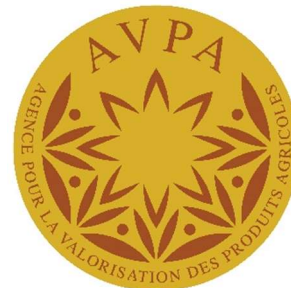




AVPA - [www.avpa.fr](http://www.avpa.fr)  
Association sans but lucratif  
Espace Altura  
46 rue Saint-Antoine  
75004 Paris



## **3<sup>ème</sup> Concours International « Les Thés du Monde » AVPA - Paris 2020**

### **Infusions, mélanges et thés parfumés**

#### **Règlement du concours**

##### **Article 1 : Déclaration d'intention de l'AVPA**

L'Agence pour la Valorisation des Productions Agricoles (AVPA) a organisé un Concours international de thés depuis 2018 dans le premier objectif de récompenser l'excellence du travail des producteurs de thé. Depuis 2019 ce concours s'est étendu aux infusions, mélanges et thés parfumés. Mais l'effort des producteurs serait vain sans la chaîne de valeur qui met leurs infusions, mélanges et thés parfumés au contact des consommateurs. Le concours de l'AVPA remplit ainsi le second objectif : reconnaître le rôle et le soin de chaque intervenant de ladite chaîne de valeur dans l'accessibilité et la promotion du travail des producteurs.

D'autres entités que les producteurs peuvent ainsi proposer des infusions, mélanges et thés parfumés au Concours AVPA-Paris, pourvu que leurs producteurs soient clairement identifiés dans l'éventualité d'une récompense. Ces entités sont les acheteurs et les distributeurs.

Ainsi, le Concours récompense :

- Le producteur, par un prix (voir l'article 5.5) saluant les qualités organoleptiques exceptionnelles de certaines infusions, mélanges et thés parfumés, liées à leur origine et au soin de leur fabrication
- Le propriétaire de l'emballage commercial peut utiliser la récompense décernée au producteur sur ses unités de vente et ses supports de communication.

L'originalité et la légitimité de ce concours consistent à refuser de célébrer des produits qui satisfont le plus grand nombre avant de juger leur capacité à exprimer la typicité de leur nature.

Dans la mesure où il n'existe pas un bon goût universel, il serait illusoire de parler du "meilleur thé du monde", mais puisqu'il existe des catégories homogènes d'infusions, de mélanges et de thés parfumés, il est possible de déterminer pour chaque catégorie le ou les infusions, mélanges ou thés parfumés qui en expriment le mieux la typicité et les qualités.

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

En cas de litige, la version française du règlement fera légalement foi.



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

## **Article 2 : Participants**

### ***2.1. Nature des participants***

La participation est réservée à toute entité capable de prendre la responsabilité des infusions, mélanges et thés parfumés (marque, emballage) et disposant d'un système de commercialisation suffisant et cohérent, pourvu qu'elle soit en mesure de certifier l'exactitude des renseignements exigés sur l'origine et les caractéristiques du thé, dont l'identité du producteur. Sont ainsi concernés :

- Les producteurs. Toute entité qui prend en charge l'organisation managériale incluant le paiement des cultivateurs, le transport des feuilles, la production et la mise en marché des infusions, mélanges et thés parfumés.
- Les acheteurs des pays producteurs, ou exportateurs. Ces sociétés situées dans les pays producteurs achètent des infusions, mélanges et thés parfumés, dans le cadre de ventes aux enchères ou de ventes privées, pour l'exporter vers divers pays consommateurs ou pour le vendre aux distributeurs du marché domestique.
- Les acheteurs des pays consommateurs, ou importateurs. Ces sociétés situées dans les pays consommateurs achètent des infusions, mélanges et thés parfumés hé aux acheteurs précédents ou directement auprès des producteurs, pour le vendre aux distributeurs du marché domestique ou régional. Un importateur peut aussi être un distributeur.
- Les distributeurs au sein des pays consommateurs. Ces sociétés vendent les infusions, mélanges et thés parfumés aux consommateurs finaux. Un distributeur peut se fournir auprès des producteurs, des importateurs, ou encore employer ses propres acheteurs. Il prend la responsabilité commerciale des infusions, mélanges et thés parfumés auprès du consommateur en apposant son nom sur l'étiquette, étant par là même dépositaire du contrat de confiance entre ce dernier et le producteur.

Il est entendu que les acheteurs et distributeurs doivent s'être dotés des moyens d'une véritable traçabilité dans le respect des normes sanitaires en vigueur dans le pays de vente

Les participants doivent être capables :

- De fournir le détail des informations exigées par le bulletin de participation, parmi lesquelles : le nom du producteur, la date et le lieu de récolte, l'altitude de récolte, la variété végétale.
- De présenter les infusions, mélanges et thés parfumés emballés en unités commerciales de 1kg maximum permettant de préserver sa fraîcheur avec une étiquette commerciale complète.

### ***2.2. 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 (tel que défini à l'article 3).
- Le respect des termes financiers indiqués sur le bulletin d'adhésion, à défaut desquels la participation ne pourra être prise en compte.



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

- L'engagement, de la part des acheteurs et des distributeurs, à communiquer leur distinction au producteur d'un thé récompensé.
- La possibilité, s'il a reçu une médaille, de la représenter sur son emballage commercial et/ou ses supports de communication dans les conditions du contrat de licence émis chaque année par l'AVPA et qui sera signé par le participant.
- De s'engager à exposer son certificat, diplôme "Produit Gourmet" et/ou celui de sa médaille AVPA dans les espaces commerciaux, fixes ou temporaires, qu'il animera pendant les deux années suivant l'obtention de ces récompenses. A cet effet, il pourra éditer autant de reproductions que nécessaires.
- A l'issue du concours, chaque participant médaillé s'engage à envoyer à l'AVPA un minimum de 2.000 g d'infusion, mélange ou thé parfumé emballé en unités de vente habituelles, pour participer à l'effort de promotion de l'association.  
Pour les petits producteurs dont la surface d'exploitation est inférieure ou égale à 1ha, ce minimum est réduit à 500 g.

La préparation du concours implique que les participants doivent :

- Faire parvenir des échantillons (200 g par infusion, mélange ou thé parfumé) de l'année courante, ou millésimés si nécessaire, sans additifs et respectant les bonnes pratiques de la profession, accompagnés de toutes les caractéristiques requises sur le bulletin d'inscription.

La communication du concours exige que chaque participant :

- Accepte par avance que son nom soit mentionné par l'AVPA s'il a gagné une médaille à l'occasion de la diffusion des résultats du concours ;

## **Article 3 : Composition du Jury**

### ***3.1. Nature et fonction du jury***

L'AVPA réunit deux jurys, qui se caractérisent par leur homogénéité culturelle et linguistique, ainsi que la diversité de leurs points de vue. Il donne ainsi un avis représentatif d'une culture et d'un goût « français ». Les décisions de chaque jury sont souveraines et sans appel.

Un premier jury est composé de professionnels des infusions, mélanges et thés parfumés, du goût et de la gastronomie. Ce jury élit parmi les infusions, mélanges et thés parfumés présentés ceux dont la qualité gustative est exceptionnelle, et peuvent alors être qualifiés de « gourmet ». Ces infusions, mélanges et thés parfumés sont garantis de recevoir une récompense.

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

Un second jury réunit des passionnés des infusions, mélanges et thés parfumés et de la gastronomie, représentatifs de la clientèle pour ces produits de spécialité. L'avis de ces amateurs éclairés tempère celui des professionnels. Les préférences exprimées par ce jury permettent de décerner les récompenses.



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

### **3.2. Comité technique**

La personne en charge du Concours « Les Thés du Monde » au sein d'AVPA s'adjoit l'aide de deux experts en infusions, mélanges et thé parfumés parmi les membres du jury des professionnels pour former le Comité technique. Ce Comité inspecte les infusions, mélanges et thés parfumés reçus afin de vérifier leur validité et leur classement par catégorie.

Il ne diffuse pas de jugement organoleptique avant la tenue des deux jurys.

## **Article 4 : Méthodologie du concours**

### **4.1. Classification des infusions, mélanges et thés parfumés**

Sont acceptés uniquement les plantes à infusion traçables à l'origine, mélangées ou non, et les thés parfumés, non aromatisés avec des produits chimiques.

Les infusions, mélanges et thés parfumés reçus sont classés de la façon la plus pertinente au sein du système suivant :

- 1 : Plantes à infusion :
- 1.1 : camomille
- 1.2 : cascara
- 1.3 : citronnelle
- 1.4 : fleurs d'oranger
- 1.5 : lavande
- 1.6 : menthe
- 1.7 : réglisse
- 1.8 : rooibos
- 1.9 : tilleul
- 1.10 : verveine
- 1.11 : autre
  
- 2 : Mélanges :
- 2.1 : agrumes
- 2.2 : tilleul menthe
- 2.3 : verveine menthe
- 2.4 : autre
  
- 3 : Thés parfumés :
- 3.1 : Earl Grey
- 3.2 : Thé au citron
- 3.3 : Thé au gingembre
- 3.4 : Thé au jasmin
- 3.5 : Thé à la menthe
- 3.6 : autre



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

Cette classification assure que les infusions, mélanges et thé parfumés soient dégustés par groupes organoleptiques homogènes. Les médailles sont décernées dans un groupe dès que celui-ci est assez large (8 produits au minimum). Si un groupe est trop petit pour donner lieu à une médaille, il sera mis en commun avec le groupe parent, dans lequel les médailles seront décernées.

## **4.2. Méthode d'infusion**

### **4.2.1. Principes**

La dégustation adoptera une seule méthode d'infusion. Nous ne devons pas opposer des traditions ou des habitudes liées à des cultures, des métiers ou des ustensiles différents. La méthode d'infusion pour chaque groupe sera définie par trois principales contraintes :

- Exprimer le profil gustatif le plus équilibré en une seule infusion ;
- Être réalisable dans les conditions spécifiques des jurys de dégustation (temps imparti, concentration des juges, matériel disponible) ;
- La méthode comparative de dégustation par groupe d'infusions, mélanges et thés parfumés implique nécessairement des groupes d'infusion : un produit dont l'infusion est trop particulière sera infusé avec ceux et comme ceux dont il est le plus proche.

Le but est de parvenir à un résultat respectueux du produit et répliquable dans des contextes de préparation variés. Nous ne prétendons pas que la méthode d'infusion adoptée soit universelle ou meilleure qu'une autre.

La méthode d'infusion pour chaque groupe d'infusions, de mélanges et de thés parfumés est définie par le Comité technique (3.2).

L'exploration d'un produit à travers plusieurs infusions et plusieurs méthodes pourra être l'objet d'une mission de consultance indépendante du Concours.

### **4.2.2. Eau utilisée**

Volvic, ou tout autre eau au pH neutre dont le résidu à sec est compris entre 100 et 150mg/l.

### **4.2.3. Température**

- 95°C pour
  - les plantes à infusion
  - les mélanges
- 90°C pour
  - les thés parfumés
- 85°C pour
  - Autre plante
- 80°C pour
  - Autre plante



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

#### **4.2.4. Temps d'infusion et ratio infusion, mélange et thé parfumé /eau**

Ces paramètres sont définis par le Comité technique pour chaque infusion, mélange ou thé parfumé, en fonction des échantillons reçus et du groupement de ceux-ci. Les participants sont encouragés à communiquer leur recommandation d'infusion, qui seront appliqués chaque fois que possible.

#### **4.2.5. Ustensiles d'infusion et de service du concours**

Les échantillons sont infusés selon l'ISO 3103 :1980, dans des récipients de porcelaine blanche, sans filtre ajouté : la filtration se fait au niveau du bec verseur, évitant ainsi le contact d'un autre matériau pouvant modifier les saveurs et laissant les feuilles des infusions, mélanges et thés parfumés libres.

La dégustation se tient dans un lieu séparé de la zone de préparation. Elle suivra la méthode du cupping, où les dégustateurs viennent prendre une cuillerée de liquide dans le bol d'infusion. De l'eau plate est mise à disposition des dégustateurs pour rincer leur cuillère et leur palais entre chaque thé.

### **Article 5 : Déroulement du concours**

#### **5.1. Vérification des échantillons**

Les échantillons doivent être reçus au plus tard une semaine (7 jours) avant la tenue du premier jury de dégustation.

Le Comité technique (tel que défini à l'article 2) se réunit avant la dégustation finale pour :

- Vérifier si les infusions, mélanges et thés parfumés correspondent à la catégorie qui a été précisée par le participant, ou s'ils doivent être classés différemment ;
- Retirer les infusions, mélanges et thé parfumés qui présentent des défauts notables par rapport à leur catégorie.

#### **5.2. Définition des critères d'évaluation**

Le Jury professionnel définit les caractéristiques organoleptiques objectives et les défauts disqualifiants pour une infusion, un mélange ou un thé parfumé de qualité gastronomique. Les membres des jurys seront principalement attentifs à la clarté, l'enchaînement et l'harmonie des saveurs, à l'originalité ainsi qu'aux défauts éventuels.

La grille de notation complète est conçue par le Comité technique (3.2) et reste confidentielle.

L'analyse précise est disponible sur demande payante pour chaque infusion, mélange ou thé parfumé présenté au concours : cette option est indiquée sur la fiche d'inscription.



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

### **5.3. Préparation matérielle du concours**

- Codification : attribution de codes à chacune des infusions, mélanges et thés parfumés présentés, dont l'identité est à la seule discrétion du secrétariat et n'est pas connue du jury.
- Préparation des échantillons : confidentielle, dans une pièce annexe au lieu de dégustation.
- Dégustation : dans un espace calme, lumineux, sans odeur ni bruit parasites.

### **5.4. Évaluation finale par les jurys**

Le jury professionnel élit parmi les infusions, mélanges et thés parfumés présentés ceux dont la qualité gustative est exceptionnelle, et peuvent alors être qualifiés de « gourmet ». Ces thés sont garantis de recevoir une récompense.

Le jury des passionnés tempère l'avis des professionnels. Les préférences exprimées par ce jury permettent de décerner les récompenses.

Chaque membre du Jury est autonome et indépendant : il note les infusions, mélanges et thés parfumés à l'aide d'une feuille de dégustation définie au préalable (article 5.2.).

#### Dégustation supplémentaire :

Le Président du Jury peut demander la réalisation d'une nouvelle dégustation, éventuellement à l'aide d'un nouvel échantillon du produit afin de :

- Départager des infusions, mélanges et thés parfumés très similaires ;
- Vérifier le produit si des goûts « anormaux » ont été perçus.

### **5.5. Délibération et Distinctions**

Pour chacune des catégories, les jurys délibèrent souverainement et détermine les distinctions attribuées aux producteurs :

- Gourmet Or
- Gourmet Argent
- Gourmet Bronze
- Distinction spéciale qui convient à une infusion, mélange ou thé parfumé original ou à un participant méritant

La qualification « Produit Gourmet AVPA 2020 », pour les infusions, mélanges et thés parfumés sélectionnés, donne lieu aussi à un diplôme officiel. Les médailles sont confirmées par une attestation et pourront être aussi matérialisées par un trophée.

L'acheteur ou distributeur qui assure la promotion du producteur récompensé recevra sur demande payante un certificat attestant de son effort d'information et de transparence auprès du consommateur pour promouvoir les bonnes pratiques du commerce, et pourra afficher la médaille du producteur sur ses emballages commerciaux et ses supports de communication.

### **Article 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 dévoilés les plantes et thés nominés et les plantes et thés lauréats.

Cette cérémonie pourra éventuellement être dupliquée à la demande et aux frais d'un des participants.