

Boire une bonne bière*
tout en préservant la biodiversité,
c'est plutôt sympa !

Soutenez-nous en dégustant des
produits qui éveillent vos papilles et
qui ont du sens : du champ à la chope !

**Le Grand Hamster d'Alsace est une
espèce parapluie !**

Sa présence est un bon indicateur de
la biodiversité de la plaine d'Alsace :
le protéger c'est aussi protéger toute
une partie de la faune et de la flore
sauvage locale : faisan,
perdrix, etc.



- 1 BRASSERIE BENDORF
- 2 BRASSERIE LA NARCOSE
- 3 BRASSERIE L'ALTRUISTE
- 4 BRASSERIE S'HUMPALOCH
- 5 BRASSERIE BLESSING
- 6 BRASSERIE DU GRILLEN
- 7 BRASSERIE D'ÉMILE
- 8 BRASSERIE DE L'OPERCULE
- 9 MALTERIE MALTALA
- 10 HOP FRANCE (HOUBLONS BIO)
- 11 EARL HUMANN (ORGE BIO D'HIVER)



Création : bee concept® - SELESTAT - illustrations @biograndest - Ne pas jeter sur la voie publique

**PROTÉGER LE GRAND HAMSTER :
POURQUOI ?**

LE DÉCOUVRIR
COMPRENDRE



PLUS D'INFOS SUR
LE GRAND HAMSTER D'ALSACE



Avec le soutien de :



DÉCOUVREZ

DES PRODUITS EXCLUSIVEMENT BIO

FABRICATION ARTISANALE

100% LOCAL

ET QUI PRÉSERVENT
LA BIODIVERSITÉ DE LA PLAINE
D'ALSACE

Cricetus cricetus

**GRAND
HAMSTER
D'ALSACE**

Un geste, une vie



Du champ à la chope !

DES ACTEURS ENGAGÉS POUR LA BIODIVERSITÉ LOCALE

1 BRASSERIE BENDORF

Aujourd'hui composée de 6 joyeuses fripouilles, la brasserie Bendorf propose 7 bières permanentes et 1 nouvelle bière éphémère tous les 15 jours. L'équipe brasse d'abord pour se faire plaisir et surprendre les papilles de son entourage.

› www.brasserie-bendorf.fr



2 BRASSERIE LA NARCOSE

Aussi appelée ivresse des profondeurs, Agathe & Olivier ont nommé leur brasserie "La Narcose". Petit jeu de mot qui lie la plongée sous-marine et leurs bières bios aux multiples saveurs.

› www.lanarcose.com



3 BRASSERIE L'ALTRUISTE

Fondée en 2019 par Julien à Scherwiller, le partage et la convivialité anime la brasserie l'Altruiste, qui met en avant les ingrédients locaux et biologiques à travers ses différentes recettes de bières.

› www.brasserie-laltruiste.fr



4 BRASSERIE S'HUMPALOCH

Un véritable projet écologique et social est établi dans la vallée de Guebwiller depuis 2009. La brasserie S'Humpaloch propose une large gamme de bières fabriquées à partir de matières premières locales et bio.

› www.humpaloch.fr



5 BRASSERIE BLESSING

Thomas et Nathalie BLESSING brassent l'intégralité de leur bière en Alsace, au cœur du Parc Régional des Vosges du Nord. Leurs bières de fermentation haute contiennent juste de l'eau des Vosges, du malt, du houblon, des levures et beaucoup de passion.

› www.brasserieblessing.fr



6 BRASSERIE DU GRILLEN

À la Brasserie du Grillen, ce sont des « Bières brassées par des Amis, pour des Amis » ! À découvrir directement dans notre brewpub (quartier du Grillenbreit à Colmar), ou chez nos collaborateurs alsaciens ! S'gelt !

› www.brasserieudugrillen.com



7 BRASSERIE D'ÉMILE

Créée en 2020 par Hervé, la brasserie d'Emile a déménagé en plein centre de Guebwiller en 2025 dans un nouveau local. Hervé y brasse six bières permanentes ainsi que des bières éphémères en fonction des saisons.

› www.labrasseriademile.fr



8 BRASSERIE L'OPERCULE

L'Opercule est une brasserie artisanale et biologique vosgienne. Installée à Senones depuis 2017. Distinguée dans son savoir-faire de fermentation au miel de montagne, notre brasserie vit la nature et met en lumière ses ressources en élaborant des recettes collaboratives et locales.

› www.lopercule.fr



9 MALTERIE MALTALA

Maltala, situé à Bergheim (68), est une malterie artisanale qui transforme des céréales 100% alsaciennes et 100% bio. La gamme de malt proposée offre une diversité de choix aux brasseries et distilleries de la région.

› www.maltala.fr



COLLECTIF
DE BRASSERIES
ARTISANALES
ALSACIENNES
& VOSGIENNE

MALT D'ORGE
BIO LOCAL

HOUBLON
BIO LOCAL