile et le Grand  
 Hamster: ces deux-là font la paire, et vous ont  
 concocté une bière savoureusement engagée ! »  
**Hervé Legrand**  
 Brasserie d'Emile  
 GUEBWILLER (68)

# C'EST QUOI L'INTÉRÊT DE BOIRE UNE BIÈRE BIO ARTISANALE ET LOCALE ? COMMENT SAVOIR SI C'EST BIO ?

## C'EST UNE TRÈS BONNE QUESTION, ÇA VEUT DIRE QUOI UNE BIÈRE BIO ?

Pour produire de la bière biologique, tous les ingrédients (sauf l'eau), doivent être certifiés issus de l'AB pour 95% des ingrédients qui la composent et garanti non OGM pour les levures. Du champ à la chope, tous les opérateurs sont contrôlés par un organisme certificateur 1 fois par an, pour vérifier le respect du cahier des charges bio.



D'où vient l'**orge brassicole bio** ? Tout droit des parcelles à Ernolsheim-sur-Bruche cultivées par l'EARL Ferme Humann. Engagée en bio depuis 2015, la ferme produit des céréales, des légumineuses, des oléagineux et des volailles de chair et festives.

Quand l'**orge devient malt** : Maltala est une malterie artisanale bio et alsacienne. Le maltage consiste à faire germer de l'orge puis le faire sécher afin de libérer les sucres et de développer différents arômes et couleur. Le malt, fournit les sucres nécessaires à la fermentation et donne une couleur à la bière.

L'Alsace est championne de France de la culture de **houblons bio** ! Utilisée par les brasseurs comme une

épice, elle vient compléter le bouquet aromatique de la bière. Hop France commercialise 10 houblons aromatiques aux différentes notes épicées, herbacées ou fruitées qui vont surprendre vos papilles, qui proviennent de 4 fermes bio alsaciennes.

**Les levures** : c'est la levure qui va permettre de transformer les sucres contenus dans le malt en alcool et en CO<sub>2</sub>, elle sont garanties non OGM.

**Le sucre** : l'ajout de sucre est optionnel pour la refermentation en bouteille (ou en fûts), c'est-à-dire pour créer le pétillant de la bière. Souvent, c'est du sucre bio issu de canne qui est utilisé, il est également possible d'utiliser du miel.

## CONTACTS



### BRASSERIE L'ALTRUISTE

1 Rue de Dieffenthal  
67650 Dambach-la-Ville  
03 88 57 89 52  
brasserie-laltruiste.fr



### HOP FRANCE (Comptoir Agricole)

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



### BRASSERIE BENDORF

114 Rue Jean Jaurès  
67100 Strasbourg  
09 53 79 76 70  
brasserie-bendorf.fr



### BRASSERIE S'HUMPALOCH

21 A Rue de la Vallée,  
68610 Lautenbach  
06 50 17 69 97  
humpaloch.fr



### BRASSERIE BLESSING

6a Rue de la Promenade  
67430 Waldhambach  
06 89 09 22 08  
brasserieblessing.fr



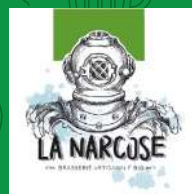
### MALTERIE MALTALA

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



### BRASSERIE D'ÉMILE

18 Rue de l'Hôtel de ville  
68500 Guebwiller  
06 25 34 50 40  
labrasseriudemile.fr



### BRASSERIE LA NARCOSE

88 Rue Principale  
67310 Scharrachbergheim-Irmstett  
06 82 17 47 53  
lanarcose.com



### BRASSERIE DU GRILLEN

31 Rue des Jardins  
68000 Colmar  
03 68 61 03 80  
brasseriedulgrillen.com



### BRASSERIE L'OPERCULE

ZA Av. Salm  
88210 Senones  
07 52 05 22 08  
lopercule.fr

## CONTACTS PRESSE

*Cricetus cricetus*

**GRAND  
HAMSTER  
D'ALSACE**

*Un geste, une vie*



### DELECOLLE Julien

Gérant de la Brasserie L'Altruiste

Tél. : 06 71 95 91 65

contact@brasserie-laltruiste.fr



### HUMANN Francis

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

Tél. : 06 15 40 44 56

f.humann@sfr.fr