



NOTE EXPLICATIVE POUR LE JURY – PRODUITS DES CATEGORIES 1 à 16

CONCOURS ORGANOLEPTIQUE RECOMPENSA – EVIAN 2021

Etre juré, c'est d'abord être juste envers soi-même.

COMPOSITION DU JURY

Les jurys sont composés de professionnels des métiers de bouche, de producteurs, d'amateurs avertis, passionnés, de chroniqueurs gastronomiques et de consommateurs nominativement désignés avant le concours et convoqués par le commissaire du concours ou sur proposition des organisations professionnelles compétentes.

Un candidat ayant inscrit un produit au concours ne peut être membre d'aucun jury.

Les fonctions de membre de jury sont bénévoles et ne font l'objet d'aucune indemnisation par les organisateurs. Il n'est pas possible d'être juré deux années de suite dans le même jury.

En cas d'absences, le commissaire du concours pourra les remplacer par des suppléants désignés par lui.

Un président de jury sera pré-désigné par le commissaire du concours pour chaque jury.

INSCRIPTION EN TANT QUE JURE

Les membres candidats à la fonction de juré sont tenus de renseigner la fiche individuelle d'inscription (nom, prénom, adresse, contact téléphonique et adresse email, mention des allergies éventuelles et acceptation sans condition des règlements)

Tout juré s'engage, sous peine d'exclusion à :

- déclarer sur l'honneur ses liens, directs ou indirects, avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les produits présentés au concours.
- garantir la totale confidentialité des délibérations et des avis formulés par les différents jurés.
- respecter strictement le protocole et les consignes de dégustation qui lui sont communiqués.
- faire preuve de respect à l'égard des autres jurés et de l'organisation.
- ne pas porter atteinte au concours RECOMPENSA ni aux concurrents.

L'enregistrement des délibérations par quelque moyen que ce soit est interdit.

Il est interdit de prendre des photos, de prélever des échantillons et de prendre du matériel. Tout juré surpris avec des échantillons ou du matériel sera définitivement exclu du concours RECOMPENSA et s'exposera à des poursuites.

IMAGE INDIVIDUELLE

En acceptant les conditions générales de participation, le juré accorde aux organisateurs des CONCOURS ET SALONS RECOMPENSA, à leurs représentants et à toutes personnes agissant en leur nom, la permission irrévocable d'utiliser, de publier toutes les photographies ou images vidéo prises à l'occasion de la manifestation. Ces images peuvent être exploitées sous quelque forme que ce soit y compris sur Internet.

LE CONCOURS, LES JURES, LES JURYS.

Comportement

Afin de ne pas perturber les dégustations basées sur l'analyse sensorielle, il est demandé aux jurés :

- **De ne pas porter de parfum ou de déodorant pendant la dégustation**
- **D'éteindre le téléphone portable**
- **De ne pas fumer**
- **De ne pas déranger les autres jurés**
- **De ne pas influencer le choix des autres jurés**
- **De ne pas échanger avec des jurés d'autres tables**
- **De quitter la table de jury seulement après l'avoir été autorisé par le président de table**

EVALUATION - DEGUSTATION

Dès la fin du briefing d'accueil et du rappel des principes de l'évaluation le président de chaque jury remet à ses jurés tout document utile à la dégustation.

La dégustation se déroule entièrement à l'aveugle et à huis clos, les produits sont anonymisés. Avant l'évaluation, le président de table de jury apportera les explications nécessaires et tentera de répondre au mieux à l'ensemble des questions formulées.

Chaque juré évalue individuellement les produits à partir d'une fiche d'évaluation qui lui est remise le jour du concours.

Un juré ne devra influencer en aucune manière les autres jurés, aussi il est demandé à chacun d'observer le silence durant l'évaluation sous peine d'exclusion.

Chaque produit à évaluer concourt pour lui-même, il ne devra pas être comparé aux autres. Les récompenses seront décernées selon les évaluations du jury et après validation du commissaire. Selon leur niveau de qualité, les produits sélectionnés se verront attribuer la juste distinction (saveur d'or, saveur d'argent, saveur de bronze). Il se peut ainsi que pour certaines catégories, une seule médaille soit attribuée ou que plusieurs soient décernées.

A la fin des évaluations, les fiches de notation devront être signées, regroupées par table de jury et remises au commissaire du concours.

MODALITES D'ANONYMISATION ET DE JUGEMENT

Le commissaire du concours prend toutes dispositions pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes. Il peut faire procéder à tout transvasement, changement d'emballage, masquage, ou autre opération qu'imposerait la préservation de l'anonymat des échantillons.

Le jury délibère et statue sur les distinctions des produits conformément aux règlements et aux consignes spécifiques fournies. Les critères de dégustation des produits candidats aux concours sont choisis à partir de bases organoleptiques (aspect, couleur, odeur, goût ...) précisés sur une grille d'évaluation propre à chaque évaluation.

PRESIDENT DU JURY - LA « FEUILLE DE JURY »

Veillant à la qualité et à la justesse des évaluations, le président de jury obtient un consensus entre les jurés pour l'attribution potentielle de médailles. Sur la feuille du jury, le président indique les médailles décernées et rédige une note quant aux commentaires du jury pour chaque échantillon. Il est garant de la qualité et de la fidélité des appréciations formulées par son jury. Celles-ci doivent être précises, justes et respectueuses pour les producteurs.

La feuille du président de chaque jury est signée par chacun de ses membres et remise au commissaire du concours dès la clôture de l'évaluation avec l'ensemble des fiches d'évaluations individuelles.

Elle est renseignée par le président du jury qui doit y indiquer :

- Les médailles décernées
- Des commentaires précis et explicites pour tous les échantillons. Ces commentaires pourront être transmis pour information aux producteurs à leur demande. Les commentaires doivent respecter les points de vue de l'ensemble des jurés et résumer les points forts et faibles du produit. Ils devront être aussi explicites que possible, être rédigés lisiblement, avec courtoisie et être constructifs pour le producteur. Le président du jury est garant de la qualité de cette note de commentaire. La feuille de jury doit être signée par tous les jurés.

Le Président du jury remet le dossier du Jury au commissaire du concours :

- L'ensemble des documents du jury (toutes les fiches individuelles de dégustation; la fiche de jury et la feuille d'émargement) doivent être remis au commissaire du concours par le président de chaque jury. La dégustation ne s'achève que lorsque le président du jury a validé les documents du jury.

LES DISTINCTIONS

Dans un premier temps, les échantillons sont dégustés de manière individuelle **DANS LE SILENCE ABSOLU** par les jurés (le cas échéant selon l'ordre pré établi). Pour chaque échantillon, les jurés devront noter chaque critère à évaluer (grille établie selon chaque jury) et consigner par écrit leur commentaire (lorsque nécessaire) avec la plus grande clarté.

Attribution des médailles : Une fois la dégustation individuelle terminée, le jury délibère et attribue des médailles aux produits qui le méritent, et pour lesquels il y a consensus entre les jurés. Les médailles d'Or d'Argent, de Bronze, ne correspondent pas obligatoirement à un « podium » distinguant les 3 premiers du classement mais à des niveaux qualitatifs atteints :

- Médaille d'Or : niveau de très grande qualité
- Médaille d'Argent : niveau de bonne qualité
- Médaille de Bronze : niveau de qualité très satisfaisant

LITIGE

L'organisation définit le terme « litige » par : tricherie avérée ou tentative de tricherie, non-respect des règlements établis que cela soit par les candidats, leurs relations, les jurés ou toute personne qui tenterait de nuire aux concours par quelque forme que ce soit.

En cas de litige, l'organisation étudiera chaque situation au cas par cas. Il prendra ainsi la décision qui lui semble la plus juste.

L'équipe organisatrice des **RECOMPENSAS** VOUS REMERCIE ET VOUS SOUHAITE UNE EXCELLENTE EVALUATION

Contact :

recompensa@ville-evian.fr

