



AVPA - [www.avpa.fr](http://www.avpa.fr)  
Association sans but lucratif  
Espace Altura  
46 rue Saint-Antoine  
75004 Paris



## **Règlement 2020 du concours AVPA des huiles d'olive nature** **Mis à jour au 31 octobre 2019**

### **Article 1 : Participants**

- La participation est réservée aux producteurs et aux groupements de producteurs d'huile d'olive. Est appelé producteur la personne, physique ou morale, qui prend la responsabilité du produit en apposant son nom sur l'étiquette et qui s'est dotée des moyens d'une véritable traçabilité.

### **Article 2 : Composition du Jury**

- AVPA réunit un jury de six à douze membres.
- Les membres du jury sont francophones ; ils sont professionnels de la filière (producteurs, mouliniers, assembleurs, négociants, 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 de l'huile,
    - Des professionnels du goût,
    - Des amateurs éclairés.
- Il donne ainsi un avis axé sur une culture gastronomique et 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.

### **Article 3 : Conditions de l'organisation du concours**

#### *3-1 Volume des échantillons*

Chaque participant doit faire parvenir à AVPA quatre bouteilles de 500 ml minimum pour la dégustation.

#### *3-2 Température à l'essai*

Les échantillons d'huile à déguster sont maintenus à une température de 28°C (+/- 2°C).

#### *3-3 Lieu des essais*

Les essais se font dans un local calme et aéré, lumineux ; la préparation des échantillons se fait dans une pièce annexe.

#### *3-4 Préparation du concours*

- la codification : attribution de codes secrets à chacune des huiles présentées au concours car les huiles sont à la seule discréption du secrétariat, elles ne sont pas connues du jury ;
- la préparation des échantillons est faite en toute confidentialité ;
- la présentation des échantillons aux goûteurs se fait en accord avec les protocoles d'essai retenus.



AVPA - [www.avpa.fr](http://www.avpa.fr)  
Association sans but lucratif

Espace Altura  
46 rue Saint-Antoine  
75004 Paris

## **Article 4 : Concours**

### **4.1 . Considérations générales sur les huiles d'olive :**

La diversité des huiles d'olive fait partie de leurs particularités ainsi est-il nécessaire non seulement de la prendre en compte mais aussi de la valoriser dans un concours visant à sélectionner les « meilleures » huiles.

Sont appelés « meilleurs » les produits qui expriment le mieux les caractéristiques propres à la catégorie considérée.

Etant entendu que le meilleur est aussi un produit équilibré (au sens de sa catégorie) et complexe (mettant en jeu notre mémoire des dégustations antérieures et se rappelant longuement à nous)

\* Pour mettre en valeur cette diversité, des catégories doivent être définies afin d'y répartir les huiles, et d'attribuer des prix dans chacune d'elles,

\* AVPA n'a pas d'a priori sur la valeur respective de chacune de ces catégories définies,

\* Les attributs qui, lorsqu'ils sont intenses, sont le plus souvent perçus en bouche par les consommateurs sont l'amertume et l'ardence (dénomination française du piquant pour l'huile d'olive) ;

\* L'intensité du fruité est primordiale dans l'évaluation de la valeur d'une huile d'olive ;

\* Cependant si des groupes d'huiles étaient constitués à partir de la seule intensité du fruité, cela risquerait d'entraîner une évaluation erronée de certaines huiles, puisque le critère qui sert à les catégoriser sert à nouveau pour en évaluer la valeur ;

\* Si l'avis des professionnels est primordial dans l'appréciation des huiles, l'évaluation des défauts et la mise en valeur des huiles élaborées selon les principes reconnus de la profession, l'avis des utilisateurs est aussi nécessaire ;

\* La méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge du Conseil Oléicole International est prise comme référence, en particulier pour la recherche des défauts, et tout attribut nommé "défaut", sans précision particulière, dans tout document issu de ce concours est un défaut au sens de cette méthode d'analyse organoleptique, et uniquement au sens de cette méthode ;

\* Ainsi des candidats peuvent revendiquer ouvertement la présence de défauts dans leurs huiles, ceux-ci étant issus de pratiques volontaires et liées, par exemple, à des méthodes de trituration traditionnelles et spécifiques, alors ces huiles pourront être jugées à part dans une catégorie appropriée ;

AVPA peut être amenée à mettre en place des catégories spéciales. En cas de nouvelle catégorie, des règles appropriées sont recherchées afin de correspondre à la typicité reconnue pour la catégorie.

Le concours AVPA reprend déjà la catégorie des huiles au goût à l'ancienne déjà reconnue en France, par l'AFIDOL, ainsi que par trois Appellations d'Origine françaises (Vallée des Baux de Provence, Aix en Provence, Provence) auparavant connue sous le terme fruité noir.

Il s'agit d'huiles d'olive produites en intercalant une étape de fermentation anaérobiose contrôlée entre la récolte et la trituration. Ce mode d'élaboration correspond à la reproduction de modes opératoires anciens et vise à maintenir des produits comportant une charge de tradition, de culture et de typicité.



AVPA - [www.avpa.fr](http://www.avpa.fr)  
Association sans but lucratif  
Espace Altura  
46 rue Saint-Antoine  
75004 Paris

Dans cette catégorie se présentent aussi d'autres huiles aux goûts à l'ancienne obtenues par des procédés traditionnels de récolte et de maturation mais qui répondent aux critères d'alimentarité acceptables selon les normes de l'Union Européenne.

Pour être dégustées, les huiles devront être accompagnées des résultats physicochimiques d'analyse donnés par un laboratoire agréé par AVPA.

AVPA est aussi en cours d'étude et de recueil d'huiles extraites selon des procédés originaux et traditionnels propres à certaines régions, comme l'huile extraite d'olives séchées au soleil.

## **4.2. Protocole de classement et de sélection des huiles d'olive au CTO à Aix en Provence**

Le but de ce classement AVPA est de donner à tous les candidats une chance équivalente de décrocher une médaille dans une catégorie adaptée. Pour cela des groupes homogènes sont constitués.

L'AVPA utilise deux critères discriminants : l'amertume et le piquant (ou ardence) pour donner une note de structure globale de 0 à 10 à l'huile et l'assigner à l'un des sept groupes de goûts définis plus bas. Une note globale d'équilibre et de qualité de 0 à 20 est aussi donnée à chaque huile par les dégustateurs.

### **Première étape**

Trois équipes de deux professionnels de la dégustation goûtent chacune 1/3 des huiles dans un ordre aléatoire. À l'intérieur des équipes, les huiles sont dégustées dans des ordres inversés.

Chaque dégustateur évalue l'intensité de l'amertume et du piquant sur une échelle de 0 à 10, et positionne la maturité du fruité sur une échelle de 0 (vert) à 100% (mûr).

Il attribue ensuite une note au fruité, basée sur son intensité et son harmonie, à partir de la grille donnée en annexe. Une note de structure est ensuite attribuée à chacune des huiles, selon la formule suivante qui prend en compte ces deux critères : Les valeurs d'amertume et d'ardence sont réunies en une seule note de structure, en les pondérant selon leur acceptation par les consommateurs, leur durée dans le temps, et en accordant une importance supérieure à l'attribut le plus intense : [

Note de Structure = ((0,62 x Note d'Amertume) + (0,38 x Note d'Ardence) + Note Maximale sur les deux attributs) / 2].

Chaque huile est alors définie par trois variables : la structure, la maturité et la note du fruité.

Toutes les huiles (sauf les huiles à défauts qui sont éliminées) sont définies par les notes obtenues à la première étape, et sont traitées par une analyse statistique en trois dimensions, permettant de sélectionner les huiles se détachant par leur note de fruité par rapport au plan de corrélation défini par la structure et la maturité.

À l'issue de ce traitement, 30% des échantillons sont éliminés.



AVPA - [www.avpa.fr](http://www.avpa.fr)  
Association sans but lucratif  
Espace Altura  
46 rue Saint-Antoine  
75004 Paris

## Deuxième étape

Les 70% d'échantillons restants sont attribués aux équipes de dégustateurs en respectant un croisement afin qu'aucun dégustateur ne redéguste la même huile, et le déroulement reprend le schéma de la première étape. Les nouvelles notes obtenues sont prises en compte afin de réaliser des moyennes pour chaque paramètre avec les valeurs issues de la première étape.

Une nouvelle analyse statistique est réalisée afin de réaliser un classement global, au sein duquel les 20% les mieux classées (% sur le nombre d'échantillon initial) sont sélectionnées pour être présentées au jury final, 40% obtiennent le Diplôme Produit Gourmet et le reste n'est pas récompensé.

## Troisième étape : présentation au jury final

Les huiles sélectionnées sont présentées au jury final de 8 dégustateurs dans un ordre aléatoire par groupe de 8 huiles, et chaque juré déguste dans un ordre différent. Pour chaque huile, les 8 jurés donnent leur avis pour l'obtention d'une médaille d'or (1 point), pour l'obtention d'une médaille d'argent (0 point), ou pour la rétrogradation en médaille de bronze (-1 point).

Les huiles ayant obtenu 5 points ou plus bénéficien du Gourmet Or, celles ayant obtenu au moins 1 point obtiennent le Gourmet Argent et les autres obtiennent le Gourmet Bronze.

## Présentation finale des résultats

Les résultats sont présentés selon 7 catégories définies par les niveaux de structure (amer et piquant) et par la maturité du fruité, pour les goûts vert et mûr, et par le processus pour le goût à l'ancienne.

**La catégorie « Goût vert »** est attribuée lorsque le niveau de maturité noté par les dégustateurs est inférieur ou égal à 50%.

À l'intérieur de cette catégorie, les huiles primées sont subdivisées en trois sous-catégories : « **Goût vert léger** », « **Goût vert moyen** », « **Goût vert intense** » selon leurs notes de structure.

**La catégorie « Goût mûr »** est attribuée lorsque le niveau de maturité noté par les dégustateurs est supérieur à 50%.

À l'intérieur de cette catégorie, les huiles primées sont subdivisées en trois sous-catégories : « **Goût mûr léger** », « **Goût mûr moyen** », « **Goût mûr intense** » selon leurs notes de structure.

## Goût à l'ancienne : processus de récolte et maturation à l'ancienne.

Le jury est souverain pour préciser la nomenclature des huiles selon les huiles qui ont été reçues pour le concours. Il s'attache à organiser une classification cohérente des produits en compétition. Selon le nombre de participants et le volume de production desquels sont prélevés les échantillons, AVPA se permet de faire des sous catégories relatives à la taille de leur production.



AVPA - [www.avpa.fr](http://www.avpa.fr)  
Association sans but lucratif

Espace Altura  
46 rue Saint-Antoine  
75004 Paris

De même si le besoin en est ressenti des sous catégories telles que « produits issus de l'agriculture biologique » ou « produits se réclamant d'une Indication Géographique » ou « produits se définissant par la variété d'olivier » peuvent être retenues.

#### Annexe : guide de notation du fruité.

Notation du fruité sur une échelle de 20 points												
Intensité du fruité sur 10												
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	Fruité d'une perfection irréprochable et comportant des notes aromatiques rarement observées aussi nettement.	
9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Excellent fruité irréprochable.	
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	Fruité comportant des notes aromatiques controversées.	
7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	Fruité comportant des notes aromatiques pouvant être interprétées négativement.	
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Fruité comportant des notes aromatiques pouvant être interprétées comme des défauts organoleptiques.	
5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Présence avérée de traces de défauts organoleptiques.	
4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	Défauts organoleptiques de niveau 1.	
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	Défauts organoleptiques de niveau 2.	
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Défauts organoleptiques de niveau 3.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	Défauts organoleptiques de niveau 4.	
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Défauts organoleptiques de niveau 5.	
Lorsqu'un défaut est identifié nettement et avec une intensité similaire par les deux dégustateurs, le mentionner dans la case "défauts", en mettant l'intensité. De préférence faire confirmer la présence du défaut par une autre équipe. S'il n'y a que suspicion de défaut, ne pas le mentionner dans la case mais dans le commentaire (traces de ...)												

Système de notation concours AVPA. © C.T.O. - C. Pinatel, C. Avallone, C. Fusari 2018



AVPA - [www.avpa.fr](http://www.avpa.fr)  
Association sans but lucratif  
Espace Altura  
46 rue Saint-Antoine  
75004 Paris

## **Article 5 : Les prix**

Les huiles primées se voient remettre publiquement leurs prix dans un lieu qui est précisé par le Secrétariat de AVPA en temps utile.

### ***5.1. Les trophées AVPA Gourmet Or - Gourmet Argent - Gourmet Bronze***

Pour chacune des catégories dont le nombre d'huiles en compétition est suffisant, il est procédé à la remise des prix : Gourmet Or - Gourmet Argent ou Gourmet Bronze.

Pour les catégories où le nombre d'huiles en compétition est insuffisant le jury a néanmoins la latitude, si la qualité le permet, de décerner un ou plusieurs des prix mentionnés ci-dessus.

### ***5.2. Le Diplôme Produit Gourmet AVPA***

Les huiles qui ont obtenu des notes suffisamment qualitatives reçoivent un diplôme avec la mention « Produit gourmet AVPA » et les meilleures d'entre elles reçoivent un des trophées ci-dessus.

*Toutes ces récompenses peuvent être représentées par des médailles datées à apposer sur les produits.*

## **Article 6 : 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.

L'huile ne doit pas comporter d'adjuvants et doit respecter les bonnes pratiques de la profession.

Le producteur s'engage à faire parvenir des échantillons de l'année avec toutes les caractéristiques de l'huile produite telles que demandées sur le bulletin d'inscription.

Notamment, le producteur doit préciser le volume de la production de l'huile provenant du même stock au moment de l'inscription.

Le producteur s'engage par ailleurs à respecter les termes financiers indiqués sur le bulletin d'adhésion.

Le producteur accepte par avance que son nom soit mentionné par AVPA à l'occasion de la diffusion des résultats du concours.

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.

A l'issue du concours les médaillés s'engagent à envoyer à AVPA au moins 2 cartons de bouteilles de 25 cl minimum pour participer à l'effort de promotion de l'association.

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 - [www.avpa.fr](http://www.avpa.fr)  
Association sans but lucratif

Espace Altura  
46 rue Saint-Antoine  
75004 Paris

## **Règlement 2020 du concours AVPA des huiles végétales nature, assemblées, macérées et aromatisées (soit toutes les huiles végétales sauf les huiles d'olive nature) Mis à jour au 31 octobre 2019**

### **Article 1 : Participants**

- La participation est réservée aux producteurs et aux groupements de producteurs d'huiles végétales. Est appelé producteur la personne, physique ou morale, qui prend la responsabilité du produit en apposant son nom sur l'étiquette et qui s'est dotée des moyens d'une véritable traçabilité.
- Toute huile peut participer au concours quelle que soit son origine végétale. Elle doit être considérée comme alimentaire selon les règlements en vigueur au sein de l'Union Européenne. Si elle n'est pas commercialisée dans cette partie du Monde, elle doit être considérée comme alimentaire, au moins de façon coutumière, dans son pays d'origine.

### **Article 2 : Composition du Jury**

- AVPA réunit un jury de six à douze membres.
- Les membres du jury sont francophones ; ils sont professionnels de la filière (producteurs, mouliniers, assembleurs, négociants, 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 de l'huile,
    - Des professionnels du goût,
    - Des amateurs éclairés.
- Il donne ainsi un avis axé sur une culture gastronomique et 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.

### **Article 3 : Conditions de l'organisation du concours**

#### *3-1 Volume des échantillons*

Chaque participant doit faire parvenir à AVPA quatre bouteilles de 100 ml minimum pour la dégustation.

#### *3-2 Température à l'essai*

Les échantillons d'huile à déguster sont maintenus à une température de 28°C (+/- 2°C).

#### *3-3 Lieu des essais*

Les essais se font dans un local calme et aéré, lumineux ; la préparation des échantillons se fait dans une pièce annexe.



AVPA - [www.avpa.fr](http://www.avpa.fr)  
Association sans but lucratif  
Espace Altura  
46 rue Saint-Antoine  
75004 Paris

### 3-4 Préparation du concours

- la codification : attribution de codes secrets à chacune des huiles présentées au concours car les huiles sont à la seule discréption du secrétariat, elles ne sont pas connues du jury ;
- la préparation des échantillons est faite en toute confidentialité ;
- la présentation des échantillons aux goûteurs se fait en accord avec les protocoles d'essai retenus.

## **Article 4 : Concours**

### **4.1 : Nomenclature des huiles végétales nature et aromatisées admises :**

Le jury est souverain pour préciser la nomenclature des huiles selon les huiles qui ont été reçues pour le concours. Il s'attache à organiser une classification cohérente des produits en compétition. Selon le nombre de participants et le volume de production desquels sont prélevés les échantillons, AVPA se permet de faire des sous catégories relatives à la taille de leur production.

La présentation des huiles végétales se fait en deux grandes catégories :

- Les huiles végétales nature (autres que les huiles d'olive nature)
- Les huiles végétales assemblées, macérées ou aromatisées

Des grandes familles d'huiles ont été retenues pour les huiles végétales nature :

- Huiles de noix, noyaux et amendons,  
(Amandes, argan, coco, macadamia, noisettes, noix etc....)
- Huiles de pépins, de graines et de grains  
(Arachide, baobab, camélia, chanvre, colza, coton, courge, oeillette, perilla, raisin, sacha inchi, sésame, soja, tournesol etc....)
- Huiles de fruits  
(Avocat, palme etc...)

En fonction du nombre d'huiles inscrites AVPA peut ainsi créer des sous catégories que ce soit pour les huiles végétales nature ou pour les huiles assemblées, aromatisées ou macérées.

### **4.2. Sélection et catégorisation organoleptique des huiles**

Un comité de sélection technique (minimum 3 personnes) se réunit quelques jours avant la dégustation finale pour effectuer une sélection des huiles dans les conditions décrites à l'article 3 ci-dessus en respectant la nomenclature décrite ci-dessus afin de :



AVPA - [www.avpa.fr](http://www.avpa.fr)  
Association sans but lucratif  
Espace Altura  
46 rue Saint-Antoine  
75004 Paris

- déterminer si elles correspondent à la catégorie qui a été précisée par le producteur, ou si elles doivent être classées différemment,
- éliminer les huiles aux défauts les plus notables par rapport à leur catégorie,
- classer les huiles selon leur puissance organoleptique afin d'organiser leur dégustation
- agréer les huiles « gourmet », c'est-à-dire suffisamment fines pour être dégustées lors de la session plénière finale du concours,

#### **4.3. Évaluation finale et classement des huiles**

La dégustation finale des huiles gourmet a lieu avec le jury au complet tel que défini à l'article 2.  
Il procède à la notation et à l'attribution des médailles.

Chaque membre du jury est autonome et indépendant ; il donne la note globale à chacune des huiles en concours selon ses perceptions visuelles, olfactives, gustatives et tactiles.

Pour appuyer sa réflexion il peut s'aider d'une feuille de dégustation que lui remet le Président.

A l'issu de la dégustation le président du jury procède à la mise en tableau des notations de chacun des membres du jury et procède au calcul de la moyenne arithmétique.

#### **4.4. Les résultats**

Le jury délibère ensuite souverainement sur ces résultats pour affecter les médailles, déterminer leur nombre et leur qualification.

Un palmarès général est alors établi pour chacune des catégories.

L'évaluation du jury de dégustation est définitive et sans appel.

### **Article 5 : Les prix**

Les huiles primées se voient remettre publiquement leurs prix dans un lieu qui est précisé par le Secrétariat de AVPA en temps utile.

#### *5.1. Les trophées AVPA : Gourmet Or - Gourmet Argent - Gourmet Bronze*

Pour chacune des catégories dont le nombre d'huiles en compétition est suffisant, il est procédé à la remise des prix : Gourmet Or - Gourmet Argent ou Gourmet Bronze.

Pour les catégories où le nombre d'huiles en compétition est insuffisant le jury a néanmoins la latitude, si la qualité le permet, de décerner un ou plusieurs des prix mentionnés ci-dessus.

#### *5.3. Le Diplôme Produit Gourmet AVPA*

Les huiles qui ont obtenu des notes suffisamment qualitatives reçoivent un diplôme avec la mention « Produit gourmet AVPA » et les meilleures d'entre elles reçoivent un des trophées ci-dessus.

*Toutes ces récompenses peuvent être représentées par des médailles datées à apposer sur les produits.*



AVPA - [www.avpa.fr](http://www.avpa.fr)  
Association sans but lucratif

Espace Altura  
46 rue Saint-Antoine  
75004 Paris

## **Article 6 : 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.

L'huile ne doit pas comporter d'adjuvants et doit respecter les bonnes pratiques de la profession.

Le producteur s'engage à faire parvenir des échantillons de l'année avec toutes les caractéristiques de l'huile produite telles que demandées sur le bulletin d'inscription.

Notamment, le producteur doit préciser le volume de la production de l'huile provenant du même stock au moment de l'inscription.

Le producteur s'engage par ailleurs à respecter les termes financiers indiqués sur le bulletin d'adhésion.

Le producteur accepte par avance que son nom soit mentionné par AVPA à l'occasion de la diffusion des résultats du concours.

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.

A l'issue du concours les médaillés s'engagent à envoyer à AVPA un minimum de 2 cartons de bouteilles de 10 cl minimum pour participer à l'effort de promotion de l'association.

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.