Ecrit par Echo du Mardi le 8 février 2023

Une quarantaine de brasseries en compétition pour le Concours des bières d'Avignon



Ce samedi 11 février, l'IUT d'Avignon, à Agroparc, va accueillir la troisième édition du Concours des bières d'Avignon. Si la première édition avait réuni 25 brasseurs, la seconde, elle, en avait réuni quasiment le double. Cette année, une quarantaine de brasseries sont en compétition.

Organisée par l'association Avignon Foire Expositions du Grand Delta en partenariat avec l'association Pumba Prod, la troisième édition du Concours des bières d'Avignon va mettre en compétition une quarantaine de brasseurs venus de France et d'ailleurs. Pour la deuxième année consécutive, c'est l'IUT d'Avignon, qui dispose lui-même dans ses locaux d'une micro brasserie pédagogique, qui va accueillir

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 8 février 2023

l'événement.

Les bières vont être évaluées par des jurys composés de jurés désignés par l'organisateur du Concours des Bières d'Avignon. Ces derniers sont des professionnels ou des amateurs avertis ou formés. Chaque bière en compétition sera testée à l'aveugle par un jury d'au moins trois dégustateurs et devra respecter certains critères afin d'obtenir une médaille. Cette année, 186 échantillons de 43 brasseurs ont été collectées et vont être évaluées.

8 grandes catégories

En tout, le jury récompensera les bières selon 8 catégories, qui disposent elles-mêmes de plusieurs sous-catégories. La catégorie 'Ale' comprend les bières blondes, ambrées, et brunes. Dans la catégorie 'IPA' sont comptées les bières blondes de moins de 6° et celles de plus de 6°, et les double IPA. La catégorie 'Lager' comprend les bières blondes de moins de 6° et celles de plus de 6°, les ambrées. Quant à la catégorie 'Stout porter', elle se porte sur les bières brunes.

Il y a ensuite une catégorie 'Bière de blé et autres céréales' pour les bières blanches et celles qui contiennent plus de 40% de blé. La catégorie 'Bière avec ajout d'ingrédients' compte les bières aromatisées, celles comprenant des fruits ou baies, des épices, plantes et feuilles, les bières fumées, celles au miel et celles comprenant des moûts de raisin. Dans la catégorie 'Bière acidulée' sont comprises les bières qui font 8° ou plus. Enfin, il y a la catégorie 'Bière de vieillissement' qui comprend les bières qui ont entre 1 et 5 ans.

La bière se fait sa place en France

Même si la France est encore le pays d'Europe où la consommation annuelle de bière par habitant est la plus faible, elle augmente petit à petit. Pour le moment, il est estimé que la consommation moyenne en France est de seulement 33 litres par an et par habitant, mais qu'elle devrait dépasser celle du vin en 2024.

Aujourd'hui, l'Hexagone comptabilise près de 2500 brasseries. Une tendance à laquelle la Vallée du Rhône n'échappe pas puisqu'on y trouve de nombreux brasseurs artisanaux tels que La Comédienne à Avignon, la Brasserie du Ventoux et la Brasserie Agora à Carpentras, Ameno à Camaret-sur-Aigues, la Benouz à Sarrians, ou encore Chimanta aux Angles. Les saveurs du houblon prennent donc de plus en plus de place dans la consommation des Français. Quelles bières seront récompensées ce samedi ?

V.A.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !