

Règlement du Prix agricole des produits de Provence 2025

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 en mai 2025 à Marseille

Le prix "coup de cœur du public" toutes catégories confondues se déroulera lors du Salon des Agricultures de Provence au Domaine du Merle à Salon-de-Provence.

Article PREMIER : Conditions pour concourir et présentation des candidatures

- **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 de production**

Pour les catégories concernées, le volume de produits disponibles doit être suffisant pour garantir l'acte d'achat de la Métropole.

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.

L'organisation se réserve également le droit de ne pas maintenir une catégorie en amont du jury pour tout autre cause. Dans ce cas, l'organisation prendra contact avec les concurrents concernés.

Les catégories représentées au concours sont :

- **Produits issus d'une exploitation agricole ou assimilée**
 - Vin blanc AOP millésimes 2024 (liste en annexes) ;
 - Vin rosé AOP millésime 2024 (liste en annexes) ;

- Vin rouge IGP millésimes 2022, 2023, 2024 (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)
- Miel de Provence IGP polyfloral ;
- Jus de pommes ;
- Huître de Camargue
- **Produits issus d'une entreprise alimentaire**
 - Bières blonde/pale ale ;
 - Bières ambré/rousse ;
 - Bière noire/brune ;
 - Calissons d'Aix-en-Provence/Calisson d'Aix ;
- **Produit issu d'une exploitation agricole ou assimilée ou d'une entreprise alimentaire**
 - Baguette de tradition issue de farine d'origine locale ;

Exigences spécifiques à certaines catégories :

Pour la catégorie jus de pommes, seront acceptés seuls les produits pouvant certifier :

- Dans le cas d'une exploitation agricole, l'utilisation de pommes provenant de l'exploitation ;
- Dans le cas d'une société coopérative agricole ou de pommes provenant du territoire métropolitain.

La transformation des matières premières pourra être réalisée par un prestataire et hors du territoire Métropolitain.

Pour la catégorie Huître de Camargue, seuls seront acceptés les produits :

- Récoltés à Port-Saint-Louis-du-Rhône ;
- De calibre numéro 3 ;
- Respectant la réglementation en vigueur notamment sur le plan sanitaire.

Pour la catégorie baguette de tradition issue de farine d'origine locale, seuls seront acceptés les produits pouvant certifier :

- Être issus d'une boulangerie/boulangerie-pâtisserie (code NAF 1071 C), d'une association d'aide par le travail (code 8810 C) ou d'une exploitation agricole ou assimilée ;
- L'usage d'une farine de blé produit en région Provence Alpes Côte d'Azur et transformé en Région Provence Alpes Côte d'Azur ;
- Répondant aux normes de fabrication 1 et 2 du décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993 relatif à la fabrication du pain. Chaque baguette devra mesurer entre 50 et 55 centimètres de long et peser entre 250 et 270 grammes. L'utilisation d'adjuvants et/ou d'améliorants est interdite. La teneur en sel ne devra pas excéder 1,4 grammes pour 100 grammes de pain courant (soit environ 16,8 grammes de sel/kg de farine avec un taux d'hydratation de 64%).

Article 3. Modalités d'inscription

L'inscription se déroule en deux phases.

Phase 1. Candidature en ligne

L'acte de candidature au concours s'effectue en ligne sur un internet dédié, où sera accessible un formulaire. L'organisation vérifiera la recevabilité des candidatures et en informera le candidat.

Informations obligatoires à fournir lors de l'acte de candidature :

- Dénomination commerciale exacte ;
- AOP ou IGP revendiquée pour les catégories Vins, Huiles d'olive, Miel ;
- Millésime pour les catégories vins ;
- Composition du produit pour les catégories Bières, Calissons d'Aix-en-Provence/Calissons d'Aix, Baguette (dont traçabilité de l'origine de la farine).

L'organisation se réserve le droit de vérifier ces informations auprès des candidats par production d'un justificatif.

Phase 2. Transmission des échantillons

Une fois la candidature recevable, l'organisation transmettra aux candidats les modalités de dépôt des échantillons (lieu de dépôt, dates, horaires). Pour les catégories huîtres et baguette de tradition issue de farine d'origine locale, le dépôt des échantillons se fera le jour de la dégustation et, le cas échéant, de la présélection.

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

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

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

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

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. Ce contenant devra permettre d'identifier aisément le candidat et la catégorie pour laquelle il concoure.

Le nombre d'échantillons ainsi que les type de contenant, volumes et poids figurent dans les tableaux suivants.

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

- La dénomination commerciale exacte pour toutes les catégories ;
- L'étiquette AOP ou IGP pour les catégories Vins, Huiles d'olive, Miel ;

Catégorie	Vin	Huile d'olive	Miel polyfloral	Jus de pomme	Bières	Calissons d'Aix-en-Provence/Calissons d'Aix
Type de Contenant	Bouteille	Bouteille	Pot	Bouteille	Bouteille	Boîte
Volume ou poids minimum requis par échantillon	6 x 75 cl	4 x 25 cl	4 x 250 g	4 x 100 cl	5 x 33 cl	4 x 200 g

Catégorie	Huître	Baguette de tradition
Type de Contenant	Caisse	Sachets individuels
Nombre de produits minimum requis par échantillon pour la présélection	12 huîtres	2 baguettes
Nombre de produits minimum requis par échantillon pour la dégustation	24 huîtres	4 baguettes

Pour la catégorie Huître de Camargue, la caisse devra porter un étiquetage respectant la réglementation en vigueur exigée à l'article 2.

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

A son arrivée, chaque échantillon est contrôlé.

Les échantillons réceptionnés après la date spécifiée ne seront pas acceptés, même si la candidature en ligne a été réalisée. Ne sont pas concernées les catégories Huîtres de Camargue et baguette de tradition issue de farine d'origine locale.

Pour la catégorie huîtres de Camargue, la livraison des échantillons devra respecter la réglementation sanitaire en vigueur, entre autres réfrigération.

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, etc.) 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. Les catégories huître et baguette de tradition issue de farine d'origine locale ne sont pas concernées par l'échantillon témoin.

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 6 meilleurs produits.

En tout état de cause, si nombre de candidats est inférieur à 6 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 sur la base de critères organoleptiques 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, six au maximum. Après la dégustation, chaque membre du jury notera les candidats par ordre de préférence aidé par la grille de notation. Au premier de la liste, on attribue 6 points, au second 6 - 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

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'un jury grand public, invité à choisir leur produit « Coup de cœur ». Les produits nécessitant des conditions de stockage et de consommation spécifiques (les produits frais par exemple) feront l'objet de conditions particulières de dégustation.

Article 10 : Récompenses

Pour chaque catégorie, un prix sera accordé au produit classé au 1^{er} 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 sur la base du prix de vente grand public (la livraison des produits sera à la charge du lauréat). Pour chaque catégorie les montant totaux et prix plafonds unitaires figurant dans le tableau ci-dessous :

Catégorie	Montant total TTC	Montant plafond TTC
Vin AOP blanc	5 000 €	30 €/75cl
Vin AOP rosé	5 000 €	30 €/75cl
Vin IGP rouge	5 000 €	30 €/75cl
Huile d'olive AOP fruité vert	2 500 €	50 €/l
Huile d'olive AOP fruité noir	2 500 €	50 €/l
Miel de Provence IGP polyfloral	2 500 €	25 €/kg
Jus de pomme	1 500 €	4€/l
Huître de Camargue	1 000 €	N/A
Bière blonde/pale ale	1 000 €	15€/l
Bière ambrée/rousse	1 000 €	15 €/l
Bière noire/brune	1 000 €	15 €/l
Calissons d'Aix/Calissons d'Aix-en-Provence	5 000 €	125 €/kg
Baguette de tradition issue de farine d'origine locale	1 000 €	N/A

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 visuels de l'opération de communication seront propriétés de la Métropole sous réserve de l'accord du lauréat. Le refus du lauréat de se soumettre à cette règle ou à la réalisation des prises de vue par les services de la Métropole sera automatiquement assimilé à un renoncement à l'opération de communication.

Le lauréat du prix coup de cœur du public bénéficiera d'une mise en avant de son produit au Salon des agricultures de Provence 2026.

Article 11 : Remise des prix

La cérémonie de remise des prix sera 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 présentation et à la dégustation pour les boissons prévues 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	1	Bouteille	0,50 l
Miel de Provence IGP polyfloral	1	Pot	0,25 kg
Jus de pomme	12	Bouteille	1 l
Bière	12	Bouteille	0,33 l
Calissons d'Aix/Calissons d'Aix-en-Provence	1	Boîte ou sachet	200 g

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 pour le compte de la Métropole par le biais du prestataire retenu pour l'organisation du concours.

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.

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, Marignane, 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, Puylobier, 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, ostréiculteur, société coopérative agricole, moulin oléicole privé.