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

1er Concours International des « Chocolats élaborés à l'origine » AVPA– Paris 2021

Règlement mis à jour au 30 Novembre 2020

L'objectif de l'Agence pour la Valorisation des Productions Agricoles-AVPA est de participer à la reconnaissance des producteurs d'exception et, partant, à une meilleure valorisation de leur travail. Elle s'attache tout particulièrement aux produits élaborés à l'origine : lorsque le producteur devient dégustateur de sa propre récolte il peut atteindre les sommets gastronomiques dont l'Europe s'enorgueillit par exemple en matière de vin, d'huile d'olive ou de fromage ou l'Orient en matière de thé.

AVPA travaille sans préjugé économique, sociétal ou écologique et le seul paramètre qu'elle veut et peut prendre en compte est le goût. Son pragmatisme face à des concepts aussi complexes que le Développement Durable, l'Identité Géographique, l'Equité du commerce, sa connaissance des modes d'organisation rurale allant de grandes industries (entraînant derrière elles toute une filière de production agricole), au regroupement de producteurs indépendants dans des coopératives, éventuellement soutenues par des Offices, l'amène à conclure que c'est chaque communauté ou collectivité qui doit trouver dans ses racines et son génie propres le système qui permette le meilleur épanouissement des personnes et de la collectivité.

AVPA croit fermement que la qualité est le meilleur moyen pour le producteur de retrouver la fierté de son travail et une rémunération plus juste pour lui et toute la filière locale, quand le produit est élaboré à l'origine. Encore faut-il que cette qualité soit reconnue et ce, jusqu'au consommateur final. C'est cet objectif ambitieux qu'AVPA porte dans un univers gastronomique complexe :

- Il n'existe pas un bon goût universel et il serait illusoire de parler d'un meilleur chocolat du monde. En revanche, il existe des catégories homogènes de chocolats et il est alors possible, dans chaque catégorie, de déterminer le ou les chocolats qui expriment le mieux la typicité et les qualités de la catégorie concernée.
- La préparation des chocolats peut en changer considérablement la perception. Maîtrisant la torréfaction, le broyage des fèves ainsi que le choix des ingrédients et leur proportion, le fabricant de chocolat devient maître du produit à élaborer.

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

Art 1 : Participants

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

- Être en mesure d'informer les organisateurs du concours de l'origine géographique (pays, région et si possible plantation ou coopérative) du cacao utilisé pour le chocolat présenté.
- Attester que l'élaboration du produit proposé au concours a été effectuée dans le pays où est récolté le cacao.
- Attester que le chocolat (qu'il soit le produit ou le principal ingrédient du produit qui participe au concours) a été transformé « du cacao non torréfié à la tablette ou couverture » dans le pays où est récolté le cacao.
- Être le propriétaire de la marque ou de l'appellation du produit présenté.

Seules sont prises en compte les participations des entreprises (ou personnes) :
- A jour de leur cotisation et de leurs frais de participation,
- Ayant convenablement rempli leur « bulletin de participation »,
- 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.
Les produits arrivés hors délais ou dans un état ne permettant pas leur dégustation ou en cas de DLUO trop courte ne seront pas admis au concours mais l'adhésion à l'association et les frais techniques resteront dus à l'AVPA.

Art 2 : Jury

AVPA réunit un jury de six à douze membres.
Les membres du jury sont francophones ; ils sont professionnels de la filière (producteurs, chocolatiers, 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 du chocolat et du cacao
  - 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.
Le président du jury est désigné par le secrétariat d'AVPA. Il donne son accord quant à la constitution finale du jury et organise le fonctionnement du dit jury.
A l'intérieur du jury un « comité technique » d'au moins trois membres avec, à sa tête, le Président participe à la classification et à l'analyse préalable qui permet l'organisation de l'univers des chocolats en compétition. Il déguste et note les produits dont les meilleurs seront proposés à la sagacité du jury.
Les décisions du jury sont souveraines et aucune contestation ne sera acceptée.

Art 3 : Les chocolats en concours

Il appartient au participant :
- D'envoyer les produits dans leur emballage commercial (emballage de vente au consommateur final).
- D'envoyer au moins quatre unités de vente en tablettes (d'au moins 100 grammes ou 4 oz, ou leur équivalent en poids si les tablettes sont plus petites) ou 4 sachets d'au moins 10 portions (chocolats fantaisie ou bonbons), soit un total de 400g. ou 40 portions.
- De prévoir une DLUO adaptée aux dates du concours :
  - Pour les tablettes chocolat noir et les chocolats fantaisie au moins 3 mois après la date de livraison à AVPA,
  - Pour les chocolats fourrés au moins 3 semaines après la date de livraison à AVPA.
- D'assurer la protection du produit, grâce à un emballage résistant aux chocs thermiques ou physiques, et évitant les contaminations possibles d'odeurs des emballages. A leur arrivée à AVPA les produits seront conservés dans une atmosphère sèche et dans des températures de 15 à 19 degrés Celsius.
- De remplir le bulletin de participation qui lui sera remis en indiquant notamment :
  - la ou les variété(s) génétiques des cacaos utilisés dans le produit,
  - les modes culturaux pratiqués pour les cacaos utilisés dans le produit (cacao produit sur l'exploitation, cacao acheté d'un groupe de producteurs indépendants, d'une association de producteurs, d'un grossiste, ou autre cas à préciser),
  - le lieu géographique (de la plantation ou de la coopérative ou de l'associations de producteur) où les cacaos ont subi le traitement post récolte (fermentation / séchage),
  - le mode de transformation du cacao en chocolat (type de torréfacteur et volume de production de la conche et moulin/broyeur),
  - la répartition exacte des ingrédients : masse de cacao, beurre de cacao, sucre, etc.…,
  - le volume de chocolat de même caractéristique élaboré au cours de l'année en cours,
  - le modèle économique et social de production : industriel/artisanal/plantation

- en cas de chocolat certifié « organique » ou « équitable », une copie des attestations le concernant doit accompagner l'échantillon.

Art 4 : Classification

Les produits sont classés en catégories homogènes de dégustation puis en catégories professionnelles

- **Catégories de dégustation**
  Les catégories de dégustation regroupent les types de produits et les familles organoleptiques.

  Classe 1 : Types de produit : Trois types de produit ont été retenus pour le concours :

  - ***Chocolat noir en tablette avec 65 % de cacao minimum***

  Ce chocolat doit avoir un pourcentage supérieur ou égal à 65% de teneur en cacao (somme totale du poids cacao et beurre de cacao ou poudre de cacao éventuellement ajoutés). Il ne peut contenir aucun adjuvant, ni émulsifiants, ni arômes ajoutés. Au total, il ne peut contenir que du cacao ou dérivé de cacao (beurre de cacao, poudre de cacao, mucilage, éclats de fèves de cacao) sans aucun autre type d'ingrédient sauf le sucre qui lui est autorisé.

  - ***Chocolats fantaisie***

  Ces chocolats peuvent être noirs, blancs ou au lait, leurs formes peuvent varier (carrés, ronds, rectangles, autres) mais ils doivent être solides (non fourrés). Ils peuvent avoir des ingrédients ajoutés comme de la poudre de lait, des arômes, des fruits, des épices, etc…

  - ***Bonbons chocolat ou tablettes de chocolat « fourré »***

  Ces chocolats ont un centre plus ou moins crémeux, enrobé dans une couche de chocolat noir, blanc ou au lait. Ils peuvent avoir des ingrédients ajoutés comme de la poudre de lait, des arômes, des fruits, des épices, etc…

  Ces types de produit pourraient être éventuellement subdivisés en sous-catégories si cela s'avérait nécessaire pour une meilleure appréciation du Jury.

  Classe 2 : Familles Organoleptiques

  Les familles organoleptiques sont définies par le Comité Technique qui affecte chaque produit à la famille qui lui correspond le mieux de façon à organiser l'ensemble des produits en un univers cohérent qui permette un classement qualitatif à l'intérieur de chacune des familles organoleptiques définies comme le plus homogène possible. Le Comité technique sera libre de constituer autant de familles qu'il lui paraîtra nécessaire pour définir l'univers organoleptique des échantillons reçus. Les familles organoleptiques peuvent varier d'un type de produit à l'autre.

- **Types de production.**
  Par type de production, on entend le modèle socio-économique présidant à l'élaboration de l'échantillon envoyé. Trois groupes sont retenus :

  - ***Chocolat de plantation –*** chocolat, élaboré dans la propriété à partir du cacao provenant de l'exploitation agricole où il a été récolté auxquels le récoltant pourra adjoindre du cacao de propriétés voisines.
  - ***Chocolat artisanal –*** chocolat présenté par un transformateur souvent local ou régional pour lequel les produits finis présenté au concours sont effectués à partir de cacaos d'une province déterminée en cas de dénomination géographique ou, à tout le moins à partir de cacaos récoltés dans le pays du transformateur.
    Si cela s'avérait utile, une catégorie « Bean to bar » pourrait être créée.
  - ***Chocolat industriel –*** chocolat présenté par un industriel d'envergure nationale ou internationale réalisant la transformation dans le pays d'où sont issus les cacaos.

Les produits peuvent ainsi être répartis entre 3 types de produits et N familles organoleptiques. Chacune des catégories ainsi définies peut ensuite être segmentés en 3 types de production si le nombre de produits le permet et si la différenciation des notes obtenues confirme la cohérence d'un tel classement.

Art 5 : Organisation de la dégustation

Le secrétariat de AVPA remettra au Président du jury l'ensemble de produits en compétition réemballés de façon que leur origine ne soit pas reconnaissable. Chaque produit portera un numéro. Les produits pour lesquels le candidat aura demandé des commentaires seront repérés grâce à un signe distinctif.

Pour chaque catégorie de dégustation, le Comité technique définira les qualités recherchées et les défauts disqualifiants sous forme d'une grille de dégustation se présentant sous forme d'une liste d'éléments descriptifs. Un élément descriptif, à un certain niveau d'intensité, peut être considéré comme une qualité dans certaines catégories et comme un défaut dans d'autres. A un niveau d'intensité différent, une qualité peut devenir un défaut….

Chaque élément sera noté de 0 à 10 selon son intérêt (10 le meilleur, 0 le pire) dans la catégorie et pondéré selon son importance par rapport à la note finale qui sera l'addition des notes pondérées de chaque élément.

La dégustation se tiendra dans un espace isolé, calme, sans parfums ou arômes parasites. Les jurés seront équipés d'une tablette électronique et les accessoires de dégustation adaptés leur seront fournis (eau, rince bouche, serviette…).

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 chocolat.

Art 6 : Rôle du Comité technique

Après la définition de la grille d'analyse déjà mentionnée, le Comité technique procédera à la dégustation des produits en concours.

A l'issue de cette dégustation le secrétariat de l'AVPA et le Président du jury analyseront la cohérence des résultats (vérification des produits leurres, homogénéité des notes des jurés) et, si nécessaire (cas d'un juré notant de façon excessive par exemple, ou retrait d'un juré au cours de la dégustation) pourront redresser les résultats qui s'établira comme la moyenne de la note totale et l'écart type de chacun des produits.

Catégorie par catégorie, ils définiront la note minimale qui permet au produit d'être considéré comme un produit Gourmet et d'être présenté pour une deuxième dégustation au Jury.
Ils pourront éventuellement accepter des produits dont la note serait inférieure à la note minimale mais dont l'écart type serait significativement supérieur aux écarts types constatés.

Art 7 : Evaluation du Jury

Les produits ayant passé le filtre du Comité technique sont présentés à la dégustation par le second Jury qui procède de la même façon que le Comité technique.
Le Président du jury peut interrompre la dégustation pour un partage d'analyses qui permet, au moins pour les premières dégustations, de s'assurer de la bonne compréhension des éléments descriptifs et de leur notation. Il le fera systématiquement pour les produits dont AVPA s'est engagé à donner les commentaires à leur producteur.

A l'issue de cette dégustation pourront être révélés au jury les caractéristiques de chacun des produits tels que définis à leur inscription.

Le secrétariat AVPA et le Président du Jury analyseront les résultats comme ils l'avaient fait précédemment pour ceux du Comité technique.

Art 8 : Distinctions

Le Président du Jury et le secrétariat d'AVPA ont alors en main les résultats du Comité technique et ceux du second Jury. Il leur appartiendra de pondérer les résultats donnés par l'un et l'autre corps de dégustateurs de façon à arriver pour chaque produit à une note finale et un écart-type. A note équivalente, le produit avec un écart type supérieur sera préféré.

Pour chacune des catégories, le Président du Jury et le secrétariat d'AVPA, en fonction des évaluations calculées ci-dessus déterminent les distinctions attribuées aux concurrents. Si le niveau et le nombre de produits en compétition le permettent, ils peuvent remettre aux meilleurs produits de chacune de ces catégories une des médailles suivantes : « Gourmet Or », « Gourmet Argent » ou « Gourmet Bronze », selon leur classement, tous les autres produits soumis au second Jury ayant déjà obtenu la distinction « Produit Gourmet AVPA ».

Ils auront le devoir de ne pas attribuer de médailles aux produits dont l'emballage commercial ne permet pas une bonne protection. Dans ce cas, ils informeront le candidat de la raison spécifique qui empêche de lui attribuer une médaille malgré la qualité de son produit.

Ils pourront éventuellement analyser spécifiquement les résultats des produits annoncés comme organiques ou équitables et, pour ces produits comme pour les autres, ils auront la possibilité de créer des distinctions particulières ou des prix spéciaux.

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 où seront dévoilés les chocolats lauréats.

L'organisateur s'interdit de mentionner les producteurs et les produits qui n'auront pas de médaille.

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

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 lauréats s'engagent à envoyer à AVPA une quantité d'unités de vente, pour chaque chocolat médaillé, selon la répartition suivante :
Chocolat de plantation : 20 produits – Chocolat Régional : 50 produits - Chocolat National : 100 produits

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 pourra librement mentionner les noms des producteurs lauréats et reproduire leurs emballages pour la bonne information du public concerné par ce concours.