



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



Association Française Interprofessionnelle de l'Olive

Mas de Saporta - 34970 LATTES
Tel : 04 67 06 23 46 – Fax : 04 67 06 23 47
Site internet : www.afidol.org
E.mail : therese.barbera@afidol.org

CONCOURS SUD DE FRANCE D'OLIVES DU LANGUEDOC-ROUSSILLON 2010

REGLEMENT

Organisateurs :

Chambre Régionale d'Agriculture Languedoc-Roussillon Maison de l'Agriculture
Mas de Saporta CS 30012 34875 LATTES Cedex
qui en confie la maîtrise d'œuvre à **L'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive**, Mas de Saporta à Lattes.

ARTICLE 1.

Seules peuvent concourir les confiseries d'olives installées dans la région Languedoc-Roussillon, ayant préparé plus de 5 tonnes d'olives en 2009.

ARTICLE 2.

Seules peuvent concourir les olives vertes de variétés Lucques et Picholine issues exclusivement d'oliviers cultivés en Languedoc-Roussillon.

ARTICLE 3.

Les olives vertes doivent être en saumure sans aromates.

ARTICLE 4.

Seuls participent au Concours Régional les échantillons issus de lots d'olives produites en 2009 dans les SIX catégories définies ci-après :

- 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 AOC OLIVE DE NIMES non pasteurisées
- Catégorie AOC OLIVE DE NIMES pasteurisées

Chaque candidat peut présenter au maximum un échantillon PAR CATÉGORIE.

Pour les olives présentées dans la catégorie AOC "Olive de Nîmes", 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 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 de l'AFIDOL ou 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 de la confiserie. Ils seront conservés à température ambiante. Prélèvement d'un échantillon (155ml) pour analyse

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 (Syndicat des Oléiculteurs du Roussillon, Syndicat des Oléiculteurs du Pays d'Aude, Union des Professionnels et des Producteurs Oléicoles de l'Hérault, Syndicat de Défense des AOC Olives et Huile de Nîmes, Syndicat des Oléiculteurs du Pays Cévenol.)
- **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 d'Anne LAURENT, Expert « Olive » auprès du Conseil Oléicole International. Chaque jury sera présidé par un juré professionnel ou technicien désigné par Anne LAURENT

ARTICLE 8.

Les bocaux d'olives sont ouverts dans un lieu invisible pour le Jury, par un agent de l'AFIDOL et/ou de la Chambre Régionale, et dans un délai le plus court 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 4, les médailles d'or, argent et bronze respectivement aux produits ayant été classés premier, deuxième et troisième. En cas d'ex-aequo 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 2 échantillons, il n'est pas décerné de médaille dans la catégorie.

ARTICLE 10.

Chaque médaillé du Concours Régional recevra un diplôme et pourra obtenir des macarons adhésifs⁽¹⁾. Les coordonnées des lauréats sont transmises aux médias lors de l'annonce des résultats, le jour du concours. Elles sont 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'AFIDOL pendant 10 mois ainsi que sur les sites « Sud de France » et « Région Languedoc-Roussillon ».

ARTICLE 11.

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

Les frais de participation sont de 15€ HT par échantillon, par chèque bancaire à l'ordre de l'AFIDOL.