

Brasserie TUMULTE 2025

Termes du contrat

Les objectifs et intérêts de l'AMAP des Carabes ayant été définis et acceptés par le consommateur lors de l'adhésion, le présent contrat concerne les modalités pratiques et financières liant l'adhérent de l'AMAP des Carabes avec le producteur cité ci-dessous.

Producteur :

Brasserie TUMULTE
19, grand rue
54129 Magnières
tumulte@brassrietumulte.fr
www.brassrietumulte.fr

Emilien Kuhn : 06.84.77.33.89



Produits proposés :

La brasserie TUMULTE propose des bières de consommation courante en 33 cl et 75 cl certifiées « issues de l'agriculture biologique » à l'exception des bières « IPA » et « Tardif Petit blanc » (concerne uniquement certaines variétés de houblon).

La gamme Tumulte

Nos bières se veulent de consommation courante sans concession. Les recettes ont été élaborées avec soin, afin de proposer des recettes originales et affirmées, sans en faire des bières à déguster avec parcimonie. Régalez-vous !

Disponibles en bouteilles de 75 cl (consignées) et 33 cl ainsi qu'en fûts de 30 L (sur demande).

Attention, toutes ces recettes ne sont pas en stock en permanence.

Les régulières



La blonde, "légère avec du caractère". 4,6 °alc.
Une american pale ale aux arômes de houblon qui rappellent les agrumes. Une amertume légère pour une bière désaltérante.

Amertume : 🍷🍷🍷🍷 Couleur : 🍷 🌿



La blanche "qui laisse la place aux levures". 5,1 °alc.
Une Hefeweizen qui se veut désaltérante et originale. Vous y trouverez des arômes typiques de banane et de clou de girofle.

Amertume : 🍷🍷🍷🍷 Couleur : 🍷 🌿



La "Tardif-Petit blanc". 5,9 °alc.
Le Tardif de Bourgogne et le Petit-blanc à l'honneur. Ces houblons presque disparus donnent des arômes de végétaux frais et de fruits blancs.

Amertume : 🍷🍷🍷🍷 Couleur : 🍷 🌿



La Dunkel, "délicieusement fumée". 6,4 °alc.
Une dunkelweizen où s'équilibrent le fruité de la levure et le fumé du malt. Une bière qui réchauffe les papilles au coeur de l'hiver.

Amertume : 🍷🍷🍷🍷 Couleur : 🍷 🌿



La rousse "finement caramélisée". 4,9 °alc.
Une red ale qui laisse la place aux malts et à leurs arômes de caramel. Une bière douce et mâtée.

Amertume : 🍷🍷🍷🍷 Couleur : 🍷 🌿



La brune "au caractère torréfié marqué". 5,6 °alc.
Une american porter bien houblonnée aux arômes de chocolat prononcés. Une bière avec du caractère.

Amertume : 🍷🍷🍷🍷 Couleur : 🍷 🌿



La Saison, "sèche et épicée". 4,6 °alc.
Riche en céréales, délicate par ses houblons et complexe par la levure typique du style. Désaltérante à souhait pour les chauds jours d'été.

Amertume : 🍷🍷🍷🍷 Couleur : 🍷 🌿



La triple "à la Belge". 8,6 °alc.
Cette triple est mâtée et ronde, dans la tradition des triples belges. Une pointe de fraîcheur apportée par un (très léger) houblonnage à cru.

Amertume : 🍷🍷🍷🍷 Couleur : 🍷 🌿



L'india pale ale "à l'ancienne". 5,8 °alc.
Brassée avec des houblons peu connus, elle développe des arômes de fruits rouges, de pampleousse rose et de fruits de la passion.

Amertume : 🍷🍷🍷🍷 Couleur : 🍷 🌿

Les éphémères

 La Vaise D'Ernest, "puissante et élégante". 6,4 °alc.
Composée d'un malt (Vienna) et d'un houblon (Ernest), elle propose un bel équilibre entre la douceur du malt et la puissance du houblon. Exotique et gourmande.
Amertume : 🍷🍷🍷🍷 Couleur : 🍷

 La Melvin, "IPA transatlantique". 5,8 °alc.
Richement houblonnée avec une amertume modérée, cette IPA ravira les amateurs du style. Entre agrumes et résine les papilles se régaleront.
Amertume : 🍷🍷🍷🍷 Couleur : 🍷

 La Hache, "lager des forêts". 5,5 °alc.
Une lager bien houblonnée entre tradition et modernité. A chaque année son houblon qui apporte des arômes herbacés et floraux pour une belle "bière de soif".
Amertume : 🍷🍷🍷 Couleur : 🍷

 L'Imbragihops, "bière de récolte". 6,8 °alc.
Brassée avec nos houblons le lendemain de la récolte, cette bière est unique chaque année. Toujours généreusement houblonnée, vivement la prochaine !
Amertume : 🍷🍷🍷 Couleur : 🍷

Les hors série

D'autres recettes brassées de façon unique apparaissent et disparaissent au gré des envies et des saisons. N'hésitez pas à venir les découvrir !



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Termes du contrat :

Le présent document décrivant les termes du contrat est validé par l'envoi et la signature de chaque commande trimestrielle correspondante.

En concertation avec le producteur, **nous proposons cette année encore une formule « à la carte »** : il n'y a pas de « commande d'engagement » à l'année, mais nous gardons le système de commande au trimestre. Ces bulletins de commande trimestriels sont envoyés à chacun de nos adhérents, ce qui permet de pouvoir composer une sélection selon ses goûts et ses besoins du moment.

Il est donc prévu une livraison (commande) par trimestre, en général, la 1^{ère} semaine du 3^{ème} mois de chaque trimestre (mars, juin, septembre et décembre). Il est demandé de commander pour un montant **minimum de 24 Euros** par commande (trimestre).

Les bières devront être commandées **par multiple de 3** (pour chaque taille de bouteille : 33 ou 75 cl) pour des raisons de conditionnement et de transport (le panachage de plusieurs bières différentes est possible. Exemple : une blonde, une brune et une blanche de 75cl équivaut à un "pack" de trois).

Le bulletin de commande trimestriel devra parvenir au référent avant les dates butoirs de chaque trimestre (voir tableau ci-dessous). **Le règlement du trimestre correspondant devra impérativement être retourné en même temps que le bulletin de commande.** Les chèques seront encaissés environ 2 semaines après chaque livraison.

Trimestres	Dates butoirs	Livraison
janvier à mars	le 24 février 2025	Les 7 et 8 mars 2025
avril à juin	le 26 mai 2025	Les 6 et 7 juin 2025
juillet à septembre	le 25 août 2025	Les 5 et 6 septembre 2025
octobre à décembre	le 24 novembre 2025	Les 5 et 6 décembre 2025

Le consommateur comprend que pour des raisons évidentes de logistique et contraintes de production, une commande arrivée en retard ne pourra pas être prise en compte. Néanmoins, dans le cas d'un tel retard, le producteur pourra exceptionnellement en fonction de son activité du moment décider de prendre en compte la dite commande.

Jour et lieu de distribution :

Nous proposons plusieurs lieux de distribution :

- A EPINAL sur le parking du Centre Léo Lagrange (à côté de la piscine Olympique), le vendredi à 15h00. **Attention, pour ce point de livraison, nous demanderons aux adhérents de venir chercher leurs bières à l'heure exacte.** Nous recherchons toujours une solution pour pouvoir laisser le temps aux adhérents de se déplacer, n'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions (point de dépôt chez un de nos adhérents ? à tour de rôle ? Covoiturage ? ...).
- A FREMIFONTAINE chez Jérôme BALLAND, le samedi de 10h à 12h.

Référent BIERES :

Thibaut BERCAND

8 rue de la Grand' Fontaine
88700 ROMONT

t.bercand@orange.fr
06.29.30.99.37

Le référent se tient à votre disposition pour toutes questions ou gestion de problèmes divers. N'hésitez pas à le contacter directement !

Tarifs et règlement :

Pour notre AMAP, toutes les bières de la gamme régulière sont proposées au tarif de 2,3 € en bouteille de 33 cl (soit 6,9 € les 3), et au tarif de 4,5 € en bouteille de 75 cl (soit 13,5 € les 3). Pour les bières de la gamme spéciale, les tarifs sont de 2,5 € en bouteille de 33 cl (soit 7,5 € les 3), et de 5 € en bouteille de 75 cl (soit 15 € les 3). Toutefois, certaines bières extraordinaires peuvent être proposées à un tarif différent, dans ce cas, celui-ci est indiqué dans le bulletin de commande du trimestre correspondant. Le prix total est indiqué automatiquement dans les bulletins de commande trimestriels lorsque vous y renseignez les quantités désirées (format Excel).

A la brasserie TUMULTE, les bouteilles en verre de 75 cl sont consignées. Néanmoins, pour notre AMAP, le producteur ne fait pas payer cette consigne aux adhérents, considérant qu'ils seront assez assidus pour les ramener à chaque livraisons suivantes (si pas de livraison suivante, se rapprocher du référent Bières).

Nous vous remercions donc de ne pas mettre ces bouteilles en verre de 75 cl dans les « bennes » habituelles, mais de **les rapporter lors d'une livraison** (ou par un autre moyen).

Le paiement s'effectue à chaque trimestre correspondant, en même temps que l'envoi du bulletin de commande en 1 chèque global à l'**ordre du producteur** (« Brasserie TUMULTE »). Récupérés par le référent, ces règlements seront remis au producteur après chaque livraison.

Engagements du consomm'acteur :

- S'engager pour une ou plusieurs livraison(s) en réglant la somme à chaque commande trimestrielle.
- Venir chercher ces produits aux moments prévus.
- En cas d'empêchement, prendre ses dispositions pour qu'une tierce personne se charge de récupérer ses produits.
- S'engager à respecter les statuts de l'association inspirés de la charte des AMAP, ainsi que le règlement intérieur (disponible sur le site internet www.amapdescarabes.com ou sur simple demande : amap.carabes@gmail.com).

- Je reconnais que les intempéries, les ravageurs, les maladies font partie intégrante de l'agriculture et peuvent nuire à la production. En conséquence, je comprends qu'en devenant partenaire, j'accepte de partager les risques.
- Adhérer à l'AMAP et participer à la vie de l'association.
- Avoir envoyé son bulletin d'adhésion à l'AMAP pour l'année 2025 ainsi que le règlement correspondant.

Engagements du producteur :

- Livrer des produits de qualité issus de son agriculture biologique.
- Signaler rapidement au conseil d'administration de l'AMAP des Carabes les problèmes exceptionnels affectant l'activité ou la livraison.
- Respecter le cahier des charges de l'agriculture biologique.
- Organiser son planning de production de manière à fournir une quantité suffisante des denrées à chaque livraison.
- Rester à l'écoute du consommateur.
- S'engager à respecter les statuts de l'association inspirés de la charte des AMAP, ainsi que le règlement intérieur (disponible sur le site internet www.amapdescarabes.com ou sur simple demande : amap.carabes@gmail.com).