

RÈGLEMENT

CONCOURS DES BIÈRES DE LA PROVINCE DE LIÈGE

ART. 1 - Organisation

Le Département de l'Agriculture, de la Ruralité et du Laboratoire de la Province de Liège, via son Centre Provincial en Agriculture et Ruralité (CPFAR), ci-après dénommé la Province de Liège ou l'organisateur, organise un Concours intitulé « Concours des bières 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 des 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 signe de qualité, un critère de sélection et de confiance parmi une offre de plus en plus étendue.

ART. 3 - Critères d'admission au Concours

Les bières admises à concourir doivent être 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, coloration 10-36 EBC, couleur dorée à ambrée avec parfois une teinte rougeâtre, amertume 20-45 IBU, teneur en alcool <7 % vol.

- **Légère :**

Fermentation haute, coloration 4-14 EBC, couleur paille à dorée, amertume 5-35 IBU, teneur en alcool 2-4,5% vol.

- **Blanche :**

Fermentation haute, coloration 4 - 8 EBC, couleur paille à pâle, amertume 10-17 IBU, teneur en alcool 5-6,5 % vol.

- **Fruitée & Aromatisée :**

Fermentation haute, coloration en fonction de la teinte des fruits ajoutés, amertume 10-15 IBU, teneur en alcool 5-9% vol.

- **IPA :**

Fermentation haute, coloration 12-28 EBC, couleur dorée à cuivrée, amertume 35-70 (goût houblonné/amer), teneur en alcool 4,5-7% vol.

- **Double :**

Fermentation haute, coloration 32-72 EBC, couleur brune à très foncée, amertume 20-25 IBU, teneur en alcool 6,5-9% vol.

- **Triple :**

Fermentation haute, coloration 8-18 EBC, couleur ambrée pâle à claire, amertume 20-50 IBU, teneur en alcool 7-10% vol.

- **Quadruple :**

Fermentation haute, coloration 32-72 EBC, couleur ambrée à brune foncée, amertume 25-50 IBU, teneur en alcool 10-14% vol.

- **Stout & Porter :**

Fermentation haute, coloration 40-100 EBC, couleur brun foncé à très foncée voir noire, amertume 20-60 IBU, teneur en alcool 4,5-8% vol.

- **Innovation Bière « Bob » :**

Une bière brassée dans l'optique de ne contenir que très peu voire pas d'alcool, un maximum de 1% vol. de teneur en alcool. Tout type de bière, d'un style traditionnel ou expérimental, permettant au « Bob » de profiter des plaisirs de la bière en toute sécurité.

- **Innovation Boisée :**

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.

L'organisateur détermine la ou les catégorie(s) participante(s) par an et en informe les participants potentiels lors de l'appel à participation.

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

ART. 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 de l'organisateur.

Le formulaire d'inscription de chaque produit comprendra obligatoirement :

- L'identification complète et exacte du producteur participant ;
- 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 ces formalités 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 6 du présent règlement et nécessaires au bon déroulement du Concours.

Chaque participant peut inscrire des bières de catégories différentes.

ART. 5 – Date

Le concours aura lieu en un lieu et une date déterminés par l'organisateur en vue d'une proclamation des résultats à l'occasion de la Foire agricole de Battice.

ART. 6 - Expédition des échantillons

Pour être admis à concourir, tout participant doit faire parvenir au CPFAR, rue Jean Stassart 21 A à 4367 Crisnée (entre 8h30 et 16h00, du lundi au vendredi), un échantillon de chaque produit inscrit au Concours.

Le CPFAR déterminera une date limite pour la réception de ces échantillons. L'échantillon sera composé de trois bouteilles étiquetées de 75 cl ou six bouteilles étiquetées de 33 cl de chaque produit inscrit au Concours.

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.

ART. 7 – Contrôle et stockage des échantillons reçus

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

L'objectif du classement est de permettre une sélection cohérente des bières qui seront dégustées et jugées par le jury.

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.

ART. 8 – Désignation des jurés

Le Jury est constitué par le CPFAR qui veillera, lors de la sélection des membres du Jury, à écarter les personnes présentant un lien de parenté ou d'alliance jusqu'au 2^e 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.

Un membre du Jury est choisi par l'Organisateur pour présider le Jury. Le "Président" participe aux cotations et veille au bon déroulement des opérations. Il est le référent qui précise, si cela s'avère nécessaire, les critères d'appréciation.

Les produits soumis à l'appréciation du Jury sont présentés de manière anonyme.

ART. 9 – Rôle des jurés

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

Les jurés procèdent à l'analyse organoleptique de l'échantillon. Après celle-ci, chaque juré cotera chaque critère selon son appréciation. Il notera ses observations aiguillées par des adjectifs définis par l'Organisateur. À la fin du concours, les cotations sont rendues au Président. L'avis du jury est sans appel.

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

Les évaluations seront menées sur une base individuelle et non en groupe.

Chaque bière est dégustée individuellement et non comparativement.

L'avis des jurés est sans appel.

ART. 10 – Attribution des récompenses

Pour chaque catégorie, les trois produits ayant obtenu les meilleures cotes recevront les récompenses suivantes :

- La médaille d'Or
- La médaille d'Argent
- La 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 que la recette ne soit pas modifiée.

ART. 11 – 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, ceux-ci ne pourraient en aucun cas être tenus pour responsables et aucune indemnisation ne pourrait en découler.

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

ART. 12 – 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.

ART. 13 – 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 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 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 11 du présent règlement.
- La participation au Concours des bières de la Province de Liège emporte l'acceptation expresse et sans réserve du présent règlement.

ART. 14 – Cas non prévus par le présent règlement

Les cas non prévus par le présent règlement seront souverainement tranchés par l'Organisateur par l'intermédiaire du CPFAR.

ART 15 – 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 : revues et articles de presse, site internet, WebTV, newsletters, réseaux sociaux, écrans géants provinciaux, stands provinciaux lors de salons et foires, photothèque). Les images et les coordonnées du producteur seront uniquement traitées dans le cadre de la promotion des activités provinciales en matière d'agriculture et de développement rural, et 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,

Nom :

Prénom :

Adresse :

Téléphone :

Courriel :

Je confirme avoir pris connaissance des dispositions relatives au traitement de mes données à caractère personnel et je marque sans réserve mon accord sur celles-ci. . Dans ce cadre, vous disposez à tout moment des droits d'accès, de rectification, de portabilité, de limitation de traitement et de recours, concernant lesdites données. Contact pour tout renseignement complémentaire concernant la protection des données à caractère personnel : info.dpo@provincedeliege.be – ou A l'attention du délégué à la protection des données, Place de la République française, 1 – 4000 Liège.

Lu et approuvé, le

Signature