



Christian Pinatel - Président du Jury AVPA

Directeur technique de France Olive. Il s'investit largement auprès des oléiculteurs pour l'amélioration de la qualité de leurs huiles. Son ouvrage « L'olivier, histoire ancienne et contemporaine » est une référence pour tous les passionnés de l'histoire de l'huile et de sa Provence

Il appuie sa sensibilité de dégustateur et son expertise, sur la classification existante du Comité Oléicole International. Sa contribution avec l'université Aix-Marseille a permis la création d'un modèle mathématique afin d'affiner la notation dans la diversité des huiles. Grace à cette méthodologie rigoureuse

l'AVPA a acquis une notoriété reconnue depuis plusieurs années.

Cherifa Ait Ikhlef

Elle est ingénieure en qualité, spécialisée dans l'expertise en conformité réglementaire, les certifications et la gestion de la satisfaction client. Grâce à son savoir-faire, elle veille à ce que les produits comme l'huile d'olive respectent les normes les plus strictes et assure une expérience client optimale.



Jacques Artaud

Professeur émérite à l'Université d'Aix-Marseille, spécialisé en chimie de l'huile d'olive. En plus de son rôle académique, il est également producteur d'huile d'olive, combinant ainsi théorie et pratique dans son approche de cette matière précieuse.

Marine Bahati

Diplômée de l'Université de Tours en Analyses sensorielle et Innovation, responsable qualité et analyse sensorielle à France Olive depuis peu, Marine Bahati a rapidement acquis une excellente connaissance des huiles d'olive grâce à un entraînement intensif. Elle participe au Concours AVPA pour la première fois en 2025.





Érik Carteau

Responsable qualité huiles et panel chez Lesieur, groupe Avril, oléologue diplômé de la première promotion d'oléologie à la faculté de Pharmacie de Montpellier en 2010.

En charge de la sélection et de la création de l'ensemble des huiles d'olives des marques Lesieur et Puget depuis plus de 20 ans, passionné de dégustations, que ce soit en panels officiels ou autour d'une table, l'huile d'olive est devenue au fil des années une passion, et un métier.

Christine Cheylan

Ancienne Directrice Générale du Château Virant, un domaine viticole et oléicole reconnu pour la qualité de ses productions. Forte de son expertise en viticulture et oléiculture, elle a supervisé la gestion et le développement de ce domaine d'exception, alliant tradition et innovation. Sous sa direction, le Château Virant s'est imposé comme un acteur majeur dans la production de vins et d'huiles d'olive haut de gamme, avec une attention particulière portée à la durabilité et au respect de l'environnement. Passionnée par son métier, Christine Cheylan est également engagée dans la transmission de son savoir-faire et dans la promotion de la culture méditerranéenne à travers des produits d'exception qui mettent en valeur le terroir.



Cécile Cron -

Oléicultrice, elle a découvert l'univers fascinant de l'huile d'olive en 2007, lorsqu'elle est devenue propriétaire d'une oliveraie en Catalogne espagnole, où elle produit une huile d'olive extra vierge biologique, l'huile d'olive de la Cova Fumada. Désireuse de comprendre davantage ce produit noble, elle s'est formée en Espagne et en France à l'oléologie, la science de l'étude des huiles d'olive. En 2018, elle a obtenu le diplôme d'Expert en Dégustation d'Huiles d'Olive Vierges de l'UJA (Université de Jaén), financé par le COI (Conseil Oléicole International).

Henri Derepas

Il a créé le « Champsoleil » à la fin des années 80, une exploitation 100% Bio à la double activité traditionnelle maraîchère et oléicole. La culture de l'olivier y devient prépondérante et un nouvel atelier de transformation permet l'élaboration de nombreuses spécialités dérivées de l'olive.

La maîtrise des fermentations, l'organisation des saveurs dans les préparations sont ses crédos.

Henri est membre des jurys AVPA depuis plusieurs années. Ses engagements professionnels lui procurent cette magnifique chance de s'enrichir auprès des chefs renommés, car la finalité est bien là : « l'huile est un nectar précieux qui **avant tout se mange**, autant que cela soit de la meilleure manière ! »





Pamela Dubois

Experte en huile d'olive
Formée à la dégustation en France, auprès d'Alexandra Gauquelin-Roché et de Cécile Le Galliard, elle sélectionnent ensemble les pépites d'huile d'olive proposées à la vente par une entreprise familiale: Chercheurs d'Or Vert

Paz Figares Mignot

Experte reconnue dans le domaine de l'huile d'olive, passionnée par l'art de l'olive et la richesse de ses arômes. Fondatrice de la société OLIPAZ en 2014, elle a su allier savoir-faire traditionnel et innovation pour promouvoir des huiles d'olive de qualité supérieure. Grâce à son expertise pointue, elle a joué un rôle clé dans la sensibilisation au savoir déguster et apprécier l'huile d'olive. OLIPAZ qui a rejoint « Chercheurs d'or vert » a su s'imposer comme une référence dans l'univers de l'huile d'olive, en offrant des produits d'exception tout en mettant l'accent sur la durabilité et le respect des méthodes de production artisanales.



Carole Fusari

Responsable du laboratoire oléicole de France Olive. Elle supervise l'ensemble de l'activité du laboratoire : analyse des bio phénols, acides gras, paramètres de qualité, et surtout fonctionnement du jury de dégustation agréé par le COI. Dégustant annuellement plus de 500 échantillons, elle met sa solide expérience au service de l'AVPA pour l'organisation et l'ensemble des dégustations.

Cécile Le Galliard

Diplômée en Communication et en Dégustation d'Huiles d'olive vierge par le COI (conseil oléicole international) et l'Université de Jaén en Espagne. En 2016 en 2018, elle a obtenu le titre de « Associate Savantes » sur une épreuve individuelle de dégustation. Elle travaille aujourd'hui comme consultante, spécialisée dans la sélection d'huiles, la création de caves, la formation et la dégustation avec son site : jusdolive.fr





Sonda Laroussi

Sonda Laroussi est experte en huile d'olive, formatrice et animatrice de panels, ainsi que fondatrice d'Oleaconseils, une entreprise spécialisée dans le conseil et la formation en matière d'huile d'olive. Elle est également cofondatrice de 220, une initiative visant à promouvoir la culture d'une huile d'olive de qualité. Forte de son expérience, Sonda Laroussi joue un rôle clé dans la formation des professionnels et des amateurs à l'art de la dégustation des huiles d'olive, tout en sensibilisant le public à la diversité et à la richesse des huiles d'olive haut de gamme. Sa démarche se distingue par son engagement à promouvoir la qualité, la traçabilité et l'authenticité des

produits, contribuant ainsi à rehausser les standards de l'industrie de l'huile d'olive...

Denis Ollivier

Ancien Directeur au Service Commun des Laboratoires de Marseille, un laboratoire spécialisé dans les analyses et les contrôles de qualité pour le secteur agroalimentaire au service des douanes et des fraudes. Avec une solide expertise en chimie analytique, il agrmente sa retraite avec de nombreuses missions d'expertise en chimie des corps gras. Chef de jury de dégustation agréé par le COI de 1990 à 2018, il possède une grande culture de la dégustation des huiles d'olive qu'il met en pratique au service de la profession et pour le concours AVPA



Corinne Petit

Consultante oléologue chez Alta Sélections, une entreprise spécialisée dans la sélection et la distribution d'huiles d'olive de qualité. Forte de son expertise dans l'oléologie, elle accompagne les producteurs et les entreprises du secteur dans la création de produits raffinés, en mettant l'accent sur l'authenticité, la traçabilité et l'excellence gustative. Passionnée par le monde de l'huile d'olive, Corinne partage ses connaissances à travers des dégustations, des formations et des conseils sur la sélection des meilleures huiles. Son expertise en la matière fait d'elle une référence dans le domaine, contribuant à élever les standards de qualité des huiles d'olive au niveau international.

Laurent Queirolo

Ingénieur en chimie, il est responsable du département des corps gras au Service Commun des Laboratoires de Marseille, un laboratoire reconnu par le Conseil Oléicole International (COI) pour la réalisation d'analyses sensorielles et l'analyse organoleptique de l'huile d'olive vierge. Ce laboratoire joue un rôle clé dans l'évaluation de la qualité des huiles d'olive extra vierge pour la France.

