

CONCOURS

DES HUILES D'OLIVE VIERGES ET HUILES POUR ASSAISONNEMENT (HPA) DE LA FOIRE DE BRIGNOLES

2020

RÈGLEMENT

ORGANISATION

La Foire de Brignoles, 8, place Gross Gérard, 83170 BRIGNOLES.

Et,

Le Centre Technique de l'Olivier, Maison des Agriculteurs, 22, avenue Henri Pontier, 13626 AIX-EN-PROVENCE cedex 1.

DATE ET LIEU

Le concours se tiendra le Dimanche 19 Avril 2020 à 9h30 au :

Hall des Expositions
Cours de la Liberté
83170 BRIGNOLES

ARTICLE 1

Conditions de présentation des lots :

- Le lot présenté doit correspondre à un volume commercialisable d'au minimum:
 - **200 litres** pour les Huiles d'Olive Vierges
 - **50 litres** pour les Huiles Pour Assaisonnement (Huiles Olive Parfumées et Huiles d'Olive Aromatisées)
- Le lot doit être clairement identifié et tracé.
- Nombre de lots maximum présentés par candidat et par catégorie :
 - deux lots (d'au moins 200L chacun) maximum par catégorie pour les huiles d'olives vierges.
 - un lot ne peut être présenté **que dans une seule catégorie**
 - pas de limite pour les catégories Huiles Pour Assaisonnement

Le candidat décide lui-même dans quelle catégorie il inscrit son échantillon.

Une description détaillée est indispensable pour les catégories : « monovariétale » et HP, par exemple, *huile issue d'un broyage simultané d'olives et de citron, monovariétale de Cayon...*

ARTICLE 2

Les catégories représentées au concours sont :

Huiles d'olive en Appellation d'Origine Protégée Provence :

- AOP Provence Fruité Vert
- AOP Provence Olives Maturées

Huiles d'olive produites dans le Var :

- Les Varoises « Fruité vert »
- Les Varoises « Fruité mûr »
- Les Varoises « Olives mûres et autres méthodes traditionnelles »

Huiles d'olive toutes provenances :

- Fruité vert
- Fruité mûr
- Olives mûres et autres méthodes traditionnelles

Huiles d'olive produites en agriculture biologique :

- Bio Fruité vert
- Bio Fruité mûr
- Bio Olives mûres et autres méthodes traditionnelles

Huiles Monovariétales¹

Huiles Pour Assaisonnement (HPA)² :

- Huiles d'Olive Parfumées (huiles issues d'un broyage simultané d'olives et d'aromates³)
- les Huiles d'Olive Aromatisées (huiles d'olive aromatisées avec un arôme naturel ou de synthèse).

Il faut un minimum de 2 concurrents et de 3 produits pour maintenir une catégorie. Si une catégorie ne présente pas assez de concurrents, les échantillons seront répartis dans des autres catégories plus génériques après prise de contact avec le(s) concurrent(s) concerné(s).

ARTICLE 3

L'inscription au concours s'effectue en ligne sur le lien <http://ctolivier.org/concours/inscription>, et doit être effectuée avant le 31/03/20.

Le candidat remplit correctement et de manière exhaustive chacune des cases des formulaires en ligne.

Le candidat précise, entre autre, la catégorie pour chacun des échantillons qu'il inscrit ainsi que les précisions permettant un éventuel reclassement de son échantillon selon le maintien de la catégorie.

Les frais d'inscription s'élèvent à 16,67€ HT/échantillon soit 20€ TTC/échantillon.

S'il le souhaite, le candidat peut demander les commentaires du jury relatif à son échantillon, cette demande lui sera facturée 10€/échantillon, en sus des frais d'inscription.

L'organisation du concours validera et confirmera les inscriptions auprès des participants une fois que :

- **l'inscription en ligne aura été correctement réalisée**
- **le paiement aura été effectué**
- **les échantillons auront été réceptionnés et conformes aux prescriptions demandées ci-dessous**

Si l'un des points ci-dessus n'est pas satisfait dans les délais imposés, la candidature sera entièrement refusée.

En cas de casse éventuelle à la réception de vos échantillons, l'organisation demandera au candidat de renvoyer des échantillons équivalents.

¹ Cette catégorie sera subdivisée en fonction des lots présentés, par exemple « Monovariétales de Cayon » et « Monovariétales de Bouteillan », sous réserve d'un nombre de lots suffisants.

² Cette catégorie et les deux sous-catégories pourront être subdivisées en fonction des lots présentés, par exemple: «Huiles d'Olive Parfumées de Basilic » ou « Huiles d'Olives Aromatisées à la Truffe».

³ Lorsque le macérat est ajouté dans de l'huile, il s'agit d'une huile aromatisée.

ARTICLE 4

Un échantillon est composé de **deux bouteilles identiques**, d'au moins **0,25L** chacune, **correctement étiquetées**, bouchées et **prêtes à la commercialisation**.

Les bouteilles et leurs étiquettes devront être conformes à la catégorie concourue et présenteront **obligatoirement** :

- **la dénomination commerciale exacte : huile d'olive vierge ou vierge extra ;**
- **le numéro de lot ;**
- **logo ou nom de l'AOP Provence (si la catégorie concourue est « AOP Provence »)**

Elles présenteront éventuellement des informations complémentaires comme le type de fruité : vert, mûr ou olives mûrées, ou le type d'aromate utilisé, citron, menthe...

Si l'un des trois critères n'est pas respecté, l'organisation du concours se voit dans la possibilité de refuser le ou les échantillon(s).

ARTICLE 5

Les échantillons sont à expédier au Centre Technique de l'Olivier à Aix ou à déposer en mains propres dans l'un des points de dépôts ci-dessous, accompagnés du règlement par chèque des frais participation au concours si ce-dernier n'a pas été réalisé en ligne.

- Dépôt principal avant le 28/03/19 inclus:
 - o Centre Technique de l'Olivier
La Maison des Agriculteurs, bâtiments Alpilles
22 avenue Henri Pontier
13626 AIX-EN-PROVENCE Cedex 1
Tél. : 04 42 23 82 99 ou 04 42 23 84 80
Ouvert tous les jours de 8h30 à 18h.
- Dépôts secondaires avant le 21/03/19 inclus :
 - o (83) : Foire de Brignoles
8, place Gross Gérard,
83170 BRIGNOLES
Tél. : 04 94 69 10 88 ou 04 94 59 26 57
Ouvert du lundi au vendredi 9h à 17h

Les échantillons réceptionnés après la date spécifiée ne seront pas acceptés, même si l'inscription a été réalisée.

ARTICLE 6

La présence d'un huissier attestera le bon déroulement du concours.

L'une des deux bouteilles sera transvasée dans un flacon anonyme pour être présentée sur la table de dégustation le jour du concours. À la fin de ce-dernier, l'organisation se chargera de conserver en l'état

pendant 6 mois la bouteille dégustée dans une caisse (ou carton) scellée par l'huissier de justice présent le jour même.

L'autre bouteille demandée constituera le témoin et servira en cas de contestation ou de litige et éventuellement de remplacement en cas de casse de la bouteille de dégustation. Ces témoins non utilisés seront conservés par le Centre Technique de l'Olivier pendant un délai de 5 mois.

En cas de contestation ou de litige, les deux bouteilles pourront servir à la réalisation d'analyses de vérification par l'analyse de la composition en acides gras, carte d'identité de chaque huile.

ARTICLE 7

Les différents jurys seront composés de professionnels de la filière : oléiculteurs, interprofession, syndicats mais aussi de journalistes, élus, professionnels de la restauration et consommateurs.

Les concurrents peuvent être jurés mais ne seront pas affectés sur les tables de leur échantillon.

Les jurés noteront les huiles selon une grille donnée au préalable.

L'attribution des médailles se fera avec la méthode des sommes de classements (méthode Borda) cf. grille de notations.

Le nombre de médailles maximal correspond à un taux de 33% du nombre d'échantillons sur la table :

- 3 à 4 échantillons → 1 médaille
- 5 à 8 échantillons → 2 médailles
- 9 à 11 échantillons → 3 médailles
- 12 à 14 échantillons → 4 médailles

Le chef de jury peut accorder exceptionnellement une médaille supplémentaire par catégorie si cela reste cohérent avec le nombre d'échantillons et la qualité requise.

Pour une même catégorie, toutes les couleurs de médailles sont possibles et non limitées en nombre.

ARTICLE 8

La remise des prix sera effectuée le jour même sur la foire de Brignoles par l'organisation de cette-dernière.

Chaque candidat primé recevra un diplôme et la possibilité d'acheter des macarons à accoler sur les bouteilles du lot primé, un sticker géant pour la cuve ou le moulin primé.

Les macarons seront disponibles à la vente le jour même du concours. Pour plus d'informations, le bureau de la Foire de Brignoles reste disponible au : 04.94.69.10.88.

ARTICLE 9

Le candidat certifie exacts les renseignements fournis à l'inscription et s'engage à se conformer au règlement.

Le candidat s'engage à n'avoir encouru aucune condamnation définitive civile, pénale, administrative ou fiscale en rapport avec son activité professionnelle dans les cinq années précédant l'année du concours pour lequel il s'inscrit.

Lors de la publication des résultats, les références des lots seront ceux figurant sur les bouteilles reçues pour la dégustation.