

---

# CONCOURS FOIRE DE BRIGNOLES

---

## REGLEMENT

---

---

### 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 02 Avril 2017 à 9h30 au :

Hall des expositions,  
Cours de la liberté,  
83170 BRIGNOLES

### ARTICLE 1

---

Le lot présenté doit correspondre à un volume commercialisable **d'au minimum 500 litres**.

Le lot doit être clairement identifié et tracé.

Le candidat peut présenter deux lots (d'au moins 500L chacun) maximum par catégorie.

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

### ARTICLE 2

---

Les catégories représentées au concours sont :

- AOC Provence Fruité Vert
- AOC Provence Olives Maturées
- Les Varoises « Fruité vert »
- Les Varoises « Fruité mûr »
- Les Varoises « Fruité noir »
- Monovariétale Bouteillan
- Fruité vert
- Fruité mûr
- Fruité noir
- Méthode traditionnelle autre

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 les autres catégories après prise de contact avec le concurrent concerné.

### ARTICLE 3

---

L'inscription au concours s'effectue en ligne sur le lien <http://ctolivier.org/concours/inscription>, et doit être effectuée avant le 10/03/17.

Le candidat remplit correctement et de manière exhaustive chacune des cases du formulaire.

Le candidat précise entre autres, la catégorie pour chacun des échantillons qu'il inscrit.

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

En cas de casse éventuelle à la réception de vos échantillons, il vous sera demandé de renvoyer des échantillons équivalents.

---

#### ARTICLE 4

---

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

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'AOC Provence (si la catégorie concourue est « AOC Provence »)**

et présenteront éventuellement, des informations complémentaires comme le type de fruité : vert, mûr ou olives mûrées/goût à l'ancienne...

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

---

#### ARTICLE 5

---

Les échantillons sont à expédier au dépôt principal du CTO 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.

Lieux de dépôts des échantillons et des règlements des frais de participation :

- Dépôt principal avant le 15/03/17 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 54  
*Ouvert tous les jours de 8h30 à 18h.*

- Dépôts secondaires avant le 28/02/17 inclus :
  - o (83) : Foire de Brignoles

8, place Gross Gérau,  
83170 BRIGNOLES  
Tél. : 04 94 69 10 88 ou 04 94 59 26 57

*Ouvert tous les jours de 9h à 17h*

- (04) : Groupement des oléiculteurs de Haute-Provence et du Luberon

Musée de l'Olivier  
Ancienne route de Forcalquier,  
04130 VOLX

- (84) : Groupement des oléiculteurs du Vaucluse

Maison du M.I.N.  
62, avenue Augustin Bouscarle,  
84300 CAVAILLON  
tél. : 04 90 78 21 61

- Autres départements :

AFIDOL (Antenne de Lattes),  
Chemin de Saporta,  
34970 LATTES  
Tél. : 04 67 06 23 46

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

---

## ARTICLE 6

L'une des deux bouteilles sera transvasée dans un flacon anonyme pour être présentée sur la table de dégustation à la dégustation. L'autre bouteille constitue le témoin et servira en cas de contestation ou de litige et éventuellement, de remplacement en cas de casse de la bouteille de dégustation.

L'organisation du concours se charge de conserver la bouteille qui aura été dégustée et son témoin pendant une période d'au moins 6 mois.

La bouteille dégustée sera placée dans une caisse scellée pendant les 6 mois requis.

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.

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

---

## 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 correspond à un taux d'environ 30% du nombre d'échantillons sur la table :

- 3 à 4 échantillons → 1 médaille maximum,
- 5 à 8 échantillons → 2 médailles maximum,
- 9 échantillons et plus → 3 médailles maximum

Le chef de jury peut accorder exceptionnellement une médaille supplémentaire par catégorie.

Pour une même catégorie, toutes les couleurs sont possibles pour chacune des médailles.

---

## ARTICLE 8

La remise des prix sera effectuée en fin de concours par l'organisation de la foire de Brignoles.

Chaque candidat primé recevra : un diplôme et la possibilité d'acheter des macarons à accoler sur les bouteilles du lot primé.

Les macarons seront disponibles à la vente. 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.