

RÈGLEMENT

CONCOURS DES BIÈRES DE LA PROVINCE DE LIÈGE 2020

**ART. 1 - Organisation**

 A l’initiative de ses départements Formation, Agriculture, Ruralité et Laboratoire, la Province de Liège organise un concours intitulé « *Concours des Bières de la Province de Liège* ». L’organisateur se réserve le droit de sélectionner au préalable les candidatures. Le concours se déroule les 5 et 6 septembre 2020, lors de la Foire agricole de Battice, dans le chapiteau des Services agricoles de la Province de Liège.

 **ART. 2 - Objectifs**

 Le concours consiste en une épreuve organoleptique (saveur, odeur, aspect), les produits inscrits étant soumis à l’appréciation d’un jury reconnu pour ses compétences en matière d’appréciation *de la qualité des bières.*

 Le *Concours des Bières de la Province de Liège* a pour but, notamment :

1. de faire connaître et présenter au public les types caractéristiques de bières produites en province de Liège, tout en étant une vitrine des dernières tendances ;

2. d'encourager leur production et de stimuler leur consommation raisonnable en tant que facteur de civilisation, et de contribuer à l'expansion de la culture de la bière ;

3. de favoriser la promotion de bières de bonne qualité ;

4. d’aider le consommateur en plébiscitant les meilleures bières de la province de Liège grâce à la constitution d’un label, un critère de sélection et de confiance parmi une offre de plus en plus étendue.

**Article 3 - Critères d’admission au concours**

Le concours « *Concours des Bières de la Province de Liège*» est ouvert aux producteurs de bières produites sur le territoire de la province de Liège. Les bières issues d’un brassage amateur, qui ne peuvent être vendues, en sont exclues. Toutes les bières à façon et à étiquette sont exclues.

Les bières des catégories suivantes sont admises à concourir :

* Pale & Amber Ale :
fermentation haute ou basse, refermentée en bouteille ou pas, filtrée ou pas, coloration 6-30 EBC, teneur en alcool < 7 % vol.
* Blanche :
fermentation haute, refermentée en bouteille, coloration < 15-18 EBC, teneur en alcool < 6,5 % vol.
* Double :
fermentation haute, refermentée en bouteille, coloration < 15-50 EBC, teneur en alcool 6,5-9 % vol.
* Triple :
fermentation haute, refermentée en bouteille, teneur en alcool 7-10 % vol.
* Stout & Porter :
fermentation haute, refermentée en bouteille, coloration 35-150 EBC, teneur en alcool 4-10 % vol.
* Fruitée & Aromatisée.
* Innovations.

**Il faut un minimum de 5 bières inscrites par catégorie pour que ladite catégorie soit admise au présent concours.**

**Les bières admises au concours feront l’objet d’une présélection avant la finale si leur nombre est supérieur à 8, par catégorie.**

**Article 4 - Modalités d’inscription et coût**

Pour être admis à concourir, tout participant (le producteur ou son représentant) doit compléter le formulaire d’inscription élaboré par l’organisateur et qui lui sera remis lors de l’inscription. Ce formulaire d’inscription sera transmis par voie électronique sur simple demande auprès des Services agricoles.

Le formulaire d'inscription de chaque produit comprendra obligatoirement :

1. L'identification complète et exacte du producteur participant ;

2. La désignation exacte du produit ;

Les indications mentionnées sur le formulaire d’inscription engagent la responsabilité de leur auteur.

L’inscription au présent concours deviendra effective dès réception du formulaire d’inscription dûment complété et signé ainsi que du règlement du présent concours signé. Tout manquement à ces formalités d’inscription rendra la candidature irrecevable.

Le coût de participation se limitera à l’envoi des échantillons nécessaires au bon déroulement du concours.

Chaque participant peut inscrire des bières de catégories différentes.

**Article 5- Expédition des échantillons**

Pour être admis à concourir, tout participant doit faire parvenir à la Province de Liège (Services agricoles, rue de Huy 123, 4300 Waremme), trois bouteilles étiquetées de 75 cl ou six bouteilles étiquetées de 33 cl de chaque produit inscrit au Concours avant le 15 juin 2020.

Les échantillons envoyés restent la propriété du participant les ayant inscrits jusqu’à leur dégustation par les jurés. Après cette étape, l’organisateur du concours en devient propriétaire.

**Article 6 – Contrôle et stockage des échantillons reçus**

Après contrôle de l'exactitude des inscriptions dans chaque catégorie, les bières seront classées par séries et présentées aux jurés.

**Article 7 – Désignation des jurés**

L’évaluation des échantillons est effectuée par des commissions composées de jurés dont le nombre dépend de la quantité et du type des produits présentés au concours. La Province de Liège convoque et désigne les jurés.

Chaque bière en compétition sera testée à l’aveugle. Tous les jurés utiliseront le même formulaire d'évaluation fourni par le *Concours des Bières de la Province de Liège*.

Les évaluations seront menées sur une base individuelle et non en groupe. Un verre de dégustation choisi par le *Concours des Bières de la Province de Liège* sera utilisé par chaque juge et pour chaque bière.

Chaque commission fonctionne sous l'autorité d'un Président désigné par la Province de Liège . Il s’occupe de la fluidité de la dégustation, vérifie la qualité des bières servies, le remplissage des feuilles de notation et l'attribution des points.

**Article 8 – Fonctionnement général des commissions**

**1. Anonymat**

1. Les jurés sont tenus au silence et à l'absence de gestes ou de mimiques explicitant leurs impressions durant la dégustation ;
2. Avant la dégustation de chaque échantillon, une fiche de notation avec les indications techniques de la bière est distribuée aux jurés ;
3. Les jurés ne doivent pas connaître l'identification de la bière, ses origines, son prix, ses notes et récompenses obtenues ne pouvant influencer sa cotation.
4. Le personnel qui récolte les fiches s'assure qu'elles sont correctement remplies. Le Président les signe pour authentification.
5. Il n'est pas laissé de double de fiches aux jurés.

**2. Fonctionnement matériel**

La ou les commissions siègent dans un espace réservé, correctement éclairé et bien aéré, dont l'accès est formellement interdit à toute personne non indispensable au bon déroulement de la dégustation. Il est interdit d'y fumer.

Un second espace, contigü mais hors de la vue des jurés, est réservé au débouchage et à la procédure d'anonymat. Il est également interdit d'y fumer.

Le remplissage des verres doit se faire dans l’espace de dégustation en présence des jurés.

Dans tous les cas, les bouteilles sont placées auparavant dans un emballage dissimulant leur forme et garantissant l'anonymat de l'échantillon.

Les séances de dégustation se déroulent à raison de 42 échantillons maximum par jour/commission.

*Le Concours des Bières de la Province de Liège* garantit aux dégustateurs les conditions optimales de dégustation.

**3. Présentation des bières**

Chaque bière est dégustée individuellement et non comparativement.

**Article 9 – ordre de passage des bières et température**

1. L’ordre de passage des échantillons est établi de façon à présenter aux commissions des séries homogènes successives d'échantillons.
2. Avant la première séance de dégustation, une bière de même type que la série prévue est présentée aux jurés en « mise en bouche ». Cette bière ne peut participer au concours et est choisie par l’organisateur.
3. L’organisateur mettra tout en place pour que les bières soient dégustées par les jurés aux températures adéquates de service. Il est indispensable que tous les échantillons d’une même catégorie, dans une même séance, soient dégustés à la même température.

**Article 10 – Rôle des jurés**

Les jurés vérifient ou complètent, si nécessaire, les indications de la fiche relative à la bière.

Après l'analyse sensorielle de la bière, chaque juré coche sur chaque ligne de la fiche la case correspondant à l'appréciation du caractère donné. Il note ses observations éventuelles dans l'espace réservé et rend la fiche au président de sa commission.

L’avis des jurés est sans appel.

**Article 11 – Transcription et calcul des résultats**

Le *Concours des Bières de la Province de Liège* traduit en chiffres les appréciations qualitatives portées sur les fiches de dégustation des jurés.

Chaque échantillon reçoit une note qui est la note résultant de la moyenne des cotations obtenues.

**Article 12 – Attribution des récompenses**

Les échantillons ayant obtenu les cotations les plus élevées seront primés à l’issue du concours. En cas de cotations identiques, les échantillons concernés seront à nouveau dégustés en vue de leur départage. Les 3 échantillons ayant obtenu les meilleurs cotes recevront les récompenses suivantes :

* + La médaille d'Or
* La médaille d’Argent
* La médaille de Bronze

Il n’y aura pas d’ex aequo.

Chaque médaille sera matérialisée par l’obtention d’un diplôme précisant la nature de la distinction et l’identité exacte du produit ayant obtenu la médaille.

En outre, afin que le producteur qui bénéficie du prix puisse en retirer un maximum d’avantages, il lui sera donné, par le *Concours des Bières de la Province de Liège* des macarons (autocollants) officiels du *Concours des Bières de la Province de Liège* à apposer sur les bouteilles du produit primé et pouvant être utilisés sans limite de temps, pour autant que la recette ne soit pas modifiée.

**Article 13 – Force majeure et modifications**

Si un événement indépendant de la volonté *Concours des Bières de la Province de Liège* devait empêcher le bon déroulement du concours, la Province de Liège ne pourrait en aucun cas être tenue pour responsable.

La Province de Liège se réserve le droit d’annuler le concours, d’en modifier la date initialement prévue, de l’écourter, de le prolonger, d’en modifier les conditions ou le déroulement en cas de force majeure, d'événement indépendant de sa volonté ou de nécessité justifiée. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait, et aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants.

La Province de Liège ne peut par ailleurs être tenue pour responsable en cas de vol, perte, retard ou avarie dans l’acheminement des échantillons.

**Article 14 – Adhésion au présent règlement**

La participation au présent concours implique automatiquement l’adhésion au présent règlement dans toutes ses composantes et sans aucune réserve.

Tout participant qui transgresse un ou plusieurs articles du présent règlement sera directement exclu du concours. En outre, l’organisateur se réserve le droit de refuser au concurrent, ayant violé le règlement, la possibilité de s’inscrire pour les éditions ultérieures du concours.

**Article 15 – Règles générales**

* Tout signataire du formulaire d’inscription sera avisé des résultats des produits qu’il aura présentés lors de la remise des prix qui aura lieu le dimanche 6 septembre 2020 à la Foire Agricole de Battice.
* Les résultats du concours sont sans appel.
* Les échantillons des produits présentés au concours pourront, à l’issue du concours, être utilisés par le *Concours des Bières de la Province de Liège* à titre promotionnel ou de formation. Ils ne seront pas rendus au producteur. Il en va de même en cas d’annulation du concours dans les circonstances énoncées à l’article 13 du présent règlement.
* La participation au *Concours des Bières de la Province de Liège* emporte l’acceptation expresse et sans réserve du présent règlement.

**Article 16 – Cas non prévus par le présent règlemen**t

Les cas non prévus par le présent règlement seront souverainement tranchés par le Collège provincial.