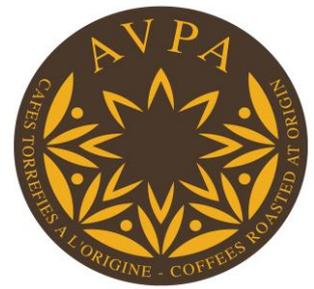




AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



8^{ème} Concours International des Cafés torréfiés à l'origine AVPA-Paris 2022

Règlement mis à jour au 31/10/2021

L'Agence pour la Valorisation des Productions Agricoles AVPA organise un concours dans le but de permettre aux producteurs d'améliorer la perception par les consommateurs des qualités organoleptiques exceptionnelles de certains cafés dès lors qu'ils sont traités par les caféiculteurs avec le même soin que le font d'autres producteurs de produits d'exception comme les viticulteurs ou les oléifacteurs par exemple.

Les principes généraux qui président à ce concours se résument comme suit :

- Il n'existe pas un bon goût universel et il serait illusoire de parler d'un meilleur café du monde. Par contre, il existe des catégories homogènes de café et il est alors possible, dans chaque catégorie, de déterminer le ou les cafés qui expriment le mieux la typicité et les qualités de la catégorie concernée.
- La mise en œuvre du café peut en changer considérablement la perception. Maîtrisant sa torréfaction, le producteur devient maître du produit à infuser. Encore faut-il que la méthode finale de préparation de la tasse permette de juger au mieux de ses qualités. C'est pourquoi il est proposé deux méthodes de préparation qui s'adapteront aux critères indiqués par le concurrent.

Afin d'assurer une parfaite transparence et une totale égalité entre les participants à ce concours, AVPA a établi le présent règlement en français, espagnol et anglais. Il sera à la disposition de toute personne qui en fera la demande.

Art 1 : Participants

Toute entreprise peut participer au concours, quelle que soit sa nature juridique et son objet social. Elle doit néanmoins :

- o Etre en mesure d'informer les organisateurs du concours de l'origine géographique du café présenté,
- o Attester que sa torréfaction a bien été réalisée dans la propriété où le café a été cultivé ou dans la province ou le pays où il a été récolté,
- o Etre le propriétaire de la marque ou de l'appellation du café présenté.

Seules sont prises en compte les participations des entreprises :

- o A jour de leur cotisation et de leurs frais de participation,
- o Ayant convenablement rempli leur « bulletin de participation » (cf. infra),
- o Ayant transmis dans les conditions requises les échantillons nécessaires.

Par le simple fait de remplir et de signer leur bulletin d'inscription au concours, les participants reconnaissent accepter le présent règlement dont ils ont préalablement pris connaissance.

Art 2 : Jury

AVPA réunit un jury et, à travers son secrétariat, en désigne le Président qui donne son accord quant à la composition finale du jury et en assure le fonctionnement harmonieux.

Les membres du jury sont francophones ; ils sont professionnels de la filière (producteurs, torréfacteurs, distributeurs, baristas, enseignants), 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 du café
 - Des professionnels du goût,
 - Des amateurs éclairés.

Il donne ainsi un avis conséquent à une culture gastronomique et à 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.

Dans un premier temps, au sein du jury, le Président désigne un « jury technique » exclusivement composé d'au moins cinq membres professionnels du café. Ce jury technique participe à la classification préalable des cafés qui permet l'organisation de l'univers organoleptique des cafés en compétition. Ce jury technique élimine les produits qui ne lui semblent pas correspondre au niveau de qualification requis. Et il réalise une première notation des produits en lice.

Dans une deuxième phase, les cafés acceptés par le jury technique et qui, de ce fait même sont considérés comme méritant la médaille « Gourmet » sont dégustés par le reste du jury qui a pour mission de donner un classement à l'intérieur de chaque catégorie de façon à sélectionner les meilleurs.

Les décisions du jury sont souveraines et aucune contestation ne sera acceptée.

Art 3 : Les cafés en concours

Les cafés sont présentés dans leur emballage commercial usuel qui recevra éventuellement la marque de la distinction obtenue au concours AVPA Paris. **Les cafés dont l'emballage ne saurait techniquement permettre un entreposage de 12 mois minimum seront éliminés.**

Les cafés sont dégustés selon deux méthodes : Café expresso et/ou infusion par décoction dans un bol. AVPA préparera les cafés en respectant les critères suivant :

- Eau neutre, température permettant l'extraction aromatique sans modification gustative
- Mouture uniforme pour tous les cafés en compétition (prenant en compte que les moutures sont adaptées à chacun des deux modes de préparation),
- Volume d'eau et grammage café :
 - Café expresso 14 g/café pour deux tasses de café de 6 cl chacune au départ. Ensuite le jury déterminera pour chaque café les paramètres optimaux de dégustation.
 - Café infusion : 15 g/café pour un bol d'eau de 25 cl.
- Pression de la machine expresso : 9 bars – Durée de coulée : 22 secondes (+ou – 10%) au départ. Ensuite le jury déterminera pour chaque café les paramètres optimaux de dégustation.
- Temps d'infusion (méthode décoction en bol) : 5 minutes

Il appartient au participant :

- De choisir la ou les méthodes les mieux adaptées à la qualité de son café,
- De torréfier le café de façon optimum par rapport au mode de préparation¹.
- D'envoyer 4 paquets d'échantillon en grain de 250 grammes ou ¼ de livres minimum pour chacun des cafés présentés dans chacun des méthodes de préparation.
- De remplir le bulletin de participation qui lui sera remis en indiquant notamment :
 - la ou les variété(s) végétales des cafés,
 - Les modes culturels pratiqués,
 - les traitements subis par le café après la récolte de la cerise,
 - le mode de torréfaction,
 - le volume de café des mêmes caractéristiques récolté et torréfié au cours de l'année caféière en cours,
 - En cas de café certifié « organique » ou « équitable », une copie des attestations le concernant doit accompagner l'échantillon.

¹ Le degré de torréfaction est extrêmement variable selon les pays et les régions. AVPA a réalisé un guide sur « les modes de torréfaction en Europe » qui est à la disposition des participants

Art 4 : Classification

Les cafés sont classés selon leur type de production et le type de préparation désirée :

- **Classe 1 : Type de production.**
Par type de production, on entend le modèle socio-économique présidant à l'élaboration de l'échantillon envoyé. 3 groupes sont retenus :
 - 4.1.1 *Café de finca*** – café provenant d'une seule exploitation agricole, torréfié dans la propriété où il a été récolté ou, à tout le moins, sous la responsabilité du récoltant.
 - 4.1.2 *Café régional*** – café présenté par un torréfacteur régional résidant dans la province d'où sont issus les cafés verts torréfiés présentés au concours. Particulièrement adapté au cas d'Indication géographique.
 - 4.1.3 *Café national*** – café présenté par un torréfacteur d'envergure nationale résidant dans le pays d'où sont issus les cafés verts torréfiés présentés au concours.

- **Classe 2 : Type de préparation désiré**
Deux préparations ont été retenues
 - 4.2.1 *Café torréfié pour infusion (décoction en bol)***
 - 4.2.2 *Café torréfié pour préparation expresso***

A l'intérieur de ces 3 x 2 = 6 groupes, les cafés sont répartis entre familles homogènes de dégustation qui ont été limitées à 9 au cours des éditions des précédents concours et qui regroupent en partie les catégories bien connue des professionnels (cafés robusta et cafés arabica, cafés naturels, cafés semi-lavés et cafés lavés).

Art 5 : définition des critères d'évaluation dans chaque famille

Le jury technique composera des groupes homogènes par la méthode dite du napping et il sera libre de constituer autant de familles qu'il lui paraîtra nécessaire pour définir l'univers organoleptique des échantillons reçus.

Pour chacun des groupes, le jury définira les qualités recherchées et les défauts disqualifiant. Par exemple, l'acidité peut être considérée comme une qualité dans certaines familles (à condition qu'elle ne soit pas excessive) et comme un défaut dans d'autres.

Si le nombre de participants le permet, une dégustation séparée permettra de classer les cafés certifiés. Les cafés ainsi organisés, ne présentant pas de défaut disqualifiant par rapport aux critères de la famille considérée, seront présentés au reste du Jury pour dégustation et évaluation finale

Art 6 : Dégustation

- La dégustation se tiendra dans un espace isolé, calme, sans parfums ou arômes parasites.
- Le Président du Jury assisté d'un des membres du Comité technique procédera à une organisation séquentielle de la dégustation pour que les jurés puissent pleinement apprécier les qualités propres de chaque café.
- Chaque juré aura à sa disposition les éléments nécessaires à la notation et à la dégustation.
- Si cela s'avère nécessaire, le Président du Jury pourra demander la réalisation d'une nouvelle dégustation, éventuellement à l'aide d'une nouvelle tasse, qu'il s'agisse de départager des cafés très voisins, ou que des goûts « anormaux » aient été perçus.

Art 7 : Evaluation

- Chaque membre du jury notera les cafés en concours à l'aide d'une feuille de dégustation définie au préalable pour chacune des modes d'extraction.
- Une attention particulière sera portée à la note d'originalité tendant à favoriser des cafés dont la personnalité dénote le caractère affirmé.

- Chaque caractéristique sera notée de 0 à 9 selon son intensité et sera pondérée selon un coefficient déterminé pour chaque famille de café.
- Chacune des feuilles de dégustation est remise au président ou au Secrétaire qu'il aura nommé et il est procédé à calculer une moyenne arithmétique des notes données à chaque caractéristique de chacun des cafés pour obtenir la note finale.

Art 8 Distinctions

Pour chacune des catégories le Jury délibère souverainement sur les évaluations définies ci-dessus et détermine les distinctions attribuées aux concurrents.

Il sélectionne les cafés pouvant recevoir la qualification « Produit Gourmet AVPA 2021 », qualification qui donnera lieu à un diplôme officiel.

Parmi les produits gourmets de chacune des catégories, le Jury peut remettre aux meilleurs produits de chacune de ces catégories une des médailles suivantes : Gourmet Or, Gourmet Argent ou Gourmet Bronze. Les dites médailles seront matérialisées par un trophée et confirmées par une attestation.

Le jury est souverain dans la détermination du nombre de médailles et de leur qualification ; il a aussi la prérogative d'attribuer toute distinction spéciale qui lui conviendrait à un café particulier ou à un producteur méritant.

Art 9 Remise des prix

Les organisateurs du concours détermineront en temps utile les dates exactes des différentes étapes du concours qui se conclura par une cérémonie de remise des prix à Paris où seront dévoilés les cafés nominés et les cafés lauréats.

Cette cérémonie pourra éventuellement être dupliquée, notamment dans d'autres pays de consommation ou dans des pays ou régions de production, à la demande et aux frais d'un des participants.

Article 10 : 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.

Le café 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 du café produit telles que demandées sur le bulletin d'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 son diplôme « Produit Gourmet » ou celui de sa médaille 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.

Pour participer à l'effort de promotion de l'association à l'issue du concours les médaillés s'engagent à envoyer à AVPA une quantité de paquets de café en grains, en unités de vente, pour chaque café médaillé, selon la répartition suivante :

Café de plantation : 20 paquets - Café Régional : 50 paquets - Café National : 100 paquets

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.



CATÉGORIES DE CAFÉ – AVPA 2022

Dominante	Variante	Catégorie	Symbole	Description
Acidité	Fruité	Acidulé Fruité	AcF	Café acidulé dont le développement est marqué d'une note de fruité
	Aromatique	Acidulé Aromatique	AcA	Café présentant une riche complexité aromatique et une note tenue d'acidulé
Douceur	Fruité	Doux Fruité	DFr	Café soyeux marqué par une note de fruité
	Aromatique	Doux Aromatique	DAr	Café soyeux dont des composantes aromatiques se tiennent en bonne équilibre
Amertume	Fruité	Amer Fruité	AmFr	Café dominé par une amertume qui ne masque pas totalement ses éventuelles notes de fruité
	Aromatique	Amer Aromatique	AmAr	Café dont l'amertume dominante compose suavement avec sa complexité aromatique
-	-	Cafés Puissants	CP	Café dont la mise en bouche tonifiante fait place à une douceur agréable en fin de bouche
-	-	Cafés Ronds	CR	Café présentant un équilibre d'ensemble sans pour autant oser l'originalité
		Hors Catégorie	HC	Café intéressant dont les propriétés ne cadrent pas avec les catégories définies
		Cafés Déclassés	CD	Café dont le nez et l'en-bouche ne se rapportent à aucun attendu du café ou qui présente des défauts majeurs