



# Concours national des Huiles d'Olive en Appellation d'Origine Protégée

## 23<sup>e</sup> édition - Le 6 mars 2026



### COMMENT PARTICIPER ?

*Clôture des inscriptions : vendredi 27 février 2026*

Étape 1 : VOUS INSCRIRE EN LIGNE sur <https://portail.franceolive.fr>, rubrique «Concours» (ou depuis la page d'accueil de [www.franceolive.fr](http://www.franceolive.fr))

Étape 2 : NOUS ENVOYER/DÉPOSER VOS ÉCHANTILLONS à

France Olive, 40 place de la Libération, 26110 Nyons  
1 huile d'olive présentée = 2 bouteilles à envoyer/déposer  
dûment étiquetées (voir Art. 4)



# Règlement du concours national des Huiles d'Olive en Appellation d'Origine Protégée

## ART. 1 - ORGANISATION ET OBJET :

Ce concours est organisé par France Olive, association française interprofessionnelle de l'olive, et l'Institut du Monde de l'Olivier. Il a pour but de reconnaître et de promouvoir les meilleures productions d'huiles d'olive en Appellation d'Origine Protégée françaises.

## ART. 2 - CONDITIONS D'ADMISSION :

Ce concours est ouvert à toutes les huiles d'olive de la **campagne 2025/2026**, reconnues en **Appellation d'Origine Protégée**, présentées par un opérateur **à jour de ses CVE** (Cotisation Volontaire Étendue).

**Les huiles doivent provenir d'un lot homogène de minimum 500 litres, stockées dans un même dépôt d'huile. Chaque opérateur peut présenter plusieurs échantillons au concours à condition qu'ils proviennent de lots différents (et que le volume de sa production totale en Appellation d'Origine Protégée ainsi que le volume de chaque lot le permette). Le nombre maximum d'échantillons susceptibles d'être présentés par un même opérateur est défini en fonction de sa production totale dans une même catégorie :**

Production totale revendiquée dans la catégorie (liste des catégories ci-dessous)	Nombre d'échantillon(s)
500 à 1 500 L	1
1 501 à 4 500 L	2
4 501 à 8 000 L	3
8 001 à 15 000 L	4
15 001 à 30 000 L	5
30 001 à 60 000 L	6
60 001 à 90 000 L	7
Plus de 90 000 L	8

## ART. 3 - CATÉGORIES :

**Les produits admis à concourir doivent faire partie de l'une des 13 catégories suivantes :**

- Huile d'olive de Nyons AOP
- Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP
- Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence – *olives maturées* AOP
- Huile d'olive de Haute-Provence AOP
- Huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP
- Huile d'olive d'Aix-en-Provence – *olives maturées* AOP
- Huile d'olive de Nice AOP
- Huile d'olive de Nîmes AOP
- Huile d'olive de Corse – *Oliu di Corsica « récolte sur l'arbre »* AOP
- Huile d'olive de Corse – *Oliu di Corsica « récolte à l'ancienne »* AOP
- Huile d'olive de Provence AOP
- Huile d'olive de Provence – *olives maturées* AOP
- Huile d'olive du Languedoc AOP.

#### ART. 4 - ÉCHANTILLONS :

Chaque échantillon est présenté dans les conditions impératives suivantes :

- deux (2) bouteilles d'un volume identique (de 50 cl, 75 cl ou 1 L) dont l'une sert de témoin et est conservée au minimum 3 mois par France Olive. **Merci de joindre au moins 1 bouteille parmi les 2 avec l'étiquette telle que vous la commercialisez** (votre bouteille de vente - un modèle que le client peut retrouver) car si vous êtes médaillé, nous utiliserons cette bouteille pour votre promotion sur nos réseaux sociaux. **L'étiquette témoin doit être étiquetée au minimum avec le nom et l'adresse de l'opérateur, le nom de l'AOP, le type de goût, le n° de lot et la date de durabilité minimale** ;

- sur chacune des 2 bouteilles, coller l'étiquette qui sera envoyée par mail (une fois votre dossier validé par les organisateurs) à l'arrière de la bouteille (l'étiquette principale en face avant doit rester intacte en vue de la promotion des médaillés) ;

Les échantillons doivent parvenir aux organisateurs, aux frais des participants, **au plus tard le 3 mars 2026** à l'adresse suivante : France Olive, 40 place de la Libération, 26110 Nyons (dépôt du lundi au samedi 10h-12h et 14h-17h). Les échantillons restent la propriété de France Olive.

#### ART. 5 - DOSSIER ET DROIT D'INSCRIPTION :

L'inscription au concours s'effectue en ligne, jusqu'au 27 février 2026 inclus, à l'adresse : <https://portail.franceolive.fr/> puis rubrique «Concours» (ou directement via l'accueil du site [www.franceolive.fr](http://www.franceolive.fr)).

Une participation de 30€ HT / 36 € TTC est demandée **pour chaque échantillon présenté au concours**. Le règlement s'effectue soit par carte bancaire, soit par virement, soit par chèque.

**Les documents justificatifs (déclaration de revendication/attestation de conformité signée par le syndicat concerné + l'analyse d'acidité et l'indice de peroxyde datée de moins de 3 mois) sont à télécharger en ligne (aucun document papier accepté).**

Toute inscription non conforme au présent règlement sera éliminée par les organisateurs.

Si un jury est annulé pour une catégorie par manque de lots ou de candidats (voir Art. 6), les candidats ayant présentés des lots seront remboursés.

#### ART. 6 - CONDITIONS D'ORGANISATION DE LA DÉGUSTATION :

Pour qu'un jury évalue les huiles d'olive d'une AOP, il faut qu'un minimum de quatre échantillons de la catégorie en question soient présentés au concours par au moins trois structures différentes.

Les jurys sont composés de professionnels et de consommateurs proposés par les organismes de défense et de gestion des Appellations d'Origine oléicoles ou par les organisateurs.

Un candidat ne pourra pas être membre du jury assigné à la dégustation de son produit. Les fonctions de membre de jury sont bénévoles et ne font l'objet d'aucune indemnisation par les organisateurs.

Les organisateurs assurent le bon déroulement du concours par la préparation des échantillons (anonymat), par l'organisation et la réalisation de la dégustation, par le jugement à l'aide de la fiche adéquate, par le contrôle, l'exploitation et la publication des résultats.

Les jurys procèdent au jugement et au classement sur la base de critères organoleptiques : typicité, odeur & harmonie olfactive, fruité, harmonie en bouche. Chaque juré donne un classement par ordre de préférence aux huiles d'olive qui lui sont présentées. Le chef de jury fait la somme des classements et attribue les médailles en concertation avec les autres membres du jury en fonction de cette synthèse. Le procès-verbal des opérations de chaque jury est signé par chacun de ses membres. Les décisions du jury seront sans appel.

#### ART. 7 - RÉCOMPENSES :

Dans chaque catégorie, le jury décernera les médailles d'or et d'argent selon le nombre d'échantillons présentés au jury :

3, 4 ou 5 échantillons = au maximum 1 médaille

6 à 8 échantillons = au maximum 2 médailles

9 à 11 échantillons = au maximum 3 médailles

Au-dessus de 11 échantillons = au maximum 4 médailles.

Le Chef de jury peut exceptionnellement accorder une médaille supplémentaire avec l'accord du président du concours. Les résultats du concours seront diffusés le plus largement possible. Des diplômes, affichables sans limitation de durée, seront remis à chaque huile médaillée. Des macarons autocollants pourront être commandés auprès de France Olive (commande la semaine suivant le concours pour réception sous 2-3 semaines).

#### ART. 8 - PARTICIPATION AU CONCOURS :

Elle comporte de fait l'acceptation sans réserve du présent règlement.

