



# BIOBERNAI BIER

COMMUNIQUÉ DE PRESSE 19/10/2016



## BiObernai réussit haut la main le pari du financement participatif pour lancer sa **BiObernai Bier**



La campagne de financement participatif lancée le 1er septembre sur [miimosa.com](http://miimosa.com) par les organisateurs de BiObernai pour créer leur propre bière bio, la **BiObernai Bier**, s'est achevée le 15 octobre sur un franc succès ! Grâce à la générosité de 96 contributeurs, le compteur affichait au soir de la clôture de la campagne, 10 030 € de récoltés (soit 30 euros de plus que l'objectif fixé !) ... Depuis, 2 autres contributeurs (Cora, partenaire historique du salon BiObernai et le Super U de Gertwiller) se sont encore manifestés, faisant ainsi monter la barre des contributions à 12 030 € et le nombre de contributeurs à 98 ! *« Même si la campagne sur [miimosa.com](http://miimosa.com) est maintenant terminée, il est toujours possible de soutenir encore ce projet qui se déploiera d'autant plus facilement et avec plus d'envergure que nous disposerons de moyens »*, commente Maurice Meyer, Directeur Fondateur du salon.

### INVITATION Soirée de lancement officiel

**Lundi 24 octobre 2016 à 19h**  
**Brasserie de Saint-Pierre**  
30 Rue Principale,  
67140 Saint-Pierre  
Parking derrière la brasserie

**Merci de bien vouloir  
confirmer votre présence à**  
[eve.levanen@alsacebio.com](mailto:eve.levanen@alsacebio.com)  
06 17 01 09 26

### 12 030 € rassemblés grâce à 98 contributeurs

Ce sont donc au total 98 contributeurs qui se sont mobilisés pour soutenir ce projet : la grande majorité a contribué à titre personnel avec un montant moyen de 75 euros par donateur. Par ailleurs, 9 entreprises locales ont apporté leur contribution en leur nom : CORA Dorlisheim, les Intermarchés de Sélestat et Benfeld, le Super U de Guertwiller, les entreprises Gripple Europe et HDR Communication basées à Obernai, Gaz de Barr, les magasins bio - la Maison Vitale de Dorlisheim et l'enseigne la Source qui gère 2 magasins à Barr et Obernai), avec pour les 5 plus généreuses des contributions de 1000 à 1300 €)

*« Nous sommes très agréablement surpris par l'enthousiasme suscité pour notre projet, concrètement manifesté par les contributeurs que nous remercions vivement, témoigne Maurice Meyer. Et nous sommes évidemment très satisfaits du résultat mais surtout heureux de cette expérience vivante d'un projet participatif : c'est une façon pour nous d'appréhender un peu plus concrètement la notion du collaboratif, thème que portera BiObernai en 2017 en parlant de l'intelligence collective ».*

## 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 se 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 œuvrent 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)

## Contacts presse :

Eve E. Lévanen  
06 17 01 09 26  
[eve.levanen@alsacebio.com](mailto:eve.levanen@alsacebio.com)

COMMUNIQUÉ DE PRESSE 19/10/2016

## La BiObernai Bier présentée en avant première à BiObernai du 16 au 18 septembre 2016

Pour permettre aux visiteurs, partenaires, exposants et bénévoles du salon de comprendre leur démarche tout en leur permettant de tester le produit, les organisateurs avaient lancé la fabrication d'un 1er brassin destiné à y être présenté et proposé à la consommation en avant-première lors de la 13ème édition de BiObernai qui s'est déroulée du 16 au 18 septembre dernier.

Servie aux buvettes du salon ainsi que sur le stand de la Brasserie de Saint-Pierre à l'origine du brassage et de la recette spécialement créée, la BiObernai Bier a fait l'unanimité et compris auprès des amateurs éclairés de bière. **« Beaucoup ont donc tout naturellement apporté leur contribution à ce moment là, explique Maurice Meyer. Plusieurs articles parus dans la presse quotidienne ont également participé à susciter l'intérêt et l'envie de soutenir notre initiative, notamment des entreprises à l'image des grandes enseignes de grande distribution locales, à commencer par notre partenaire historique CORA, Intermarché et Super U, les plus gros contributeurs avec la société obernoise Gripper Europe ».**

## La BiObernai Bier, bière blonde artisanale 100% bio, 100% locale et artisanale... bientôt dans toutes les bonnes adresses alsaciennes ?

Avec une recette inédite et unique, imaginée et créée spécialement pour BiObernai par Cédric, brasseur passionné de la Brasserie artisanale de Saint-Pierre, avec du houblon bio d'Alsace (Brewers Gold bio, le seul cultivé en France), la BiObernai Bier a maintenant vocation à être proposée à la vente dans tous les magasins bio et dans les rayons bio de grandes surfaces mais aussi dans les bonnes adresses de restaurants et bars alsaciennes.

**« Nous avons déjà eu quelques demandes spontanées de certains établissements à Obernai mais aussi à Strasbourg qui souhaiteraient la proposer élargir avec de nouveaux circuits »** poursuit Maurice Meyer  
**« Nous aimerions également pouvoir proposer la BiObernai Bier dans le cadre d'événements autour de l'art de vivre et de la gastronomie, de la musique, de l'art... Nous lançons donc un appel à tous les organisateurs qui seraient intéressés ! La BiObernai Bier, au-delà de son caractère bio, artisanal et local que nous savons plébiscité par un public de plus en plus nombreux, est aussi et surtout porteuse des valeurs que nous cherchons à cultiver sur le salon BiObernai : le respect de la terre et du terroir, de notre environnement, la valorisation des productions locales et des circuits courts, ... La proposer à la consommation participera donc aussi à promouvoir ces valeurs, de plus en plus partagées dans notre société ».**

BIOBERNAI BIER