

30 mars 2023

LE CONCOURS DES HUILES

de la Foire de Brignoles

Présentez vos huiles
au concours ?



UN CONCOURS INTER-RÉGIONAL

Depuis 1921, la Foire de Brignoles, à travers ses concours, est la vitrine de la gastronomie provençale et méditerranéenne. Le **Concours des huiles d'olive de la Foire de Brignoles** récompense les meilleures productions d'huiles d'olive 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** et dégustées par un jury composé à 90% de professionnels.

UN ENGAGEMENT POUR LE PATRIMOINE CULINAIRE

Les concours de la Foire de Brignoles sont une **vitrine de la diversité et de la richesse des goûts du bassin méditerranéen**. Ils permettent de **mettre en lumière et de valoriser le patrimoine culinaire** régional tout en **soutenant les filières agricoles** présentes en Provence. La Foire de Brignoles s'engage pour **une alimentation de qualité** et pour **l'excellence gustative** en récompensant avec impartialité les meilleurs produits présentés.



5 BONNES RAISONS DE PARTICIPER



1 UN LABEL D'EXCELLENCE

Dégustés par des jurys locaux et pour majorité des professionnels, les produits primés deviennent un gage d'excellence représentatif de la qualité de vos produits.

2 UN AVANTAGE COMMERCIAL

Une médaille est un argument commercial fort auprès des acheteurs professionnels ou des consommateurs. La notoriété et l'image forte de rigueur et de fiabilité de ce concours en font un repère de qualité.

3 ÊTRE FIER DE SES HUILES D'OLIVE ET DE SON TERROIR

Participer au concours, c'est mettre en avant son savoir-faire et son territoire auprès des professionnels et des consommateurs. Le concours permet d'accroître votre notoriété.

4 LA FILIÈRE SOUTENUE

À travers sa promotion des huiles d'olive médaillées, la Foire de Brignoles organisatrice du Concours contribue durablement à la vitalité des filières agricoles du Sud de la France et valorise le savoir-faire unique au monde de ses producteurs.

5 UN CONCOURS EXIGEANT

Les concours inter-régionaux des produits de la Méditerranée sont agréés par la DGCCRF. Le Concours des huiles d'olive est régi par le centre technique de l'olivier sous le contrôle du Comité de la Foire. Le jury est composé à 90% de professionnels et ne peuvent pas décerner plus 33% de médailles sur la totalité des échantillons présentés.



ENVIE DE PARTICIPER ?

Vous êtes **oléiculteur** et vous souhaitez
présenter vos huiles au concours ?

Rendez-vous sur le site :
www.foiredebrignoles.fr
pour télécharger le formulaire
d'inscription.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS :

Par téléphone : **04 94 69 10 88**

Par mail à : **christelle@foiredebrignoles.fr**

Sur place à : **Foire de Brignoles en Provence**

8 place Gross-Gerau, 83170 Brignoles

