

REGLEMENT CONCOURS DES MEILLEURES BIERES

DE LA PROVINCE DE HAINAUT

EDITION 2024

Article 1 – Organisation

A l'initiative de son département Agriculture et Agroalimentaire de Hainaut Développement – la Province de Hainaut organise un concours intitulé "Concours des meilleures bières de la province du Hainaut".

Article 2 – Objectifs

Le concours consiste en une épreuve organoleptique (saveur, odeur, aspect), les produits inscrits étant soumis à l'appréciation d'un jury.

Le "Concours des meilleures bières de la province du Hainaut" a pour but, notamment:

1. de faire connaître et présenter au public les types caractéristiques de bières produites en province du Hainaut, tout en étant une vitrine des dernières tendances;
2. de favoriser la promotion de bières de bonne qualité;
3. d'aider le consommateur en plébiscitant les meilleures bières de leur province, 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

Le "Concours des meilleures bières de la province du Hainaut" est ouvert aux producteurs de bières produites sur le territoire de la province du Hainaut. Les bières issues d'un brassage amateur, qui ne peuvent être vendues, en sont exclues. Toutes les bières à façon et à étiquette sont écartées.

Les bières des catégories suivantes sont admises à concourir:

- **Innovation: IPA:** fermentations hautes, refermentations 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.
- **Bières brunes:** fermentations hautes ou mixtes (de type Rouge flamande) avec une semaine de garde minimum, refermentations en bouteille ou en fût. Teneur en alcool minimum 6-10 %. IBU entre 10 et 20; de 45 à 75 EBC: cuivrée sombre/brune.

Bières vieilles en barriques de vin ou d'alcool sont exclues.

- **Type Saison:** fermentations hautes ou mixtes avec une semaine de garde minimum, refermentations en bouteille ou en fût est obligatoire. Teneur en alcool maximum 7 %. Couleur blonde à ambrée avec turbidité acceptée; maximum 35 EBC; amertume: entre 20 et 45 EBU.

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. Ce formulaire est téléchargeable sur notre site internet: www.hainaut-terredegoûts.be dans la rubrique "Actualités". Il doit être rentré par voie électronique, jusqu’à la date renseignée sur le formulaire.

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

L’inscription au présent concours se limitera à l’envoi du nombre d’échantillons requis en vertu de l’article 7 du présent règlement et nécessaires au bon déroulement du concours. Elle deviendra effective dès réception du formulaire d’inscription dûment complété et signé, dans le délai qui sera précisé. Il est également nécessaire de prendre connaissance du règlement. Tout manquement à ces formalités d’inscription rendra la candidature irrecevable.

Chaque brasseur ou son représentant ne peut inscrire qu’un **seul produit par catégorie au concours**.

Le formulaire d’inscription de chaque produit comprendra obligatoirement:

1. l’identification complète et exacte du producteur participant,
2. la désignation exacte du produit.

Article 5 – Organisation des sélections

Déroulement du concours:

Ce concours comportera deux étapes.

L’appel aux candidats et l’information du concours se feront via une invitation à participer, une publication sur les pages des sites internet provinciaux "Hainaut Développement" et "Hainaut, Terre de Goûts" ainsi que sur les pages Facebook provinciales "Hainaut Développement" et "Hainaut, Terre de Goûts".

o Étape 1 – Présélection:

Une phase de présélection est prévue, sur base de la complétude et de la conformité des dossiers d’inscription (fiche d’inscription à compléter, signer et prendre connaissance du règlement).

o **Étape 2 – Concours:**

Le brasseur, qui voit l'inscription de son produit validée, s'engage:

- à mettre à la disposition des organisateurs, une quantité de produit suffisante pour permettre le bon déroulement de l'épreuve de dégustation du Jury professionnel, à savoir:
 - o 4 bouteilles étiquetées de 75 cl ou 10 bouteilles étiquetées de 33 cl de chaque produit inscrit au concours **avant le 7 juin 2024;**
 - o à fournir aux organisateurs tous renseignements relatifs à la manière dont le produit a été préparé (via la fiche d'inscription);
 - o à se conformer aux indications qui lui seront communiquées par l'organisateur ou son représentant, dans le cadre de l'organisation pratique de ce concours.

Article 6 – Prise en charge

La Province de Hainaut – Hainaut Développement prend à sa charge les frais relevant de l'organisation de l'épreuve qu'elle organise et valide les inscriptions au concours des produits fabriqués sur son territoire.

Article 7 – Expédition des échantillons

Pour être admis à concourir, tout participant doit faire parvenir à: Province de Hainaut – Hainaut Développement - boulevard Initialis 22 à 7000 MONS, ses échantillons (4 bouteilles étiquetées de 75 cl ou 10 bouteilles étiquetées de 33 cl de chaque produit inscrit au concours **avant le 7 juin 2024**).

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

Article 8 – 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.

Article 9 – Désignation des jurés

Le Jury est constitué par la Province de Hainaut – Hainaut Développement, organisatrice de l'épreuve. L'évaluation des échantillons est effectuée par l'ensemble des jurés dont le nombre dépend de la quantité et du type des produits présentés au concours. Le jour du concours, le jury sera composé de minimum 12 personnes professionnelles de l'HoReCa, de spécialistes du secteur brassicole, d'acheteurs, de journalistes et de consommateurs, etc.

Lors de la sélection des membres du Jury, une attention particulière sera portée pour veiller 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 exclu 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.

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 Hainaut".

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.

Le jury 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.

Article 10 – Fonctionnement général du concours

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 récolte les fiches s'assure qu'elles sont correctement remplies. Il n'est pas laissé de double de fiches aux jurés.

2. Fonctionnement matériel

Le jury siège 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'anonymisation. Il est également interdit d'y fumer.

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

3. Présentation des bières

Chaque bière est dégustée individuellement et non comparativement.

Article 11 – Ordre de passage des bières et température

1. L'ordre de passage des échantillons est établi de façon à présenter aux jurés des séries homogènes successives d'échantillons.

2. Avant la première séance de dégustation, une séance informelle est prévue pour les jurés afin de passer en revue les différents critères à évaluer. 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 12 – 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 y 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 13 – Attribution des récompenses

La remise de prix se fera sous forme d'une conférence de presse. Les participants du concours seront informés, dès leur inscription, de la date et lieu de la conférence de presse. La remise des 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,
- 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 meilleures Bières de la province du Hainaut", des macarons (autocollants) officiels du "Concours" 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 14 – Force majeure et modifications

Si un événement indépendant de la volonté des organisateurs du "Concours des bières de la province du Hainaut 2024" 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.

Article 15 – 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 16 – Règles générales

- Tout signataire du formulaire d'inscription sera avisé des résultats des produits qu'il aura présenté lors de la remise des prix.
- Les résultats du concours sont sans appel.
- La participation au "Concours des Bières de la province du Hainaut" emporte l'acceptation expresse et sans réserve du présent règlement.

Article 17 – Cas non prévus par le présent règlement

Les cas non prévus par le présent règlement seront souverainement tranchés par la Cellule Agroalimentaire de la Province de Hainaut - Hainaut Développement.

Article 18 – RGPD

Le concours étant une organisation publique, en acceptant ce règlement, le producteur accepte que la Province de Hainaut prenne et utilise son image mais aussi 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, stands provinciaux lors de salons et foires, photothèque, etc.).

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 ainsi que la publication des résultats du présent concours.

La Province de Hainaut 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 droits 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.

Contact pour tout renseignement complémentaire concernant la protection des données à caractère personnel: info@hainaut-developpement.be - ou par courrier à l'adresse suivante: Province de Hainaut – Hainaut Développement: boulevard Initialis 22 à 7000 MONS.