



CANDIDATURE PRODUCTEUR-ARTISAN DE QUALITE CATEGORIE BRASSEUR

1/6

A retourner dument complété et signé:

- ➔ par courrier : Collège Culinaire de France – 64 rue du Ranelagh 75016 Paris
- ➔ par email : qualite@college-culinaire-de-france.fr

1 – Fiche de renseignements sur le producteur

NOM DE LA BRASSERIE _____

PRENOM, NOM DU BRASSEUR : _____

ADRESSE : _____

CODE POSTAL : _____ VILLE : _____

PAYS : _____

TELEPHONE : _____ EMAIL : _____

SITE INTERNET : _____

- Je certifie sur l'honneur l'exactitude de ces renseignements
- J'ai pris connaissance de la brochure de l'appellation « Producteur Artisan de Qualité » notamment du coût d'adhésion à l'association (de 30€ HT/mois) et de l'implication militante que celle-ci implique
- J'ai pris connaissance du soutien à l'indépendance de la Grande Rencontre Annuelle (prélevé avec la cotisation du mois de septembre) : 30€ HT (36€ TTC)

DATE ET SIGNATURE:

Les informations contenues dans le présent document ne seront utilisées que pour les seules nécessités de la gestion et pourront donner lieu à un exercice du droit individuel d'accès, dans les conditions prévues par la délibération N°80 du 14/4/80 de la Commission informatique et Libertés ainsi que dans la Réglementation Générale sur la Protection des Données (RGPD) en vigueur depuis le 25 mai 2018. La politique de protection des données du Collège Culinaire de France est accessible sur www.college-culinaire-de-france.fr

Le Collège Culinaire de France

64 rue du Ranelagh • 75016 Paris- France • www.college-culinaire-de-france.fr

contact@college-culinaire-de-france.fr • Tél : +33 (0)1 44 90 50 84

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er Juillet 1901 Identification R.N.A. : W923001553 SIRET : 794 656 751 00011

2 – Questionnaire producteur/artisan

2/6

Votre formation de brasseur : quelle est votre histoire ? Comment vous êtes-vous formé aux méthodes de production et au métier de brasseur : autodidacte, courte, diplômée, à l'international... ? Quelle est votre expérience et votre ancienneté en tant que brasseur ?) :

Histoire de la Brasserie et ADN du Brasseur : quelle est l'histoire et l'ancienneté de la brasserie ? Quelles sont vos ambitions pour votre brasserie notamment en termes de développement ?

La bière est-elle diffusée par des experts bières, cavistes, distributeurs, établissements de qualité... ?

Médailles et concours :

2 – Questionnaire producteur/artisan

3/6

Quelle est votre zone de chalandise :

- Dans votre département Dans votre région Dans les régions limitrophes
- Sur toute la France Dans les DOM TOM
- A l'international - Merci de préciser les destinations : _____
- _____

La Brasserie : de quel matériel de brassage disposez-vous ? Et comment entretenez-vous votre matériel et la brasserie de manière générale ? Quel est le niveau d'entretien et d'hygiène ?

Comment sélectionnez-vous vos malts, vos houblons ? Noms des personnes chez qui vous vous fournissez ?

Comment stockez-vous vos produits et combien de temps les stockez-vous avant de les utiliser ?

Y a-t-il des traitements de l'eau que vous utilisez ?

2 – Questionnaire producteur/artisan

4/6

Quelles levures utilisez-vous et comment est réalisé leur ensemencement ? Culture de la levure à la brasserie même ?

Pour certaines de ces bières/recettes, le brasseur est-il amené à utiliser d'autres composés et si oui lesquels et quelles sont leurs provenances (arôme naturel ou de synthèse, fruits frais, herbes aromatiques, épices...) ?

Elaboration des bières : quelles sont les recettes mises en œuvre ? Qui décide des recettes ? Qui brasse la bière ? Quelle est la méthode utilisée pour brasser la bière : artisanale avec présence humaine, constante ou Industrielle/mécanisée ? Comment garantisiez-vous la régularité de vos bières ?

2 – Questionnaire producteur/artisan

5/6

Merci de préciser les bières élaborées à la brasserie :

Noms des bières	Fermentation Haute, basse, spontanée, mixte	Style, appellation en précisant dans le style ou approchant ou création	Particularité principale	Caractéristiques majeures : Amer / Acide / sucré	Sa couleur (exception française !)

2 – Questionnaire producteur/artisan (suite)

6/6

Quelles sont les particularités / spécificités qui font que vos bières sont appréciées, remarquées et demandées ?

Capacités de la brasserie en hectolitres : _____

Nombre d'employés : _____

Profils des employés : Brasseur Ingénieur Qualiticien
 Ouvrier Administratif Commerciaux

Pouvez-vous nous citer le nom de chefs/restaurants/experts pouvant confirmer la qualité de vos produits ?

Autres associations professionnelles et/ou syndicats dont vous êtes membres ?

Possédez-vous des labels ? (Bio / Demeter / Nature & Progrès)
