



16, 17 et 18  
septembre 2016  
à Obernai (67)



**Contacts presse :**  
**Eve E. Lévanen**  
**06 17 01 09 26**  
**eve.levanen@alsacebio.com**

# BIOBERNAI BIER

COMMUNIQUÉ DE PRESSE 1/09/2016

## 1er septembre 2016 : BiObernai lance une campagne de financement participatif pour la création de sa propre bière bio !

Pour la 13ème édition de BiObernai, le salon de l'agriculture biologique en Alsace, les organisateurs se sont lancés un défi : créer une bière à l'effigie du salon, 100% bio, 100% artisanale, locale et écolo, la **BiObernai Bier** ! Pour se donner les moyens de concrétiser ce projet, ils lancent ce jeudi 1er septembre et jusqu'au 15 octobre, une campagne de financement participatif sur *miimosa.com*, le 1er site du genre, spécialisé en agriculture et alimentation. Objectif ? Récolter 10 000 euros !

« *Nous réfléchissons depuis quelques temps à la création de produits dérivés sous l'étiquette BiObernai dont nous souhaitons développer l'image et surtout les valeurs au-delà de la manifestation elle-même* », explique Maurice Meyer, Directeur Fondateur du salon « **Aussi, quand des visiteurs habitués du salon nous interpellent chaque année en nous lançant 'alors à quand une bière BiObernai ?', on finit par penser que l'idée est pertinente... !** »

Cette 13ème édition de BiObernai se veut donc être celle de la naissance de la **BiObernai Bier**, que les organisateurs comptent bien développer et faire connaître au-delà du salon, notamment en la faisant commercialiser dans toutes les bonnes adresses alsaciennes.

Brasser de la bière n'étant pas leur métier, le choix d'un partenaire brasseurs est imposé et tout naturellement porté sur la **Brasserie Artisanale de Saint-Pierre**, très attachée à la qualité de ses produits mais aussi aux valeurs environnementales, solidaires et bio...

### La BiObernai Bier : une bière blonde artisanale et bio

**Une recette inédite !** Imaginée et créée spécialement pour BiObernai par Cédric, brasseur passionné de la Brasserie artisanale de Saint-Pierre.  
**Une recette unique !** Du houblon bio d'Alsace (Brewers Gold bio) et un savant mélange soigneusement sélectionné de 3 malts créent une bière à la robe délicatement dorée, au nez malté avec un note florale prononcée lui conférant une légère amertume.

#### Une recette 100 % artisanale, 100% locale, 100 % écolo

- Une bière de fermentation haute, non filtrée et non pasteurisée (Alc. 5.6%)
- Fabriquée avec du houblon bio en provenance de la ferme du Lycée Agricole d'Obernai
- Dans une bouteille en verre recyclé
- Avec une étiquette imprimée à l'encre « verte »
- Les déchets de houblon (la drêche) sont récupérés par la ferme Haag, située à 2km de la brasserie, pour l'alimentation de leurs animaux (qui en raffolent !)

## À propos de BiObernai

Né en 2004, BiObernai, le salon de l'Agriculture Biologique en Alsace est organisé par Alsace Bio, avec le soutien de partenaires privés et institutionnels, dans l'esprit convivial d'un grand marché à ciel ouvert aux pieds des remparts d'Obernai (Bas-Rhin).

La manifestation invite les visiteurs à sa familiariser avec l'univers et la « culture bio », à rencontrer et échanger avec les acteurs de la filière, du producteur au distributeur, des artisans aux organisations, associations et institutions qui oeuvrent pour défendre et faire entendre la voix de ce mode de consommation de plus en plus plébiscité. Vecteur d'une thématique différente chaque année, mettant en exergue des tendances émergentes de société et de consommation, BiObernai incarne également des valeurs humanistes de coopération, de partage, de solidarité, d'équité et d'éthique lui conférant une image toute particulière et attractive auprès d'un public sensibilisé de plus en plus nombreux. En 12 ans, la manifestation a accueilli près de 200 000 visiteurs.

[www.biobernai.com](http://www.biobernai.com)

COMMUNIQUÉ DE PRESSE 01/09/2016

## Le choix du financement participatif

*« Comme nous travaillons déjà sur le thème BiObernai 2017 qui porte sur l'intelligence collective, cette tendance forte de société qui consiste à se fédérer à plusieurs autour de projets et de leur mise en oeuvre, nous avons pensé que la création de notre bière pouvait se concrétiser selon ce principe du collaboratif... d'où notre idée de nous engager sur la voie du financement participatif »* poursuit Maurice Meyer. *« Cet appel au co-financement devrait non seulement nous apporter les moyens financiers de concrétiser notre projet (ce que le budget global du salon ne nous permet pas) mais également de rassembler, autour d'un produit populaire et convivial, tous ceux qui soutiennent BiObernai (visiteurs, partenaires, exposants, bénévoles etc...) et qui adhèrent à ses valeurs de respect de la terre et des hommes et à la notion d'économie circulaire, sociale et solidaire, chère à notre démarche ».*

## BiObernai 2016, l'occasion de goûter le 1er brassin ... et la possibilité de participer à son financement

L'édition 2016 de **BiObernai du 16 au 18 septembre** sera l'occasion pour les visiteurs de goûter en avant-première au 1er brassin de la BiObernai Bier. Les buvettes réparties sur le salon, ainsi qu'un stand aux couleurs de la Brasserie de Saint-Pierre, la proposeront à la dégustation. Des bénévoles, transformés pour l'occasion en « ambassadeurs BiObernai Bier », informeront par ailleurs les visiteurs sur la possibilité de participer à son financement, lesquels, s'ils le souhaitent, pourront devenir des contributeurs au projet : avec l'aide d'un des ambassadeurs muni d'une tablette connectée au site de financement participatif **miimosa.com**, ils pourront s'y inscrire, choisir le montant de leur participation (minimum 15 €) et la régler par le système de paiement en ligne sécurisé (NB : Chaque contributeur serait intégralement remboursé du montant de sa participation si le projet n'atteignait pas, à l'issue des 45 jours de campagne, au minimum 60% de son objectif).

## Une grande soirée de lancement officiel avec tous les contributeurs

Si l'objectif de 10 000€ fixé par les organisateurs est atteint, tous les contributeurs seront invités à **une grande soirée festive de lancement officiel le lundi 24 octobre** à la Brasserie Artisanale de Saint-Pierre (situé dans le village éponyme). Ces mêmes contributeurs se verront remettre les rétributions auxquelles leur participation leur aura donné droit. La presse et les médias régionaux y seront également conviés ainsi que les élus locaux et tous les prescripteurs potentiels.

*« Nous avons commencé ces derniers jours à prendre la température autour de nous en évoquant ce projet à quelques proches ... et déjà plusieurs contributeurs ont manifesté leur intention d'apporter une participation toute substantielle. Nous avons donc bon espoir de réussir notre challenge ! »* conclut Maurice Meyer.

### Informations sur le projet

[www.miimosa.com/pour-la-creation-de-la-biobernai-bier-100-percent-locale-et-bio](http://www.miimosa.com/pour-la-creation-de-la-biobernai-bier-100-percent-locale-et-bio)

[www.biobernai.com/programme/avant-premiere](http://www.biobernai.com/programme/avant-premiere) : BiObernai Bier

BIOBERNAI BIER