



# RÈGLEMENT

## CONCOURS DU MEILLEUR GLACIER DE LA PROVINCE DE LIÈGE

---

### **ART. 1 – Organisation**

À l'initiative de son Pôle Agriculture et Ruralité – Espace Waremme, la Province de Liège, ci-après dénommée l'Organisateur, organise un concours intitulé « Meilleur Glacier de la province de Liège ».

### **ART. 2 – Objectifs**

Le Concours du *Meilleur Glacier de la province de Liège* a pour but la promotion de la glace produite en province de Liège. Le concours a trait aux produits et non aux recettes.

### **ART. 3 – Critères d'admission au Concours**

Le concours est ouvert aux producteurs de glace établis en province de Liège.

Pour pouvoir participer au concours, les produits doivent être inscrits exclusivement par le glacier ou son représentant.

Les produits doivent répondre aux exigences suivantes :

- être de fabrication artisanale ;
- provenir d'un atelier dont le siège d'exploitation est situé en province de Liège ;
- être de qualité irréprochable et répondre à toutes les prescriptions légales ;
- être de parfums déterminés par l'Organisateur à chaque édition.

#### **ART. 4 – Modalités d’inscription**

Pour être admis à concourir, tout participant (le producteur ou son représentant) doit compléter le formulaire d’inscription élaboré par l’Organisateur. Ce formulaire lui sera remis lors de la demande d’inscription. Ce formulaire d’inscription doit être renvoyé par voie électronique, jusqu’à la date renseignée sur le formulaire d’inscription.

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

L’inscription au présent Concours est gratuite. Elle deviendra effective dès réception du formulaire d’inscription dûment complété et du présent Règlement signés, dans le délai qui sera précisé. Tout manquement à ces formalités d’inscription rendra la candidature irrecevable.

#### **ART. 5 – Organisation du concours**

Déroulement du concours : l’appel aux candidats et l’information du concours se feront via une publication sur la page concours du site internet provincial et la page Facebook provinciale, et des flyers.

Étape 1 - Présélection :

Complétude et conformité des dossiers d’inscription ;

Étape 2 - Sélection :

Dégustation d’un ou plusieurs parfums déterminés par l’Organisateur et dont les candidats seront informés lors de leur inscription. Cette dégustation sera réalisée par un jury composé de consommateurs. Le jury évaluera les candidats selon les trois critères suivants (dotés de la même pondération) :

Le goût ;

La teneur en bouche ;

La texture de la glace.

Les dix glaciers ayant reçu les meilleures notes seront sélectionnés pour la finale.

Étape 3 - Finale :

L’Organisateur se rendra chez les dix glaciers afin de s’assurer de la fabrication artisanale de la glace. La tenue des ateliers par les finalistes fera l’objet d’une évaluation par l’Organisateur. Les finalistes seront ensuite jugés sur plusieurs parfums déterminés par l’Organisateur et dont les candidats auront été informés, comme c’est le cas pour les parfums de sélection, lors de leur inscription.

Un Jury composé majoritairement de professionnels de l'Horeca, mais aussi de consommateurs, jugera les glaces selon les trois critères suivants (dotés de la même pondération) :

Le goût ;  
La teneur en bouche ;  
La texture.

L'ensemble des résultats obtenus suite à l'évaluation réalisée par l'Organisateur lors de la visite des ateliers et à la dégustation des glaces par le jury permettra de déterminer le podium du concours.

#### Étape 4 - Remise des prix et attribution des récompenses

Les 10 finalistes recevront un diplôme de participation. Les trois producteurs ayant obtenus les cotations les plus élevées seront primés à l'issue du concours.

Chaque prix sera matérialisé en plus de l'obtention d'un diplôme précisant la nature de la distinction.

Et afin que les producteurs qui bénéficient des prix puissent en retirer un maximum d'avantages, il leur sera donné, par le Concours du *Meilleur Glacier de la province de Liège* :

- Des macarons autocollants officiels du concours du *Meilleur Glacier de la province de Liège* à apposer sur ses différents parfums de glace ;
- Un droit d'utilisation du logo appelé « dérogation de reproduction du logo ». Ce droit est dérogatoire, individuel ;
- Un trophée précisant la nature de la distinction ;
- Le producteur qui aura remporté le premier prix, bénéficiera, durant l'année du concours remporté, de la mise à disposition d'un stand sous le Chapiteau de la Province de Liège, lors de la Foire de Battice ou sera convié à une autre manifestation provinciale qui lui permettra d'être valorisé et connu.

#### **ART. 6 – Dépôt des échantillons**

Selon le nombre d'inscrits et selon leur emplacement géographique sur le territoire de la province de Liège, la Cellule d'Accompagnement des Producteurs Locaux se donne le droit de fixer un lieu de rendez-vous aux différents producteurs ou de se rendre dans les ateliers pour récupérer les parfums. L'information sera communiquée aux participants à la fin des inscriptions.

Les données techniques seront communiquées sur simple demande à l'Organisateur. Les échantillons restent la propriété du participant jusqu'à leur dégustation par les jurés. Après cette étape, l'Organisateur du concours en devient propriétaire.

#### **ART.7 – Contrôle et stockage des échantillons reçus**

Les échantillons seront stockés au congélateur jusqu'au moment des dégustations. Pour la finale, les parfums seront présentés aux jurés dans les barquettes neutres, à la température recommandée pour la dégustation des glaces.

## **ART. 8 – Désignation des jurés**

Le Jury est composé par la Cellule d'Accompagnement des Producteurs Locaux de la Province de Liège.

La Cellule d'Accompagnement des Producteurs Locaux veillera, lors de la sélection des membres du Jury, à écarter les personnes présentant un lien de parenté ou d'alliance jusqu'au 2<sup>ème</sup> degré avec les participants inscrits au concours, 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 écarté du concours et immédiatement remplacé. Lors de l'étape de sélection, le jury sera composé de uniquement de consommateurs.

Lors de la finale, le jury sera majoritairement composé de personnes professionnelles de l'Horeca, de consommateurs et le cas échéant, de journalistes culinaires.

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.

## **ART. 9 – Rôle des jurés**

Les jurés procèdent à l'analyse organoleptique de l'échantillon. Après celle-ci, chaque juré cotera chaque critère selon son appréciation. Il notera ses observations aiguillées par des adjectifs définis par l'Organisateur. À la fin du concours, les cotations sont rendues au Président.

L'avis du jury est sans appel.

## **ART. 10 – Transcription et calcul des résultats**

À chaque étape les candidats seront évalués selon les critères établis par la Cellule d'Accompagnement des Producteurs Locaux.

En cas de résultats ex-aequo, le Président du jury tranchera.

À la demande du candidat, un retour de visite ou un récapitulatif des remarques lui sera envoyé.

## **ART 11 – Force majeure et modifications**

La Province de Liège se réserve le droit d'annuler le concours, d'en modifier la date initialement prévue, de l'écourter, de le prolonger, d'en modifier les conditions ou le déroulement en cas de force majeure, d'évènement indépendant de sa volonté ou de nécessité justifiée. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait, et aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants.

Si un évènement indépendant de la volonté de l'Organisateur du Concours du *meilleur glacier de la province de Liège* devait empêcher le bon déroulement ou entraîner son annulation, la Province de Liège ne pourrait en aucun cas être tenue pour responsable.

La province de Liège ne peut par ailleurs être tenue pour responsable en cas de vol, perte, retard ou avarie dans l'acheminement des échantillons.

#### **ART. 12 - 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.

#### **ART. 13 – Règles générales**

- Tout signataire du formulaire d'inscription sera avisé des résultats des produits qu'il aura présenté lors de la remise des prix qui aura lieu dans les semaines suivant le concours.
- Les résultats du concours sont sans appel.
- Les échantillons des produits présentés au concours ne seront pas renvoyés au producteur. Il en va de même en cas d'annulation du concours dans les circonstances énoncées à l'article 11 du présent règlement.
- La participation au Concours des Glaces artisanales de la Province de Liège emporte l'acceptation expresse et sans réserve du présent règlement.

#### **ART. 14 – Cas non prévus par le présent règlement**

Les cas non prévus par le présent règlement seront souverainement tranchés par l'Organisateur par l'intermédiaire de sa Cellule d'Accompagnement des Producteurs Locaux de la Province de Liège.

#### **ART. 15 - RGPD**

Le concours étant une organisation publique, en acceptant ce règlement, le producteur accepte que la province de Liège prenne et utilise son image et 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, écrans géants provinciaux, stands provinciaux lors de salons et foires, photothèque).

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 et la publication des résultats du présent concours.

La Province de Liège 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 droit 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.

Le producteur,

Nom :

Prénom :

Adresse :

Téléphone :

Courriel :

Je confirme avoir pris connaissance des dispositions relatives au traitement de mes données à caractère personnel et je marque sans réserve mon accord sur celles-ci. .

Dans ce cadre, vous disposez à tout moment des droits d'accès, de rectification, de portabilité, de limitation de traitement et de recours, concernant lesdites données.

Contact pour tout renseignement complémentaire concernant la protection des données à caractère personnel : [info.dpo@provincedeliege.be](mailto:info.dpo@provincedeliege.be) – ou A l'attention du délégué à la protection des données, Place de la République française, 1 – 4000 Liège.

Lu et approuvé, le .....

Signature .....