

# Méthode de sélection et de récompense des huiles d'olive nature en 2026

---

## *Spécificité de la méthode AVPA d'attribution des prix*

Depuis une vingtaine d'années, l'AVPA travaille avec le Centre Technique de l'Olivier pour réaliser le concours international des huiles d'olive (HO). Pendant ces années, nous nous sommes fixés comme objectifs d'attribuer des médailles de façon équilibrée et équitable à tous les types d'huiles, du fruité vert intense au fruité mûr léger en passant par les huiles de goûts non conventionnels, et d'appliquer une méthode permettant un traitement intégralement mathématique sur la base des notes de dégustateurs. Cette année, nous appliquons ce principe d'équité de façon uniforme et exhaustive à toutes les huiles, et notamment celles au « goût à l'ancienne »

Nous avons pour cela adopté les points suivants :

- Utilisation d'un nombre réduit de paramètres non redondants et non ambigus pour la description des huiles ;
- Équilibrage des notes des dégustateurs afin d'homogénéiser toutes les notations et de réduire les tendances personnelles ;
- Traitement des résultats par méthode statistique dans un espace à trois dimensions afin d'éviter les effets de seuil entre les catégories ;
- Classement des huiles *avant* la répartition dans les catégories ;
- Vérification de l'équilibre de l'attribution des prix par catégories *a posteriori*.

## *Paramètres évalués*

### *Paramètres directement évalués par les dégustateurs*

Les paramètres sont au nombre de 6 :

- L'intensité aromatique (I), noté sur 10
- L'harmonie aromatique (H), noté sur 10
- L'intensité de l'amertume (A), noté sur 10
- L'intensité de l'ardence (ou piquant) (P), noté sur 10
- La maturité aromatique, noté de 0% (très vert) à 100% (très mûr) (M).
- L'intensité d'éventuels défauts normalisés, notée sur 10 (défaut maximal uniquement) (D)

Les dégustateurs doivent être spécialement entraînés pour utiliser cette grille de notation, et plus particulièrement pour éliminer tout risque d'interdépendance entre ces six paramètres lors de leur travail.

En particulier, la maturité aromatique doit être notée en éliminant toute dépendance aux attributs amer et piquant (ou ardeur), et aussi toute dépendance à la perception de défaut. Lorsque les défauts prennent l'ascendant sur les sensations issues de l'olive fraîche et qu'il n'est pas possible de déterminer si les olives étaient vertes ou mûres, alors la note de maturité aromatique doit être rapprochée de 50%.

C. Pinatel - 2024

- **L'intensité aromatique** est l'intensité de l'ensemble des arômes perçus. Elle doit notamment prendre en compte les sensations spécifiques aux processus traditionnels et atypiques, ainsi que les défauts, dont l'intensité est notée par ailleurs dans la rubrique adéquate et soustraite dans le calcul final.
- **L'harmonie aromatique** est tirée de toutes les sensations aromatiques, et uniquement de ces sensations-là, c'est à dire en faisant totalement abstraction de l'ardence et de l'amertume. Par ailleurs, il est impératif que les dégustateurs connaissent et prennent en compte les typicités répertoriées afin de pouvoir noter comme harmonieuses les huiles dont les caractéristiques aromatiques représentent bien ces typicités.

**Annexe : feuille de notation (extrait).**

|   |     | Groupe | Numéro huile | Intensité du défaut cité en description (sur 10) | Harmonie aromatique (sur 10) | Maturité (sur 100): Vert: 0% -----> Mûr: 100% | Intensité aromatique (sur 10) | Amer (sur 10) | Piquant (sur 10) | Description d'ensemble |
|---|-----|--------|--------------|--------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------|---------------|------------------|------------------------|
| A | XXX |        |              |                                                  |                              |                                               |                               |               |                  |                        |
| A | XXX |        |              |                                                  |                              |                                               |                               |               |                  |                        |
| A | XXX |        |              |                                                  |                              |                                               |                               |               |                  |                        |
| A | XXX |        |              |                                                  |                              |                                               |                               |               |                  |                        |

- **La maturité aromatique** est déterminée à partir des composantes de verdure de l'ensemble aromatique, en écartant toute influence de l'amertume et du piquant. Le 0% correspond à un ensemble aromatique composé uniquement de sensations de verdure, de feuille, d'herbe, d'artichaut cru notamment, 100% correspond à un ensemble aromatique dans lequel ces sensations sont totalement absentes. L'amertume et le piquant ne doivent pas être considérées comme des sensations de verdure. Dans les cas d'huile élaborées avec des processus à l'ancienne, qui en général transforment et font disparaître les sensations herbacées, la maturité aromatique doit être recentrée sur 50%, sauf indice contraire (Par exemple des notes d'artichaut cuit, issues de fermentation d'olives vertes, devront conduire à une maturité aromatique légèrement inférieure à 50%).

• **Les défauts normalisés** sont ici les défauts réglementaires (norme COI). Les défauts ne sont pas éliminatoires. La présence d'un défaut ne conduit pas nécessairement à une harmonie faible, comme par exemple avec les huiles issues d'olives en fermentation contrôlée (fruité noir) où le chôme est bien présent mais n'est pas considéré comme un défaut par les fabricants puisqu'il est provoqué volontairement.

Pour mentionner un défaut dans leur évaluation finale d'une huile et en fournir une intensité, les deux membres d'une équipe doivent l'avoir détecté indépendamment à un niveau similaire et identifié indépendamment sous la même identité. Sinon, le défaut ne pourra être mentionné que comme « traces de ... », et sans en donner l'intensité dans le champ réservé à cette notation.

Lorsqu'un défaut est validé selon ces règles, l'harmonie et l'intensité aromatique ne doivent pas en être modifiées au-delà de leur perception effective. Si l'huile comporte un défaut de chôme à un niveau 2, et que les dégustateurs trouvent l'harmonie et l'intensité aromatique à 6 et 7 par exemple, ce seront ces valeurs 6 et 7 qui devront être reportées dans les champs adéquats, sans modification artificielle en fonction de l'intensité du défaut.

### *Paramètres composites*

Afin de traiter les résultats par une analyse statistique en trois dimensions, ces six paramètres bruts sont regroupés en trois paramètres de la façon suivante :

- L'intensité aromatique (I), l'harmonie aromatique (H) et l'intensité du défaut maximal (D) sont regroupées pour donner la **note aromatique** (N), notée sur 20, selon la formule :  $N = (0,50 \times I) + (0,50 \times H) + 10 - D$
- L'intensité de l'amertume (A) et l'intensité du piquant (P) sont regroupées pour donner la **structure** (S), notée sur 10, selon la formule :  $S = ((0,62 \times A) + (0,38 \times P) + \text{MAX}(A ; P)) / 2$
- La **maturité** aromatique reste identique.

### *Attribution des huiles aux dégustateurs et déroulement des dégustations*

- Trois équipes de deux dégustateurs experts sont constituées : A, B, C ;
- L'ensemble des huiles candidates est distribué de façon aléatoire et anonyme aux trois équipes ;
- Pour chaque équipe, les huiles sont regroupées aléatoirement par lots de 7 à 9 échantillons ;
- Pour chaque lot, les huiles sont dégustées en ordre inverse par chaque dégustateur ;
- Lorsque les dégustateurs ont fini de déguster leur lot, ils mettent en commun leur résultats pour livrer des résultats consensuels pour chaque échantillon ;
- Lorsque pour un échantillon les résultats individuels sont trop différents l'un de l'autre, les dégustateurs dégustent à nouveau l'échantillon concerné jusqu'à obtention d'un consensus.
- Les dégustateurs rendent leur compte-rendu consensuel comprenant l'évaluation des paramètres ainsi qu'un commentaire verbal en une phrase pour chaque échantillon.

### *Traitement des résultats du premier tour de dégustation*

#### *Équilibrage des notations des dégustateurs*

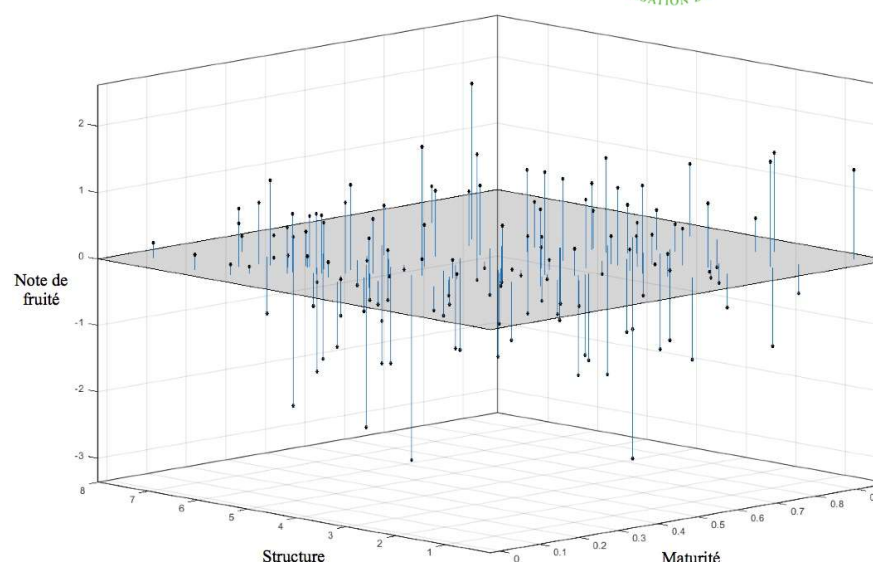
Pour chaque paramètre direct, on calcule la moyenne et l'écart-type de chaque équipe.

Sur la base du tirage aléatoire des huiles attribuées à chaque équipe, et de la représentativité de chaque sous-ensemble d'huiles vis-à-vis des caractéristiques globales de l'ensemble des huiles présentées au concours, on équilibre les évaluations de chaque équipe de dégustation sur chaque paramètre de façon à avoir la même moyenne et le même écart-type pour chaque paramètre et pour chaque équipe de dégustation.

### *Traitement statistique*

Les scores obtenus pour les trois paramètres composites (maturité, structure et note aromatique) sont utilisés pour obtenir une représentation dans l'espace des différents échantillons dégustés, définissant un nuage de points avec un barycentre autour duquel les différents échantillons d'huile sont répartis. Un modèle est constitué avec les échantillons dont les défauts ne dépassent pas 1 sur 10, puis les paramètres issus de ce modèle sont appliqués pour établir le classement sur l'ensemble des huiles.

Illustration ci-contre :  
Représentation dans l'espace du modèle de régression utilisé pour sélectionner les meilleurs échantillons d'huile, sur la base des scores des paramètres composites (structure maturité note aromatique)



La combinaison d'un modèle mathématique (régression linéaire) et de la représentation géométrique (barycentre) permet d'obtenir un classement des échantillons en tenant compte des trois paramètres simultanément, et donc de sélectionner les huiles pour le second tour de dégustation, en visant une répartition équitable des huiles sélectionnées dans toutes les directions, c'est à dire du vert intense au mûr léger.

#### *Taux de sélection pour le deuxième tour*

Les huiles les mieux classées sont présentées au deuxième tour, sur la base de 2/3 sélectionnées sur l'ensemble initial.

#### *Distribution des échantillons pour le deuxième tour*

Les échantillons sélectionnés sont distribués aux équipes A, B, C par tirage au hasard mais en appliquant les règles suivantes afin qu'aucun échantillon ne soit dégusté 2 fois par la même équipe :

- les échantillons dégustés par l'équipe A au premier tour sont présentés pour 50% à l'équipe B et pour 50% à l'équipe C ;
- les échantillons dégustés par l'équipe B au premier tour sont présentés pour 50% à l'équipe A et pour 50% à l'équipe C ;
- les échantillons dégustés par l'équipe C au premier tour sont présentés pour 50% à l'équipe A et pour 50% à l'équipe B.

#### *Traitement des résultats du deuxième tour*

##### *Équilibrage des notations des dégustateurs*

Les résultats bruts du second tour sont équilibrés de la même façon que lors du premier tour entre les équipes de dégustation, puis sont aussi équilibrés avec les notes attribuées à ces huiles au premier tour, sur le principe qu'il s'agit du même ensemble d'huiles, et que par conséquent les moyennes et écarts-types doivent être identiques pour chacun des paramètres.

##### *Traitement statistique*

Le traitement statistique des résultats du deuxième tour est réalisé de la même façon que sur le premier tour. Le modèle est constitué en excluant les échantillons sur lesquels des défauts ont été détectés aux deux tours, puis les paramètres issus de ce modèle sont appliqués pour établir le classement sur l'ensemble des huiles.

#### *Taux de sélection pour le troisième tour et le jury gastronomique des chefs*

Les huiles les mieux classées sont présentées au troisième tour, sur la base de 50% de l'ensemble initial et au Jury Gastronomique sur la base des 30 huiles les mieux notées.

Toutefois devant le risque de devoir annuler la réunion de tous les jurés en une seule fois pour organiser un jury complet, l'AVPA peut maintenir, comme en 2022, un troisième tour, avec les équipes des jurys de sélection en leur distribuant les échantillons pour que chaque membre puisse travailler isolément avec ensuite un traitement statistique.

En cette année 2025, le Jury Gastronomique final composé de chefs et de professionnels du goût doit se réunir à Paris en avril 2025 pour l'attribution finale des médailles si les mesures sanitaires l'autorisent.

Le système de traitement des résultats du concours AVPA sera donc parfaitement opérationnel tout en respectant les éventuelles nouvelles mesures sanitaires.

#### *Distribution des échantillons pour le troisième tour*

Les échantillons sélectionnés sont distribués aux équipes A, B, C en présentant à chaque équipe les échantillons qui ont été dégustés par les deux autres au cours des deux tours précédents.

#### *Traitement des résultats du troisième tour*

##### *Équilibrage des notations des dégustateurs*

Les résultats bruts sont équilibrés de la même façon que lors du premier ou du deuxième tour entre les équipes de dégustation, et sont aussi équilibrés avec les moyennes des notes attribuées à ces huiles à l'issue des premiers et deuxièmes tours.

##### *Traitement statistique*

Un traitement statistique est à nouveau réalisé, de la même façon que pour les tours précédents. Le modèle est constitué en excluant les échantillons sur lesquels des défauts ont été détectés sur au moins deux tours, puis les paramètres issus de ce modèle sont appliqués pour établir le classement sur l'ensemble des huiles.

##### *Attribution des trophées*

À partir du classement fourni par le dernier traitement statistique, il est d'usage que les 10% des huiles les mieux classées obtiennent un « **Gourmet Or** », les 10% suivants obtiennent un « **Gourmet Argent** », les 10% suivants obtiennent un « **Gourmet Bronze** » et les 20% suivants obtiennent un « **Diplôme Produit Gourmet** ».

##### *Affectation aux catégories et présentation des résultats*

En premier lieu les huiles présentant des « défauts normalisés » sont séparées des autres pour constituer les huiles au « goût à l'ancienne ».

Les autres sont disposées en six catégories de taille similaire, en choisissant les paramètres appropriés pour la structure.

Les limites d'intensité de structure sont positionnées pour délimiter trois groupes d'intensité dans chaque catégorie de fruité.

Nous obtenons ainsi six catégories dénommées comme suit :

- **Vert Intense**
- **Vert Médium**
- **Vert Léger**
  
- **Mûr Intense**
- **Mûr Médium**
- **Mûr Léger**

Le palmarès peut alors être obtenu en présentant les huiles lauréates dans les six catégories ainsi définies.

Une septième catégorie, spécifique au Concours AVPA, est présentée ci-dessous.

### ***Les huiles au « goût à l'ancienne »***

L'AVPA a depuis longtemps montré son engagement pour la défense des productions locales et traditionnelles, et tient à le maintenir dans le concours des huiles d'olives. C'est une tâche difficile car pour l'huile d'olive la normalisation s'étend à l'aspect organoleptique, et fait obstacle à la reconnaissance de nombreux processus de production traditionnels.

Afin de viser une reconnaissance en toute objectivité des pratiques spécifiques, les dégustateurs (qui sont tous experts dans l'évaluation des défauts organoleptiques selon les normes en vigueur) sont invités à évaluer les défauts organoleptiques en ce sens, mais aussi à se détacher de la notation normalisée pour évaluer l'harmonie et l'intensité aromatique.

Ainsi, des huiles issues de processus traditionnels maîtrisés, comme le fruité noir en France ou certaines huiles de Kabylie ou d'autres moins connues, auront peut-être l'opportunité d'obtenir des récompenses dans ce concours.

À l'issue du troisième tour, les huiles faisant partie du palmarès final et comportant un défaut réglementaire sont regroupées dans la catégorie « goût à l'ancienne »

En cas d'obtention de récompense, les huiles classées dans cette catégorie seront précédées de la présentation suivante :

« Les dégustateurs ont relevé dans les huiles de cette catégorie divers attributs affiliés à des défauts organoleptiques dans la norme du COI, mais ont néanmoins retrouvé une certaine harmonie dans les arômes et parfois des spécificités ou typicités régionales liées à des pratiques traditionnelles reconnues ou en cours de reconnaissance.

L'AVPA ne préjuge pas du classement de ces huiles dans les catégories commercialisables HOVE et HOV par l'attribution de ses récompenses. »

Le palmarès final du concours avec les sept catégories d'huiles peut alors être présenté au public en l'état si le Jury Gastronomique final ne peut pas se réunir.

## ***Jury Gastronomique : attribution des trophées médailles Gourmet AVPA***

### ***Composition du Jury***

Comme spécifié dans le règlement l'AVPA réunit un ou plusieurs Jurys de six à douze membres.

Les membres du Jury Gastronomique sont francophones :

chefs cuisiniers, gastronomes ou consommateurs avertis.

Ils complètent ainsi les jurys de sélection composés de professionnels de la filière (producteurs, mouliniers, assembleurs, négociants, distributeurs),

Les caractéristiques principales de ce jury sont :

- Son homogénéité culturelle et linguistique,
- Sa pluralité car il regroupe :
  - Des professionnels du goût,
  - Des amateurs éclairés.

Il donne ainsi un avis axé sur une culture gastronomique et un bon goût « français » qui atteint une forme d'universalisme par la haute compétence ou culture gastronomique de ses membres qui peuvent ainsi mettre en avant des productions d'exception.

Le président du jury est désigné par le secrétariat d'AVPA.

Il donne son accord quant à la constitution finale du jury.

### ***Attribution des trophées***

Après le classement fourni par le traitement statistique du troisième tour les meilleures huiles, environ une cinquantaine, sont dégustées à leur tour par le Jury Gastronomique final, s'il peut se réunir, qui détermine les « **Gourmet Or** », les « **Gourmet Argent** » et « **Gourmet Bronze** » dans leurs catégories respectives.

Les huiles classées à la suite avec des notes inférieures ont déjà obtenu leurs récompenses à savoir un « **Diplôme Produit Gourmet** ».