



Maison des Agriculteurs
Mas de Saporta A
CS 30012 – 34875 LATTES cedex
Tél : 04 67 20 48 07 – Fax : 04 67 20 88 73



CONCOURS REGIONAL SUD DE FRANCE DES HUILES D'OLIVE D'OCCITANIE 2017

RÈGLEMENT

ORGANISATEUR :

Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie Maison de l'Agriculture
Mas de Saporta CS 30012 34875 Lattes Cedex

qui en confie la maîtrise d'œuvre au **Centre Technique de l'Olivier**, Mas de Saporta à Lattes.

DATE ET LIEU :

Mardi 23 mai 2017 à Aspères (Gard).

ARTICLE 1 :

Seuls peuvent concourir les moulins à huile et les oléiculteurs professionnels, ayant un numéro SIRET et un numéro d'agrément FranceAGRIMER, installés dans la région Occitanie, ci-après dénommés « candidats ».

Les candidats s'engagent à ne présenter que des huiles exclusivement obtenues à partir d'olives issues des vergers de la région Occitanie ou des départements limitrophes à cette région.

Tout candidat qui s'inscrit à ce concours doit être adhérent à la marque Sud de France.

Les organisateurs se réservent le droit de réaliser toute analyse des huiles pour vérifier leur origine et/ou leur composition variétale.

ARTICLE 2 :

Les prix concernent les catégories suivantes :

- Huile d'olive A.O.P Nîmes
- Huile d'olive de France Fruité Vert
- Huile d'olive de France Fruité Mûr
- Huile d'olive de France Goût à l'ancienne
- Huile d'olive A.O.P Nîmes – Coup de coeur
- Huile d'olive de France Fruité Vert – Coup de coeur
- Huile d'olive de France Fruité Mûr – Coup de coeur
- Huile d'olive de France Goût à l'ancienne – Coup de coeur

ARTICLE 3 :

Pour un lot représentant l'assemblage de plusieurs cuves, ce dernier devra être prêt au moment du prélèvement.

À l'exception des catégories « Coup de coeur », le candidat peut présenter jusqu'à quatre lots dans la même catégorie, à la condition que les volumes soient progressifs, selon le tableau ci-dessous :

Volume minimal du premier lot présenté au prélèvement dans la catégorie	Volume minimal du second lot présenté au prélèvement dans la catégorie	Volume minimal du troisième lot présenté au prélèvement dans la catégorie	Volume minimal du quatrième lot présenté au prélèvement dans la catégorie
1 000 litres	3 000 litres	6 000 litres	9 000 litres

ARTICLE 4 :

Les petits producteurs peuvent présenter deux lots par catégorie « Coup de coeur ». Chaque lot doit être supérieur à 300 litres.

ARTICLE 5 :

Un candidat qui présente un lot dans une catégorie « Coup de coeur » ne peut présenter d'autres lots que dans la même catégorie ou une autre catégorie « Coup de coeur ».

ARTICLE 6 :

Les huiles d'olive devront être conformes à la catégorie « Huile d'olive Vierge ». Le candidat devra fournir pour chaque échantillon, au plus tard au moment du prélèvement, un **bulletin d'analyse** daté de moins de quatre mois, donnant le **pourcentage d'acidité et l'indice de peroxyde**.

Pour les produits en Appellation d'Origine Protégée, le candidat devra fournir, au plus tard au moment du prélèvement, la copie de sa **Déclaration de Revendication en A.O.P.** (ou déclaration de mise en marché) correspondant au lot présenté.

En cas d'absence de réception dans les délais d'un des documents demandés, le ou les lots seront retirés.

Le candidat doit donner pour chaque échantillon, au plus tard lors du prélèvement le volume exact du lot présenté (*volume publié sur le palmarès*).

ARTICLE 7 :

Chaque échantillon sera composé de 2 bouteilles de 25 cl remplies et étiquetées sur place (contenant fourni par le préleveur).

ARTICLE 8 :

Les échantillons seront prélevés par les autorités professionnelles habilitées en cela sur rendez-vous préalable avec le candidat.

Le candidat devra permettre aux agents d'accéder aux lieux de stockage. Toutes les informations déclarées par le candidat à l'inscription (volume, etc..) sont susceptibles d'être contrôlées par les agents en charge du prélèvement.

ARTICLE 9 :

Les jurys seront présidés par des personnalités attachées à la région, issues des instances professionnelles représentatives du monde oléicole, politique ou bien de la société civile.

Un candidat ne pourra pas être membre du jury assigné à la dégustation de son produit.

Les différents jurys seront composés sur les bases suivantes :

- Jurés professionnels : au moins deux représentants par syndicat d'oléiculteurs des bassins oléicoles d'Occitanie, et/ou représentant de l'interprofession oléicole ;
- Jurés Journalistes, Élus, Professionnels de la restauration, Consommateurs ;

ARTICLE 10 :

Il faut un minimum de 3 échantillons pour décerner au moins une médaille (ou un Coup de coeur) dans une catégorie. À l'exception des catégories « Coup de coeur », il sera décerné par le jury, les médailles d'or, argent et bronze selon le nombre d'échantillons présentés :

3 échantillons = au maximum* une médaille

4 à 8 échantillons = au maximum* deux médailles

Au-dessus de 9 échantillons = au maximum* trois médailles

**le Chef de jury peut exceptionnellement accorder une médaille supplémentaire*

Il est décerné dans les catégories « Coup de cœur », les prix dénommés « Coup de Cœur ». Le nombre de « Coup de Cœur » ne pourra dépasser le tiers des échantillons présentés dans la catégorie.

ARTICLE 11 :

Chaque lauréat du Concours Régional Sud de France recevra un diplôme et pourra obtenir, à l'exception des catégories « Coup de coeur », des macarons adhésifs auprès de la Chambre Régionale d'Agriculture⁽¹⁾. La commande sera passée auprès du fournisseur lorsque les producteurs médaillés auront fait connaître la quantité de macarons souhaitée.

¹ Ces macarons pourront être commandés auprès de la Chambre Régionale d'Agriculture avec mention « Concours Sud de France – Produits Oléicoles »

Les coordonnées des lauréats sont transmises aux médias lors de l'annonce des résultats, le jour du Concours. Elles seront ensuite diffusées sur les documents promotionnels de la Chambre Régionale d'Agriculture et Sud de France.

Le palmarès restera consultable sur le site internet de l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL) pendant un an ainsi que sur le site Sud de France et celui de la Chambre Régionale d'Agriculture.

ARTICLE 12 :

Les inscriptions se font en ligne via le site internet <http://afidol.org/inscription>

Les frais de participation s'élèveront à **25 euros HT** (TVA 20%) par échantillon, réglés à l'inscription, par virement ou chèque établi à l'ordre de l'Agent Comptable de la Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie (CRA Occitanie).

ARTICLE 13:

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

Les données enregistrées lors de l'inscription serviront de base à l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive pour la publication du palmarès et à sa diffusion sur Internet.