



Contrat d'engagements réciproques

BIÈRES

pour la période du **01/05/2026** au **30/04/2027**

Le contrat ci-dessous ouvre droit à un crédit de bières et à des produits issus de la valorisation des déchets de la bière. Les bières sont fabriquées selon la méthode de brassage traditionnelle en fermentation haute et refermentation en bouteille. Tous les ingrédients utilisés (malts, céréales, houblons, sucre) sont certifiés agriculture biologique et en grande majorité issus de production du Grand Ouest (Pays de la Loire, Bretagne, Charente-Maritime) ou garantis sans OGM (levures). Les bières ne sont ni filtrées, ni pasteurisées, ne comportent aucun additif, garantissant un produit sain et vivants. Toutes les informations sur les produits ou la démarche sont disponibles sur le site internet de la brasserie (www.ladansedelours.fr).

Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes et engagements suivants, à savoir :

Engagements de l'adhérent :

- participer à une distribution au moins une fois dans l'année ;
- gérer le partage éventuel de ses commandes de bières, retards et absences aux distributions ;
- commander la ou les bières au plus tard à la distribution précédente (une semaine à l'avance) ;
- prévoir le transport des produits du lieu de distribution à son domicile de façon appropriée ;
- l'AMAP décline toute responsabilité en cas de problème sanitaire.

Engagements du producteur partenaire :

- proposer des produits de qualité issus de sa brasserie ;
- être disposé à accueillir des adhérents (demande préalable) ;
- être transparent sur ses méthodes de travail ;
- organiser le transport lieu de production -lieu de distribution

Engagement commun :

- Informer le bureau AMAP des soucis rencontrés.

Modalités de paiement - prix :

- **Bière 75 cl : 5,30 €**
- **Bière 33 cl : 3,00 €**

Remise à partir de 6x75cl (28,80€ le carton de 6) ou de 12x33cl (33,60€). Le panachage est possible.

- SEAGAL, bière blonde au malt de seigle (75cl – 5,1% alc.)
- SEAGAL, bière blonde au malt de seigle (33cl – 5,1% alc.)
- ZAAPA, bière ambrée (75cl – 5,9% alc.)
- ZAAPA, bière ambrée (33cl – 5,9% alc.)
- POLAR, bière blanche style *hefeweizen* (75cl – 5,1% alc.)
- POLAR, bière blanche style *hefeweizen* (33cl – 5,1% alc.) 2,30€
- SAMBA, bière ambrée à la fleur de sureau de Chaillé (75cl – 5,1% alc.)
- SAMBA, bière ambrée à la fleur de sureau de Chaillé (33cl – 5,1% alc.)
- SÉRIE NOIRE, bière noire style *Rye Porter* (75cl – 6,1% alc.)
- SÉRIE NOIRE, bière noire style *Rye Porter* (33cl – 6,1% alc.)
- GRIZZLY STARDUST, bière blonde IPA (75cl – 5,9% alc.)
- GRIZZLY STARDUST, bière blonde IPA (33cl – 5,9% alc.)

- **Pour les biscuits aux drêches : 3,50 € le sachet de 50g.**

Les parfums : Sésame / Herbes de province / Piment / Graines de cumin / Oignon

Il est demandé aux AMAPYENS de ramener les bouteilles vides . Les bouteilles sont lavées et réutilisées. Dans un souci de limiter le recours aux emballages, Il sera préférable et apprécié de réutiliser les cartons éventuellement fournis lors de la réception de la commande pour le retour des consignes.

Le paiement se fait à la réception de la commande par chèque.

COORDONNÉES de l'ADHÉRENT : :

NOM	Adresse	Mail	Tel

Les commandes doivent être effectuées au minimum une semaine à l'avance. **Commande possible directement sur le site internet de la danse de l'Ours**

Toute annulation doit rester exceptionnelle et être transmise par mail à ben@ladansedelours.fr le mercredi soir au plus tard.

Hors mesures exceptionnelles, les bières sont distribuées une fois par mois le premier vendredi du mois de 18h30 à 19h30 (distribution AMAP).

En cas de situation exceptionnelle, les conditions d'application de ce contrat pourront être revues lors d'une réunion spécifique à cette situation, réunissant les adhérents consommateurs et le producteur partenaire.

Une copie de ce bulletin sera conservée au siège de l'association. Elle pourra être délivrée sur demande.

Fait à _____ le _____

Nom et signature
de l'adhérent contractant _____ du producteur _____ d'un membre du Bureau

Rappel de la Charte des AMAP

Principes fondateurs de la charte des AMAP

1. La référence à la charte de l'agriculture paysanne pour chaque producteur.
2. Une production de dimension humaine adaptée aux types de culture et d'élevage.
3. Une production respectueuse de la nature, de l'environnement et de l'animal : développement d'une biodiversité, fertilité des sols, production sans engrais ni pesticides chimiques de synthèse, gestion économique de l'eau ...
4. Une bonne qualité des produits : gustative, sanitaire, environnementale.
5. L'appui à l'agriculture paysanne locale.
6. La solidarité et des liens actifs avec tous les acteurs locaux œuvrant pour le maintien de l'agriculture durable et d'un commerce solidaire.
7. Le respect des normes sociales par rapport aux employés de l'exploitation, y compris le personnel temporaire.
8. La recherche de la transparence dans les actes d'achat, de production, de transformation et de vente des produits agricoles.
9. L'accompagnement du producteur à l'autonomie, c'est-à-dire la capacité à être maître de ses choix.
10. La proximité du producteur et des consommateurs : elle est indispensable pour assurer le lien direct entre eux et pour favoriser le circuit le plus court entre producteur et consommateurs.
11. Une AMAP par producteur et par groupe local de consommateurs.
12. La formalisation et le respect des contrats à chaque saison entre consommateurs et producteurs.
13. Aucun intermédiaire entre producteur et consommateurs, pas de produits achetés et revendus par le producteur sans accord des consommateurs.
14. La définition à chaque saison d'un prix équitable entre producteur et consommateurs.
15. Une information fréquente du consommateur sur les produits.
16. La solidarité des consommateurs avec le producteur dans les aléas de la production.
17. Une participation active des consommateurs à l'AMAP favorisée notamment par la responsabilisation du maximum d'adhérents.
18. Une sensibilisation des adhérents de l'AMAP aux particularités de l'agriculture paysanne.

