

# CONCOURS

## DES HUILES D'OLIVE VIERGES, DES HUILES POUR ASSAISONNEMENT (HPA), DES OLIVES DE TABLE ET DES SPÉCIALITÉS À BASE D'OLIVES DE LA FOIRE DE BRIGNOLES

# 2021

---

### REGLEMENT

---

### ORGANISATION

---

La Foire de Brignoles, 8, place Gross Gérau, 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 **Mercredi 21 Avril 2021 à 9h30** au :

**Salle polyvalente Jean-Jacques MARCEL**  
**8, Place Gross Gérau**  
**83170 BRIGNOLES**

## ARTICLE 1

Conditions de présentation des lots :

Conditions requises	Huiles d'olive vierges et vierges extra	Huile d'olive pour assaisonnement	Olives de table	Tapenade	Spécialités à base d'olive
Volume commercialisable minimum par lot présenté par catégorie	200L	50L	200kg	100kg	100kg
Nombre maximum de lots présentables <b>par candidat par catégorie ou sous-catégorie</b>	2	Non limité	1 ou Non limité s'il s'agit de variétés différentes (*)	2	Non limité

(\*) : Par exemple, dans la catégorie « **Olives de table vertes pasteurisées** », un candidat peut présenter un lot A de Picholines et un lot B de Lucques. En revanche, un il ne peut pas présenter un lot A de Picholines et un lot C de Picholines.

Chaque lot doit être clairement identifié et tracé.

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

**Une description détaillée est indispensable** pour les catégories :

- **Monovariétale** : identification de la variété concernée, ex : *monovariétale de Cayon* ;
- **HPA** : par exemple, *huile issue d'un broyage simultané d'olives et de citron* ;
- **Olives de table** : identification de la variété concernée ou des arômes/aromates ajoutés
- **Spécialité à base d'olives** : identification des arômes/aromates ajoutés

## ARTICLE 2

Il faut un minimum de 2 concurrents et de 3 produits pour maintenir une catégorie.

Si une catégorie ne présente pas assez de concurrents ou pas assez de produits, l'organisation prendra contact avec le ou les concurrents concernés pour décider des possibilités de reclassement des échantillons relatifs dans une catégorie plus générique. En cas de non-reclassement possible, les échantillons concernés seront annulés.

Les catégories représentées au concours sont :

### HUILES D'OLIVE EN APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE 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 mûrées et autres méthodes traditionnelles

---

### HUILES D'OLIVE PRODUITES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE :

---

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

---

### HUILES MONOVARIETALES<sup>1</sup>

---

---

#### HUILES POUR ASSAISONNEMENT (HPA) :

---

- Huiles d'Olive Parfumées (huiles issues d'un broyage simultané d'olives et d'aromates)
- les Huiles d'Olive Aromatisées (huiles d'olive aromatisées avec un aromate<sup>2</sup>, un arôme naturel ou de synthèse).

---

#### OLIVES DE TABLE

---

##### VERTES

---

- Fraîches
- Pasteurisées

##### NOIRES

---

- Fraîches
- Pasteurisées

##### AROMATISEES

---

---

#### TAPENADES (SELON DEFINITION DU CODE DES PRATIQUES LOYALES 10/6/2020)

---

- Vertes
- Noires

---

#### SPECIALITES A BASE D'OLIVES HORS TAPENADE

---

- Pâtes d'olives vertes
- Pâtes d'olives noires
- Pâtes d'olives aromatisées (olivades...)

---

<sup>1</sup> Cette catégorie pourra être subdivisée en fonction des lots présentés, par exemple « Monovariétales de Cayon » et « Monovariétales de Bouteillan », sous réserve d'un nombre de lots suffisants.

<sup>2</sup> Lorsque le macérât (resp. l'aromate) est ajouté à l'huile d'olive après extraction, il s'agit d'une huile d'olive aromatisée

### ARTICLE 3

L'inscription au concours s'effectue en ligne sur le lien <https://concours.ctolivier.org>

et doit être effectuée avant le **31/03/21**.

Le candidat remplit exhaustivement chacune des cases des formulaires en ligne.

Le candidat précise, entre autres, la catégorie pour chacun des échantillons qu'il inscrit ainsi que les informations permettant un éventuel reclassement de son échantillon en cas de non-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 d'un échantillon, l'organisation demandera au candidat de renvoyer l'échantillon équivalent.

### ARTICLE 4

Un échantillon est composé de **deux bouteilles ou pots identiques, prêts à la commercialisation : correctement étiquetés et scellés.**

	<b>Huiles d'olive vierges et vierges extra</b>	<b>Huile d'olive pour assaisonnement</b>	<b>Olives de table</b>	<b>Tapenade</b>	<b>Spécialités à base d'olive</b>
<b>Volume ou poids minimum requis par échantillon</b>	2 x 25cL	2 x 25cL	2 x 200g	2 x 90g	2 x 90g

Les échantillons et leurs étiquettes **devront être conformes à la catégorie choisie** et présenteront **obligatoirement** :

- **la dénomination commerciale exacte** : huile d'olive vierge ou vierge extra, olives vertes fraîches... ;
- **le numéro de lot** ;
- **le logo et nom de l'AOP Provence (si la catégorie choisie est « AOP Provence »)** ;
- **le label AB (si la catégorie choisie est « Huile d'olive Bio)**

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

Si l'un des quatre 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 devront être réceptionnés dans les lieux suivants **avant le Mercredi 31 Mars 2021**.

Soit **déposés en mains propres** à :

- Foire de Brignoles (83)  
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, appelez avant dépôt*

Soit **déposés en mains propres ou expédiés par voie postale** au :

- Centre Technique de l'Olivier (13)  
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.*

**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.

Pour chaque lot présenté, un échantillon sera anonymé (soit de manière globale : bouteille ou pot) soit de manière individuelle (dans des pots individuels) et servira à la dégustation le jour du concours.

L'autre échantillon demandé constituera le témoin et servira en cas de contestation ou de litige et éventuellement de remplacement en cas de casse. Ces témoins non utilisés seront conservés par le Centre Technique de l'Olivier pendant un délai de 3 mois.

Pour les huiles d'olive, à la fin du concours, l'organisation se chargera de conserver en l'état pendant 3 mois les échantillons dégustés dans une caisse (ou carton) scellée par l'huissier de justice présent le jour même. En cas de contestation ou de litige, des analyses (chimiques, sensorielles...) pourront être réalisées à la demande et aux frais de la partie contestante.

---

## 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 aux tables sur lesquelles peuvent se trouver leurs échantillons.

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 diffusée le jour même par la Foire de Brignoles et France Olive.

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