



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



2^{ème} Concours International « Les Thés du Monde » AVPA - Paris 2019

Règlement du concours

Article 1 : Déclaration d'intention de l'AVPA

L'Agence pour la Valorisation des Productions Agricoles (AVPA) organise un Concours international de thé dans le premier objectif de récompenser l'excellence du travail des producteurs de thé. Mais l'effort des producteurs serait vain sans la chaîne de valeur qui met leurs thés au contact des consommateurs. Le concours de l'AVPA remplit ainsi le second objectif : reconnaître le rôle et le soin de chaque intervenant de ladite chaîne de valeur dans l'accessibilité et la promotion du travail des producteurs.

D'autres entités que les producteurs peuvent ainsi proposer des thés au Concours AVPA-Paris, pourvu que leurs producteurs soient clairement identifiés dans l'éventualité d'une récompense. Ces entités sont les acheteurs et les distributeurs.

Ainsi, le Concours récompense :

- Le producteur, par un prix (voir l'article 5.5) saluant les qualités organoleptiques exceptionnelles de certains thés de spécialité, liées à leur origine et au soin de leur fabrication
- Le propriétaire de l'emballage commercial peut utiliser la récompense décernée au producteur sur ses unités de vente et ses supports de communication.

L'originalité et la légitimité de ce concours consistent à refuser de célébrer des produits qui satisfont le plus grand nombre avant de juger leur capacité à exprimer la typicité de leur nature.

Dans la mesure où il n'existe pas un bon goût universel, il serait illusoire de parler du "meilleur thé du monde", mais puisqu'il existe des catégories homogènes de thés, il est possible de déterminer pour chaque catégorie le ou les thés qui en expriment le mieux la typicité et les qualités.

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

En cas de litige, la version française du règlement fera légalement foi.



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

Article 2 : Participants

2.1. Nature des participants

La participation est réservée à toute entité capable de prendre la responsabilité du thé (marque, emballage) et disposant d'un système de commercialisation suffisant et cohérent, pourvu qu'elle soit en mesure de certifier l'exactitude des renseignements exigés sur l'origine et les caractéristiques du thé, dont l'identité du producteur. Sont ainsi concernés :

- Les producteurs. Toute entité qui prend en charge l'organisation managériale incluant le paiement des cultivateurs, le transport des feuilles, la production et la mise en marché du thé.
- Les acheteurs des pays producteurs, ou exportateurs. Ces sociétés situées dans les pays producteurs achètent du thé, dans le cadre de ventes aux enchères ou de ventes privées, pour l'exporter vers divers pays consommateurs ou pour le vendre aux distributeurs du marché domestique.
- Les acheteurs des pays consommateurs, ou importateurs. Ces sociétés situées dans les pays consommateurs achètent du thé aux acheteurs précédents ou directement auprès des producteurs, pour le vendre aux distributeurs du marché domestique ou régional. Un importateur peut aussi être un distributeur.
- Les distributeurs au sein des pays consommateurs. Ces sociétés vendent le thé aux consommateurs finaux. Un distributeur peut se fournir auprès des producteurs, des importateurs, ou encore employer ses propres acheteurs. Il prend la responsabilité commerciale du thé auprès du consommateur en apposant son nom sur l'étiquette, étant par là même dépositaire du contrat de confiance entre ce dernier et le producteur.

Il est entendu que les acheteurs et distributeurs doivent s'être dotés des moyens d'une véritable traçabilité dans le respect des normes sanitaires en vigueur dans le pays de vente

Les participants doivent être capables :

- De fournir le détail des informations exigées par le bulletin de participation, parmi lesquelles : le nom du producteur, la date et le lieu de récolte, l'altitude de récolte, la variété végétale.
- De présenter le thé emballé en unités commerciales de 1kg maximum permettant de préserver sa fraîcheur avec une étiquette commerciale complète.

2.2. 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 (tel que défini à l'article 3).
- Le respect des termes financiers indiqués sur le bulletin d'adhésion, à défaut desquels la participation ne pourra être prise en compte.
- L'engagement, de la part des acheteurs et des distributeurs, à communiquer leur distinction au producteur d'un thé récompensé.



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

- La possibilité, s'il a reçu une médaille, de la représenter sur son emballage commercial et/ou ses supports de communication dans les conditions du contrat de licence émis chaque année par l'AVPA et qui sera signé par le participant.
- De s'engager à exposer son certificat, diplôme "Produit Gourmet" et/ou celui de sa médaille AVPA dans les espaces commerciaux, fixes ou temporaires, qu'il animera pendant les deux années suivant l'obtention de ces récompenses. A cet effet, il pourra éditer autant de reproductions que nécessaires.
- A l'issue du concours, chaque participant médaillé s'engage à envoyer à l'AVPA un minimum de 500g de thé emballé en unités de vente habituelles, pour participer à l'effort de promotion de l'association. Pour les petits producteurs dont la surface d'exploitation est inférieure ou égale à 1ha, ce minimum est réduit à 200g.

La préparation du concours implique que les participants doivent :

- Faire parvenir des échantillons (200g par thé) de l'année courante, ou millésimés si nécessaire, sans additifs et respectant les bonnes pratiques de la profession, accompagnés de toutes les caractéristiques requises sur le bulletin d'inscription.

La communication du concours exige que chaque participant :

- Accepte par avance que son nom soit mentionné par l'AVPA s'il a gagné une médaille à l'occasion de la diffusion des résultats du concours ;

Article 3 : Composition du Jury

3.1. Nature et fonction du jury

L'AVPA réunit deux jurys, qui se caractérisent par leur homogénéité culturelle et linguistique, ainsi que la diversité de leurs points de vue. Il donne ainsi un avis représentatif d'une culture et d'un goût « français ». Les décisions de chaque jury sont souveraines et sans appel.

Un premier jury est composé de professionnels du thé, du goût et de la gastronomie. Ce jury élit parmi les thés présentés ceux dont la qualité gustative est exceptionnelle, et peuvent alors être qualifiés de « gourmet ». Ces thés sont garantis de recevoir une récompense.

Le président du jury des professionnels est désigné par le secrétariat de l'AVPA. Il donne son accord quant à la constitution finale du jury.

Un second jury réunit des passionnés du thé et de la gastronomie, représentatifs de la clientèle du thé de spécialité. L'avis de ces amateurs éclairés tempère celui des professionnels. Les préférences exprimées par ce jury permettent de décerner les récompenses.



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

3.2. Comité technique

La personne en charge du Concours Thés du Monde au sein d'AVPA s'adjoit l'aide de deux experts en thé parmi les membres du jury des professionnels pour former le Comité technique. Ce Comité inspecte les thés reçus afin de vérifier leur validité et leur classement par catégorie. Il ne diffuse pas de jugement organoleptique avant la tenue des deux jurys.

Article 4 : Méthodologie du concours

4.1. Classification des thés

Les thés reçus sont classés de la façon la plus pertinente au sein du système suivant :

- Thé vert
 - Thé vert sauté
 - Thé vert étuvé
 - Thé vert étuvé ombré
 - Thé vert en poudre
 - Thé vert torréfié
 - Thé vert torréfié composé de 50 % de tiges ou plus
- Thé blanc
 - Thé blanc composé uniquement de bourgeons
 - Thé blanc composé de 50 % de feuilles ou plus
- Thé jaune
 - Thé jaune sur base de thé vert
 - Thé jaune sur base de thé blanc
 - Thé jaune sur base de thé noir ou de oolong foncé
- Thé oolong
 - Thé oolong à faible oxydation (< 20%)
 - En perles
 - Torsadés
 - Torréfiés
 - Thé oolong à oxydation moyenne (20-60%)
 - En perles
 - Torsadés
 - Torréfiés
 - Thé oolong à forte oxydation (60-80% ; inclut les thés de roche)
 - En perles
 - Torsadés
 - Torréfiés
- Thé noir
 - Darjeeling de printemps
 - Darjeeling d'été et d'automne



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

- Thé noir en feuilles brisées
- Thé noir en feuilles entières
 - Sans bourgeons
 - 50 % de bourgeons ou moins
 - Uniquement de bourgeons
- Thé sombre
 - Cru (sheng)
 - En vrac
 - Compressé (*indiquez le type de stockage dans la fiche d'inscription*)
 - Moins de 5 ans
 - 5-15 ans
 - 15-25 ans
 - Âgé de plus de 25 ans
 - Cuit (shu)
 - En vrac
 - Compressé

Cette classification assure que les thés soient dégustés par groupes organoleptiques homogènes. Les médailles sont décernées dans un groupe dès que celui-ci est assez large (8 thés au minimum). Si un groupe est trop petit pour donner lieu à une médaille, il sera mis en commun avec le groupe parent, dans lequel les médailles seront décernées.

4.1bis. Plantes à infusion autres que *camellia sinensis*

Les plantes à infusion ont leur place dans ce concours par leur intérêt gustatif, leur réalité économique et leur représentativité culturelle. Toutefois, compte tenu de l'immense diversité de ces plantes, il est peu probable qu'elles puissent être comparées en groupes (par exemple, 10 verveines différentes parmi lesquelles élire la meilleure). Ainsi, la catégorie des plantes donnera lieu à des diplômes Gourmet saluant leur qualité, mais pas à des médailles d'or, d'argent ou de bronze qui les classeraient entre elles.

4.2. Méthode d'infusion

4.2.1. Principes

La dégustation adoptera une seule méthode d'infusion. Nous ne devons pas opposer des traditions ou des habitudes liées à des cultures, des métiers ou des ustensiles différents. La méthode d'infusion pour chaque groupe sera définie par trois principales contraintes :

- Exprimer le profil gustatif le plus équilibré en une seule infusion ;
- Être réalisable dans les conditions spécifiques des jurys de dégustation (temps imparti, concentration des juges, matériel disponible) ;
- La méthode comparative de dégustation par groupe de thés implique nécessairement des groupes d'infusion : un thé dont l'infusion est trop particulière sera infusé avec ceux et comme ceux dont il est le plus proche.



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

Le but est de parvenir à un résultat respectueux du produit et répliquable dans des contextes de préparation variés. Nous ne prétendons pas que la méthode d'infusion adoptée soit universelle ou meilleure qu'une autre.

La méthode d'infusion pour chaque groupe de thé est définie par le Comité technique (3.2).

L'exploration d'un thé à travers plusieurs infusions et plusieurs méthodes pourra être l'objet d'une mission de consultance indépendante du Concours.

4.2.2. Eau utilisée

Volvic, ou tout autre eau au pH neutre dont le résidu à sec est compris entre 100 et 150mg/l.

4.2.3. Température

- 95°C pour
 - les thés oolong foncés (et les thés jaunes sur cette base)
 - la plupart des thés noirs
 - la plupart des thés sombres
- 90°C pour
 - les thés oolongs clairs
 - les thés blancs (et les thés jaunes sur cette base)
- 85°C pour
 - les thés Darjeeling de printemps
 - les thés sombres crus en vrac
- 80°C pour
 - la plupart des thés verts (et les thés jaunes sur cette base)
- 60-70°C pour
 - les thés d'ombre étuvés, y compris les thés verts en poudre (matcha)

4.2.4. Temps d'infusion et ratio thé/eau

Ces paramètres sont définis par le Comité technique pour chaque thé, en fonction des échantillons reçus et du groupement de ceux-ci. Les participants sont encouragés à communiquer leur recommandation d'infusion, qui seront appliqués chaque fois que possible.

4.2.5. Ustensiles d'infusion et de service du concours

Les échantillons sont infusés selon l'ISO 3103:1980, dans des récipients de porcelaine blanche, sans filtre ajouté : la filtration se fait au niveau du bec verseur, évitant ainsi le contact d'un autre matériau pouvant modifier les saveurs et laissant les feuilles de thé libres.

La dégustation se tient dans un lieu séparé de la zone de préparation. Elle suivra la méthode du cupping, où les dégustateurs viennent prendre une cuillerée de liquide dans le bol d'infusion. De l'eau plate est mise à disposition des dégustateurs pour rincer leur cuillère et leur palais entre chaque thé.

Article 5 : Déroulement du concours

5.1. Vérification des échantillons

Les échantillons doivent être reçus au plus tard une semaine (7 jours) avant la tenue du premier jury de dégustation.



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

Le Comité technique (tel que défini à l'article 2) se réunit avant la dégustation finale pour :

- Vérifier si les thés correspondent à la catégorie qui a été précisée par le participant, ou s'ils doivent être classés différemment ;
- Retirer les thés qui présentent des défauts notables par rapport à leur catégorie.

5.2. Définition des critères d'évaluation

Le Jury professionnel définit les caractéristiques organoleptiques objectives et les défauts disqualifiants pour un thé de qualité gastronomique. Les membres des jurys seront principalement attentifs à la clarté, l'enchaînement et l'harmonie des saveurs, à l'originalité ainsi qu'aux défauts éventuels.

La grille de notation complète est conçue par le Comité technique (3.2) et reste confidentielle.

L'analyse précise est disponible sur demande payante pour chaque thé présenté au concours : cette option est indiquée sur la fiche d'inscription.

5.3. Préparation matérielle du concours

- Codification : attribution de codes à chacun des thés présentés, dont l'identité est à la seule discrétion du secrétariat et n'est pas connue du jury.
- Préparation des échantillons : confidentielle, dans une pièce annexe au lieu de dégustation.
- Dégustation : dans un espace calme, lumineux, sans odeur ni bruit parasites.

5.4. Évaluation finale par les jurys

Le jury professionnel élit parmi les thés présentés ceux dont la qualité gustative est exceptionnelle, et peuvent alors être qualifiés de « gourmet ». Ces thés sont garantis de recevoir une récompense.

Le jury des passionnés tempère l'avis des professionnels. Les préférences exprimées par ce jury permettent de décerner les récompenses.

Chaque membre du Jury est autonome et indépendant : il note les thés à l'aide d'une feuille de dégustation définie au préalable (article 5.2.).

Dégustation supplémentaire :

Le Président du Jury peut demander la réalisation d'une nouvelle dégustation, éventuellement à l'aide d'un nouvel échantillon de thé, afin de :

- Départager des thés très similaires ;
- Vérifier le produit si des goûts « anormaux » ont été perçus.

5.5. Délibération et Distinctions

Pour chacune des catégories, les jurys délibèrent souverainement et détermine les distinctions attribuées aux producteurs :

- Gourmet d'Or
- Gourmet d'Argent
- Gourmet de Bronze
- Distinction spéciale qui convient à un thé original ou à un participant méritant

La qualification « Produit Gourmet AVPA 2018 », pour les nominés non lauréats, donne lieu à un diplôme officiel. Les médailles sont confirmées par une attestation et pourront être aussi matérialisées par un trophée.

L'acheteur ou distributeur qui assure la promotion du producteur récompensé recevra sur demande payante un certificat attestant de son effort d'information et de transparence auprès du



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

consommateur pour promouvoir les bonnes pratiques du commerce, et pourra afficher la médaille du producteur sur ses emballages commerciaux et ses supports de communication.

Article 6 : Remise des prix

Les organisateurs du concours détermineront en temps utile les dates exactes des différentes étapes du concours ainsi que le lieu de la cérémonie de remise des prix où seront dévoilés les thés nominés et les thés lauréats.

Cette cérémonie pourra éventuellement être dupliquée à la demande et aux frais d'un des participants.