

## Règlement du Prix agricole des produits de Provence 2024

### Organisation

La Métropole Aix-Marseille-Provence, Etablissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI), sis 58, boulevard Charles Livon -13007 MARSEILLE, représenté par sa Présidente en exercice ou tout représentant autorisé par délégation,

### Dates et lieux

La sélection se tiendra le 21 mai 2024 à Marseille

Le prix "coup de cœur du public" toutes catégories confondues se déroulera lors du Salon des Agricultures de Provence le 1<sup>er</sup> juin 2024 au Domaine du Merle à Salon-de-Provence.

### Article PREMIER : Conditions pour concourir et présentation des lots

- **Conditions requises pour concourir**

Le concours est gratuit. Les candidats ne peuvent présenter qu'un lot par catégorie.

- **Origine géographique des produits.**

Seuls pourront concourir les produits :

- Issus d'une exploitation agricole ou assimilée dont le siège est situé dans le territoire métropolitain ;
- Issus d'une entreprise alimentaire dont le siège et le lieu de production sont situés dans le territoire métropolitain.

- **Volumes des lots de productions**

Pour chaque catégorie, le volume minimal de marchandises disponibles chez le producteur doit être :

Catégorie	Vin tranquille	Huile d'olive	Olives de table	Tapenade verte	Miel	Jus de pomme	Bières	Calissons d'Aix-en-Provence/Calissons d'Aix
Volume ou poids minimum requis par lot	20 hl	1 000 l	100 kg	50 kg	300 kg	2500 l	200 l	N/A

Chaque lot doit être clairement identifié et tracé. Le volume du lot doit être obligatoirement mentionné. Le candidat décide lui-même dans quelle catégorie il inscrit son échantillon.

## Article 2 : Catégories de produits

- Un minimum de 3 concurrents est nécessaire pour maintenir une catégorie. Si une catégorie ne présente pas assez de candidats, l'organisation prendra contact avec le ou les concurrents concernés. Les échantillons concernés seront restitués.
- Les catégories représentées au concours sont :
  - **Produits issus d'une exploitation agricole ou assimilée**
    - Vin rouge AOP millésimes 2021, 2022, 2023 (liste en annexes)
    - Vin rosé AOP millésime 2023 (liste en annexes)
    - Vin rosé IGP millésime 2023 (liste en annexes)
    - Vin Blanc IGP millésime 2023 (liste en annexes)
    - Huile d'olive AOP fruité vert Vierge ou vierge extra (liste en annexes) ;
    - Huile d'olive AOP fruité noir (liste en annexes) ;
    - Olives de table vertes fraîches ou pasteurisées
    - Tapenade verte
    - Miel de Provence IGP polyfloral
    - Jus de pommes
  - **Produits issus d'une entreprise alimentaire**
    - Bières blonde/pale ale ;
    - Bières ambré/rousse ;
    - Bière blanche/bière de blé ;
    - Calissons d'Aix-en-Provence/Calisson d'Aix
- Informations spécifiques à certains produits

Pour les catégories olive de table verte, tapenade verte et jus de pommes, seront acceptés seuls les produits pouvant certifier :

- Dans le cas d'une exploitation agricole, l'utilisation d'olive ou de pommes provenant de l'exploitation ;
- Dans le cas d'une société coopérative agricole ou d'un moulin oléicole privé, l'utilisation d'olives ou de pommes provenant du territoire métropolitain.

La confiserie ou la transformation des matières premières pourront être réalisées par un prestataire et hors du territoire Métropolitain.

Pour les catégories suivantes, une description détaillée du produit est demandée :

- Olives vertes de table verte : identification de la variété concernée, des arômes/aromates ajoutés ;
- Tapenade verte : identification de ou des variété(s) concernée(s), des arômes/aromates ajoutés ;
- Bières : composition du produit ;
- Calissons d'Aix-en-Provence/Calissons d'Aix : composition du produit.

Pour les catégories suivantes, la dénomination spécifique du produit est demandée :

- Vin ;
- Bières ;
- Calissons d'Aix-en-Provence/Calissons d'Aix.

### Article 3. Modalités d'inscription

Phase 1. Inscription en ligne

L'inscription au concours s'effectue en ligne sur une adresse dédiée, où sera accessible un formulaire.

Phase 2. Transmission des échantillons

Le candidat précise, entre autres, la catégorie pour chacun des échantillons proposés.

L'organisation du concours validera et confirmera les inscriptions auprès des participants dès lors :

- Que l'inscription en ligne aura été correctement réalisée ;
- Les échantillons auront été réceptionnés et conformes aux prescriptions demandées ci-dessous.

Catégorie	Vin	Huile d'olive	Olives de table	Tapenade verte	Miel polyfloraux	Jus de pomme	Bières	Calissons d'Aix-en-Provence/Calissons d'Aix
Type de Contenant	Bouteille	Bouteille	Pot	Pot	Pot	Bouteille	Bouteille	Boîte
Volume ou poids minimum requis par échantillon	5x 75 cl	3 x 25 cl	3 x 200 g	3 x 90 g	3 x 250 g	3 x 100 cl	3 x 33 cl	3 x 125 g (10 calissons)

Si l'une des phases ci-dessus n'est effectuée dans les délais prévu par l'organisation du concours, la candidature ne sera pas retenue. Aucun recours n'est possible suite à ce refus.

En cas de casse éventuelle à la réception d'un échantillon, l'organisation demandera au candidat de renvoyer l'échantillon équivalent.

### Article 4 : Définition des échantillons

Pour une catégorie donnée, le candidat devra présenter ses échantillons dans des contenants identiques, prêts à la commercialisation correctement étiquetés et scellés

Les échantillons et leurs étiquettes devront être conformes à la catégorie choisie et présenteront obligatoirement :

- La dénomination commerciale exacte : vin, huile d'olive, olives de table vertes fraîches ou pasteurisées, tapenade verte, miel polyfloral, jus de pomme, bières, Calissons d'Aix-en-Provence/Calissons d'Aix ;
- Pour les produits sous SIQO, la déclaration de revendication en AOP ou IGP ;
- Pour les vins le millésime ;
  - Les informations complémentaires nécessaires pour l'identification de la catégorie : la couleur du vin (rouge, rosé, blanc), le type d'huile d'olive (fruité vert, fruité noir), le type de bière (blonde/pale ale, ambré/rousse, blanche/bière de blé, brune/noire), la dénomination spécifique du produit (vin, bière, Calisson d'Aix/Calissons d'Aix-en-Provence) ;
  - Le numéro de lot.

Si l'un de ces critères n'est pas respecté, l'organisation du concours se voit dans la possibilité de refuser le ou les échantillon(s).

#### **Article 5. Réception des échantillons**

Les lieux et dates de réception des échantillons seront précisés lors de la publication du concours.

A son arrivée, chaque échantillon est contrôlé.

Les échantillons réceptionnés après la date spécifiée ne seront pas acceptés, même si l'inscription a été réalisée.

Aucun échantillon refusé ne sera retourné.

#### **Article 6. Modalité d'anonymisation**

Pour chaque lot présenté, un ou plusieurs échantillons, dans le cas d'une catégorie avec présélection, seront anonymisés (soit de manière globale : bouteille, pot, boîte) soit de manière individuelle (dans des pots individuels) et serviront à la dégustation le jour du concours.

Le dernier échantillon demandé constituera le témoin et servira en cas de contestation ou de litige et éventuellement de remplacement en cas de casse. Ces témoins non utilisés seront conservés par l'organisation du concours pendant 3 mois.

Pour tous les produits, à la fin du concours, l'organisation se chargera de conserver en l'état pendant 3 mois les échantillons dégustés dans une caisse (ou carton) scellée par l'huissier de justice présent le jour même. En cas de contestation, litige ou contrôle, des analyses (chimiques, sensorielles...) pourront être réalisées à la demande et aux frais de la partie contestante.

#### **Article 7. Présélection des produits**

Les candidats sont informés que pour chaque catégorie une présélection des produits sous forme d'une dégustation par un panel d'experts (représentant des organismes agricoles et des filières concernées, spécialiste indépendant type œnologue, etc.) sera organisée préalablement au concours pour ne retenir que les 8 meilleurs produits.

En tout état de cause, si nombre de candidats est inférieur à 8, ils seront automatiquement sélectionnés.

Un candidat ne pourra pas être membre d'une commission assignée à la dégustation de son produit.

### **Article 7 : Composition du Jury**

Les jurys seront composés par des personnes issus du territoire de la Métropole. A titre d'exemple, pourront participer des élus métropolitains, des agents métropolitains, des chefs de cantine scolaire des communes métropolitaines, des représentants de la presse, des chefs étoilés, etc.

Pour chaque catégorie maintenue au concours sera désignée une commission de dégustation. Celle-ci comportera un expert (indépendant) dont le rôle sera de guider les membres de la commission pour la dégustation mais qui n'interviendra pas dans la notation.

### **Article 8 : Décision du jury**

Les jurés noteront les produits pour chaque catégorie selon une grille de notation préalablement définie. L'attribution du premier prix se fera avec la méthode des sommes de classements (méthode Borda). Pour chaque catégorie sera déterminé le nombre  $n$  égal au nombre de produits candidats, huit au maximum. Après la dégustation, chaque membre du jury notera les candidats par ordre de préférence. Au premier de la liste, on attribue 8 points, au second 8 - 1 points, et ainsi de suite, le cas échéant le huitième de la liste se voyant attribuer 1 point. Le score d'un candidat est la somme de tous les points qui lui ont été attribués. Le candidat dont le score est le plus élevé obtient le premier prix. En cas d'égalité, les candidats sont départagés par le nombre de places au premier rang, puis au second rang et ainsi de suite.

La décision du jury sera sans appel et validée par huissier de justice.

### **Article 9 : Prix coup de cœur du public**

Tous les produits lauréats de chaque catégorie seront présentés sur le stand de la Métropole lors du Salon des Agricultures de Provence et feront l'objet d'une dégustation grand public, invité à choisir deux produits « Coup de cœur » :

- Coup de cœur du public adulte toutes catégories confondues ;
- Coup de cœur jeune public = hors boissons alcoolisées ;

Le choix se réalisera de façon dématérialisée sur une borne de vote.

## Article 10 : Récompenses

Pour chaque catégorie, un prix sera accordé au produit classé au 1<sup>er</sup> rang lors de la dégustation réalisée par le jury. La récompense prendra la forme d'un acte d'achat du produit lauréat par la Métropole. Pour chaque catégorie les montants totaux et prix plafonds unitaires figurant dans le tableau ci-dessous :

Catégorie	Montant total	Montant plafond
Vin AOP rouge	5 000 €	30 €/75cl
Vin AOP rosé	5 000 €	30 €/75cl
Vin IGP rosé	5 000 €	30 €/75cl
Vin IGP blanc	5 000 €	30 €/75cl
Huile d'olive AOP fruité vert	2 500 €	30 €/l
Huile d'olive AOP fruité noir	2 500 €	30 €/l
Olives verte de table	1 000 €	15 €/kg
Tapenade verte	1 000 €	30 €/kg
Miel de Provence IGP polyfloral	2 500 €	18€/kg
Jus de pomme	1 500 €	4€/l
Bière blonde/pale ale	1 000 €	10€/l
Bière ambrée/rousse	1 000 €	10€/l
Bière blanche/bière de blé	1 000 €	10€/l
Calissons d'Aix/Calissons d'Aix-en-Provence	5 000 €	55 €/kg

Les lauréats bénéficieront également de prise de vue des produits et d'une opération de communication (affichage, digital, presse de rayonnement local et national) permettant la diffusion, auprès du grand public, des lauréats. L'opération fera l'objet d'un travail d'identification visuelle, reconnaissable par le grand public et permettant d'accroître sa visibilité.

Les lauréats des prix coups de cœur du public bénéficieront d'une mise en avant de leurs produits au Salon des agricultures de Provence 2025.

## Article 11 : Remise des prix

La cérémonie de remise des prix mise en œuvre par la Métropole Aix-Marseille-Provence et ses partenaires. La présence des lauréats est requise.

## Article 12 : Fourniture de produits

Les participants sont informés que les lauréats de chaque catégorie devront fournir gracieusement à la Métropole les produits destinés à la dégustation prévue pour la cérémonie de remise des prix sur la base du tableau suivant :

Catégories :	Nb	Type de contenant	Volume
Vin AOP ou IGP	6	Bouteille	0,75 l
Huile d'olive AOP	3	Bouteille	0,75 l
Olives verte de table	3	Pot	1 kg
Tapenade verte	6	Pot	0,25 kg

Miel de Provence IGP polyfloral	6	Pot	0,25 kg
Jus de pomme	12	Bouteille	1 l
Bière	8	Bouteille	0,33 l
Calissons d'Aix/Calissons d'Aix-en-Provence	10	Boîtes	12 calissons

Les participants sont informés que les lauréats de chaque catégorie devront fournir à la Métropole les produits destinés à la dégustation lors de l'opération coup de cœur du public. Ces produits feront l'objet d'un acte d'achat par le biais du prestataire retenu pour l'organisation du concours pour le compte de la Métropole.

### **Article 13 : Engagement sur les données**

Le candidat certifie exacts les renseignements fournis à l'inscription et s'engage à se conformer au présent règlement de concours.

Le candidat s'engage à n'avoir encouru aucune condamnation définitive civile, pénale, administrative ou fiscale en rapport avec son activité professionnelle dans les cinq années précédant l'année du concours pour lequel il s'inscrit.

Lors de la publication des résultats, les références des lots seront celles figurant sur les échantillons reçus pour la dégustation.

## **Annexe**

### **Liste des communes de la Métropole Aix-Marseille-Provence**

Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, La Barben, Beaucueil, Belcodène, Berre-l'Étang, Bouc-Bel-Air, La Bouilladisse, Cabriès, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Carry-le-Rouet, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-le-Rouge, Châteauneuf-les-Martigues, La Ciotat, Cornillon-Confoux, Coudoux, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Éguilles, Ensues-la-Redonne, Eyguières, La Fare-les-Oliviers, Fos-sur-Mer, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gignac-la-Nerthe, Grans, Gréasque, Istres, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Marnignane, Marseille, Martigues, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Miramas, Pélissanne, La Penne-sur-Huveaune, Les Pennes-Mirabeau, Pertuis, Peynier, Peypin, Peyrolles-en-Provence, Plan-de-Cuques, Port-de-Bouc, Port-Saint-Louis-du-Rhône, Puyoubier, Le Puy-Sainte-Réparate, Rognac, Rognes, La Roque-d'Anthéron, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Le Rove, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Paul-lès-Durance, Saint-Savournin, Saint-Victoret, Saint-Zacharie, Salon-de-Provence, Sausset-les-Pins, Sénas, Septèmes-les-Vallons, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues, Vitrolles.

### **Listes des AOP vins pouvant concourir**

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, AOP Côtes de Provence dont DGC Côtes de Provence Sainte-Victoire, AOP Cassis, AOP Palette, AOP Luberon.

### **Listes des IGP vins pouvant concourir**

IGP Pays des Bouches-du-Rhône, IGP Méditerranée, IGP Vaucluse, IGP Alpilles.

### **Liste des AOP Huiles d'olive pouvant concourir**

AOP Huile d'olive d'Aix-en-Provence, AOP Huile d'olive de Provence, AOP Huile d'olive de la vallée des Baux, AOP Huile d'Olive de Haute Provence.

## **Glossaire :**

*Territoire métropolitain* : voir liste des 92 communes en annexe

*Echantillon témoin* : échantillon conservé par l'organisateur à des fins d'analyse si contestation.

Exploitation agricole ou assimilée : exploitation agricole, apiculteur professionnel à titre principal, société coopérative agricole, moulin oléicole privé.