

## Jurado Técnico “Aceites del Mundo”

### Christian Pinatel - Presidente del Jurado AVPA



Director técnico de France Olive, se dedica ampliamente a apoyar a los olivicultores para mejorar la calidad de sus aceites. Su obra *“El olivo, historia antigua y contemporánea”* es una referencia para todos los apasionados de la historia del aceite y de su Provenza. Basa su sensibilidad como catador y su experiencia en la clasificación existente del Comité Oleícola Internacional. Su contribución con la Universidad de Aix-Marsella permitió la creación de un modelo matemático para afinar la puntuación en la diversidad de los aceites. Gracias a esta metodología rigurosa, la AVPA ha adquirido una notoriedad reconocida durante varios años.

### Cherifa Ait Ikhlef

Es ingeniera en calidad, especializada en la experiencia en conformidad reglamentaria, certificaciones y gestión de la satisfacción del cliente. Gracias a su conocimiento, se asegura de que productos como el aceite de oliva cumplan con las normas más estrictas y garantice una experiencia óptima para el cliente.



### Jacques Artaud

Profesor emérito en la Universidad de Aix-Marsella, especializado en la química del aceite de oliva. Además de su rol académico, también es productor de aceite de oliva, combinando así teoría y práctica en su enfoque de este valioso producto.



### **Marine Bahati**

Graduada en Análisis Sensorial e Innovación por la Universidad de Tours, responsable de calidad y análisis sensorial en France Olive desde hace poco, Marine Bahati ha adquirido rápidamente un excelente conocimiento de los aceites de oliva gracias a un entrenamiento intensivo. Participará en el Concurso AVPA por primera vez en 2025.



### **Érik Carteau**

Responsable de calidad de aceites y panel en Lesieur, grupo Avril, oleólogo graduado en la primera promoción de oleología en la Facultad de Farmacia de Montpellier en 2010.

A cargo de la selección y creación de todos los aceites de oliva de las marcas Lesieur y Puget desde hace más de 20 años, es un apasionado de las catas, ya sea en paneles oficiales o alrededor de una mesa. Con el tiempo, el aceite de oliva se ha convertido en una pasión y en su profesión.



### **Christine Cheylan**

Ex Directora General del Château Virant, una finca vitivinícola y olivarera reconocida por la calidad de sus producciones. Con su experiencia en viticultura y olivicultura, supervisó la gestión y el desarrollo de esta finca excepcional, combinando tradición e innovación. Bajo su dirección, el Château Virant se ha consolidado como un actor clave en la producción de vinos y aceites de oliva de alta gama, con una atención especial a la sostenibilidad y al respeto por el medio ambiente. Apasionada por su oficio, Christine Cheylan también está comprometida con la transmisión de su saber hacer y la promoción de la cultura mediterránea a través de productos excepcionales que destacan el terroir.





### **Cécile Cron**

Olivicultora, descubrió el fascinante mundo del aceite de oliva en 2007, cuando se convirtió en propietaria de un olivar en la región de Cataluña, España, donde produce un aceite de oliva virgen extra biológico, el aceite de oliva de la Cova Fumada. Deseosa de comprender más sobre este noble producto, se formó en España y Francia en oleología, la ciencia del estudio de los aceites de oliva. En 2018, obtuvo el título de Experta en Cata de Aceites de Oliva Virgen de la UJA (Universidad de Jaén), financiado por el COI (Consejo Oleícola Internacional).

### **Henri Derepas**

Creó el « Champsoleil » a finales de los años 80, una explotación 100% orgánica con doble actividad tradicional en la horticultura y la olivicultura. La cultura del olivo se vuelve predominante allí y un nuevo taller de transformación permite la elaboración de numerosas especialidades derivadas de la oliva. El dominio de las fermentaciones y la organización de los sabores en las preparaciones son sus principios. Henri es miembro de los jurados de la AVPA desde hace varios años. Sus compromisos profesionales le han brindado la magnífica oportunidad de enriquecerse junto a chefs de renombre, ya que el objetivo es claro: « el aceite es un néctar precioso que, sobre todo, se come, ¡y debe ser disfrutado de la mejor manera! »



### **Pamela Dubois**

Formada en cata en Francia junto a dos figuras clave del sector, Alexandra Gauquelin-Roché y Cécile Le Galliard, Pamela Dubois es una experta en aceite de oliva apasionada. Dentro de su empresa familiar, Chercheurs d'Or Vert, selecciona con rigor y sensibilidad los mejores aceites de oliva, auténticas joyas procedentes de saberes tradicionales y de terroirs excepcionales.





### **Paz Figares Mignot**

Experta reconocida en el campo del aceite de oliva, apasionada por el arte de la oliva y la riqueza de sus aromas. Fundadora de la empresa OLIPAZ en 2014, ha sabido combinar el saber hacer tradicional y la innovación para promover aceites de oliva de calidad superior. Gracias a su profunda experiencia, ha desempeñado un papel clave en la sensibilización sobre el arte de degustar y apreciar el aceite de oliva. OLIPAZ, que se ha unido a « Chercheurs d'or vert », se ha consolidado como una referencia en el universo del aceite de oliva, ofreciendo productos excepcionales y poniendo énfasis en la sostenibilidad y el respeto por los métodos de producción artesanales.

### **Carole Fusari**

Responsable del laboratorio oleícola de France Olive. Supervisa toda la actividad del laboratorio: análisis de polifenoles, ácidos grasos, parámetros de calidad y, sobre todo, el funcionamiento del jurado de cata acreditado por el COI. Degustando anualmente más de 500 muestras, pone su sólida experiencia al servicio de la AVPA para la organización y todas las catas.



### **Laurent Queirol**

Ingeniero en química, es responsable del departamento de grasas en el Servicio Común de los Laboratorios de Marsella, un laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI) para la realización de análisis sensoriales y el análisis organoléptico del aceite de oliva virgen. Este laboratorio desempeña un papel clave en la evaluación de la calidad de los aceites de oliva virgen extra para Francia.



### **Françoise Camatte**



Agricultora francesa especializada en oleicultura desde 1993, Françoise Camatte gestiona un olivar en Saint-Cézaire-sur-Siagne, en los Alpes Marítimos. Paralelamente a su trabajo agrícola, Françoise Camatte se ha involucrado en funciones representativas dentro de su sector. Ha sido miembro del comité nacional de denominaciones lácteas, agroalimentarias y forestales del Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO) desde 2007. En reconocimiento a su compromiso con la agricultura y la oleicultura durante 38 años, fue nombrada caballero de la Orden Nacional del Mérito en enero de 2022.

### **Corinne Petit**

Oléologa reconocida por su experiencia y consultora independiente en "Oli Conseils", ofrece servicios de asesoramiento a los productores de aceite de oliva, ayudándoles a mejorar la calidad de su producción y optimizar los procesos de extracción.

Además, es miembro del jurado oficial de cata acreditado por el Consejo Oleícola Internacional (COI) y colaboradora del Centro Técnico del Olivo.



### **Sonda Laroussi**

Experta en aceite de oliva, formadora y animadora de paneles, Sonda Laroussi es también fundadora de Oleaconsils, una empresa especializada en asesoramiento y formación sobre el aceite de oliva.

Además, es cofundadora de 220, una iniciativa dedicada a la promoción de una olivicultura de calidad. Gracias a su experiencia, Sonda desempeña un papel clave en la formación de profesionales y aficionados en el arte de la cata de aceite de oliva, al



mismo tiempo que sensibiliza al público sobre la diversidad y riqueza de los aceites de oliva de alta gama.

### **Cécile Le Gaillard**

Titular de un diploma en comunicación y cata de aceites de oliva vírgenes, otorgado por el Consejo Oleícola Internacional (COI) y la Universidad de Jaén en España, Cécile Le Gaillard obtuvo en 2016 y 2018 el título de Savante Asociada en pruebas individuales de cata. Hoy en día, trabaja como consultora especializada en la selección de aceites de oliva, la creación de bodegas de aceites, la formación y la cata. Comparte su experiencia a través de su sitio web: [jUSDolive.fr](http://jUSDolive.fr).



### **Denis Ollivier**



Antiguo director del Servicio Común de los Laboratorios de Marsella, un laboratorio especializado en el análisis y control de calidad del sector agroalimentario dentro de las aduanas y la represión de fraudes, Denis Ollivier posee una sólida experiencia en química analítica. Desde su jubilación, continúa realizando diversas misiones como experto en química de los cuerpos grasos. Responsable de un panel de cata reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI) desde 1990 hasta 2018, hoy en día pone sus vastos conocimientos sobre la cata de aceite de oliva al servicio de la profesión, especialmente en el marco de los concursos organizados por la AVPA.



### **Laure Choquin**

Productora de aceitunas en Francia desde 2014, Laure Choquin se especializa en el cultivo de la variedad Lucques. Además de su producción de aceitunas confitadas, obtuvo un Diploma en Oleología de la Universidad de Montpellier.

Reconocida como experta en cata de aceite de oliva, Laure forma parte regularmente del jurado en los concursos Sud de France. En 2023, recibió el título de Savante en cata de aceite de oliva en el Campeonato Trioliet en Lançon de Provence, lo que subraya su profunda experiencia y su compromiso con la calidad del aceite de oliva.



### **Léa Pradeilles**

Léa Pradeilles es técnica en el Centro Técnico del Olivo (Centre Technique de l'Olivier), una organización profesional dedicada a la olivicultura. Participa activamente en las misiones técnicas del centro, especialmente en los ámbitos de la calidad del aceite de oliva, el análisis sensorial y la formación de los profesionales del sector. Su rigor científico y su capacidad de análisis contribuyen a garantizar una evaluación justa y transparente de los aceites de oliva, destacando el trabajo de los productores y la riqueza de sus terrenos.

