

Concours des miels de Nouvelle-Calédonie 2019

I ère édition

Contacts :

Centre d'Apiculture (CPA) - Pôle Terre - Technopole

Romain Gueyte - romain.gueyte@adecal.nc

Pôle Agroalimentaire - Technopole

Yannick Fulchiron - yannick.fulchiron@adecal.nc

SystemeD

Stéphanie Dambrun - sd.systemd@hotmail.fr

Pour plus d'informations : www.technopole.nc

Une démarche filière

Août 2018

Demande de la filière -> évolution du concours des miels de la foire de Bourail vers un **concours des miels de Nouvelle-Calédonie**, plus représentatif des apiculteurs professionnels et offrant une meilleure visibilité.

Mai 2019

Vingt personnes formées à la dégustation des miels par un expert international de la qualité des miels (Etienne Bruneau, CARI) et financée par l'Agence Rurale (20,21,22 mai 2019).

Oct 2019

Concours des miels le 1er Octobre 2019

La communication autour de l'évènement est assurée par Stéphanie Dambrun de SystèmeD. L'évènement sera couvert par la presse et présenté aux foires agricoles Bourail, Koumac et des Îles Loyauté.

Objectifs du concours des miels de Nouvelle-Calédonie

Valoriser la professionnalisation des producteurs sur le marché local et la structuration de la filière

Promouvoir la qualité et la diversité gustative des miels calédoniens, produits uniques liés à nos écosystèmes

Faciliter les projets d'export sur des marchés de niche grâce à la reconnaissance officielle des médailles

PREMIÈRE  ÉDITION

CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE

MARDI 1^{ER} OCTOBRE 2019 À 9H AU GIEP NC - NOUVILLE

** Les meilleurs Miels Calédoniens par un jury de professionnels des métiers de la bouche, de producteurs et d'experts en agroalimentaire **



Les catégories

- **Miel à dominante niaouli**
- **Miel toute fleur clair** (colorimétrie < 80 mm Pfund)
- **Miel toute fleur foncé** (colorimétrie > 80 mm Pfund)

Analyse de l'humidité pour tous les miels (refractomètre numérique Abbé Mark III),
Analyse de la colorimétrie est « aiguillage » dans une des deux catégories toute fleur si nécessaire,

Analyse de la conductivité pour la catégorie « dominante niaouli »

Les 3 catégories reflètent le niveau de connaissance actuelle des miels calédoniens -> Caractérisation du miel de niaouli (physico chimique & organoleptique), absence de définition claire du « miel de forêt », mise en avant des miels toutes fleurs

Les catégories

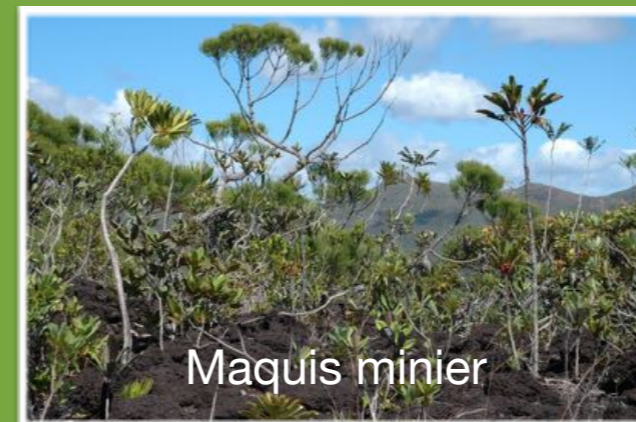
Intégrées à une démarche globale de connaissance des miels et des milieux mellifères calédoniens (Programme MIEL sur 2019-2021)

Approche de
caractérisation
scientifique



Concours &
communication
autour des
produits

Les 6 principaux milieux mellifères calédoniens



Les apiculteurs primés

- > prise en charge des frais d'analyse des miels
- > mise en place d'un système lisible de médailles (étiquettes opposables aux pots) et mise à disposition de 1000 étiquettes par apiculteur primé
- > prise en charge des frais d'inscriptions à Paris 2020 pour les médailles d'or

Les médailles

- > Élément de distinction organoleptique,
- > Visibilité pour les producteurs dont le **savoir faire** est primé
- > Reconnaissance immédiate, Identification par les consommateurs
- > Les médailles seront protégées (dépôt INPI) et leur utilisation définie par un cahier des charges
- > Possibilité d'utilisation des médailles du 07/10/2019 au 30/09/2020 sur les différents lots de miels produits par les apiculteurs primés (idem Paris)



Les médailles

-> Réalisation des médailles trophées par les stagiaires du SPOT au GIEP NC

CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE



Jury du concours

Apiculteurs, représentants des métiers de la bouche (chefs, sommeliers, pâtissiers, ...), représentants du domaine agroalimentaire/agriculture.

-> 5 chefs de cuisine, 2 sommeliers, 2 pâtissiers, 1 maître Chai

-> Entre 10 et 15 producteurs formés à la dégustation

-> 5 représentants de l'agroalimentaire/agriculture

Organisation du concours

Nombre de médailles :

Maximum de 1/3 des miels participants

Pas d'obligation de 3 médailles par catégorie

Organisation de la dégustation :

Table :

1 chef de table,

2 producteurs,

2 professionnel(s) des métiers de la bouche

1 représentant de l'agroalimentaire/agriculture

Nombre d'échantillons par table : Entre 6 et 8 miels anonymisés

Évaluation individuelle (olfactif, visuel, tactile, saveurs & sensations, arômes) puis centralisation des résultats par le chef de table. Comparaison, discussion et éventuellement correction de certains résultats.

La table établit un classement des miels

Centralisation des résultats par le responsable du concours.

Discussion avec les chefs de table pour valider les miels proposés par les différentes tables

Communication autour du concours

Presse écrite + radio

Chambre d'agriculture (Newsletter + LCA post concours pour présenter les apiculteurs primés),

Affichage,

Présentation aux foires agricole de Bourail, Koumac et des Îles,

Repas de clôture du concours, en présence du président du jury, de institutions, des partenaires le 1er octobre à 12h au GIEP NC

Remise officielle des médailles