

Lettre intranet de France Olive

Plusieurs annonces concernant les concours oléicoles :

> CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 9 janvier 2026 (le concours des produits oléicoles se déroulera le dimanche 22 février). N'hésitez pas à inscrire vos produits oléicoles ! <https://www.concours-general-agricole.fr/>

> CONCOURS DES HUILES D'OLIVE DE LA RÉGION SUD - PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR :

Les inscriptions viennent d'ouvrir ! Ce concours, devenu une véritable référence, est une belle opportunité pour mettre en avant votre savoir-faire et valoriser vos huiles d'olive auprès d'un jury d'experts et d'amateurs éclairés.

Comment participer ?

- **Date limite d'inscription des huiles** : 9 janvier 2026 dernier délai.
- **Date limite d'inscription des jurés** : 6 février 2026
- **Date du concours** : 12 février 2026 à Marseille
- **Qui peut inscrire ses huiles d'olive** ? Tous les producteurs et moulins de la région Sud - Provence-Alpes-Côte d'Azur (voir le règlement pour plus de détails).
- **Inscrivez-vous ici** : <https://www.franceolive.fr> puis "se connecter" (en haut à droite de votre écran, avec vos identifiants habituels ou en créant un compte) puis "Concours".

> CONCOURS NATIONAL DES HUILES D'OLIVE EN AOP :

Les inscriptions viennent d'ouvrir ! Ce concours est une occasion unique de faire reconnaître votre huile d'olive parmi les meilleurs produits oléicoles en Appellation d'Origine Protégée.

Comment participer ?

- **Date limite d'inscription des huiles** : 27 février 2026 ; réception des échantillons le 3 mars au plus tard.
- **Date limite d'inscription des jurés** : 27 février 2026
- **Date du concours** : 6 mars 2026 à Nyons
- **Qui peut inscrire ses huiles d'olive** ? Tous les producteurs et moulins français produisant de l'huile d'olive reconnue AOP (voir le règlement pour plus de détails).
- **Inscrivez-vous ici** : <https://www.franceolive.fr> puis "se connecter" (en haut à droite de votre écran, avec vos identifiants habituels ou en créant un compte) puis "Concours".

> CONCOURS DE LA FOIRE DE BRIGNOLES :

les inscriptions pourront se faire à partir du 16 février.

Ce concours se distingue par ses nombreuses catégories permettant à tous de faire valoir sa production (huiles d'olive vierges et vierges extra ; Préparations à base d'huiles d'olive "HPA : Huiles Pour Assaisonnement" et "HOA : Huiles d'Olive Aromatisées"; Olives de table ; Spécialités à base d'olives « Pâtes d'olives » ; Tapenades).

Comment participer ?

- **Ouverture des inscriptions** : 16 février 2026
- **Date limite d'inscription des produits** : 9 mars 2026 ; réception des échantillons le 16 mars au plus tard.
- **Date limite d'inscription des jurés** : 9 mars 2026
- **Date du concours** : 26 mars 2026 à Brignoles
- **Qui peut inscrire ses produits** ? Tous les producteurs, moulins et confiseurs français (voir le règlement pour plus de détails).
- **Inscrivez-vous ici** (dès le 16/02) : <https://www.franceolive.fr> puis "se connecter" (en haut à droite de votre écran, avec vos identifiants habituels ou en créant un compte) puis "Concours".

NOTE D'INFORMATION commune à tous les concours par souci d'équité entre les candidats :

1. **Aucun changement de numéro de lot et de volume ne sera possible** après la validation de l'inscription et aucun remboursement ne sera effectué (y compris pour le Concours Général Agricole).
2. **Dissocier le numéro de lot du contenant.** Par exemple, le lot 25A peut en début de campagne être dans la cuve F puis après filtration dans la cuve G. Pour les concours, il faut inscrire 25A comme lot et rien d'autre. Les analyses et les documents doivent comporter le numéro de lot.
3. Bien utiliser la même orthographe pour les mêmes lots inscrits au Concours Général Agricole et les autres concours. Cela vous simplifiera la vie avec l'analyse à fournir une seule fois.

Pour toute question ou besoin d'information, n'hésitez pas à nous contacter par e-mail (concours@franceolive.fr). Nos bureaux seront fermés pendant les fêtes (du 24/12 au 2/01 inclus).

C'est le moment de mettre en lumière votre travail et de partager votre passion pour l'olive?!

Au plaisir de découvrir vos productions,

L'équipe web de France Olive