

6^{ème} CONOURS des BIÈRES

Foire de Brignoles en Provence Verte

Jeudi 13 février 2025 – Salle polyvalente

RÈGLEMENT



ARTICLE 1 – AYANTS DROITS :

L'objet de ce concours est de valoriser les qualités fondamentales des bières présentées et de récompenser les meilleures sur la base de leurs qualités organoleptiques évaluées par un jury compétent. Sont autorisés à participer au concours : **les pico et micro brasseries, et des brasseries artisanales.**

Cette autorisation de concourir ne concerne que les bières issues des départements suivants : région Sud Provence Alpes Côte d'Azur et dont la bière est élaborée et brassée en Provence Méditerranée.

Dans tous les cas, l'élaborateur de la bière ne peut présenter une bière sous une marque commerciale que si celle-ci lui appartient expressément.

ARTICLE 2 – DISPONIBILITE DE LA BIÈRE :

Les bières doivent obligatoirement être mises en bouteille et être prêtes à la commercialisation.

Leurs étiquettes de commercialisation doivent être conformes à la réglementation Française et Européenne.

ARTICLE 3 – PRESENTATION DES ECHANTILLONS :

Pour participer, les bières doivent provenir d'un **lot homogène**. Ce lot doit être disponible et détenu en vue de la consommation.

Chaque échantillon doit être présenté dans les conditions suivantes : 4 bouteilles de 33 cl minimum par catégorie de bière présentée. Pour les lots de bières conditionnées, destinées à la commercialisation, les échantillons seront présentés dans leurs bouteilles d'origine.

Les échantillons doivent être étiquetés conformément à la réglementation communautaire et nationale en vigueur.

ARTICLE 4 – INSCRIPTION (modalités et Droits) :

Les échantillons présentés doivent obligatoirement être au préalable inscrits sur la plateforme prévue à cet effet par la Foire de Brignoles au plus tard **vendredi 24 janvier 2025**. La fiche d'inscription comporte les rubriques suivantes : La dénomination de vente réglementaire, la catégorie dans laquelle est présentée la bière, le nom de la bière, l'identification complète du détenteur du lot participant au concours.

L'opérateur qui a présenté une bière primée à un concours et l'organisateur du concours conservent, chacun en sa possession, un échantillon de la bière primée accompagné de sa fiche d'inscription.

Ces échantillons sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période de six mois à compter de la date de déroulement du concours. Leurs fiches d'inscription sont tenues à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période de un an à compter de la date de déroulement du concours.

Les droits d'inscription par échantillon s'élèvent à 15€ TTC si inscription via le formulaire en ligne.

En revanche, si inscription via le formulaire papier, puis dépose au bureaux ou envoi par mail ou envoi postal, une augmentation de 5€TTC sera appliqué par présentation d'échantillon.

En aucun cas les droits d'inscription ne pourront faire l'objet d'un remboursement quels que soient les motifs d'annulation ou de refus,

ARTICLE 5 – ENVOI DES ECHANTILLONS :

Chaque échantillon doit parvenir à : **Foire de Brignoles – 8 Place Gross Gérau – CS 50035 – 83175 BRIGNOLES CEDEX.**

Les échantillons doivent être réceptionnés au plus tard **vendredi 31 janvier 2025**.

A son arrivée, chaque échantillon est contrôlé par rapport à sa fiche d'inscription reçue.

Les échantillons parvenant après la date de clôture de réception des échantillons seront éliminés sans aucun recours.

Aucun échantillon refusé ne sera retourné.

L'expédition est faite aux frais du concurrent et à ses risques et périls.

ARTICLE 6 – ORGANISATION DU CONCOURS :

Les bières proposées à la dégustation sont présentées dans des conditions garantissant l'anonymat des échantillons.

La mise sous anonymat des échantillons se fait par le versement d'une partie du contenu de l'échantillon dans un verre neutre.

Le contenant de l'échantillon est n'est pas montré au juré.

Le contenu de l'échantillon est présenté avec une étiquette indiquant uniquement le numéro d'anonymat, permettant la présentation aux jurys dans le plus strict anonymat.

Les échantillons seront regroupés en catégorie.

Aucune récompense ne peut être attribuée à une catégorie qui ne contiendrait pas un nombre suffisant d'échantillons : trois échantillons minimum de trois concurrents différents.

Chaque bière est dégustée et notée individuellement et non comparativement.

La dégustation aveugle classe les bières selon leurs qualités intrinsèques suivant un système de notation par points.

Les membres du jury sont choisis par la commission sur une liste préétablie de dégustateurs compétents.

Chaque jury est composé d'au moins trois membres dont les deux tiers sont des dégustateurs compétents.

Le Président du concours recueille une déclaration sur l'honneur des membres du jury mentionnant leurs liens, directs ou indirects, avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les bières présentées au concours.

Un juré ne peut pas juger ses bières.

Les jurés désignent pour chaque jury, un(e) représentant(e). Les jurys fonctionnent sous l'autorité du Président du concours qui ne peut être membre du jury.

Le Président du concours assure le bon fonctionnement et le bon déroulement des opérations.

Toutes mesures sont prises afin d'éviter qu'un compétiteur membre du jury ne juge ses bières.

ARTICLE 7 – DISTINCTIONS ET MEDAILLES :

Le nombre de distinctions attribuées, pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie de bière récompensée, ne peut représenter plus du tiers du nombre des échantillons présentés.

Le calcul du nombre de récompenses à attribuer se fait en prenant en compte l'ensemble des échantillons ayant concouru dans des conditions similaires. Aucune distinction ne pourra être attribuée si pour le concours ou pour une catégorie donnée, moins de trois compétiteurs distincts sont en compétition. Les distinctions et médailles figurant dans l'étiquetage des bières primées comportent le nom du concours ainsi que l'année au cours de laquelle il s'est tenu.

Le Président de la Foire de Brignoles remettra un document (Diplôme) individuel complet précisant outre le nom du concours et l'année au cours de laquelle il s'est tenu, la dénomination de vente réglementaire, la catégorie dans laquelle la bière a concouru, la nature de la distinction attribuée, les éléments permettant l'identification de la bière.

Ces distinctions consisteront en l'attribution de médailles et diplômes Or, Argent et Bronze.

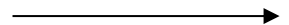
En outre, le Comité d'Organisation de la Foire se réserve l'exclusivité et sur commande écrite, de la mise à disposition de macarons aux récipiendaires.

La reproduction du logo, des médailles et des diplômes est strictement interdite ainsi que leur utilisation sans l'accord du Comité Directeur.

ARTICLE 8 – ACCEPTATION DU REGLEMENT :

La participation au concours entraîne de fait l'acceptation du présent règlement lequel est consultable sur le site internet de la Foire de Brignoles www.foiredebrignoles.fr, rubrique « concours ».

Sur simple demande, il peut être adressé par courriel.



Les catégories :

Blonde malté - Moins de 6.5 ° :

Des bières légères avec un goût doux de malt et une amertume modérée. Idéales pour ceux qui cherchent une bière facile à boire.

Blonde malté - Plus de 6.5 ° :

Des bières blondes plus fortes, souvent avec des saveurs de malt plus prononcées et une complexité accrue. Parfaites pour ceux qui aiment une bière un peu plus corsée.

DDH Pale ale / NEIPA :

Double Dry Hopped (DDH) et New England IPA (NEIPA) sont des bières très houblonnées avec des arômes intenses de fruits tropicaux. Souvent troubles avec une texture juteuse. **Une amertume inexistante pour les NEIPA et modérée à forte pour les DDH IPA**

Pale ale / American pale ale :

Des bières avec une amertume modérée à élevée et des arômes de houblon. Les American Pale Ales (APA) ont souvent des notes de pin, de pamplemousse et d'agrumes.

Bière acidulée :

Des bières avec une acidité marquée, souvent obtenue par fermentation avec des bactéries lactiques. Rafraîchissantes et souvent fruitées.

Bière de blé / blanche :

Des bières légères et rafraîchissantes, souvent troubles. Elles ont des saveurs de blé, de banane et d'épices comme la coriandre. **Toutefois certains types de bières de blé, allemands notamment, peuvent être ambré à brun et porter sur le caramel et le pain grillé.**

IPA :

India Pale Ale (IPA) est une bière fortement houblonnée avec une amertume marquée et des arômes **fruités, épicés, herbacés ou floraux. Les notes maltées sont facultatives selon le style d'IPA.**

Vieille en fût / Barriquée :

Des bières vieilles en fûts de bois, souvent de vin ou de whisky, ce qui leur confère des saveurs complexes de bois, de vanille et parfois de spiritueux. La pétillance pourra être légère voir inexistante.

Bière sans alcool :

Des bières qui contiennent très peu ou pas d'alcool, mais qui cherchent à reproduire les saveurs des bières « classiques ».

Bière "Noire" - Porter / Stout / Brune :

Des bières sombres avec des saveurs de malt rôti, de chocolat, de café et parfois de caramel. Les Stouts sont souvent plus denses que les Porters.

Lager :

Des bières de fermentation basse, souvent claires et rafraîchissantes, avec une saveur douce et une amertume légère. Très populaires et faciles à boire.

Certains styles peuvent quand même tirer vers le brun/noir.

Bière ambrée/caramélisée :

Des bières avec une couleur ambrée et des saveurs de caramel et de malt. Elles ont une douceur équilibrée par une légère amertume.

Bière aromatisée :

Des bières infusées avec des arômes supplémentaires, comme des fruits, des épices ou des herbes. Elles offrent des saveurs uniques et variées.