

PRESENTATION DE L'ASSOCIATION LA SERPENTINE

*La Serpentine est une **microbrasserie associative** et une aventure humaine autour de la bière artisanale.*



Qu'est ce qu'une Serpentine ?

La Serpentine est le nom des petits cours d'eau cachés de Provence qui serpentent sous les ruelles même en plein été. Une ruelle porte ce nom dans le village de Reillanne, à proximité de l'ancien lavoir. En Haute Provence, en tout temps, l'eau de source coule pour faire une belle bière. C'est aussi une pierre marbrée magnifique des Alpes du Sud et une plante exotique dont on dit qu'elle guérit la fièvre.

Et l'association La Serpentine, quésako ?

Créée en mars 2017, [l'association La Serpentine](#) est ouverte à tous ceux qui souhaitent découvrir le brassage amateur et redécouvrir le goût des bières faites par nos soins.

A l'origine, le projet a été impulsé par Mathis et Benoît, un libraire reconverti en brasseur optimiste et un commandant de bord amateur d'IPA. Depuis, l'ensemble de nos missions sont portées par l'énergie de 12 membres du conseil d'administration et plus de 50 bénévoles actifs.

Aujourd'hui, l'association travaille sur un véritable projet local.

Redynamiser le village de Montjustin

Installée à Montjustin dans une des voûtes de l'ancien château du village, [la microbrasserie](#) côtoie le café associatif [«l'École Buissonnière»](#), premier lieu à relever le défi de développer l'animation, la vie culturelle et le lien social au cœur du village. Toute l'équipe soutient notre projet, et ce sont également les premiers à servir La Serpentine au comptoir.

La microbrasserie co-organise des événements, tels que les repas accords mets/bières, guinguette au village, tournois sportifs conviviaux. Tous les premiers vendredis du mois, l'École Buissonnière est investie pour les Apéros de la Serpentine. C'est de 18h à 21h, avec dégustation des bières du moment et assiettes de produits locaux.

Développer la culture de la bière en Haute Provence

Nos brasseurs, Mathis, Benoît et Arthur, créent des recettes atypiques, inspirées de voyages lointains et de dégustations enivrées. Ils développent une véritable culture de l'expérimentation et le respect absolu du vivant. Les recettes proposées parlent d'elles mêmes : des Ales américaines houblonnées, en passant par des recettes belges plus rondes revisitées, des blanches aux inspirations tropicales, et parfois quelques Stouts dignes des grands froids du nord. Elles viennent surprendre et satisfaire des palais habitués aux bières industrielles souvent standardisées.

Nos recettes sont partagées avec le plus grand nombre. Nous n'avons aucun secret industriel, mais plutôt une grosse envie d'alchimie, de rencontre et de découverte. [Découvrez nos bières !](#)

Planter une bière locale

Créer une bière locale, c'est travailler sur le développement de matières premières locales pour à la fois élargir les spécificités du terroir dans les arômes de la bière, mais aussi soutenir le tissu économique local. L'association a créé une houblonnière sur la ferme du [GAEC de Montauris](#), six variétés ont été testées en 2018 avec une première récolte à la clef. Le projet porte sur le développement progressif de celle-ci pour atteindre l'autonomie à terme. A travers l'acquisition de plusieurs variétés de rhizomes grâce à une adhésion à l'association [Houblons de France](#), des micro-houblonnières ont essaimé chez nos adhérents.

Concernant les céréales, des discussions sont en cours avec les autres brasseries régionales, des agriculteurs de céréales et de futurs malteurs. Nous travaillons à relocaliser la culture céréalière et la transformation en malt au niveau local.

Faire de l'associatif un modèle de société solidaire

En lien avec les valeurs de l'économie sociale et solidaire, notre objectif est de pouvoir associer la création d'emploi, le développement d'une activité de production brassicole, la dynamique associative des adhérents et la reconnaissance des producteurs locaux.

Aujourd'hui, adhérer à La Serpentine, c'est soutenir le projet de développement local que nous portons !

La Serpentine est [une association loi 1901](#) à but non lucratif créée le 19 mars 2017.

L'association a pour buts :

- de soutenir la création d'une brasserie artisanale ;
- la découverte, la promotion, la vulgarisation du brassage amateur et artisanal et de la bière en général ;
- d'organiser ou participer à toute sorte de manifestation se rapportant au brassage amateur afin de faire connaître l'association ;
- de faire connaître, de pratiquer, et de former ses adhérent-e-s aux techniques de brassage. De développer des techniques de production intégrant l'utilisation d'énergies renouvelables, et plus largement le bon sens énergétique ;
- de mettre en valeur l'agriculture biologique ainsi que les acteurs/actrices locaux lié-e-s à la filière brassicole ;
- l'association à la possibilité de se transformer en Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC).

Nous projetons d'atteindre ces objectifs au moyen de la réalisation de petits brassins, de dégustations, de visites de brasseries en France et en Europe.

Notre équipe :

Le projet La Serpentine est piloté par 12 membres du conseil d'administration en charge de l'ensemble du fonctionnement (culture du houblon, processus de brassage, vente et commercialisation, gestion comptabilité, communication, organisation d'évènements). Toutes les décisions sont collégiales. [L'orientation du projet dépend d'ateliers participatifs et de la dynamique collective impulsée.](#)

Nos adhérents :

Rejoindre l'association, c'est soutenir le projet et l'équipe de La Serpentine sur l'ensemble des missions que nous nous sommes données.

En 2018, l'association comportait *42 adhérents*.

En 2019, l'association comportait *173 adhérents*.

Petites choses et grands moments offerts à nos adhérents :

- Une bière artisanale de qualité à 3,50 € les 50cl. achetée en vente directe ;
- De nombreux événements spéciaux tout au long de l'année (repas des adhérents, fête du houblon, brassins particuliers) ;
- Venez découvrir, aider, vous former lors d'ateliers de brassage tout au long de l'année.

Être adhérent c'est déjà beaucoup, être bénévole, c'est participer activement à l'aventure.

Nous offrons la possibilité à tous de venir participer à l'ensemble de nos missions : de la culture du houblon, en passant par des ateliers de brassage, la mise en bouteille de la bière, l'organisation des événements, etc...

Donnez de son temps, de son énergie, permet de faire vivre les projets et notre territoire. ***Envoyez-nous un mail (laserpentine.asso@gmail.com) ou venez parler avec nous pour vous engager.***

Notre principe :

L'adhésion à La Serpentine est fixée par le CA à 20€ minimum, avec possibilité d'adhérer à plus si vous le souhaitez. Fiers de nos adhérents et de ce qu'ils portent, nous laissons à chacun la responsabilité de son engagement et de son soutien au projet.

Comment adhérer :

Directement auprès de nos adhérents sur [le marché de Reillanne le dimanche matin](#) ou à [la microbrasserie de Montjustin](#).

Ou, vous pouvez nous envoyer ***un courrier*** avec votre adhésion à l'adresse suivante : Microbrasserie La Serpentine – Place du village – 04110 MONTJUSTIN.

Nom, prénom, numéro de téléphone et adresse mail nous sont nécessaires.

Ou, vous pouvez ***adhérer en ligne*** via le formulaire propulsé par [HelloAsso](#) sur notre site internet.

Adhérez dès maintenant pour l'année 2020 ! Rejoignez l'aventure !

