



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Règlement général 2024 du concours AVPA (mis à jour au 31 octobre 2023)

Première partie : Règlement pour les huiles d'olive nature

Article 1 : Participants

La participation est réservée aux producteurs et aux groupements de producteurs d'huile d'olive. Est appelé producteur la personne, physique ou morale, qui prend la responsabilité du produit en apposant son nom sur l'étiquette et qui s'est dotée des moyens d'une véritable traçabilité.

Afin de tenir compte des périodes de récolte de **l'Hémisphère Sud** une date de réception des huiles est décalée de 6 mois par rapport à la date de réception des échantillons de **l'Hémisphère Nord**.

○

Article 2 : Composition du Jury final

○ AVPA réunit un jury de six à douze membres, après le protocole de sélection détaillé plus loin.
○ Les membres du jury sont francophones ; ils sont professionnels de la filière (producteurs, mouliniers, assembleurs, négociants, distributeurs), chefs cuisiniers, gastronomes ou consommateurs avertis. Les caractéristiques principales de ce jury sont :

- Son homogénéité culturelle et linguistique,
- Sa pluralité car il regroupe :
 - Des professionnels de l'huile,
 - 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.

Article 3 : Conditions de l'organisation du concours des huiles d'olive nature

3-1 Volume des échantillons

Chaque participant doit faire parvenir à AVPA **quatre bouteilles de 500 ml** minimum pour la dégustation (ou leur équivalent en volume en bouteilles de contenance différente).

3-2 Température à l'essai

Les échantillons d'huile à déguster sont maintenus à une température de 28°C (+/- 2°C).

3-3 Lieu des essais

Les essais se font dans un local calme et aéré, lumineux ; la préparation des échantillons se fait dans une pièce annexe.

3-4 Préparation du concours

- la codification : attribution de codes secrets à chacune des huiles présentées au concours car les huiles sont à la seule discrétion du secrétariat, elles ne sont pas connues du jury ;
- la préparation des échantillons est faite en toute confidentialité ;
- la présentation des échantillons aux goûteurs se fait en accord avec les protocoles d'essai retenus.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Article 4 : Concours huiles d'olive nature

4.1 . Considérations générales sur les huiles d'olive :

La diversité des huiles d'olive fait partie de leurs particularités ainsi est-il nécessaire non seulement de la prendre en compte mais aussi de la valoriser dans un concours visant à sélectionner les « meilleures » huiles.

Sont appelés « meilleurs » les produits qui expriment le mieux les caractéristiques propres à la catégorie considérée.

Etant entendu que le meilleur est aussi un produit équilibré (au sens de sa catégorie) et complexe (mettant en jeu notre mémoire des dégustations antérieures et se rappelant longuement à nous)

* Pour mettre en valeur cette diversité, des catégories doivent être définies afin d'y répartir les huiles, et d'attribuer des prix dans chacune d'elles,

* AVPA n'a pas d'a priori sur la valeur respective de chacune de ces catégories définies,

* Les attributs qui, lorsqu'ils sont intenses, sont le plus souvent perçus en bouche par les consommateurs sont l'amertume et l'ardence (dénomination française du piquant pour l'huile d'olive) ;

* L'intensité du fruité est primordiale dans l'évaluation de la valeur d'une huile d'olive ;

* Cependant si des groupes d'huiles étaient constitués à partir de la seule intensité du fruité, cela risquerait d'entraîner une évaluation erronée de certaines huiles, puisque le critère qui sert à les catégoriser sert à nouveau pour en évaluer la valeur ;

* Si l'avis des professionnels est primordial dans l'appréciation des huiles, l'évaluation des défauts et la mise en valeur des huiles élaborées selon les principes reconnus de la profession, l'avis des utilisateurs est aussi nécessaire ;

* La méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge du Conseil Oléicole International est prise comme référence, en particulier pour la recherche des défauts, et tout attribut nommé "défaut", sans précision particulière, dans tout document issu de ce concours est un défaut au sens de cette méthode d'analyse organoleptique, et uniquement au sens de cette méthode ;

* Ainsi des candidats peuvent revendiquer ouvertement la présence de défauts dans leurs huiles, ceux-ci étant issus de pratiques volontaires et liées, par exemple, à des méthodes de trituration traditionnelles et spécifiques, alors ces huiles pourront être jugées à part dans une catégorie appropriée ;

AVPA peut être amenée à mettre en place des catégories spéciales. En cas de nouvelle catégorie, des règles appropriées sont recherchées afin de correspondre à la typicité reconnue pour la catégorie.

Le concours AVPA reprend déjà la catégorie des huiles au goût à l'ancienne déjà reconnue en France, par l'AFIDOL, ainsi que par trois Appellations d'Origine françaises (Vallée des Baux de Provence, Aix en Provence, Provence) auparavant connue sous le terme fruité noir.

Il s'agit d'huiles d'olive produites en intercalant une étape de fermentation anaérobie contrôlée entre la récolte et la trituration. Ce mode d'élaboration correspond à la reproduction de modes opératoires anciens et vise à maintenir des produits comportant une charge de tradition, de culture et de typicité.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Dans cette catégorie se présentent aussi d'autres huiles aux goûts à l'ancienne obtenues par des précédés traditionnels de récolte et de maturation mais qui répondent aux critères d'alimentarité acceptables selon les normes de l'Union Européenne.

Pour être dégustées, les huiles devront être accompagnées des résultats physicochimiques d'analyse donnés par un laboratoire agréé par AVPA.

AVPA est aussi en cours d'étude et de recueil d'huiles extraites selon des procédés originaux et traditionnels propres à certaines régions, comme l'huile extraite d'olives séchées au soleil.

4.2. Protocole de classement et de sélection des huiles d'olive au CTO à Aix en Provence

Le protocole de classement et de sélection des huiles d'olive est détaillé dans un autre document, néanmoins partie intégrante du présent règlement, qui s'intitule:

« Méthode de sélection et de récompense des huiles d'olive en 2024 »

Ce document, comme le présent règlement général, peut être consulté sur le site AVPA : www.avpa.fr

4.3. Présentation finale des résultats

Les résultats sont présentés selon sept catégories définies ainsi :

La catégorie « Huile Verte » est attribuée lorsque le niveau de maturité noté par les dégustateurs est **inférieur ou égal à 50%**.

À l'intérieur de cette catégorie, les huiles primées sont subdivisées en trois sous-catégories :
« **Vert léger** », « **Vert medium** », « **Vert intense** » selon leurs notes de structure.

La catégorie « Huile Mûre » est attribuée lorsque le niveau de maturité noté par les dégustateurs est **supérieur à 50%**.

À l'intérieur de cette catégorie, les huiles primées sont subdivisées en trois sous-catégories :
« **Mûr léger** », « **Mûr medium** », « **Mûr intense** » selon leurs notes de structure.

La catégorie « Huile à l'ancienne » est attribuée grâce à ses processus de récolte et de maturation à l'ancienne.

Le jury est souverain pour préciser la nomenclature des huiles selon les huiles qui ont été reçues pour le concours. Il s'attache à organiser une classification cohérente des produits en compétition. Selon le nombre de participants et le volume de production desquels sont prélevés les échantillons, AVPA se permet de faire des sous catégories relatives à la taille de leur production.

De même si le besoin en est ressenti des sous catégories telles que « produits issus de l'agriculture biologique » ou « produits se réclamant d'une Indication Géographique » ou « produits se définissant par la variété d'olivier » peuvent être retenues.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Article 5 : Les prix

Les huiles primées se voient remettre publiquement leurs prix dans un lieu qui est précisé par le Secrétariat de AVPA en temps utile.

5.1. Les trophées AVPA **Gourmet Or - Gourmet Argent - Gourmet Bronze**

Pour chacune des catégories dont le nombre d'huiles en compétition est suffisant, il est procédé à la remise des prix : Gourmet Or - Gourmet Argent ou Gourmet Bronze.

Pour les catégories où le nombre d'huiles en compétition est insuffisant le jury a néanmoins la latitude, si la qualité le permet, de décerner un ou plusieurs des prix mentionnés ci-dessus.

5.2. Le **Diplôme Produit Gourmet AVPA**

Les huiles qui ont obtenu des notes suffisamment qualitatives reçoivent un Diplôme avec la mention « Produit gourmet AVPA » et les meilleures d'entre elles reçoivent un des trophées ci-dessus.

Toutes ces récompenses peuvent être représentées par des médailles datées à apposer sur les produits.

Article 6 : Obligations des participants

La participation au concours entraîne de la part des candidats l'acceptation du présent règlement ainsi que des décisions prises par le jury.

L'huile ne doit pas comporter d'adjuvants et doit respecter les bonnes pratiques de la profession.

Le producteur s'engage à faire parvenir des échantillons de l'année avec toutes les caractéristiques de l'huile produite telles que demandées sur le bulletin d'inscription.

Notamment, le producteur doit préciser le volume de la production de l'huile provenant du même stock au moment de l'inscription.

Le producteur s'engage par ailleurs à respecter les termes financiers indiqués sur le bulletin d'adhésion.

Le producteur accepte par avance que son nom soit mentionné par AVPA à l'occasion de la diffusion des résultats du concours.

Le producteur s'engage à exposer ses diplômes et médailles AVPA dans les espaces commerciaux, fixes ou temporaires (stands de salons par exemple) qu'il animera pendant les deux années qui suivent l'obtention de ces récompenses. A cet effet le producteur pourra éditer autant de reproductions que nécessaire.

A l'issue du concours les médaillés s'engagent à envoyer à AVPA au moins 2 cartons de bouteilles de 25 cl minimum pour participer à l'effort de promotion de l'association.

Le producteur qui a reçu une médaille pourra la représenter sur son emballage commercial dans les conditions du contrat de licence émis chaque année par AVPA et qui sera signé par le producteur.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Seconde partie : Règlement pour les huiles végétales

(huiles végétales nature, sauf les huiles d'olive nature, et toutes les huiles végétales, y compris huiles d'olive, assemblées, macérées et aromatisées)

Article 1 : Participants

- La participation est réservée aux producteurs et aux groupements de producteurs d'huiles végétales. Est appelé producteur la personne, physique ou morale, qui prend la responsabilité du produit en apposant son nom sur l'étiquette et qui s'est dotée des moyens d'une véritable traçabilité. Toute huile peut participer au concours quelle que soit son origine végétale. Elle doit être considérée comme alimentaire selon les règlements en vigueur au sein de l'Union Européenne. Si elle n'est pas commercialisée dans cette partie du Monde, elle doit être considéré comme alimentaire, au moins de façon coutumière, dans son pays d'origine. Afin de tenir compte des périodes de récolte de l'Hémisphère Sud une date de réception des échantillons est décalée de 6 mois par rapport à la date de réception des échantillons de l'Hémisphère Nord.

Article 2 : Composition du Jury

- AVPA réunit un jury de six à douze membres.
- Les membres du jury sont francophones ; ils sont professionnels de la filière (producteurs, mouliniers, assembleurs, négociants, distributeurs), chefs cuisiniers, gastronomes ou consommateurs avertis. Les caractéristiques principales de ce jury sont :
 - Son homogénéité culturelle et linguistique,
 - Sa pluralité car il regroupe :
 - Des professionnels de l'huile,
 - 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.

Article 3 : Conditions de l'organisation du concours

3-1 Volume des échantillons

Chaque participant doit faire parvenir à AVPA **quatre bouteilles de 100 ml minimum** pour la dégustation (ou leur volume correspondant si les bouteilles ont une contenance différente).

3-2 Température à l'essai

Les échantillons d'huile à déguster sont maintenus à une température de 28°C (+/- 2°C).

3-3 Lieu des essais

Les essais se font dans un local calme et aéré, lumineux ; la préparation des échantillons se fait dans une pièce annexe.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



3-4 Préparation du concours

- la codification : attribution de codes secrets à chacune des huiles présentées au concours car les huiles sont à la seule discrétion du secrétariat, elles ne sont pas connues du jury ;
- la préparation des échantillons est faite en toute confidentialité ;
- la présentation des échantillons aux goûteurs se fait en accord avec les protocoles d'essai retenus.

Article 4 : Concours

4.1 : Nomenclature des huiles végétales nature et aromatisées admises :

Le jury est souverain pour préciser la nomenclature des huiles selon les huiles qui ont été reçues pour le concours. Il s'attache à organiser une classification cohérente des produits en compétition. Selon le nombre de participants et le volume de production desquels sont prélevés les échantillons, AVPA se permet de faire des sous catégories relatives à la taille de leur production.

La présentation des huiles végétales se fait en deux grandes catégories :

- Les huiles végétales nature (autres que les huiles d'olive nature)
- Toutes les huiles végétales (y compris d'olive) assemblées, macérées ou aromatisées

Des grandes familles d'huiles ont été retenues pour les huiles végétales nature :

- Huiles de noix, noyaux et amendons,
(Amandes, argan, coco, macadamia, noisettes, noix etc....)
- Huiles de pépins, de graines et de grains
(Arachide, baobab, camélia, chanvre, colza, coton, courge, œillette, perilla, raisin, sacha inchi, sésame, soja, tournesol etc....)
- Huiles de fruits
(Avocat, palme etc...)

En fonction du nombre d'huiles inscrites AVPA peut ainsi créer des sous catégories que ce soit pour les huiles végétales nature ou pour les huiles végétales assemblées, aromatisées ou macérées.

4.2. Sélection et catégorisation organoleptique des huiles

Un comité de sélection technique (minimum 3 personnes) se réunit quelques jours avant la dégustation finale pour effectuer une sélection des huiles dans les conditions décrites à l'article 3 ci-dessus en respectant la nomenclature décrite ci-dessus afin de :



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



- déterminer si elles correspondent à la catégorie qui a été précisée par le producteur, ou si elles doivent être classées différemment,
- éliminer les huiles aux défauts les plus notables par rapport à leur catégorie,
- classer les huiles selon leur puissance organoleptique afin d'organiser leur dégustation
- agréer les huiles « gourmet », c'est-à-dire suffisamment fines pour être dégustées lors de la session plénière finale du concours,

4.3. Évaluation finale et classement des huiles

La dégustation finale des huiles gourmet a lieu avec le jury au complet tel que défini à l'article 2.

Il procède à la notation et à l'attribution des médailles.

Chaque membre du jury est autonome et indépendant ; il donne la note globale à chacune des huiles en concours selon ses perceptions visuelles, olfactives, gustatives et tactiles.

Pour appuyer sa réflexion il peut s'aider d'une feuille de dégustation que lui remet le Président.

A l'issue de la dégustation le président du jury procède à la mise en tableau des notations de chacun des membres du jury et procède au calcul de la moyenne arithmétique.

4.4. Les résultats

Le jury délibère ensuite souverainement sur ces résultats pour affecter les médailles, déterminer leur nombre et leur qualification.

Un palmarès général est alors établi pour chacune des catégories.

L'évaluation du jury de dégustation est définitive et sans appel.

Article 5 : Les prix

Les huiles primées se voient remettre publiquement leurs prix dans un lieu qui est précisé par le Secrétariat de AVPA en temps utile.

5.1. Les trophées AVPA : **Gourmet Or - Gourmet Argent - Gourmet Bronze**

Pour chacune des catégories dont le nombre d'huiles en compétition est suffisant, il est procédé à la remise des prix : Gourmet Or - Gourmet Argent ou Gourmet Bronze.

Pour les catégories où le nombre d'huiles en compétition est insuffisant le jury a néanmoins la latitude, si la qualité le permet, de décerner un ou plusieurs des prix mentionnés ci-dessus.

5.3. Le **Diplôme Produit Gourmet AVPA**

Les huiles qui ont obtenu des notes suffisamment qualitatives reçoivent un diplôme avec la mention « Produit gourmet AVPA » et les meilleures d'entre elles reçoivent un des trophées ci-dessus.

Toutes ces récompenses peuvent être représentées par des médailles datées à apposer sur les produits.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Article 6 : Obligations des participants

La participation au concours entraîne de la part des candidats l'acceptation du présent règlement ainsi que des décisions prises par le jury.

L'huile ne doit pas comporter d'adjuvants et doit respecter les bonnes pratiques de la profession.

Le producteur s'engage à faire parvenir des échantillons de l'année avec toutes les caractéristiques de l'huile produite telles que demandées sur le bulletin d'inscription.

Notamment, le producteur doit préciser le volume de la production de l'huile provenant du même stock au moment de l'inscription.

Le producteur s'engage par ailleurs à respecter les termes financiers indiqués sur le bulletin d'adhésion.

Le producteur accepte par avance que son nom soit mentionné par AVPA à l'occasion de la diffusion des résultats du concours.

Le producteur s'engage à exposer ses diplômes, et médailles AVPA dans les espaces commerciaux, fixes ou temporaires (stands de salons par exemple) qu'il animera pendant les deux années qui suivent l'obtention de ces récompenses. A cet effet le producteur pourra éditer autant de reproductions que nécessaire.

A l'issue du concours les médaillés s'engagent à envoyer à AVPA un minimum de 2 cartons de bouteilles de 10 cl minimum pour participer à l'effort de promotion de l'association.

Le producteur qui a reçu une médaille pourra la représenter sur son emballage commercial dans les conditions du contrat de licence émis chaque année par AVPA et qui sera signé par le producteur.