



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



## **3<sup>ème</sup> Concours International des Eaux Gourmet AVPA-Paris 2019**

### **Règlement du concours à jour au 31 octobre 2018**

L'Agence pour la Valorisation des Productions Agricoles AVPA organise un concours international dans le but de permettre aux embouteilleurs d'eaux d'améliorer la perception par les consommateurs des qualités organoleptiques exceptionnelles de certaines eaux de source.

Les principes généraux qui président à ce concours se résument comme suit :

Il n'existe pas un bon goût universel et il serait illusoire de parler de la meilleure eau du monde.

Par contre, il existe des catégories homogènes d'eaux : il est alors possible, dans chaque catégorie, de déterminer la ou les eaux qui expriment le mieux la typicité et les qualités de la catégorie concernée.

Afin d'assurer une parfaite transparence et une totale égalité entre les participants à ce concours, AVPA a établi le présent règlement en français, espagnol et anglais. Il sera à la disposition de toute personne qui en fera la demande.

#### **Article 1 : Participants**

La participation est réservée aux embouteilleurs d'eaux du monde entier. Est appelé embouteilleur, la personne, physique ou morale, qui prend la responsabilité de l'eau en apposant son nom sur l'étiquette et qui s'est dotée des moyens d'une véritable traçabilité dans le respect des normes sanitaires en vigueur dans son pays d'embouteillage.

#### **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 (scientifiques, embouteilleurs et 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'eau,
  - 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 eaux d'exception.

Le président du jury est désigné par le secrétariat d'AVPA. Il donne son accord quant à la constitution finale du jury.

A l'intérieur du jury un « Comité technique » d'au moins trois membres participe à la classification préalable qui permet l'organisation de l'univers des eaux en compétition.

Les décisions du jury sont souveraines et aucune contestation ne sera acceptée.



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

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

#### *3-1 Volume des échantillons*

Chaque participant doit faire parvenir à AVPA six bouteilles de 50 cl minimum pour la dégustation.

#### *3-2 Température à l'essai*

Les échantillons d'eau à déguster sont maintenus à température ambiante normalisée définie par le comité technique avec une tolérance (+/- 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 eaux présentées au concours car les eaux sont à la seule discrétion 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 par le Comité technique.

La dégustation se tiendra dans un espace isolé, calme, sans parfums ou arômes parasites. Le Président du Jury assisté d'un des membres du Comité technique procédera à une organisation séquentielle de la dégustation pour que les jurés puissent pleinement apprécier les qualités propres de chaque eau. Chaque juré aura à sa disposition les éléments nécessaires à la notation et à la dégustation.

### **Article 4 : Concours**

#### **4.1. Sélection et catégorisation organoleptique des eaux**

Un comité de sélection technique (minimum 3 personnes) est constitué. Il se réunit quelques jours avant la dégustation finale pour effectuer une sélection des eaux selon le protocole décrit à l'article 3 ci-dessus en respectant la nomenclature décrite à l'article 5 ci-dessous afin de:

- déterminer si elles correspondent à la catégorie qui a été précisée par l'embouteilleur, ou si elles doivent être classées différemment,
- éliminer les eaux aux défauts les plus notables par rapport à leur catégorie,
- agréer les eaux « gourmet », c'est-à-dire suffisamment fines pour être dégustées lors de la session plénière finale du concours,



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

Le Comité technique composera des groupes homogènes par la méthode dite du « napping » et il sera libre de constituer autant de familles qu'il lui paraîtra nécessaire pour définir l'univers organoleptique des échantillons reçus.

Pour chacun des groupes, le jury définira les qualités recherchées et les défauts disqualifiants. Il y a donc une fiche de dégustation pour chaque famille. Par exemple, l'acidité peut être considérée comme une qualité dans certaines familles (à condition qu'elle ne soit pas excessive) et comme un défaut dans d'autres.

Un premier tri évident a d'abord lieu entre les eaux plates et les eaux gazeuses. Ensuite les catégories de base sont établies en fonction du poids du résidu sec qui a été reconnu par le jury du premier concours comme le responsable de l'intensité aromatique

Eaux plates légères  
Eaux plates équilibrées  
Eaux plates de caractère  
Eaux gazeuses naturelles ou gazéifiées :  
Eaux gazeuses légères  
Eaux gazeuses équilibrées  
Eaux gazeuses de caractère

Enfin une classification plus fine est faite pour toutes les eaux selon leur complexité aromatique et leur principales caractéristiques organoleptiques afin d'établir des sous-catégories dans lesquelles chaque eau est alors notée.

#### **4.2. Évaluation et classement des eaux**

La dégustation finale des eaux 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 et notera les eaux en concours à l'aide d'une feuille de dégustation définie au préalable pour chacune des familles il donne la note globale à chacune des eaux en concours selon ses perceptions visuelles, olfactives, gustatives et tactiles.

Une attention particulière sera portée à la note d'originalité tendant à favoriser des eaux dont la personnalité dénote le caractère affirmé.

Chaque caractéristique sera notée de 1 à 5 selon son intensité et sera pondérée selon un coefficient déterminé pour chaque famille d'eau.

Chacune des feuilles de dégustation est remise au président ou au Secrétaire qu'il aura nommé afin de procéder au calcul de la moyenne arithmétique des notes données à chaque caractéristique de chacune des eaux pour obtenir la note finale.

Si cela s'avère nécessaire, le Président du Jury pourra demander la réalisation d'une nouvelle dégustation, éventuellement à l'aide d'une nouvelle bouteille, qu'il s'agisse de départager des eaux très voisines, ou que des goûts « anormaux » aient été perçus.



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

## **Art 5 Distinctions**

Pour chacune des catégories le Jury délibère souverainement sur les évaluations définies ci-dessus et détermine les distinctions attribuées aux concurrents.

Il sélectionne les eaux pouvant recevoir la qualification « Produit Gourmet AVPA 2019 », qualification qui donnera lieu à un diplôme officiel.

Parmi les produits gourmets de chacune des catégories, le Jury peut remettre aux meilleures eaux de chacune de ces catégories une des médailles suivantes :

Gourmet d'Or, Gourmet d'Argent ou Gourmet de Bronze.

Lesdites médailles sont confirmées par une attestation et pourront être aussi matérialisées par un trophée.

Le jury est souverain dans la détermination du nombre de médailles et de leur qualification ; il a aussi la prérogative d'attribuer toute distinction spéciale qui lui conviendrait à une eau particulière ou à un embouteilleur méritant.

## **Art 6 Remise des prix**

Les organisateurs du concours détermineront en temps utile les dates exactes des différentes étapes du concours ainsi que le lieu de la cérémonie de remise des prix où seront dévoilées les eaux nominées et les eaux lauréates.

Cette cérémonie pourra éventuellement être dupliquée, notamment dans d'autres pays de consommation ou dans des pays ou régions d'embouteillage, à la demande et aux frais d'un des participants.

## **Article 7 : 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'eau ne doit pas comporter d'adjuvants et doit respecter les bonnes pratiques de la profession.

L'embouteilleur s'engage à faire parvenir des échantillons de l'année avec toutes les caractéristiques de l'eau embouteillée telles que demandées sur le bulletin d'inscription.

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

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

L'embouteilleur 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 l'embouteilleur 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 du plus petit contenant commercial usuel pour participer à l'effort de promotion de l'association.

L'embouteilleur 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 l'embouteilleur.