

Pour plus de contenu, connectez-vous !

# FOCUS

# ACTI\_Brasserie

- [Guides des bonnes pratiques des lieux de brassage](#)
- [Réglementation et démarches propres aux brasseries](#)

# Guides des bonnes pratiques des lieux de brassage

Hygiène: [https://agriculture.gouv.fr/sites/default/files/gph\\_20085917\\_0001\\_p000\\_cle01d12f.pdf](https://agriculture.gouv.fr/sites/default/files/gph_20085917_0001_p000_cle01d12f.pdf)

# Réglementation et démarches propres aux brasseries

## Inscription au repertoire des métiers

Comme pour toute activité artisanale, un porteur de projet doit se rendre auprès de la **Chambre de métiers et de l'Artisanat** dont il est le ressortissant pour entamer les diverses démarches administratives relatives à son immatriculation au Répertoire des Métiers. Il s'adressera au Centre de Formalités des Entreprises (CFE) qui lui indiquera la démarche à suivre.

## Devenir entrepositaire agréé

L'artisan devra se rendre auprès des **services des Douanes** territorialement compétent pour devenir « **entrepositaire agréé** ». Cette démarche est obligatoire dès que la **production et le stockage de bière dépasse 110 litres**.

Les Douanes demanderont le dépôt d'un **dossier d'agrément et d'identification** déclarant l'identité (nom, prénoms, raison sociale et adresse exacte de l'entreprise) et la nature de l'activité.

Le dossier devra aussi comporter, entre autres, diverses pièces :

- Le plan de situation et plan détaillé du ou des locaux
- Une autorisation d'établissement ou d'exploitation et/ou l'extrait du registre du commerce (Kbis)

- Les statuts de la société
- Les derniers bilans comptables – sont exemptées les entreprises nouvellement créées

Le service des Douanes a mis en ligne une [fiche complète](#) détaillant les différents documents à fournir et les obligations liées au statut d'entrepôt agréé.

Lien nuage: <https://nuage.grap.coop/s/CH8SLNENWHLJ3c2>

### Déclaration d'activité auprès de la municipalité

La **mairie de la commune** où la production de bière s'effectue devra être **contactée au préalable pour effectuer une déclaration d'activité**. Elle pourra donner son accord pour autoriser la production.

La municipalité pourra aussi notifier son refus si le futur artisan souhaite s'installer, par exemple, dans une zone où l'exercice de l'activité n'est pas autorisé.

Si la **quantité de bière brassée est supérieure à 2000 L par jour**, le producteur ne s'adressera pas à la mairie mais à la **Direction Régionale de l'Industrie, de la Recherche et de l'Environnement** qui délivrera alors l'autorisation.

### Si pas utilisation de l'eau public

Si le producteur ne souhaite pas utiliser l'eau du réseau public pour la fabrication de sa bière, il **devra contacter la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales qui viendra effectuer des tests sur la qualité de l'eau**. La DDASS se réserve la possibilité de revenir régulièrement pour s'assurer que l'eau utilisée continue à respecter les standards de qualité.

## Petite licence à emporter et licence III

- La petite licence

Dans les cas où une vente à emporter de la production est mise en place, il faudra faire la demande d'une « **petite licence à emporter** ».

Cette dernière permet à un établissement de **vendre de l'alcool de 3<sup>e</sup> catégorie** : les boissons fermentées mais non distillées, telles que la bière, en font partie.

**Cette licence vise seulement les ventes à emporter.**

La démarche pour l'obtenir se fait auprès la mairie du lieu de l'établissement. Elle est gratuite et il faudra fournir une pièce d'identité ainsi que les projets de statuts ou un extrait de K bis de moins de trois mois si l'entreprise est déjà créée.

- La licence III

La licence III est demandée pour la vente sur place (formation « **permis d'exploitation** » obligatoire).

## Si accueil du public

Si une brasserie prévoit de **recevoir du public**, elle sera **classée comme un ERP** et devra satisfaire les **exigences d'accessibilité** relatives à ce type d'établissement.

## Reglementation sur l'étiquetage des bouteilles

Une fois l'installation faite et la production lancée, la mise en bouteille et l'étiquetage des bouteilles de bières vont également répondre à certaines règles, notamment en ce qui concerne la qualité de « bières artisanales ».

D'une manière générale, une étiquette doit donner une information loyale au consommateur.

Afin d'avoir une aperçu des différentes mentions obligatoires, la DCCGRF a rédigé en collaboration avec Brasseurs de France une [fiche étiquetage](#) qui donne les grandes lignes réglementaires.

L'absence des mentions obligatoires conduit à présenter des produits non conformes