



Règlement du concours de la bière de Dordogne – 1^{ère} édition

Article 1 : Organisation

Dans la cadre de la Cité du Goût et des Saveurs, portée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle Aquitaine Dordogne, cette dernière organise le concours de la bière de Dordogne, qui se voudra annuel.

Article 2 : Objectifs du concours

Le concours consiste en une épreuve organoleptique permettant de mettre en avant et de commenter le ressenti perçu par un jury neutre, amateur de bière, non lié à la production et/ou au commerce direct des échantillons jugés.

Le concours s'inscrit dans une action collective ayant pour objet de mettre en lien, de former et d'accompagner les producteurs de bières artisanales de Dordogne. Le détail de cette action collective sera affiné après concertation avec les intéressés.

Concernant le concours, il a pour objet :

- De faire connaître et présenter au public les caractéristiques des bières brassées en Dordogne.
- De participer à l'expansion de la culture de la bière en tant que facteur de civilisation tout en informant sur les dangers liés à une consommation excessive d'alcool.
- De permettre aux producteurs d'avoir un retour sur leur travail concernant les différentes catégories de bières qu'ils auront proposées au concours.
- de pouvoir obtenir une ou plusieurs médailles et des commentaires, pouvant être utilisés sur tous moyens et supports qu'ils jugeront utiles.

Article 3 : Critère d'admission au concours

Le concours des brasseurs de la Dordogne est réservé aux producteurs de bière inscrits à la chambre de métiers du département de la Dordogne.

Les bières des catégories suivantes peuvent concourir pour cette année 2023 :

- Blonde inférieure à 6% vol, < 15 EBC, < 30 IBU
- Blonde supérieure ou égale à 6% , < 15 EBC, < 30 IBU
- Ambrée < 7% vol et entre 15 et 28 EBC et < 30 IBU
- IPA < 7% vol et entre 12 et 30 EBC et 31 < IBU < 65
- Blanche (%de blé ou blé malté > 15%) < 6% vol, < 30 IBU

Il faut un minimum de 5 bières inscrites par catégorie pour l'ouverture au concours de cette catégorie.

Article 4 : Modalités d'inscription et coût.

Le producteur intéressé pour concourir doit compléter le formulaire d'inscription envoyé par courrier ou disponible sur le site www.artisanat24.com, et qui contiendra l'identification complète de sa structure et la désignation exacte concernant chaque bière destinée à concourir.

Il doit également remplir l'attestation sur l'honneur que le produit présenté est bien de fabrication maison. Didier Gouraud et Carole Bonnet sont à disposition des participants pour toutes questions si nécessaire. Dans la mesure du possible, il est demandé au producteur d'indiquer la valeur EBC (European Brewery Convention), IBU (International Bitterness Unit), et le %vol (pourcentage d'alcool volumique) afin de pouvoir organiser au mieux les lots à fournir à chaque jury.

Chaque brasseur peut présenter au maximum une bière dans chaque catégorie.

Il peut participer à toutes les catégories.

Les bières qui seront jugées doivent être représentatives des lots commercialisés sous les mêmes étiquettes.

Recueil des échantillons : Les brasseurs ont le choix soit de déposer les bières à l'accueil de la chambre des métiers au pôle interconsulaire à Coulounieix-Chamiers, soit auprès de l'entreprise « Lard du Goût » au 32 grand rue de la barre ; 24470 à Saint Pardoux-la-Rivière ou, s'ils ont des difficultés à pouvoir se déplacer, une équipe de l'organisation sera mise à disposition pour récupérer les échantillons.

Date limite de dépôts des échantillons : 10 juin 2023

Pour cette première année, il n'est demandé aucune participation financière à l'inscription.

Article 5 : Nombre d'échantillons pour le concours

Il est nécessaire de fournir 3 bouteilles de 75 cl par échantillon présenté, plutôt que d'autres formats de bouteilles pour avoir des lots plus homogènes par jury.

Des bouteilles de 33 cl seront acceptées seulement si le brasseur ne fabrique pas de bière en 75 cl.

Article 6 : Désignation des jurés

Les jurés sont volontaires. Ils doivent être amateurs de bières, professionnels de la filière ou pas. Ils doivent être en capacité de décrire les sensations ressenties en se gardant de tout jugement hâtif ou agressif.

Chaque juré accepte que les éléments qu'il a reportés sur la fiche collective puisse être communiqués au producteur.

Les jurés ne doivent avoir aucun lien de parenté ou de subordination avec l'un des producteurs présentant des échantillons dans son jury.

Article 7 : Fonctionnement des jurys

Chaque jury doit contenir au moins 3 jurés.

Avant le démarrage de la dégustation le règlement intérieur concernant les attitudes requises pour un bon déroulement du concours seront rappelés, ainsi que les méthodes de remplissage des fiches et l'objet du concours.

Chaque brasseur recevra une fiche de dégustation, modèle avec lequel sa bière sera notée.

Il est rappelé ici que le concours n'a pas vocation à être éliminatoire mais au contraire à mettre en avant les qualités et/ou les défauts des bières proposées dans une démarche d'amélioration collective.

Les bières seront anonymées avec des matériaux de préférence réutilisables (cartons ou tissus de préférence). La dégustation est réalisée en aveugle. Seul le type de bière est connu. Le service est réalisé par un assistant.

Les juré(e)s sont tenu(e)s au silence et à la discrétion non verbale durant la première phase de la dégustation où ils/elles annoteront les échantillons. Dans un deuxième temps, ils décideront de manière collective leurs ressentis et le centraliseront sur une fiche détaillée dont un double sera transmis au producteur. Il est donc essentiel de prendre le temps nécessaire à cette réécriture et d'utiliser un ton emphatique et constructif, qui pourra ensuite être utilisé par le producteur à des fins soit commerciales, soit techniques.

Tous les membres des jurys ont l'obligation de recracher durant la phase de dégustation. Au minimum deux crachoirs devront être présents pour une table de 3 ou de 5 et les crachoirs devront être vidés régulièrement par l'assistant(e).

De l'eau (de préférence en pichet) et du pain seront mis à disposition des jurés.

Les juré(e)s signeront leur fiche de dégustation ainsi que la fiche collective.

Le lieu où se déroule la dégustation doit être bien éclairé, bien aéré, calme au niveau sonore, ni trop chaud, ni trop froid, muni de suffisamment de tables et de chaises, avec un espace suffisant pour chaque juré.

Un second espace est dédié aux assistant(e)s qui préparent les échantillons et les amèneront aux jurés.

Article 8 : Service des bières

Chaque jury déguste des catégories de bières les plus homogènes possibles tenant compte des indices EBC, IBU et %vol fournis par les producteurs.

Les températures de service veilleront à être le plus adaptées à la catégorie dégustée et à être homogène sur l'ensemble de la série.

Article 9 : Résultat du concours et lots

Le concours décerne des commentaires explicatifs des sensations ressenties et une note globale sur 20 récapitulative permettant d'obtenir des couleurs de médailles différentes. La médaille de bronze est obtenue pour une note comprise entre 13 et 14,5/20, la médaille d'argent entre 14,6 et 15,5/20 et la médaille d'or pour une note supérieure ou égale à 15,6/20.

Les résultats seront communiqués dans la soirée, ils seront également disponibles par voie de presse et sur le site de la chambre de métiers sur la page dédiée au concours.

Chaque participant recevra une fiche récapitulative des commentaires et de la note attribuée pour chaque échantillon présenté.

Les trois meilleures notes (toutes catégories confondues) permettront aux lauréats de remporter

- Une formation dispensée par la CMA NA 24 parmi le catalogue disponible (1^{er} prix)
- Un atelier Cité du Goût et des saveurs pour 2 personnes (2^{ème} prix)
- Un magnum de vin (3^{ème} prix)

Article 10 : Adhésion au règlement intérieur

Tous les participants, qu'ils/elles soit juré(e)s ou producteur/trices, doivent accepter le règlement intérieur qui sera affichée dans la salle et présent sur la page dédiée au concours sur le site de la chambre de métiers et de l'artisanat en Dordogne.

Article 11 : RGPD

Le concours étant une organisation publique, en acceptant ce règlement, le producteur accepte que la chambre de métiers et de l'artisanat en Dordogne prenne et utilise son image et ses coordonnées en vue d'une diffusion via les outils de communication papier ou numériques. Les images et les coordonnées du producteur seront uniquement traitées dans le cadre de la promotion des activités de la chambre de métiers et de l'artisanat, de développement rural et économique et de formation, pour l'organisation et la publication des résultats du présent concours.

La chambre de métiers et de l'artisanat s'engage à respecter le Règlement général européen sur la protection des données n°2016/679 (RGPD), relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel.

Les données seront conservées et pourront être utilisées aussi longtemps que la chambre de métiers et de l'Artisanat de Dordogne le souhaitera sauf avis contraire des participants. Les participants acceptent que les résultats de ce concours soient diffusés auprès de médias variés.

Signature