

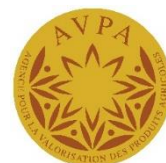


3ème Concours International « Les Thés du Monde »

AVPA- Paris 2020

Remise des prix le 16 novembre 2020

Fiche d'inscription thés monovariétaux



Nom de la Société ou du Producteur (Propriétaire de la marque s'inscrivant au concours AVPA):	
Marque(s) Commerciale(s) le cas échéant :	
Activité principale : producteur/préparateur/autre/	TVA N° :
Site Web:	
Nom de la rue et numéro :	
Code postal:	Ville:
Etat / Province:	Pays:
Personne à contacter	Nom:
Adresse email	Prénom:
Numéro de téléphone:	
Numéro de mobile:	

Cotisation annuelle d'adhésion AVPA :		A payer avant le 15 Septembre 2020 :					
	 €	A	A	B	C	D	TOTAL
• 110 € pour les producteurs individuels							
• 550 € pour les autres professionnels							
• 1.500 € pour les organisations collectives							
Coût de dégustation 100 € par thé, pour les 3 premiers thés inscrits	 €	B	+ TVA , Si nécessaire, c'est-à-dire pour les sociétés françaises, ou européennes n'ayant pas fourni de numéro de TVA :				
Nombre de thés (≤3): x 100 € =							
Coût de dégustation 50 €/thé à partir du 4 ^{ème} .		C	20% x (B+C+D) =				
Nombre de thés (≥4): x 50 € =	 €						
Accès aux notes comparées du jury (120€ /thé):		D	TOTAL TVA comprise =				
Nombre de thés : x 120 € =	 €						

Chèque	<i>Veuillez choisir votre mode de paiement.</i>
Virement Bancaire	<i>AVPA vous enverra une facture avec les instructions à suivre.</i>
Carte de Crédit (en ligne)	<i>Votre participation ne sera valide qu'après réception du paiement total.</i>

Conditions générales (extrait). Le document est disponible au siège de l'AVPA ou sur demande en ligne à contact@avpa.fr

1. Le concours AVPA est réservé aux membres AVPA à jour de leur cotisation
2. L'adhérent reconnaît le droit à l'association de mentionner ses membres et les résultats du concours par tout moyen approprié dans les supports et médias qu'elle aura choisi (site Internet, catalogue, fiches, etc.).
3. Le producteur remettra avant le 15 Septembre 2020 un lot représentatif de 2 unités de vente (2x 100g minimum) de chaque thé inscrit au concours. Le producteur assumera la responsabilité de leur bon acheminement jusqu'au siège social de l'Association.
4. A la proclamation des résultats, les diplômes signés seront envoyés par mail et les originaux remis aux lauréats qui se présenteront au siège de l'association ou envoyés par courrier aux frais des lauréats.
5. A l'issue du concours le médaillé reconnaît à l'AVPA le droit de faire le meilleur usage de ses informations et de ses produits notamment dans le cadre de ses manifestations et formations et s'engage à participer à l'effort de promotion.
Pour ce faire, il adressera dans les meilleurs délais à l'AVPA :
 - a) toutes les informations et photos nécessaires à l'établissement d'une fiche de présentation du producteur et du produit.
 - b) pour chaque thé médaillé au moins deux kilos en unités de vente (*exception pour les petits producteurs <1Ha : 400g au moins*).
6. S'il est médaillé, le producteur est autorisé à mettre sur ses emballages une reproduction de la médaille selon une licence proposée par AVPA qu'il appartiendra au producteur de signer avant toute utilisation de la dite distinction.
7. Le producteur déclare avoir pris connaissance des statuts de l'association et du règlement de participation qu'il déclare accepter sans réserve ni restriction et déclare renoncer à tout recours contre l'AVPA, qui décline toute responsabilité relative à une erreur ou omission quelconque.
8. Le participant au concours garantit que les échantillons qu'il présente au concours sont représentatifs de sa production, sont constitués de thés purs sans aucun additif et sont en conformité avec les règlements sanitaires Européens en vigueur.

☐ **J'accepte les Conditions générales du 3ème Concours International « Les Thés du Monde » AVPA-Paris 2020.**

Nom:

Date:

Cette fiche d'inscription doit arriver, avec les étiquettes commerciales des produits en compétition et, pour chaque thé en compétition, au moins, 2 échantillons de l'unité de vente usuelle (100 g. minimum chacun) avant le 15 Septembre 2020 à l'adresse suivante :

AVPA – Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles
Espace ALTURA, 46 rue Saint-Antoine, 75004 Paris – France Tél : +33 1 44 54 80 32 Mail : contact@avpa.fr



3^{ème} Concours International « Les Thés du Monde »

AVPA - Paris 2020

Remise des prix le 16 novembre 2020

Fiche descriptive des thés monovariétaux



Nom du Producteur ou de la Société (voir page1):		Thé 1	Thé 2	Thé 3
Définition du thé (comme indiqué sur l'étiquette)	Marque Commerciale (si elle existe)			
	Nom de la gamme du produit (si elle existe)			
	Nom du produit en compétition (si différent)			
Catégorie du thé selon tableau ci-dessous				
Lieu de production du thé	Pays			
	Région			
	Ville/village			
	Altitude			
	jardin ou plantation			
	Cueillette (mois et année)			
Lieu de préparation (si différent)	Cultivar(s)			
	Pays			
	Région			
Ville/village				
unité de vente usuelle?				
Certification? IGP, Bio, Fair trade, Rain Forest,				
Volume annuel commercialisé sous marque ?				
Prix public recommandé				

Pour plus de 3 thés, veuillez imprimer une copie de cette page

1 Thé vert

- 1.1 : Thé vert sauté
- 1.2 : Thé vert étuvé
- 1.3 : Thé vert étuvé ombré
- 1.4 : Thé vert en poudre
- 1.5 : Thé vert torréfié
- 1.6 : Thé vert torréfié composé de 50 % de tiges ou plus

2 Thé blanc

- 2.1 : Thé blanc composé uniquement de bourgeons
- 2.2 : Thé blanc composé de 50 % de feuilles ou plus

3 Thé jaune

- 3.1 : Thé jaune sur base de thé vert
- 3.2 : Thé jaune sur base de thé blanc
- 3.3 : Thé jaune sur base de thé noir ou de oolong foncé

4 Thé oolong

- 4.1 : Thé oolong à faible oxydation (< 20%)
 - 4.1.1 : En perles
 - 4.1.2 : Torsadés
 - 4.1.3 : Torréfiés
- 4.2 : Thé oolong à oxydation moyenne (20-60%)
 - 4.2.1 : En perles
 - 4.2.2 : Torsadés
 - 4.2.3 : Torréfiés
- 4.3 : Thé oolong à forte oxydation (60-80% ; inclut les thés de roche)
 - 4.3.1 : En perles
 - 4.3.2 : Torsadés
 - 4.3.3 : Torréfiés

5 Thé noir

- 5.1 : Darjeeling de printemps
- 5.2 : Darjeeling d'été et d'automne
- 5.3 : Thé noir en feuilles brisées
- 5.4 : Thé noir en feuilles entières
 - 5.4.1 : Sans bourgeons
 - 5.4.2 : 50 % de bourgeons ou moins
 - 5.4.3 : Uniquement de bourgeons

6 Thé sombre

- 6.1 : Cru (sheng)
 - 6.1.1 En vrac
 - 6.1.2 Compressé (*indiquez le type de stockage dans la fiche d'inscription*)
 - 6.1.2.1 : Moins de 5 ans
 - 6.1.2.2 : 5-15 ans
 - 6.1.2.3 : 15-25 ans
 - 6.1.2.4 : Âgé de plus de 25 ans
- 6.2 : Cuit (shu)
 - 6.2.1 : En vrac
 - 6.2.2 : Compressé

Au cas où le thé ne correspond à aucune des catégories ci-dessus, merci de décrire sa préparation sur papier libre annexé à la présente fiche