



LA BIÈRE DE PROVENCE

COLLECTIF BRASSICOLE

Charte du brasseur de Provence

L'association La Bière de Provence se donne pour rôle de promouvoir la bière artisanale en Provence. D'abord créée en 2012, elle se structure depuis 2016 et choisit, en 2019, de se doter d'une "*Charte du brasseur de Provence*" pour mieux définir les valeurs communes des brasseries qui la composent. Les brasseries adhérentes ne sont pas seulement provençales, elles sont aussi artisanales, indépendantes et sensibles à leurs interactions sociales et environnementales.

Les brasseries adhérentes s'engagent à respecter cette charte.

Indépendance & Qualité

Nous nous reconnaissons comme des brasseries indépendantes et autonomes, fabriquant de manière artisanale et sincère des bières de qualité.

Nos brasseries sont indépendantes juridiquement et économiquement de toutes autres brasseries, nous ne sommes pas membre d'une franchise, nous possédons nos propres outils de production ou les mutualisons pour produire la totalité de nos marques de bières. Nous sommes fiers de faire partager nos bières, et à notre échelle, avec nos moyens, nous travaillons à l'amélioration constante de la qualité et du suivi de nos bières. Nous nous refusons à proposer en connaissance de cause des produits médiocres, contaminés ou défectueux.

Nous sommes transparents dans notre étiquetage, notamment en ce qui concerne la composition et le lieu de production, tant sur nos productions internes qu'en production de bière à façon.

Localisation

Dans l'optique de tisser un réseau de solidarité concrète et de partage sur un territoire spécifique, l'association porte une dimension régionale. Nos brasseries disposent de leur site de production dans la région Sud Provence-Alpes-Côte-d'Azur ou dans un département limitrophe.

Filière Brassicole & Respect de l'Environnement

L'association s'ancre sur un territoire qu'elle veut préserver. Pour limiter les impacts de l'activité de brassage, les brasseries s'engagent dans une démarche responsable et vertueuse en terme d'approvisionnement, de production et de rejets.

Nous sommes également convaincus de la nécessité de développer une agriculture locale et respectueuse de l'environnement et des personnes.

C'est pourquoi au travers de l'association nous nous engageons à soutenir les producteurs de la filière brassicole locale bio. Nous visons à mettre en place une gestion des rejets de brasserie efficace et durable, et en ce qui concerne les emballages de nos bières, nous privilégions des matériaux réutilisables.

Travail Collectif

Nous travaillons de manière collective à partir de principes de solidarité, d'entraide et de mutualisation des compétences. Nous nous voyons avant tout comme des confrères plutôt que comme des concurrents.

Cette charte est le fruit d'un travail collectif entre les 17 brasseries adhérentes à l'association Bière de Provence, commencé en décembre 2018 et achevé en avril 2019. Elle a été approuvée lors de l'Assemblée Générale Extraordinaire du dimanche 7 avril 2019, à Barret-sur-Méouge.