

RÈGLEMENT 2018

Concours APAQ-W des bières brassées en propre par les brasseurs affiliés

Article 1

Le « concours APAQ-W 2018 des bières brassées en propre par les brasseurs affiliés », (ci-après dénommé «concours bières 2018») organisé par l'APAQ-W (Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité), les services opérationnels du Collège des Producteurs (SOCOPRO), la DGARNE (Direction Générale opérationnelle Agriculture, Ressources Naturelles et Environnement), l'Asbl POB (Promotion de l'Orge de Brasserie), Gembloux Agro-Bio Tech (Gx-ABT), l'AJBB (Association des Journalistes Brassicoles Belges), Namur capitale de la bière et Tradyglass ci-après regroupés sous la dénomination « Comité organisateur », vise à promouvoir et à récompenser les meilleures bières belges brassées en Wallonie et commercialisées en propre par les brasseries.

Article 2

Les conditions de participation suivantes doivent être respectées :

- le brasseur est en règle de rétribution volontaire APAQ-W 2018 ;
- ⚠ le brasseur a adhéré au concept des bières brassées en propre par les brasseurs wallons (BBW) via le formulaire d'inscription ;
- chaque bière présentée doit être brassée¹ en Wallonie sur un site propre et chaque brasserie doit uniquement présenter des bières reprises sous le concept des bières brassées en propre par les brasseurs de l'APAQ-W ;
- chaque bière présentée au concours doit être disponible dans le commerce ;
- chaque bière présentée doit être commercialisée en propre par la brasserie qui la fabrique ;
- la brasserie doit produire une quantité minimale de 150 hectolitres par an ;

¹ Les étapes suivantes doivent se dérouler en Wallonie sur un site rattaché à la brasserie : les étapes comprises entre le brassage et la fermentation principale, la garde (le cas échéant), la refermentation en bouteille (le cas échéant).

- les bières ayant été présentées et/ou primées aux trois premières éditions du concours BBBW (2012, 2014 et 2016) peuvent à nouveau être présentées au concours.

Article 3

Le brasseur paie un montant de 100 € pour couvrir les frais d'organisation du concours.

Le montant est à verser pour le 21 février 2018 au plus tard sur le numéro de compte BE32 0910 1126 8702, avec la mention suivante : « Nom de la brasserie – inscription concours bières 2018 ».

À défaut du paiement du montant pour le 21 février 2018, l'inscription au concours ne sera pas validée.

Le montant versé par le participant dont l'inscription n'a pu être retenue sera remboursé.

Article 4

Chaque brasseur peut présenter une bière conventionnelle et une bière bio certifiée par catégorie dans les catégories suivantes :

⚠ Nouveauté : Bière de table : bière de basse fermentation, teneur en alcool limité

- Blanche
- Blonde
- Ambrée
- Brune
- Stout
- Fruitée

⚠ Nouveauté : Barley Wine : bière de type strong dont le taux d'alcool varie en général de 6 à 16% permettant une longue conservation en cave

⚠ Nouveauté : Oak-aged : bière vieillie en fûts de bois ayant contenu du vin, de l'alcool ou des spiritueux

⚠ Nouveauté» : IPA (India Pale Ale) : bière à fermentation haute d'origine anglaise

L'EBC (amertume) et le mode de production conventionnel ou bio seront précisés sur chaque fiche signalétique de la bière présentée.

Le certificat bio de la brasserie doit être joint au formulaire d'inscription.

Les catégories sont fixées selon les critères suivants, communément admis en brasserie :

- ⚠ **BIÈRE DE TABLE : fermentation basse, teneur en alcool inférieure à 3,8 % d'alcool inférieur ;**
 - BLANCHE : fermentation haute, refermentée en bouteille, trouble > 20 NTU, coloration < 15-(18) EBC, teneur en alcool < 6,5 % vol ;
 - BLONDE : fermentation haute, refermentée en bouteille ou pas, filtrée ou pas, coloration < 15-(18) EBC ;
 - AMBRÉE : fermentation haute, refermentée en bouteille ou pas, filtrée ou pas, coloration comprise entre 15-(18) EBC et 35-(40) EBC;
 - BRUNE : fermentation haute, refermentée en bouteille ou pas, filtrée ou pas, coloration > 35-(40) EBC ;
 - STOUT : coloration noire (> 70 EBC), arômes de torréfié, de café (perception de l'utilisation de malts torréfiés ;.
- ⚠ **BARLEY WINE : bière de type strong dont le taux d'alcool varie en général de 6 à 16 % du volume ;**
- ⚠ **OAK – AGED : bière vieillie en fût de bois ayant contenu du vin, de l'alcool ou des spiritueux ;**
- ⚠ **IPA ; EBU entre 40 minimum et 55 maximum.**

Les catégories BLONDE, AMBRÉE, BRUNE, FRUITEE, BARLEY WINE, OAK AGED ET IPA seront scindées à l'issue du calcul des résultats (voir annexe – déroulement du concours) en 3 sous-catégories en fonction de leur teneur en alcool : <= 6,5 %, > 6,5 et < 8 %, >= 8 % alc vol. Les différentes catégories de bières pourront également être scindées en fonction de sous-catégories d'EBU (amertume) ; une sous-catégorie est créée si 3 bières au minimum peuvent être classées par sous-catégorie.

Pour qu'une catégorie figure au concours, 5 bières au minimum devront y être inscrites. Si une catégorie ne comporte pas 5 bières, la ou les 2 bière(s) inscrite(s) sera (ont) cotée(s) par les membres du jury mais ne fera(ont) pas partie du concours proprement dit.

Les bières conventionnelles et bio ne seront pas identifiables par les membres du jury.

Sur base des formulaires réceptionnés, le Comité organisateur, avec l'assistance technique du Laboratoire de Brasserie et des Industries alimentaires de l'UCL, jugera si la bière est classée dans la « catégorie adéquate ».

Le Comité organisateur informera, le cas échéant, le brasseur dont la bière serait inscrite dans une catégorie inadéquate. Le brasseur aura alors le choix soit de changer sa bière de catégorie et de l'inscrire dans la « catégorie adéquate » soit de ne pas l'inscrire au concours.

La bière qui sera maintenue par le brasseur dans une mauvaise catégorie sera exclue du concours.

Article 5

Le formulaire d'inscription au concours doit parvenir pour **le 21 février 2018 au plus tard** avec la mention des coordonnées de la brasserie, à l'adresse suivante :

APAQ-W à l'attention de Monsieur Luc Roisin

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14

B – 5000 NAMUR

l.roisin@apaqw.be

Article 6

Le Comité organisateur achètera, dans un point de vente, 6 grandes bouteilles (75 cl) ou 12 petites bouteilles de chaque bière inscrite au concours.

La bière achetée sera âgée autant que possible de minimum 3 mois et de maximum 1 an, à dater de la mise en bouteille. Cet âge sera calculé sur base des mentions figurant sur la bouteille (DLC, DLUO, n° de lot, ...) et des indications que devra fournir le brasseur, via la fiche signalétique à remplir par bière inscrite, au Comité organisateur pour que ce dernier puisse déterminer la date de mise en bouteille.

Article 7

Un jury national composé de journalistes, de représentants de la filière brassicole et de distributeurs se réunira le samedi 10 mars 2018 afin de déterminer les bières primées lors d'une dégustation à l'aveugle.

Une bière sera primée « Best Belgian Beer of Wallonia » dans chaque catégorie/sous-catégorie telle que définie dans l'article 4.

Nouveauté : Une médaille d'or, une médaille d'argent et une médaille de bronze seront octroyées aux trois premières bières de chaque catégorie ayant obtenu une cote minimale de 70 % après délibération des membres du comité organisateur.

Les participants au concours seront personnellement avertis de leur classement via les coordonnées qu'ils auront mentionnées sur le formulaire d'inscription.

Proclamation des résultats

Une conférence de presse aura lieu lors du Salon « C'est bon, c'est wallon » au WEX à Marche-en-Famenne. Chaque brasserie ayant présenté une ou plusieurs bière(s) y sera conviée.

Les décisions du jury sont souveraines.

Article 8

Ce règlement est régi par le droit belge. Tout litige relatif au concours, à ses résultats ou au présent règlement relève de la compétence du Tribunal de Namur.