



Producteurs : **Émilien KUHN et Gautier FÉLIX** 06-77-15-82-59  
gautier@brasserietumulte.fr

**Contrat d'engagement AMAP « bière »**  
Réfèrent : Eric PARTHUISOT

**du 7 janvier au 9 décembre 2019**

Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes et engagements suivants, dont certains définis dans la Charte des AMAP

**Engagement de l'amapien-ne :**

- Préfinancer la production
- Adhérer à l'association en s'acquittant de sa cotisation annuelle d'un montant décidé en AG
- Gérer ses retards et absences aux livraisons

**Engagements des producteurs partenaires :**

- Livrer chaque mois leur bière sous mention « Nature & Progrès », produite sur les rives de la Mortagne à partir de matières premières les plus locales et les plus bio possibles
- Être le plus possible présents aux livraisons, donner régulièrement des nouvelles sur l'avancée de la production, et accueillir les adhérents sur leurs lieux de production
- Être transparents sur le mode de fixation du prix et leurs méthodes de travail

**Engagements communs :**

Les partenaires s'engagent à partager les aléas liés à l'activité de production (aléas climatiques, ravageurs et maladie) et en général, à participer à la vie de l'association.

**Les commandes et livraisons :**

Les amapien-ne-s adhérant au contrat « bière » s'engagent à commander pour un minimum de **8 €** par mois, parmi 4 variétés (blonde, blanche, ambrée, brune). Certaines bières ne seront pas forcément disponibles à la commande toute l'année. Le descriptif complet est joint au présent contrat.

Les bières sont disponibles en format 75 cl au prix de 4 €.

Les bouteilles sont consignées. La consigne n'est pas facturée aux amapien-ne-s qui doivent les ramener rincées lors des livraisons. La brasserie peut fournir des caisses plastiques qui peuvent contenir 12 bouteilles pour faciliter la manutention.

En fonction des disponibilités, les bières peuvent être disponibles en fût de 30 l ou 20 l. Prix : 3€/l, soit 60 € le fût de 20 l et 90 € le fût de 30 l. Pour l'achat d'un fût, la brasserie met à disposition le matériel de tirage nécessaire : pompe à bière et bouteilles de gaz. Au besoin, des verres peuvent être fournis.

Les commandes auront lieu le 2<sup>ème</sup> lundi de chaque mois pour le mois suivant et seront réglées à l'avance au moment de leur dépôt auprès d'un représentant de l'AMAP (chèques à l'ordre de Brasserie Tumulte) sur la base des tarifs ci-joints.

Une commande non retirée sera perdue ; les produits correspondants seront répartis entre les personnes assurant la permanence de livraison ce jour-là.

Les livraisons auront lieu une fois par mois, le 2<sup>ème</sup> lundi du mois, de 18 heures à 19 h 30 (**19 heures jusqu'à fin mars**), Ferme de Falanzé à Gerbéviller.

A chaque livraison, les amapien-ne-s viennent de préférence avec la souche de leur chéquier de commande.

Je fais 4 règlements de 24 €  2 règlements de 48 €  1 règlement de 96 €

que je choisis de régler par chèque-s\*  par virement-s\*

\* virements à programmer, ou chèques débités en : janvier mars mai juillet octobre

Je m'engage pour un crédit de 48 € (débité au fur et à mesure des commandes)

**En cas de situation exceptionnelle** (catastrophe climatique, etc.) les conditions d'application de ce contrat pourront être revues lors d'une réunion spécifique à cette situation, réunissant les amapien-ne-s et les producteurs partenaires.

Fait en trois exemplaires : un exemplaire producteurs, un exemplaire amapien-ne et un exemplaire AMAP (conservé par le réfèrent « bière »).

Fait à ..... le .....

Signature de l'amapien-ne :

Signature d'un producteur :

NOM de l'amapien-ne : ..... Portable : ..... E-mail : .....

### Caractéristiques & Tarifs 2019

Quatre bières constitueront la base régulière de la production :

- **La bière blonde « légère avec du caractère »** brassée avec des malts d'orge, de l'avoine et du houblon Cascade dans un style *American pale ale*, un arôme de houblon marqué sur les agrumes malgré une amertume légère pour une bière désaltérante. 4,4° alc., 24 IBU, 11 EBC.
- **La bière blanche « qui laisse la place aux levures »** brassée avec des malts d'orge, du blé et de l'avoine, du houblon Tettnanger dans un style *Hefeweizen* (bière de blé trouble allemande), se veut désaltérante et originale grâce aux arômes typiques apportés par la souche de levure utilisée. 5° alc., 16 IBU, 12 EBC.
- **La bière ambrée « finement caramélisée »**, primée au concours de brassage amateur de Saint Nicolas de Port en 2017 (médaille d'argent), brassée avec des malts d'orge et du houblon Bramling Cross sur une base de malts belges avec une méthode de brassage anglaise, laisse la place aux malts et aux arômes de caramel et de fruits rouges. 5,5° alc., 30 IBU, 27 EBC.
- **La bière brune « au caractère torréfié marqué »** brassée avec des malts d'orge et de l'avoine, des houblons Columbus et Target dans un style *American porter* ce qui en fait une bière aux arômes torréfiés prononcés et assez houblonnée même si les aromatiques du houblon sont discrets. 5,5° alc., 35 IBU, 90 EBC.

Les bières sont disponibles en format 75 cl au prix de 4 €.

Les bouteilles sont consignées. La consigne n'est pas facturée aux amapien-ne-s qui doivent les ramener rincées lors des livraisons. La brasserie peut fournir des caisses plastiques qui peuvent contenir 12 bouteilles pour faciliter la manutention. Les caisses sont consignées 3 €.

En fonction des disponibilités, les bières peuvent être disponibles en fût de 30 l ou 20 l. Prix : 3€/l, soit 60 € le fût de 20 l et 90 € le fût de 30 l. Pour l'achat d'un fût, la brasserie met à disposition le matériel de tirage nécessaire : pompe à bière et bouteilles de gaz. Au besoin, des verres peuvent être fournis.

La brasserie produira des cuvées spéciales, pour mettre en avant les malts et les houblons issus de notre production. Ces cuvées seront proposées en priorité aux amapien-ne-s. Certaines cuvées spéciales seront disponibles en 33 cl. Les prix des cuvées spéciales seront annoncés.