

# World Coffee Challenge 2023



## Règlement officiel

---

### Article 1 : Objet

---

Grow and Connect, ci-après l'Organisateur, situé au 1 rue des Forgerons, 58200 Cosne-Cours-sur-Loire, France, organise le World Coffee Challenge, ci-après le Concours, dans le cadre de Chocomad 2023 à Madrid (Espagne).

Ce concours est ouvert à tous les producteurs de café dans le monde, quel que soit le type de café (Arabica ou Robusta), d'origine locale, régionale ou nationale tant qu'il est torréfié à l'origine.

---

### Article 2 : La mission

---

Les principaux objectifs du Concours sont les suivants :

- promouvoir le café torréfié à l'origine
- encourager les initiatives locales qui favorisent une meilleure qualité, de meilleures pratiques sociales et environnementales
- favoriser l'expression des particularités des terroirs et des traditions agroalimentaires, ainsi que la transmission des expériences ; sensibiliser à l'intérêt des appellations géographiques dans les territoires caféiers afin de protéger et d'améliorer les produits transformés localement
- aider les producteurs à communiquer avec les consommateurs et à s'adapter aux nouvelles tendances du marché (direct au consommateur, bonnes pratiques agricoles, RSE)
- éduquer le consommateur sur le café torréfié à l'origine et ses qualités organoleptiques

---

### Article 3 : Conditions de participation

---

## **Cafés admis en compétition**

Tout café peut participer au Concours, à condition qu'il puisse être certifié que le café est directement lié à un territoire caféier identifiable (traçabilité clairement établie) et qu'il puisse être corroboré que la torréfaction a été effectuée à la ferme, dans la région ou au moins dans le pays de ce territoire.

## **Coût de la participation**

Le coût de la participation est fixé en fonction du nombre de dégustations souhaitées par chaque participant :

- 250,00 € HT pour la première dégustation.
- 100,00 € HT pour chaque dégustation supplémentaire jusqu'à 9.
- 1000,00 € HT pour dix dégustations.

Après inscription, le participant peut choisir à ce que chaque dégustation soit faite au bol ou à l'espresso.

Ces frais doivent être payés au moment de l'inscription. Les cafés dont les frais d'inscription n'ont pas été payés ne seront pas admis au concours.

---

### *Article 4 : Le jury*

---

L'Organisateur réunit un jury de 5 à 6 membres. Ce jury sera composé de professionnels du café (baristas, distributeurs, etc.) et de professionnels du goût - analyse sensorielle (chefs, sommeliers, consommateurs avertis).

La présidente du jury donne son approbation sur la constitution du jury et sur le déroulement de la dégustation qu'elle supervisera et validera.

---

### *Article 5 : La dégustation*

---

L'Organisateur établira un classement pré-concours pour classer chaque café dans sa catégorie et pourra, si nécessaire, notamment en cas de trop grand nombre de participants pour que le jury puisse goûter pendant les jours prévus, présélectionner en accord avec la présidente du jury.

Cette présélection aura lieu au moins un jour après la date limite de réception des échantillons et au plus 3 jours avant la dégustation.

## **Conditions de dégustation :**

Les cafés sont dégustés en utilisant deux méthodes: la dégustation en bol (« cupping ») et / ou le café espresso.

**Cupping** : les baristas au service du Jury réaliseront les infusions selon les critères suivants :

- Eau neutre, température comprise entre 90°C et 95°C
- Mouture uniforme pour tous les cafés participants
- Volume d'eau et poids du café : 10 g pour 150 cl d'eau
- Temps de préparation (perfusion): 5 minutes

**Dégustation espresso** : les baristas au service du Jury réaliseront les infusions selon les critères suivants :

- à travers une machine pour être au plus près des habitudes de consommation (modèle Nivona 680)
- avec des réglages identiques pour tous les cafés afin d'assurer l'objectivité

### **Catégories**

Les cafés sont classés par les organisateurs du Concours sous le contrôle et la validation de la Présidente du jury dans des catégories prédéfinies à condition qu'ils aient suffisamment de candidats pour le justifier.

L'organisation du Concours se réserve le droit, s'il n'y avait pas assez d'échantillons par catégorie, de créer une catégorie supplémentaire qui engloberait ces échantillons avec peu de représentation mais de haute qualité.

### **Contexte de la dégustation**

La dégustation aura lieu durant les jours précédents Chocomad 2023, en Espagne.

La dégustation se fera dans une salle bien éclairée et spacieuse, calme et exempt de tout arôme ou odeur. Pendant la dégustation, la salle doit être calme et sans distractions afin que les participants puissent porter toute leur attention aux échantillons.

La Présidente du Jury assistée d'un des membres du Comité Technique procédera à une organisation séquentielle de la dégustation afin que les jurés puissent apprécier pleinement les qualités spécifiques de chaque café.

L'anonymat absolu est un principe fondamental du Concours. Pendant la dégustation, les jurés gardent le silence (sans commentaire), et donnent leurs notes individuellement. Après la dégustation, les jurys se mettront d'accord sur l'attribution des prix. Le jury est souverain et son avis ne peut faire l'objet d'un appel.

Chaque jury aura à sa disposition les éléments nécessaires à la dégustation.

Si nécessaire, en cas de doute avec un échantillon, le Président du Jury peut demander une 2ème dégustation, éventuellement à l'aide d'une nouvelle tasse, soit pour décider entre des cafés très proches, soit que des saveurs « anormales » ont été perçues.

### **Évaluation**

Chaque membre du jury évaluera les cafés en compétition à l'aide d'une feuille de dégustation préalablement définie.  
Chaque fonctionnalité sera évaluée de 1 à 10 en fonction de son évaluabilité.  
Chacune des fiches dégustation est remise à l'Organisateur afin de calculer la moyenne arithmétique des scores attribués à chaque caractéristique de chacun des cafés pour obtenir la note finale.

---

### *Article 6 : Échantillons et informations*

---

Pour chaque café participant, au moins quatre 8 échantillons d'au moins 225 grammes de grains de café seront fournis.

Chaque participant s'engage à fournir aux organisateurs du Concours toutes les informations nécessaires à son inscription :

- **Variété** du café
- La **dénomination géographique** ou terroir (ferme(s), altitude, région, ville, récolte)
- Le procédé et les techniques de fermentation utilisés (naturel, lavage, miel-miel)
- Si le café est **labellisé** (bio, durable...) fournir un certificat qui date de moins d'un an

#### **Calendrier:**

-Date limite d'inscription au concours : 14 octobre 2023

-Date limite de réception des échantillons et de transmission des informations: 25 octobre 2023

#### **-> Adresse de livraison des échantillons**

Alternative Café  
12 Place de la Bastille  
75011 Paris  
France

Les échantillons doivent être soumis pour arriver au plus tard le 25 octobre 2023. La date de torréfaction de chaque échantillon de café doit être optimale de la part des participants; ils devraient considérer que la dégustation aura lieu les 29 et 30 octobre. Ils doivent également être conservés de manière optimale (l'organisation n'est pas responsable du mauvais traitement et du mauvais emballage de l'échantillon par le participant).

Les échantillons reçus en retard, qui n'ont pas été correctement enregistrés ou ne correspondent pas à l'inscription, ne seront pas présentés à la dégustation ou retournés.

La livraison des échantillons se fera sous la responsabilité et aux frais des concurrents. L'Organisateur ne saurait en aucun cas être tenu responsable en cas de destruction, perte, vol, retard ou dommage dans la livraison des échantillons.

Les échantillons seront stockés dans une pièce appropriée avec les conditions idéales de température de lumière et d'hygrométrie. Ces échantillons sont conservés pendant un an afin de permettre tout contrôle en cas de fraude.

---

### *Article 7 : Distinctions*

---

#### 1. Prix pour les catégories de café

Les catégories pour la dégustation seront faites en fonction du type de café (Arabica, Robusta ou mélange) et du type de méthode (lavage, miel, naturel ou mélange). Le nombre de prix ou de diplômes dépendra du nombre d'échantillons soumis. Les catégories avec plus de dix échantillons auront deux prix, et les catégories avec plus de vingt échantillons trois prix.

S'il n'y a pas un minimum de « 3 » échantillons par catégorie, certains cafés pourraient participer à une catégorie unique qui a du sens.

La dégustation « espresso » aura sa propre catégorie. Pour la même raison, le nombre de prix ou de diplômes dépendra du nombre d'échantillons soumis.

#### 2. Prix pour des catégories spéciales

D'autre part, d'autres prix seront convenus dans les catégories suivantes:

- Cafés régionaux : d'une région spécifique, si un nombre minimum d'échantillons provenant de plusieurs producteurs d'une même région sont présentés
- Cafés très spéciaux : cultivés dans certaines zones dans des conditions exceptionnelles ou avec des procédés de transformation originaux
- Cafés de domaine : produits sur une seule ferme, ils proviennent d'un seul domaine
- Cafés durables. Cultivé par des communautés avec un engagement sérieux pour la protection de l'environnement, avec une production propre, la conservation de la biodiversité de leurs zones et qui favorisent le développement social des familles de café qui les produisent.
- Cafés biologiques: cultivés sans l'utilisation de produits chimiques synthétiques tels que fongicides, herbicides, insecticides

Le nombre de bourses ou de diplômes sera également basé sur le nombre d'échantillons soumis.

De plus, des prix exceptionnels seront acceptés par le jury :

- Prix « Café des femmes » : doit avoir été vérifié lors de l'inscription : torréfié, cultivé, géré ou autre emploi d'entreprise où des femmes doivent être représentées et impliquées au moins 50% du chemin
- Distinction spéciale « RSE » (Responsabilité Sociale des Entreprises) et environnement : un résumé de 20 lignes doit être fourni avec des photos ou de la documentation justifiant votre action.
- Prix Spécial du Jury

---

### *Article 8 : Cérémonie de remise des prix*

---

La cérémonie de remise des prix aura lieu le 3 novembre dans le cadre de Chocomad 2023 à Madrid, sous les auspices de la directrice technique du jury, ainsi que des organes de direction de Chocomad et de Grow and Connect.

Cette cérémonie pourra être reproduite dans certains pays d'origine, dans le cas où un Délégué ou une ambassade de ce pays aurait en sa possession les prix et trophées des gagnants dudit concours (à la demande et aux frais des participants en question).

---

### *Article 9 : Obligations des participants*

---

La participation au World Coffee Challenge 2023 implique l'acceptation pleine et entière du règlement de ce concours.

Les cafés présentés doivent être conformes aux normes sanitaires en vigueur dans leur pays d'origine.

Le participant doit être à jour avec le paiement des frais de participation des cafés inscrits à la date du concours.

**Utilisation de l'information:** le producteur accepte que son nom et le nom de la ferme / entreprise soient mentionnés lors de la communication dans l'environnement de communication de l'événement et lors de la cérémonie de remise des prix, s'il a été distingué.

---

### *Article 10 : Avantages pour les participants*

---

Chaque participant au concours se voit attribuer :

-1 post sur les réseaux sociaux du concours pour annoncer sa participation et le présenter (à condition que le participant transmette une photo ou un message facilement utilisable par nos équipes de communication)

-Promotion de sa marque et cafés sur le stand World Coffee Challenge à Chocomad.

-Une présence dans le livre officiel Roasted@Origin, avec deux pages dédiées.

Chaque gagnant du concours se voit attribuer :

-1 trophée, 1 diplôme et un NFT dans la blockchain (certificat numérique) pour attester de sa récompense

-Droit d'utiliser le prix sur un café torréfié avec l'année du prix pour l'illustrer avec le prix obtenu

### **Propriété intellectuelle et utilisation des prix**

Un suivi sera effectué : si les participants prétendent avoir un prix qu'ils n'ont pas obtenu ou de toute utilisation injustifiée d'une distinction considérée comme frauduleuse, l'entreprise abusive qui enfreint ces règles fera l'objet de poursuites judiciaires.

Sanctions caractérisées : retrait immédiat des mentions de l'entreprise sur le site du concours, interdiction de participer au Concours pendant 5 ans, interdiction de se référer à l'obtention de tous les prix que vous auriez gagnés.

---

### ***Article 11: Force majeure***

---

Les forces de cause supérieure, qui échappent au contrôle de l'Organisateur et empêchent le bon fonctionnement et le développement du Concours, ne seront pas considérées comme relevant de la responsabilité de ladite Organisation. L'organisateur se réserve le droit d'annuler le Concours, de modifier les dates initialement prévues, de le raccourcir, de le prolonger, de modifier les conditions ou le déroulement du Concours en cas de force majeure (pandémie, épidémie, incendie, inondation, catastrophe naturelle, grève, acte terroriste, ...), ou tout autre événement indépendant de sa volonté ou de son besoin justifié. Leur responsabilité ne pourrait être compromise par ce fait et aucune indemnisation ne peut être demandée aux participants.

La participation au World Coffee Challenge implique l'acceptation expresse et sans réserve de ces règles. Ces normes sont disponibles en trois langues pour faciliter leur compréhension correcte : Français, anglais et espagnol. En cas de litige concernant l'Organisateur, le tribunal compétent sera saisi, la version Française du règlement prévaudra et la loi française s'appliquera.