

CONCOURS DES BIÈRES D'AVIGNON

RÈGLEMENT

ARTICLE 1 - ORGANISATION

Le Concours des bières d'Avignon est organisé par l'association « Avignon Foire Expositions du Grand Delta » (nommé « l'organisateur » ci-dessous) – Maison de l'Agriculture – Bât B – 97 chemin des Meinajaries – BP 91282 – 84911 Avignon Cedex 9, en partenariat avec l'association « Pumba Prod » (organisatrice du salon *Un Amour de Brasseur* à Carpentras et du *Festival de la Bière de Goût* de Pernes-les-Fontaines).
La deuxième édition du Concours des bières d'Avignon se déroulera le 5 février 2022.

ARTICLE 2 - BUTS

Le Concours de bières d'Avignon a pour but :

- de favoriser la promotion des bières de bonne qualité
- d'encourager leur production, de stimuler leur consommation avec modération, de contribuer à l'expansion de la culture de la bière dans notre société et de développer des formations à l'analyse sensorielle de la bière
- de faire connaître et présenter au public les types caractéristiques des bières produites en France tout en étant une vitrine des dernières tendances
- d'aider le consommateur, en plébiscitant les meilleures bières de la production française, en constituant un label, un critère de sélection et de confiance parmi une offre de plus en plus étendue

ARTICLE 3 - PRODUITS ADMIS À CONCOURIR & CONDITIONS

Les produits admis à concourir sont tous les produits commercialisés sous la dénomination « Bière » de France ou de l'International.

- Un produit ne sera autorisé à concourir que dans une seule catégorie
- Seuls les brasseurs, les distributeurs et les importateurs sont autorisés à présenter des produits
- Les produits doivent provenir d'une recette ayant une quantité déclarée
- L'échantillon doit être habillé avec l'étiquetage de commercialisation conforme à la réglementation européenne
- Le nombre d'échantillons (bouteille ou canette) à envoyer est de deux pour les contenants de 50 cl ou 75 cl, de trois pour les contenants de 44 cl et de quatre pour les contenants de 25 cl ou 33 cl

Catégories de produit : Ale, IPA, Lager, Stout/Porter, Bières de blé et autres céréales, Bières avec ajout(s) d'ingrédient(s), Bières acidulées/Sour, Bières particulières, Bières de vieillissement.

ARTICLE 4 - MODALITÉS D'INSCRIPTION

4.1 - Pour être admis à concourir tout participant doit adresser son dossier d'inscription complet (voir Article 4.2) avant le 25 janvier 2022 au secrétariat du concours. Par mail à l'adresse contact.cdb84@gmail.com ou par courrier :

Maison de l'Agriculture – Bât B
Concours des bières d'Avignon
97 chemin des Meinajaries
BP91282 - 84911 Avignon Cedex 9

Les formulaires d'inscription peuvent être téléchargés sur le site web : www.concoursdesbieres-avignon.com

4.2 - Seuls les dossiers complétés et signés seront pris en considération et devront comporter :

- Une copie du formulaire d'inscription dûment complété
- Une copie du/des formulaire(s) produit(s) dûment complété(s) (un formulaire par produit présenté)
- Le règlement du Concours des bières d'Avignon paraphé, tamponné et signé
- Un chèque ou la preuve du virement bancaire du coût de participation (voir Article 5)

Les indications mentionnées sur le formulaire d'inscription engagent la responsabilité de leur auteur. L'organisateur pourra, à tout moment, en contrôler la véracité par tout moyen légal et y donner la suite qui lui semble s'imposer.

ARTICLE 5 : COÛT DE PARTICIPATION & MODALITÉS DE PAIEMENT

Le coût de participation est fixé à :

- 25,00 € HT (30,00 € TTC) pour le premier produit présenté
- 20,00 € HT (24,00 € TTC) à partir du deuxième produit présenté

Le paiement doit être effectué par virement au compte Crédit Agricole Alpes Provence IBAN FR76 1130 6000 8490 0905 9405 096 - BIC AGRIFR-PP813 ou par chèque bancaire à l'ordre de Avignon Foire et Expositions du Grand Delta.

Ces coûts doivent être réglés lors de l'inscription. Les produits dont les coûts d'inscription n'auront pas été acquittés ne seront pas admis à concourir.

ARTICLE 6 - EXPÉDITION DES ÉCHANTILLONS

Pour être admis à concourir, tout participant doit faire parvenir le nombre

d'échantillons correspondant au volume de son contenant à l'adresse suivante :

Maison de l'Agriculture
Concours des bières d'Avignon
97 chemin des Meinajaries
84912 Avignon

Volume du contenant	25cl	33cl	44cl	50cl	75cl
Nombre d'échantillons à fournir	4	4	3	2	2

Les échantillons doivent être expédiés entre le 10 et le 25 janvier 2022. Les échantillons reçus tardivement, n'ayant pas fait l'objet d'une inscription conforme (voir Article 4) ou ne correspondant pas à l'inscription ne seront ni présentés à la dégustation, ni restitués.
L'acheminement des échantillons est fait sous la responsabilité et à la charge des concurrents. L'organisation ne pourra en aucun cas être tenue pour responsable en cas de destruction, de perte, de vol, de retard ou d'avarie dans l'acheminement des échantillons.

ARTICLE 7 - CONTRÔLE & STOCKAGE DES ÉCHANTILLONS REÇUS

7.1 - L'organisateur vérifie les produits reçus et les documents officiels qui les accompagnent, en rectifie éventuellement les erreurs matérielles et refuse les produits ne répondant pas aux clauses du présent règlement. Il procède ensuite à la répartition des bières à partir des caractéristiques mentionnées sur les formulaires d'inscription ou, au besoin des caractéristiques constatées.

7.2 - Les échantillons sont stockés dans un local approprié avec les meilleures conditions de température et d'hygrométrie. Les échantillons médaillés sont conservés pendant un an pour permettre tout contrôle en cas de fraude.

7.3 - Les échantillons présentés au Concours pourront, à l'issue du Concours, être utilisés par l'organisateur à titre promotionnel ou de formation. Ils ne seront pas renvoyés au brasseur, au distributeur ou à l'importateur.

Il en va de même en cas d'annulation du Concours dans les circonstances énoncées à l'Article 17 du présent règlement.

ARTICLE 8 - CLASSIFICATION DES PRODUITS

Après contrôle, en se fondant sur les documents fournis, et sur l'exactitude des inscriptions dans chaque catégorie, les produits seront classés par série et présentés aux jurys.

ARTICLE 9 - JURYS

9.1 - L'évaluation des bières est effectuée par des jurys composés de jurés désignés par l'organisateur. L'organisateur sélectionnera des jurés parmi une liste de zythologues, de consultants, de fournisseurs liés à la filière, de brasseurs, de journalistes spécialisés et d'amateurs avertis et formés.

9.2 - Chaque bière en compétition sera testée à l'aveugle par un jury d'au moins trois dégustateurs (professionnels ou amateurs avertis ou formés). Le nombre de jurys est proportionnel au nombre total de bières présentées au concours. Les bières en compétition seront évaluées en fonction de leur capacité à respecter les critères de style.

9.3 - Tous les jurés utiliseront le même formulaire d'évaluation fourni par l'organisateur. Les évaluations seront menées sur une base individuelle et non en groupe. Un verre de dégustation choisi par l'organisateur sera utilisé par chaque juré et pour chaque échantillon de bière.

9.4 - Chaque jury fonctionne sous l'autorité d'un Président de jury nommé par l'organisateur. Il s'occupera de la fluidité de la dégustation, vérifiera la qualité des bières servies, le remplissage des feuilles de notation et l'attribution éventuelle des points.

Le Président de jury a pour mission de veiller au parfait déroulement des opérations de dégustation des bières et de veiller au secret concernant l'anonymat absolu des bières. Il peut également ordonner la dégustation d'un deuxième échantillon lorsqu'il le juge utile en vertu de son pouvoir discrétionnaire.

9.5 - Les fonctions de membre de jury sont bénévoles ; elles ne font l'objet d'aucune indemnisation par l'organisateur.

9.6 - Nul ne peut remplir les fonctions de membre au sein d'un jury devant examiner ses propres produits ou ceux de concurrent auxquels il est lié à titre professionnel ou familial.

Le Président peut récuser tout juré qui se trouverait dans les conditions énoncées ci-dessus. Un candidat dont les produits auraient été jugés par un juré auquel il est lié professionnellement ou familialement verraient ses éventuelles récompenses retirées.

CONCOURS DES BIÈRES D'AVIGNON

RÈGLEMENT

ARTICLE 10 - ORGANISATION DES OPÉRATIONS DE DÉGUSTATION

L'organisateur met en place la répartition des échantillons entre les jurys et l'ordre des dégustations.

ARTICLE 11 - FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL DES COMMISSIONS

11.1 - Discipline

L'anonymat absolu étant un principe fondamental d'un concours, pendant la dégustation, les jurés sont tenus au silence (absence de remarque), après dégustation, les jurés se concertent pour l'attribution des médailles. Le jury est souverain et son avis est sans appel.

Avant le service de chaque bière, les fiches de notation correspondantes sont distribuées. Ces fiches doivent comporter le numéro du juré et sa signature.

Les commissaires salles ramassant les fiches, s'assurent qu'elles sont correctement remplies. Chaque Président de jury signe la fiche récapitulative pour authentification. Il n'est pas laissé de double de fiches aux jurés. Les jurés ne doivent pas connaître l'identification d'une bière, ses origines, son prix, ses notes et récompenses obtenues faisant ainsi preuve d'une totale confidentialité.

11.2 - Fonctionnement

Une fois les jurys formés, afin d'éclairer ceux-ci sur l'exercice de leur mission, ils seront réunis pour une ou plusieurs séances préalables d'explications et de dégustation en commun, avec comparaison des résultats de chaque dégustateur et ce, afin de permettre d'établir un équilibre entre les critères d'évaluation de chaque dégustateur.

Les jurys siègent dans une salle isolée, calme, correctement éclairée et bien aérée, dont l'accès est formellement interdit à toute personne non indispensable au bon déroulement de la dégustation. Sa température ambiante doit être maintenue dans la mesure du possible entre 18 et 22 °C. Il est interdit d'y fumer.

Une seconde salle, contiguë, mais hors de la vue des jurés, est réservée à l'ouverture des échantillons et à la procédure d'anonymat. Il est également interdit d'y fumer. Les séances de dégustation ont lieu de préférence le matin. L'organisateur garantit aux dégustateurs les conditions optimales de dégustation.

ARTICLE 12 - FICHE DÉGUSTATION

Chaque juré reçoit en même temps que les bières à déguster, la fiche de dégustation correspondante.

ARTICLE 13 - RÔLE DES JURÉS

Les jurés vérifient ou complètent, si nécessaire, les indications de la fiche relative au produit. Après l'analyse organoleptique de la bière (aspect, couleur, odeur, goût...), 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 son jury. L'avis des jurés est sans appel.

ARTICLE 14 - RÉSULTATS

L'organisateur traduit les appréciations qualitatives portées sur les fiches de dégustation des jurés.

Le palmarès du concours sera publié sur le site www.concoursdes-bieres-avignon.com

Tout lauréat, signataire du formulaire d'inscription, sera avisé par courrier des résultats des produits qu'il aura présentés. Les résultats du concours feront l'objet de communications médiatiques.

Les résultats du concours sont finaux et sans appel. Les droits d'inscription restent acquis quel que soit le résultat.

ARTICLE 15 - ATTRIBUTION DES RÉCOMPENSES

Les produits ayant obtenu à la dégustation, et dans chaque catégorie, un nombre de points déterminés conformément à la méthodologie de distribution des médailles, reçoivent les récompenses suivantes :

- Une médaille d'or est décernée uniquement aux bières exceptionnelles qui se distinguent à tous les niveaux et pour tous les critères de dégustation
- Une médaille d'argent est décernée aux bières qui se distinguent par leurs qualités intrinsèques en affichant une impression de finesse, d'équilibre et d'expression supérieure à la moyenne
- Une médaille de bronze est décernée aux bières sans défaut, présentant des caractéristiques de qualité et un équilibre certain

L'organisateur assurera des contrôles aléatoires en aval du concours sur des bières médaillées en comparant une sélection de ces produits à des échantillons achetés de manière anonyme.

En cas de litiges ou de différences avérées, l'organisateur se réserve le droit de retirer la récompense obtenue, de contacter les services de la répression des fraudes ou les services nationaux équivalents et d'interdire les brasseurs, les distributeurs et les importateurs incriminés de toutes les compétitions qu'il organise pendant cinq ans.

ARTICLE 16 : MENTIONS DES RÉCOMPENSES

16.1 - Les participants ayant obtenu une ou plusieurs médaille(s) en seront avisés par courrier officiel du Concours des Bières d'Avignon. Chaque médaille sera matérialisée par l'obtention d'un diplôme précisant la nature de la distinction, l'identité exacte du produit ayant obtenu la médaille, ainsi que l'identité du brasseur, du distributeur ou de l'importateur en cause selon les renseignements fournis sur le formulaire d'inscription.

16.2 - Les médailles peuvent être utilisées à compter du lendemain du concours et jusqu'au 31 décembre de l'année suivante. Les médailles autocollantes sont imprimées uniquement par l'imprimeur de l'organisateur. Les médailles imprimées, sur l'étiquette, se feront en nombre autorisé et au prix fixé par l'organisateur.

En outre, afin que le brasseur, le distributeur ou l'importateur qui bénéficie de la médaille puisse en retirer un maximum d'avantages, il lui sera proposé à la vente, par l'organisateur (et selon les tarifs en vigueur au jour de l'obtention de la médaille) des macarons autocollants officiels du Concours des Bières d'Avignon à apposer sur les contenants du produit primé.

16.3 - Un droit d'utilisation du logo appelé « dérogation de reproduction du logo » est dérogatoire, individuel et incessible. Il est limité à concurrence du nombre de reproductions déclarées par le brasseur, le distributeur ou l'importateur sur le bon de commande et, en tout état de cause, de la date du Concours jusqu'au 31 décembre de l'année suivante.

Le brasseur, le distributeur ou l'importateur qui souhaite reproduire le logo du Concours des Bières d'Avignon sur ses étiquettes, ou tout autre support, devra donc acheter ce droit d'utilisation appelé « dérogation de reproduction du logo » à l'organisateur.

En aucun cas il ne pourra apporter de modifications au logo, notamment en ce qui concerne ses proportions, son diamètre ou sa couleur. Aucune autre reproduction de la médaille du Concours et/ou des macarons officiels et/ou du logo du Concours des Bières d'Avignon n'est autorisée et ne peut, de surcroît, être apposée sur un contenant du produit primé. La mention de la distinction obtenue ne peut être reproduite que par le biais de ces macarons officiels et/ou par « dérogation de reproduction du logo ».

ARTICLE 17 - FORCE MAJEURE & MODIFICATIONS

Si un événement indépendant de la volonté de l'organisateur devait empêcher le bon déroulement du Concours, l'organisateur ne pourrait en aucun cas être tenu pour responsable. L'organisateur se réserve le droit d'annuler le Concours, d'en modifier la date initialement prévue, de l'écourter, le prolonger, d'en modifier les conditions ou le déroulement en cas de force majeure (pandémie, épidémie, incendie, inondation, catastrophe naturelle, grève, acte terroriste, ...), ou d'événement indépendant de sa volonté ou de nécessité justifiée. Sa responsabilité ne pourrait être engagée de ce fait et aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants.

ARTICLE 18 - UTILISATION DES INFORMATIONS

Les informations demandées seront utilisées par l'organisateur notamment pour la publication du palmarès et pour sa diffusion sur le site internet. Elles seront également utilisées lors de la réalisation des diplômes. Les personnes qui le souhaitent bénéficient d'un droit d'accès et de rectification aux informations les concernant (Art.34-loi «Informatique et liberté» du 6 janvier 1978) en écrivant au secrétariat du concours.

La participation au Concours des bières d'Avignon emporte l'acceptation expresse et sans réserve du présent règlement. En cas de litige en relation avec l'organisateur, le tribunal compétent sera saisi et la loi Française sera applicable.

Fait à : Le :

Signature :

Cachet d'entreprise :