

# FERMOSCOPIE CONTRAT BIÈRE

MISE A JOUR LE : 28/05/2021

<b>Synthèse</b>	<b>FERMOSCOPIE</b>	
	<b>Situation actuelle</b>	<b>Evolutions envisagées à N + 2</b>
<b>Historique du producteur</b>	Brasseur individuel depuis 3 ans.	
<b>Structure</b>	Entreprise individuelle	
<b>Les surfaces cultivées et les productions</b>	Cultive de l'orge sur des parcelles louées aux communes de Saint Pée sur Nivelles et Bidart. En conversion bio et ou en bio. Cultive du houblon sur une parcelle louée sur St Pée sur Nivelles. En conversion bio également.	Etre en bio
<b>Main d'œuvre</b>	Travaille seul.	
<b>Les pratiques de production</b>	En attendant que ses cultures produisent suffisamment pour ses besoins, travaille avec des producteurs locaux tous en bio ou en cours de conversion bio. Il travaille tout seul dans sa brasserie d'un local qui se trouve à la ZA Errobi d'Ixassou, en attendant de construire sa propre brasserie sur ses terrains. Nouveauté : il va utiliser des bouteilles de 75 cl en plus des bouteilles de 33 cl pour les bières. Ces bouteilles de 75 cl seront consignées et récupérées par l'association Les retournés.	Il va planter des vignes pour faire du vin à terme sur parcelles louées à Lurzaindia.
<b>Commercialisation</b>	Il commercialise sa production 50 % en direct (marchés et Amap notamment) et 50% vers des revendeurs (cavistes, restaurant, boutiques, etc.)	A terme, souhait de tout écouler en direct.
<b>Le contrat</b>	Essai de 4 mois de Juin à Septembre 2021	

<b>Synthèse</b>	<b>CONTRAT D'OBJECTIFS</b>		
	<b>Points forts</b>	<b>Points faibles</b>	<b>Evolutions envisagées N + 2</b>
<b>Durabilité économique</b>	Peu de frais de structures. Location terrains à Lurzaindia		
<b>Durabilité Sociale</b>	Pas de salarié pour l'instant	Le fait d'être seul.	
<b>Durabilité environnementale</b>	Travaille intégralement en local et en bio (ou en conversion). Consigne sur les bouteilles de 75 cl Accepte les euskos		Produire lui-même toute la matière première nécessaire à la production, en bio.

