

# DOSSIER DE PRESSE

---



58ÈME ÉDITION

## CONCOURS DE LA FOIRE DE BRIGNOLES

LE LABEL D'EXCELLENCE DE LA PRODUCTION DE LA MÉDITERRANÉE



## CONCOURS INTER RÉGIONAL DES VINS - 10 MARS 2020



Créé en 1921 en même temps que la Foire de Brignoles, le Concours des Vins de la Foire de Brignoles est devenu en 1986 le concours inter régional des produits agricoles de la Méditerranée, reconnu par l'Etat en 1988, la DGCCRF\* et qui respecte les nouvelles dispositions réglementaires de l'arrêté du 13 février 2013.

### UN CONCOURS DES VINS INTER RÉGIONAL

Avec ce concours inter régional qui confronte les trois régions du Sud Est de la France, c'est tout le pourtour méditerranéen qui sera jugé et noté le 5 mars 2018 par les 200 membres des jurys.

La Provence Alpes Côte d'Azur, le Languedoc Roussillon et la Corse, c'est-à-dire treize départements\*\*, 20 appellations et leurs cuvées déclinées en 3 couleurs se soumettront à la critique des jurys qui établiront le palmarès des meilleures productions.



\*Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

\*\*Les Alpes –Maritimes, Alpes de Haute Provence et Hautes Alpes, Aude, Bouches du Rhône, Drome, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales, Var, Vaucluse, Haute Corse, et Corse du Sud.



### UN CONCOURS EXIGEANT

Depuis presque 60 ans et chaque année, plus de 600 échantillons provenant de Provence Alpes Côte d'Azur, d'Occitanie et de Corse sont primés par le Concours des Vins de la Foire de Brignoles.

Les jurys sont composés à **80% de professionnels** (oenologues, courtiers, cavistes, maîtres de chai, vigneron) et à 20% d'amateurs et de lycéens (Lycée agricole de Saint Maximin la Sainte Baume et d'Aubagne). La participation de ces derniers au concours s'inscrit dans leur parcours de formation. Le jury ne peut donner plus de **33% de médailles** sur la totalité des échantillons soumis à la dégustation. En 2019, 135 médailles avaient été décernées sur les 518 échantillons.

#### Contact Presse

Com' en Provence : Servane Grisot : 06 23 40 41 15 - [servane@comenprovence.fr](mailto:servane@comenprovence.fr)

#### Contact Foire

Carole Gilardo : 04 94 69 10 88 - [contact@foiredebrignoles.fr](mailto:contact@foiredebrignoles.fr)



# DOSSIER DE PRESSE

Brignoles  
10 Mars 2020

## DES JURYS LOCAUX

La qualité de ce concours réside également dans la dégustation des vins par des professionnels de la région qui connaissent l'appellation Côtes de Provence et la typicité des vins rosés.

Sont autorisés à candidater au concours : les producteurs en caves particulières, les coopératives viticoles, les unions de coopératives viticoles, les négociants, les producteurs-négociants et les négociants-éleveurs. Prix : 20 euros par échantillon présenté.



## LE PRIX D'ENSEMBLE

Le Concours des Vins de la Foire de Brignoles dispose d'un prix unique, **le prix d'ensemble**.

Pour recevoir cette distinction, il faut obtenir une médaille dans chaque couleur de vins (blanc, rouge, rosé) dans la même appellation.

Chaque année, ils ne sont que 3 ou 4 candidats à la recevoir!

## CONCOURS RÉGIONAL DES MIELS - 10 MARS 2020

### LE CONCOURS RÉGIONAL DES MIELS

Miels de lavande, de romarin, poly floral, d'acacia, de sapin, de châtaignier, de tilleul..., le concours régional des miels est organisé cette année par l'Association de Développement de l'Apiculture Provençale (Adapi). Il est accessible à tout producteur possédant 50 ruches. En 2020, 54 échantillons répartis dans 7 catégories, provenant de 19 apiculteurs sont soumis à la dégustation des professionnels. Chaque échantillon présenté doit correspondre à une production minimum de 300 kilos. 2019 aura été une année très moyenne en termes de production et notamment sur le miel de Lavande. La canicule de l'été 2019 a fortement impacté la récolte.



### Contact Presse

Com'en Provence : Servane Grisot : 06 23 40 41 15 - [servane@comenprovence.fr](mailto:servane@comenprovence.fr)

### Contact Foire

Carole Gilardo : 04 94 69 10 88 - [contact@foiredebrignoles.fr](mailto:contact@foiredebrignoles.fr)



## LES CONCOURS AGRICOLES PENDANT LA FOIRE DE BRIGNOLES

### LE CONCOURS EUROPEEN DES HUILES D'OLIVES

Le Concours des huiles d'olives de la Foire de Brignoles récompense les **meilleures productions d'huiles d'olives de tout le pourtour méditerranéen**.

Afin d'encourager les producteurs dans leur activité, ce concours accepte les petites productions (dès 200 litres) et propose des catégories très diversifiées et peu communes, telles que la méthode traditionnelle, le fruité léger ou encore «Les Varoises», catégories spécialement dédiées aux petits producteurs du Var. C'est au total 12 catégories qui peuvent être représentées pour le bonheur de tous, petits et grands producteurs, français ou étrangers, original ou typique... **Le Concours des huiles d'olives se tiendra le dimanche 19 avril 2020 à 9h30 au Hall des Expositions de la Foire.**



### LE CONCOURS RÉGIONAL DES FROMAGES (LAIT, VACHE, BREBIS)

Organisé tous les 2 ans par la Fédération des Fromagers de Provence Alpes Côte d'Azur en alternance avec le Concours Départemental des Fromages de Chèvre, le Concours Régional des Fromages figure parmi les plus importants de France avec plus de 400 échantillons dans les 3 laits (vache, brebis, chèvre) qui seront dégustés! Ces échantillons proviennent uniquement d'éleveurs qui réalisent leur fromage. Le jury est composé principalement de chefs étoilés, de critiques culinaires et de restaurateurs. **Le Concours Régional des Fromages se tiendra le jeudi 23 avril 2020 à 10h30 au Hall des Expositions de Brignoles.**



### LE CONCOURS DES BIÈRES ARTISANALES DE LA RÉGION SUD, PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

Fort de son lancement en 2019, la Foire de Brignoles organise avec l'Association des Brasseurs de Méditerranée **le 2ème Concours des Bières artisanales de la Région Sud, Provence Alpes Côte d'Azur**. Sont autorisés à concourir : les brasseurs qui élaborent leurs bières sur la Région Sud Provence Alpes Côte d'Azur avec une production annuelle minimum de 50 hectolitres. 4 catégories seront jugées : blonde, ambrée, blanche, Indian Pale Ale (IPA).

**Le concours se tiendra le 20 avril 2020 à 10h00 dans la salle du Conseil de la Foire.**



#### Contact Presse

Com'en Provence : Servane Grisot : 06 23 40 41 15 - [servane@comenprovence.fr](mailto:servane@comenprovence.fr)

#### Contact Foire

Carole Gilardo : 04 94 69 10 88 - [contact@foiredebrignoles.fr](mailto:contact@foiredebrignoles.fr)



## LES ORGANISATEURS

**Le Concours Inter Régional des Vins :** *Le Comité d'Organisation de la Foire de Brignoles*



**Le Concours Régional des Miels :** *L'Association du Développement de l'Apiculture Provençale*



**Le Concours des Huiles d'olives :** *Le Centre Technique de l'Olivier*

**Le Concours Régional des Fromages :** *La Fédération des Fromagers de Provence Alpes Côte d'Azur*



**Le Concours des Bières Artisanales de la Région Sud Provence Alpes Côte d'Azur :** *L'Association des Brasseurs Provence Méditerranée*



## DES BÉNÉVOLES DÉDIÉS À L'EXCELLENCE

Depuis sa création, le Concours des Vins de la Foire de Brignoles est organisé par un comité de bénévoles qui donnent toute leur énergie à mettre en avant les productions régionales.

**Pierre Grupp, Vice Président de la Foire et Président des Concours de la Foire, est un ancien oenologue de l'Institut Coopératif du Vin.** Les autres concours, s'ils sont organisés par des organismes professionnels, sont supervisés par le Comité d'Organisation de la Foire.



## Contact Presse

Com'en Provence : Servane Grisot : 06 23 40 41 15 - [servane@comenprovence.fr](mailto:servane@comenprovence.fr)

## Contact Foire

Carole Gilardo : 04 94 69 10 88 - [contact@foiredebrignoles.fr](mailto:contact@foiredebrignoles.fr)