

Maison des Agriculteurs  
Mas de Saporta A  
CS 30012 – 34875 LATTES cedex  
Tél : 04 67 20 48 07 – Fax : 04 67 20 88 73

## **CONCOURS REGIONAL SUD DE FRANCE DES OLIVES DE TABLE D'OCCITANIE 2017**

### **REGLEMENT**

#### **ORGANISATEUR :**

**Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie** Maison de l'Agriculture  
Mas de Saporta CS 30012 34875 Lattes Cedex

qui en confie la maîtrise d'œuvre au **Centre Technique de l'Olivier**, Mas de Saporta à Lattes.

#### **DATE ET LIEU :**

Mardi 23 Mai 2017 à Aspères (Gard)

#### **ARTICLE 1.**

Seuls peuvent concourir :

- ⇒ Les producteurs d'olives installés dans la région Occitanie ayant produit plus de 500kg d'olives en 2016, ayant un numéro SIRET.
- ⇒ Les olives vertes issues exclusivement d'oliviers cultivés en Occitanie.

**Tout candidat qui s'inscrit à ce concours doit être adhérent à la marque Sud de France.**

#### **ARTICLE 2.**

Les olives vertes doivent être en saumure sans aromates.

#### **ARTICLE 3. Catégories principales**

Seuls participent dans ces catégories, les producteurs ayant produit plus de 5 tonnes d'olives en 2015. Les échantillons seront issus de lots d'olives d'un poids minimum de 1000 kg.

- Catégorie OLIVE DE FRANCE vertes Lucques non pasteurisées
- Catégorie OLIVE DE FRANCE vertes Lucques pasteurisées
- Catégorie OLIVE DE FRANCE vertes Picholine non pasteurisées
- Catégorie OLIVE DE FRANCE vertes Picholine pasteurisées
- Catégorie AOP OLIVE DE NIMES non pasteurisées
- Catégorie AOP OLIVE DE NIMES pasteurisées
- Catégorie AOP LUCQUES DU LANGUEDOC non pasteurisées
- Catégorie AOP LUCQUES DU LANGUEDOC pasteurisées
- Catégorie OLIVES DE FRANCE vertes non pasteurisées
- Catégorie OLIVES DE FRANCE vertes pasteurisées

Chaque candidat peut présenter au maximum deux échantillons par catégorie.

Pour les olives présentées dans la catégorie AOP "Olive de Nîmes", et "AOP Lucques du Languedoc" le candidat fournira une copie de sa Déclaration de Mise en Marché ou de sa Déclaration de Récolte ou de Fabrication justifiant de sa revendication en AOP OU AOC du ou des lots présentés.

#### **ARTICLE 4. Catégorie Coup de Coeur**

Seuls participent dans cette catégorie, les producteurs ayant produit plus de 500 kg et moins de 5000 kg d'olives en 2016. Les échantillons seront issus de lots d'olives d'un poids minimum de 500 kg, pasteurisés ou non.

Chaque candidat peut présenter au maximum deux échantillons dans cette catégorie.

Pour les olives en AOP "Olive de Nîmes" et "AOP Lucques du Languedoc", le candidat fournira une copie de sa Déclaration de Mise en Marché ou de sa Déclaration de Récolte ou de Fabrication justifiant de sa revendication en AOP ou AOC du ou des lots présentés.

#### **ARTICLE 5.**

Chaque échantillon est composé de 2 bocaux d'au moins 200 g d'olives dans leur saumure.

Le prélèvement sera effectué par des agents du CTO.

Les échantillons d'olives non pasteurisées seront conservés au froid (entre 3 et 5°C).

Les bocaux pasteurisés seront pris au hasard dans le stock du producteur. Ils seront conservés à température ambiante.

#### **ARTICLE 6.**

Les différents jurys seront composés de 3 à 5 jurés de la façon suivante :

- **Jurés professionnels** : au moins deux représentants désignés par les syndicats d'oléiculteurs de Languedoc-Roussillon
- **Jurés Techniciens** de la filière oléicole
- **Jurés Consommateurs** : Restaurateurs, journalistes, consommateurs.

Un candidat au Concours Régional ne peut déguster ses olives.

#### **ARTICLE 7.**

L'organisation du Concours est placée sous la Présidence de Daniel HUSSON, Expert « Olive de Table » du Centre Technique de l'Olivier.

Chaque jury sera présidé par un juré professionnel ou technicien désigné par Daniel HUSSON.

#### **ARTICLE 8.**

Les bocaux d'olives sont ouverts dans un lieu invisible pour le Jury, par un agent du CTO et/ou de la Chambre Régionale, et dans un délai le plus bref possible avant la présentation aux jurés. Les olives sont rapidement rincées à l'eau claire, puis présentées dans une assiette aux jurés, sans saumure.

#### **ARTICLE 9.**

Il est décerné, dans chaque catégorie définie à l'article 3, les médailles d'or, argent et bronze respectivement aux produits ayant été classés premier, deuxième et troisième.

En cas d'ex-équo de position dans le classement du jury, il est possible d'attribuer une, deux ou trois médailles de la même couleur. Le nombre de médailles ne pourra dépasser le tiers des échantillons présentés dans la catégorie.

En dessous de 3 échantillons, il n'est pas décerné de médaille dans la catégorie.

## **ARTICLE 10.**

Il est décerné, dans la catégorie Coup de cœur définie à l'article 4, les prix "Coup de Coeur" dont le nombre ne pourra dépasser le tiers des échantillons présentés dans la catégorie.

En dessous de 3 échantillons, il n'est pas décerné de prix dans la catégorie.

## **ARTICLE 11.**

Chaque lauréat du Concours Régional Sud de France recevra un diplôme et pourra obtenir, à l'exception des catégories « Coup de coeur », des macarons adhésifs<sup>(1)</sup>. La commande sera passée auprès du fournisseur lorsque les producteurs médaillés auront fait connaître la quantité de macarons souhaitée.

Les coordonnées des lauréats sont transmises aux médias lors de l'annonce des résultats, le jour du Concours. Elles seront ensuite diffusées sur les documents promotionnels de la Chambre Régionale d'Agriculture et Sud de France.

Le palmarès restera consultable sur le site internet de l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL) pendant un an ainsi que sur le site Sud de France et celui de la Chambre Régionale d'Agriculture.

## **ARTICLE 12 :**

**Les inscriptions se font en ligne via le site internet <http://afidol.org/inscription>**

Les frais de participation s'élèveront à **25 euros HT** (TVA 20%) par échantillon, réglés à l'inscription, par virement ou chèque établi à l'ordre de l'Agent Comptable de la Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie (CRA Occitanie).

## **ARTICLE 13:**

Le candidat certifie exacts les renseignements fournis à l'inscription et s'engage à se conformer au règlement.

Les données enregistrées lors de l'inscription serviront de base à l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive pour la publication du palmarès et à sa diffusion sur Internet.

---

<sup>1</sup> Ces macarons pourront être commandés auprès de la Chambre Régionale d'Agriculture avec mention « Concours Sud de France – Produits Oléicoles »