



LE 1^{ER} CHAMPIONNAT NATIONAL DE DÉGUSTATION D'HUILE D'OLIVE EN ÉQUIPE



Le samedi 16 septembre 2017,
à partir de 9 h

à Lançon-Provence, Château-Virant



Inscrivez-vous par équipe de 3 personnes (amis, famille, collègues...). Nous pouvons même former l'équipe pour vous si vous le souhaitez !

Venez tester vos connaissances, découvrir de nouvelles huiles d'olive et passez une journée conviviale sous le signe de l'huile d'olive vierge extra, lors du premier championnat de dégustation d'huile d'olive en France. Ouvert à tous.

Spécialiste ou simple curieux, venez passer une journée conviviale placée sous le signe du goût.



150 € par équipe, repas inclus



DATE LIMITE D'INSCRIPTION :

Mardi 25 juillet 2017

PRÉINSCRIPTION PAR MAIL : **cecile@jUSDolive.fr**

L'inscription est définitive après paiement des droits d'inscription.



RENSEIGNEMENTS :

- sur Internet : huiles-et-olives.fr & jUSDolive.fr
- par mail : cecile@jUSDolive.fr ou contact@huiles-et-olives.fr



LES INFORMATIONS À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION :

- Coordonnées de la personne contact : nom, adresse, téléphone et mail
- Composition de l'équipe : nom (qui figurera sur le certificat) et email pour chaque participant.

LES CONDITIONS : être domicilié en France, accepter le règlement du championnat, aimer déguster l'huile d'olive !

Championnat co-organisé par :



QUESTIONS QUE L'ON SE POSE TOUS !

Entretien avec Cécile Le Galliard, participante au championnat espagnol en 2016 à Priego de Córdoba

COMMENT SE DÉROULE LE CHAMPIONNAT ?

Le championnat se déroule sur une journée en deux parties : une épreuve individuelle et deux épreuves en équipe. C'est la somme des épreuves individuelles et des épreuves en équipe qui donne la note finale.

QUE RETIENS-TU DE TON EXPÉRIENCE EN ESPAGNE ?

C'était une première pour moi et j'ai passé une super journée. J'étais un peu stressée en début de matinée comme si je passais un examen mais une bonne adrénaline.

C'est l'occasion de se tester un peu, de découvrir de nouvelles huiles, de nouvelles variétés, ... Le repas du midi et les différents temps entre les épreuves sont autant de moments pour rencontrer d'autres passionnés !

Professionnellement, ça a été une expérience très positive car j'ai pu faire la connaissance de Simon Field, le président de l'Association Savantes* qui est à l'origine de l'idée d'organiser ce championnat en France.

**Le programme Savantes a été fondé en 2001 avec comme objectif de développer les compétences en dégustation et les connaissances des participants ainsi que de promouvoir via des événements, des formations, ... l'excellence dans le secteur de l'huile d'olive vierge extra au niveau International.*

FAUT-IL ÊTRE UN EXPERT EN DÉGUSTATION ?

Pas besoin ! Le but est de passer une bonne journée autour de la dégustation d'huiles d'olive et de tester ses connaissances. Lors du championnat en Espagne en 2016, l'ambiance était vraiment très détendue et il y avait tous les niveaux : amateurs, néophytes, passionnés, membres de panel, ... Ce sont des producteurs qui ont gagné la première année.

FAUT-IL S'ENTRAÎNER AVANT ?

J'avais pris connaissances des épreuves (cf. bases du championnat) mais je ne m'étais pas entraînée avant. L'épreuve que j'ai trouvée à la fois la plus compliquée et la plus intéressante était l'épreuve individuelle de reconnaissance des variétés. En 2016, il fallait faire correspondre 8 échantillons avec ces variétés:

- Coratina, Puglia, Italy

- Tonda Iblei, Sicily, Italy
- Nabali, Jordan
- Chemlali, Tunisia
- Hojiblanca, Priego de Córdoba, Spain
- Koroneiki, Greece
- L'Aglandau, France
- Cobrancosa, Portugal

Pour le championnat national en France il y a déjà 20 moulins de 8 régions du monde qui vont envoyer des échantillons pour l'événement !

JE NE SUIS PAS RÉSIDENT EN FRANCE, EST-IL POSSIBLE DE S'INSCRIRE ?

Il n'y a aucun problème pour des équipes étrangères de participer au championnat national.

Cependant, l'équipe ne pourra prétendre au prix en équipe vu que le championnat est national.

Sur l'épreuve individuelle chaque participant (toute nationalité confondue) pourra être évalué et recevoir (au dessus de 18/30) un certificat de Associate Savantes.

Tous les participants auront la possibilité de faire partie du Registre International de dégustateurs Savantes (sur la série d'épreuves individuelles).

COMMENT PARTICIPER AU CHAMPIONNAT NATIONAL FRANÇAIS 2017 ?

Composer une équipe de 3 personnes, remplir et envoyer le formulaire par mail : à cecile@jusdolive.fr pour vous inscrire.

Si vous souhaitez participer mais que vous ne pouvez pas constituer d'équipe, indiquez votre souhait de participer par mail et nous essaierons de former une équipe.

Le paiement à l'Institut du Monde de l'Olivier validera votre participation.





LES RÈGLES ET LE PROGRAMME DU CHAMPIONNAT

OBJECTIF

L'objectif du championnat est d'encourager l'excellence dans l'évaluation et la reconnaissance des huiles d'olive extra vierges des régions productrices du monde.

COMITÉS D'ORGANISATION ET TECHNIQUE

Le Comité d'Organisation du Championnat est composé de trois personnes : Alexandra Paris – AFIDOL, Cécile Le Galliard – jusdolive.fr, Mr. Simon Field – Fondateur et Directeur de Savantes

Le comité d'organisation est chargé de superviser le championnat et de résoudre les problèmes, les différends ou les appels qui peuvent survenir. La décision du comité d'organisation est définitive.

LE COMITÉ TECHNIQUE

Alexandra Gauquelin-Roche – Les Callis et Christine Cheylan – Château Virant.

Afin d'assurer le plus haut niveau d'intégrité des aspects techniques du Championnat, le Comité d'Organisation établira un Comité Technique auquel il pourra se référer pour des conseils sur les aspects organisationnels et techniques.

Le Comité Technique comprendra le Comité d'Organisation et jusqu'à cinq membres éminents de l'industrie française de l'huile d'olive. La composition du Comité technique sera sur invitation des entités organisatrices et limitée à un mandat de deux ans à compter de la date de nomination.

ÉQUIPES DE DÉGUSTATION

Pour concourir au Championnat National de Dégustation en équipe d'huile d'olive, chacun des membres de l'équipe de dégustation devra être domicilié en France.

Les équipes en compétition comprennent chacune trois dégustateurs. Lors de l'inscription au championnat, le nom de l'équipe et les noms de chaque membre de l'équipe doivent être renseignés.

Des équipes étrangères, dont les membres ne sont pas résidents en France, peuvent participer aux épreuves ; cependant elles ne pourront concourir au titre en équipe vu que le championnat est national.

Sur l'épreuve individuelle chaque participant (toute nationalité confondue) pourra être évalué et rece-

voir (au dessus de 18/30) un certificat de Associate Savantes.

Tous les participants (toute nationalité confondue) auront la possibilité de faire partie du Registre International de dégustateurs Savantes (sur la série d'épreuves individuelles).

LIEU

L'événement aura lieu à Château Virant à Lançon-Provence (<http://www.chateauvirant.com/>)

PROGRAMME DU SAMEDI 16 SEPTEMBRE

9h00 Bienvenue

9h15 Présentation des tests

Première série de tests individuels

10h45 Pause café

11h15 Deuxième séries de test en équipe

12h15 Pause

Troisième série de test en équipe

13h15 Déjeuner

14h30 Réponses aux questions (possibilité de faire appel sur les résultats)

Visites, animation

17h00 Annonce des résultats et présentation des prix

TESTS DE COMPÉTENCES

Le championnat comprendra trois séries de tests qui évalueront les compétences en dégustation d'huile d'olive vierge extra.

Série 1 – durée : 1h30

Cette série sera réalisée individuellement et le score de l'équipe sera la somme des scores des trois membres de l'équipe. Il n'y aura pas de collaboration entre les membres de l'équipe.

Les tests :

Test de classement de la rancidité - 5 points

Test de classement d'intensité - 5 points

Tests triangulaires - 4 points

Détection de défaut - 8 points

Identification des variétés régionales - 8 points

(Score total possible 30 points par individu - 90 pour chaque équipe)

Série 2 – durée : 45 minutes

Cette série sera réalisée en équipe. Chaque équipe recevra le même "blend" d'huiles d'olive vierges extra réalisé à partir de 3 variétés. L'équipe déterminera lesquels des 6 échantillons d'huiles d'olive vierges extra ont été utilisés dans le blend.

Score :

Pour chaque identification correcte +5 points

Pour chaque identification incorrecte -5 points

Score maximum possible pour l'identification correcte de 3 huiles - 15 points

Score minimum possible - 0 points

Série 3 – durée : 45 minutes

Cette série sera réalisée en équipe. Chaque équipe recevra six échan-

tillons d'huiles d'olive extra vierges monovariétales comprenant 3 cépages de 6 régions productrices. L'équipe déterminera :

- Les échantillons identiques (c'est-à-dire 1 et 3, 2 et 4, 5 et 6). Pour chaque bonne réponse l'équipe marquera 2 points - score possible 6 points

- La variété de chaque échantillon. Pour chaque bonne réponse, l'équipe marquera 1 point - score possible 6 points

- Le pays dans lequel chaque échantillon a été produit. Pour chaque bonne réponse, l'équipe marquera 1 point - score possible 6 points

Score maximum possible - 18 points

TOTAL DES RÉSULTATS DU CHAMPIONNAT

Les scores des tests de compétences série 1, 2 et 3 seront additionnés pour fournir le score total du championnat.

Maximum possible de championnat pour une équipe : 123 points

UTILISATION DE DISPOSITIFS ÉLECTRONIQUES

L'utilisation de dispositifs électroniques tels que les tablettes, les téléphones portables ou les ordinateurs n'est pas autorisée. Si elle est détectée, le score de l'individu responsable sera exclu du total de l'équipe.

RÉPONSES ET APPELS

La feuille de réponse pour chaque série de test sera remise après chaque test. Les participants rempliront une feuille de réponse en double qu'ils conserveront, pour vérifier la notation lorsque les réponses seront annoncées à la fin du championnat. Les participants auront une période limitée pour déposer auprès du comité organisateur un appel s'ils estiment qu'une réponse a été mal notée. Si l'appel est retenu, la note sera modifiée en conséquence.

La décision du comité d'organisation après le réexamen est définitive.

PRIX

L'équipe marquant le plus grand nombre de points sera déclarée Meilleure équipe du championnat de dégustation d'huile d'olive vierge extra en équipe de France pour 2017.

L'équipe marquant le deuxième plus grand nombre de points sera déclarée deuxième place.

En cas d'égalité des scores, le prix sera remis à l'équipe qui a marqué le plus de points de les séries de dégustation 2 et 3.

TROPHÉES

L'équipe gagnante et la deuxième place recevront les trophées du Championnat pour 2017.

Les équipes gagnantes seront éligibles pour représenter la France au Championnat international de dégustation d'huile d'olive vierge extra en équipe (s'il se déroule comme prévu) en 2018.

REGISTRE INTERNATIONAL SAVANTES

Tous les participants (toutes nationalités confondues) auront la possibilité de faire valoir leur pointage dans la série d'épreuves individuelles, série 1 pour faire partie du registre Savantes.

Les notes individuelles sur 30 pour inclusion dans le registre sont les suivantes :

Associate Savante 18 points

Savante 24 points

Le Registre inclut tous ceux qui passent le test Savantes et souhaitent que leurs statuts soient enregistrés.

L'inscription sur le registre des Associés Savantes et Savantes comprendra une photographie, une brève biographie et des coordonnées email.

Tous ceux qui obtiendront le statut d'Associés Savantes et Savantes recevront un certificat.

Le statut du Registre sera conservé jusqu'à ce qu'un statut supérieur soit atteint lors d'un événement ultérieur.

Les membres actuels du Registre peuvent être consultés sur le site www.savantes.com

FRAIS D'INSCRIPTION

Les frais d'inscription sont de 150 € pour chaque équipe. Les frais d'inscription couvrent la pause café, le déjeuner et le championnat.

L'inscription s'effectuera en remplissant le Formulaire disponible sur les site : <http://huiles-et-olives.fr/> or <http://jusdolive.fr>. Une fois rempli l'envoyer par mail à cecile@jusdolive.fr

PAIEMENT

Les frais d'inscription sont à régler par virement bancaire ou par chèque à Institut du Monde de l'Olivier 40 place de la Libération 26110 NYONS.

IBAN FR76 1426 5006 0008 7790 0581 495

BIC CEPFRPP426

Intitulé de votre virement : Championnat de dégustation

DATE DE CLÔTURE DES INSCRIPTIONS

La date limite pour les inscriptions est le 25/07/2017.

VOYAGE ET LOGEMENT

Les frais de voyage et d'hébergement sont la responsabilité des équipes de dégustation respectives.

POLITIQUE D'ANNULATION ET CHANGEMENTS D'ÉQUIPE

Les équipes peuvent changer de membres en informant les organisateurs jusqu'à la veille du Championnat en envoyant un courriel à cecile@jusdolive.fr en indiquant le nom de l'équipe et le changement de l'équipier.

Compte tenu de la flexibilité de cet arrangement, il n'y aura pas de remboursement des droits d'entrée.

QUESTIONS FRÉQUENTES

1. SI AU DÉBUT DU TEST JE NE M'INSCRIS PAS AU REGISTRE SAVANTES ET QUE JE RÉUSSIS MIEUX QUE PRÉVU, PUIS-JE M'INSCRIRE APRÈS LE TEST ?

Non. Il faudra repasser le test ultérieurement.

2. QUAND POURRAI-JE REPASSER LE TEST DE SAVANTES ?

Lors de l'un des programmes Savantes ou lors d'un Championnat de dégustation.

3. SI MON SCORE APRÈS LE TEST EST INFÉRIEUR À CE QUE J'ESPÉRAIS, COMMENT PUIS-JE AMÉLIORER MES COMPÉTENCES ?

Pratique, pratique, pratique.

4. PENDANT COMBIEN DE TEMPS MON STATUT EST-IL AFFICHÉ SUR LE REGISTRE ?

Jusqu'à ce que vous atteignez un niveau plus élevé lors d'un test ultérieur ou que vous demandiez à être retiré du registre.

5. CERTAINS DISENT QUE LA DÉGUSTATION EST SUBJECTIVE ET LES RÉSULTATS DES TESTS PEUVENT VARIER D'UNE PERSONNE À L'AUTRE - COMMENT RÉPONDEZ-VOUS À CES CRITIQUES ?

Tous les tests sont préparés par dilution, par comparaisons ou en utilisant des variétés et des défauts fournis par des sources fiables. Pour les classements d'intensité et les défauts, l'opinion des dégustateurs expérimentés est sollicitée pour confirmer les réponses.

6. EST-CE QU'ON NOUS DONNE LES BONNES RÉPONSES ?

Oui, une fois le test terminé et les scores calculés, les réponses seront données à tous les participants.

7. PUIS-JE CONTESTER MON SCORE ?

Oui, si vous pensez que vous devriez avoir reçu un score plus élevé (après avoir vu les réponses), votre chef d'équipe pourra s'adresser au Comité d'organisation et demander un réexamen. Il y aura une période de 30 minutes pendant laquelle les réexamens peuvent être demandés.

8. SI APRÈS LE RÉEXAMEN, JE NE SUIS TOUJOURS PAS SATISFAIT DE MON RÉSULTAT, PUIS-JE DEMANDER UN NOUVEL EXAMEN OU UN RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS ?

Non. La décision du comité d'organisation est définitive.

9. QUE SE PASSET-IL SI PLUSIEURS PARTICIPANTS OU ÉQUIPES OBTIENNENT LE MÊME SCORE ?

Les prix seront partagés.

10. OÙ PEUT-ON RETROUVER LE REGISTRE INTERNATIONAL SAVANTES ?

Sur le site www.savantes.com