

Saint Omer, le 25/01/2021

Objet : Gestion des stocks de fûts et leur DDM

Cher client, chère cliente,

A la suite des premières communications sur la gestion des stocks de fûts et leur DDM, nous revenons vers vous avec des modalités précises.

La date de durabilité minimale est une date fixée sous la responsabilité de chaque brasserie qui garantit une qualité optimale de la bière en termes de caractéristiques organoleptiques, physiques et gustatives. Cette date est déterminée en tenant compte, notamment, des ingrédients mis en œuvre, du process de fabrication, du conditionnement, propre à chaque recette de bière et à chaque brasserie.

Pourvu que leur emballage (fût, bouteille, boîte / canette...) n'ait pas été altéré et/ou intentionnellement ouvert et qu'elles aient été conservées dans les conditions prescrites par la brasserie, **les bières dont la DDM est dépassée peuvent être consommées sans risque par le consommateur**, l'éventuelle altération de leurs qualités gustatives étant généralement imperceptible.

Dans ce contexte, **nous prolongeons les DDM de toutes nos bières en fût**, sous réserve que ces bières soient conservées dans un emballage intègre, non ouvert intentionnellement et dans les conditions prescrites par la brasserie :

- de 6 mois pour les pils et les spéciales
- de 8 mois pour les spécialités

Aucune reprise et/ou remboursement des produits à DDM dépassée ne sera effectué.

Avec tous les autres brasseurs, et à travers Brasseurs de France, nous en appelons ainsi à la responsabilité de l'ensemble des acteurs de la filière afin d'éviter la fragilisation des différents opérateurs et le gaspillage de bières qui restent parfaitement consommables.

Une liste des nouvelles DDM est donnée en annexe.

Également, il est important de rappeler la nécessité de nettoyer les installations de tirage à pression après une période d'inactivité prolongée. La qualité des bières en dépend directement.

Cordialement,

La direction

9, rue Edouard Devaux
CS 90190
62504 Saint-Omer Cedex

Tél: 03 21 98 76 00
Fax: 03 21 98 76 02

Bureaux :
35 bis boulevard de Strasbourg
62500 Saint-Omer



























Annexe : Attestation d'extension des dates de durabilité minimale

Brasserie de Saint Omer et Brasserie Goudale certifient que les produits listés ci-dessous peuvent faire l'objet d'une extension de date de durabilité minimale de 4 mois.

Les produits doivent pour cela :

- Avoir été stockés non ouverts
- L'emballage n'a pas été altéré
- Avoir été stockés à l'abri de la lumière et de l'humidité, et dans une température comprise entre 2°C et 25°C
- Produits déjà disponibles en stock (à la Brasserie, chez les entrepositaires grossistes et dans les points de vente CHD)
- Avoir une DLUO actuelle antérieure au 30 avril 2021 inclus

Les bières dont la DDM est dépassée peuvent être consommées sans risque par le consommateur.

Marque	Format	DDM initiale	Nouvelle DDM
 SAINT OMER	30 L	6	12
 OLD LAGER SAAZ	30 L	6	12
 PREMIUM de Saint Omer	20 L	6	12
 GOLD TRIUMPH	30 L	6	12
 LA GOUDALE	20 L	6	14
 LA GOUDALE	30 L	6	14
 LA GOUDALE AMBREE	20 L	6	14
 LA GOUDALE AMBREE	30 L	6	14
 LA GOUDALE IPA	20 L	6	14
 LA GOUDALE IPA	30 L	6	14
 LA "G" DE GOUDALE Grand Cru	20 L	6	14
 BELZEBUTH TRIPLE	20 L	6	14
 BELZEBUTH ROUGE	20 L	6	14
 BELZEBUTH ROSEE	20 L	6	14
 BELZEBUTH BLANCHE	20 L	6	14
 BELZEBUTH RUBIS	20 L	6	14
 TRIPLE SECRET DES MOINES	20 L	6	14
 TRIPLE SECRET DES MOINES BRUNE	20 L	6	14
 GRAIN D'ORGE	20 L	8	16
 SAINT LANDEUN BLONDE	20 L	6	14
 SOMBRERO	20 L	6	14
 BIÈRE DU DESERT	20 L	8	16
 LA RAOUL	20 L	6	14
 Hop ! Lager	20 L	6	14
 Triple circus	20 L	6	14
 LIMONADE BLANCHE AMAZONE	30 L	6	14

Pour faire valoir ce que de droit.

Fait à Saint Omer – le 25/01/2021

La direction