



# REGLEMENT

## CONCOURS DES BIERES DE LA PROVINCE DE LIEGE 2024

### **Article 1 - Organisation**

A l'initiative du Département Agriculture, Ruralité, Laboratoire et Formation, la Province de Liège organise un concours intitulé « *Concours des Bières de la Province de Liège* ».

### **Article 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 dans la 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 signe de qualité, un critère de sélection et de confiance parmi une offre de plus en plus étendue ;

### **Article 3- Critères d'admission au concours**

Seules les bières produites sur le territoire de la province de Liège peuvent être présentées au concours. Les bières issues d'un brassage amateur qui ne peuvent être vendues 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, refermentée en bouteille, coloration 6-30 EBC, teneur en alcool < 7 % vol

- Blanche :  
Fermentation haute, refermentée en bouteille, coloration < 6-12 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 35-100 EBC, teneur en alcool 4-7 % vol
- Fruitée & Aromatisée
- Innovation IPA :  
Fermentation haute, refermentée en bouteille, teneur en alcool 7-10 % vol, Dorée à cuivrée, claire à légèrement trouble, au nez houblonné, goût houblonné /amer, coloration 6-30 EBC, amertume 35-70 EBU.
- Innovation BOISEE  
Une bière vieillie au bois ou en fût, qu'il s'agisse d'un style traditionnel ou d'une bière expérimentale unique, qui a été vieillie pendant un certain temps dans un fût en bois ou en contact avec du bois.

En raison du nombre important de bières dans chacune des catégories, l'organisateur déterminera le nombre de catégories participantes par an et en informera les participants potentiels.

**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 elles sont supérieures 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 du CPFAR.

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 du règlement du présent concours signés. Tout manquement à cette formalité d'inscription rendra la candidature irrecevable.

Le coût de participation se limitera à l'envoi du nombre d'échantillons requis en vertu de l'article 5 du présent règlement et 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 (CPFAR, rue Jean Stassart 21/A ,4367 Crisnée), trois bouteilles étiquetées de 75 cl ou six bouteilles étiquetées de 33 cl de chaque produit inscrit au Concours avant le 19 juin 2024.

Les échantillons envoyés restent la propriété du participant les ayant inscrits au concours 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 la validité des inscriptions dans chaque catégorie, les bières seront classées par série et présentées aux jurys.

### **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 veillera, lors de la sélection des membres du Jury, à écarter les personnes présentant un lien de parenté ou d'alliance jusqu'au 2ème degré avec les brasseurs inscrits au concours, celles présentant un lien économique direct avec les candidats, ainsi que les membres du personnel des Institutions provinciales organisant ce concours. Dans le cas où, en dépit des vérifications opérées par l'organisateur, un de ces liens se vérifiait ensuite, le membre du Jury concerné serait alors écarté du concours et immédiatement remplacé.

### **Article 8 – Fonctionnement général des commissions**

Chaque commission fonctionne sous l'autorité d'un Président désigné par le pouvoir organisateur. 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

#### **1. Anonymat**

- a. Les jurés sont tenus au silence et à l'absence de gestes ou de mimiques explicitant leurs impressions durant la dégustation ;
- b. Avant la dégustation de chaque échantillon, une fiche de notation avec les indications techniques de la bière est distribuée aux jurés ;
- c. 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.
- d. Le personnel qui récoltent les fiches s'assure qu'elles sont correctement remplies. Le Président les signe pour authentification.
- e. 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, contigu, 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.

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

## **3. Présentation des bières**

Chaque bière en compétition sera testée à l'aveugle. Tous les jurés utiliseront le même formulaire d'évaluation fourni par les organisateurs.

Les évaluations seront menées sur une base individuelle et non en groupe. Un verre de dégustation identique choisi par les organisateurs sera utilisé par chaque juge et pour chaque bière.

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 à la dégustation 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 et calcul des résultats**

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 attribue une note en regard de chacun des critères répertoriés sur la fiche et devant faire l'objet d'une appréciation. Il indique ses observations éventuelles dans l'espace réservé et rend la fiche au président de sa commission.

Chaque échantillon se voit attribuer une note globale résultant de la moyenne des notes obtenues.

L'avis des jurés est sans appel.

## **Article 11 – Attribution des récompenses**

La remise de prix sera matérialisée par l'obtention d'un diplôme précisant la nature de la distinction et l'identité exacte du produit ayant obtenu sa sélection. Il n'y aura pas de produits déclarés ex aequo. Les trois produits ayant obtenu les meilleurs cotes recevront les récompenses suivantes :

- La médaille d'Or
- La médaille d'Argent
- Le médaille de Bronze

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 qu'il n'y ai aucune modification de la recette.

## **Article 12 – Force majeure et modifications**

Si un événement indépendant de la volonté des organisateurs du « *Concours des Bières de La Province de Liège* » qu'il soit dû à un cas de force majeure ou à un fait du prince devait empêcher le bon déroulement du concours, en modifier les conditions d'organisation ou entraîner son annulation, la Province de Liège ne pourrait en aucun cas être tenue pour responsable et aucune indemnisation ne pourrait en découler.

Les organisateurs ne peuvent, par ailleurs, être tenus pour responsable en cas de vol, perte, retard ou avarie dans l'acheminement des échantillons.

## **Article 13 – 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 14 – 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 lors de 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 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 12 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 19 – Cas non prévus par le présent règlement**

Les cas non prévus par le présent règlement seront souverainement tranchés par la Direction des Services agricoles ou son délégué.

## **Article 20 – RGPD**

Le concours étant une organisation publique, en acceptant ce règlement, le producteur accepte que la Province de Liège prenne et utilise son image et ses coordonnées en vue d'une diffusion via les outils de communication papier ou numériques. Par exemple :

- Site internet [www.provincedeliege.be](http://www.provincedeliege.be)
- WebTV [www.youtube.be/provincedeliegetv](http://www.youtube.be/provincedeliegetv)
- Revues et articles de presse
- Newsletter provinciale
- Réseaux sociaux
- Écrans géants provinciaux
- Stands Province de Liège lors de salons et foires
- Photothèque de l'intranet provincial

Les images et les coordonnées du producteur seront uniquement traitées dans le cadre de la promotion des activités provinciales en matière d'agriculture, de développement rural et économique et de formation, pour l'organisation et la publication des résultats du présent concours.

La Province de Liège s'engage à respecter le Règlement général européen sur la protection des données n°2016/679 (RGPD), les dispositions du Code de droit économique en matière de droit d'auteur et de droits voisins ainsi que la loi belge du 30/07/2018 relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel.

Le producteur autorise la Province de Liège à céder les droits ici définis sous cet article, aux mêmes conditions, aux autres provinces participantes.

Les données seront conservées et pourront être utilisées aussi longtemps que les Provinces participantes souhaitent promouvoir le secteur agricole, le développement rural et économique et la formation.

Pour la Province de Liège  
Le Directeur des Services agricoles  
ou son délégué  
Signature .....