

Ouverture du concours de la Foire de Brignoles

Le concours se tiendra le **Jeudi 30 mars 2023 au matin à Brignoles**, il est ouvert à **tous les metteurs en marché de la filière oléicole**, que ce soit des moulins, domaines, huiliers ou confiseurs !

Pour inscrire vos échantillons, vous inscrire en tant que juré, ou consulter le règlement du concours, créer un compte en allant sur le lien suivant <https://concours.ctolivier.org>

N'hésitez pas à diffuser ces informations autour de vous, nous vous attendons nombreux !

Le volume minimum du lot présenté est de 200L pour les huiles d'olives vierges et vierge extra, 50L pour les préparations à base d'huile d'olive, 200kg pour les olives de table, 100kg pour les pâtes d'olives et 100kg pour les tapenades.

Le prix par échantillon est de **36 € TTC** et peut-être réglé par virement (vous pourrez télécharger notre RIB en cours d'inscription en ligne). Ce concours est aussi ouvert à tous **les jurés volontaires** !

Pour tout autre renseignement, contactez-le : 04 42 23 84 80

CONCOURS OLÉICOLE

Foire de Brignoles 2023

RÈGLEMENT

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 **Jeudi 30 mars 2023 à 10H00** à la :

SALLE POLYVALENTE

8 PLACE GROSS GÉRAU

83170 BRIGNOLES

ARTICLE 1

Conditions de présentation des lots :

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

(1) HPA = Issu d'un broyage simultané d'olives et d'autres ingrédients végétaux suivi d'une séparation par centrifugation ;
HOA = Ajout, macération ou infusion avec un aromate, un arôme naturel ou de synthèse.

(2) : 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, il ne peut pas présenter un lot A de Picholines et un lot B de Picholines.

Chaque lot doit être clairement identifié et tracé. Le volume du lot doit être obligatoirement mentionné.

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

Une description détaillée est indispensable pour les catégories :

- **HPA** : par exemple, produit issue d'un broyage simultané d'**olives et de citron**
- **HOA** : aromates ou arômes rajoutés
- **Olives de table** : identification de la variété concernée ou des arômes/aromates ajoutés, origines des olives et volume du lot
- **Spécialité à base d'olives** : identification des arômes/aromates ajoutés, origine des olives et volume du lot

ARTICLE 2

Il faut un minimum de 3 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. En cas de non-reclassement possible, les échantillons concernés seront annulés et les frais d'inscriptions seront remboursés.

Les catégories représentées au concours sont :

HUILES D'OLIVE TOUTES PROVENANCES :

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

HUILES D'OLIVE PRODUITES DANS LE VAR :

- Les Varoises Fruité vert
 - Les Varoises Fruité mûr
 - Les Varoises Olives maturées et autres méthodes traditionnelles
-

HUILES D'OLIVE PRODUITES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE :

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

PREPARATION A BASE D'HUILE :

- HPA produit issu d'un broyage simultané d'olives et :
 - Agrumes
 - Plantes aromatiques
 - Autres (poivres, piments, ail, ...)
- HOA huiles d'olive aromatisées par ajout, macération ou infusion avec un aromate, un arôme naturel ou de synthèse.

OLIVES DE TABLE

VERTES

- Fraîches
- Pasteurisées

NOIRES

- Fraîches
- Pasteurisées

AROMATISEES

SPECIALITES A BASE D'OLIVES

- Pâtes d'olives vertes
- Pâtes d'olives noires

- Pâtes d'olives aromatisées (teneur en olive supérieure ou égale à 50%)

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

- Vertes
- Noires

ARTICLE 3

L'inscription au concours s'effectue en ligne sur le lien <https://concours.ctolivier.org> et doit être effectuée avant le **Vendredi 17/03/2023**.

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 **30€ HT** / échantillon soit **36€ TTC** / échantillon.

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 et les frais d'inscriptions seront remboursés en cas de réalisation de paiement.

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.

	Huiles d'olive vierges et vierges extra	Préparation à base d'huile d'olive HPA / HOA	Olives de table	Spécialités à base d'olive	Tapenade
Volume ou poids minimum requis par échantillon	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 **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 mûrées, 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 vendredi 24/03/2023**.

Soit **déposés en mains propres** à :

- Foire de Brignoles (83)
8 place Gross Gérau,
83170 BRIGNOLES
Tél. : 04 94 69 10 88 ou 04 94 59 26 57
Ouvert du lundi au vendredi 9h à 16h, 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

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, litige ou contrôle, 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 5 échantillons : 1 médaille
- 6 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, seules les médailles d'**Or** et d'**Argent** sont possibles et non limitées en nombre.

ARTICLE 8

La remise des prix sera diffusée par la Foire de Brignoles et France Olive.

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 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.