



TOUS NOS REMERCIEMENTS À NOS PARTENAIRES

UN CONCOURS ORGANISE PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



POUR EN SAVOIR PLUS, CONTACTEZ-NOUS ☎ 44.15.79 ✉ TERRE@ADECAL.NC

DEUXIÈME ÉDITION

CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE

LUNDI 3 AOÛT 2020 À 8H30 AU GIEP NC - NOUVILLE



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

« CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE »



Le Centre d'Apiculture organise le « Concours des Miel de Nouvelle-Calédonie ». Il est ouvert à TOUS les apiculteurs du territoire. Il se déroulera au GIEP NC à Nouville, le Lundi 3 août 2020 à partir de 8h30. Les apiculteurs souhaitant participer à ce concours pourront **s'inscrire jusqu'au 17 juillet 2020 14h inclus**.

25 membres de jury ont été formés au travers d'une formation organoleptique par un expert international de la qualité des miels : M. Bruneau du CARI. Ainsi des représentants du domaine agroalimentaire et de l'apiculture feront cause commune pour décerner les médailles d'Or, d'Argent et de Bronze.



Les frais d'inscription pour le concours général agricole de Paris 2021 seront pris en charge pour les médaillés d'or.

Ces médailles distinguent la qualité du miel et le savoir-faire de l'apiculteur. Elles permettent de promouvoir un terroir tout en étant un signe de reconnaissance pour les consommateurs locaux et hors de nos frontières. Les médaillés auront la possibilité de faire mention de leur prix, sur leurs pots de miels produits pendant 1 an avec une étiquette médaille. Le nombre de médailles accordées est limité...

QUELS ENJEUX ?

- **VALORISER** la professionnalisation des producteurs calédoniens sur le marché local
- **PROMOUVOIR** la qualité et la diversité gustative des miels calédoniens en lien avec nos écosystèmes
- **DÉVELOPPER LA CARACTÉRISATION** des miels pour créer à terme un signe de qualité spécifique au miel

LE MODE D'EMPLOI DU CONCOURS

Les miels participants sont analysés au laboratoire du **CENTRE D'APICULTURE** pour vérifier qu'ils offrent les bonnes garanties de qualité et pour permettre l'organisation des tables de jury de dégustation.

CHACQUE TABLE EST CONSTITUÉE DE : 1 chef de table (« expert » dans la dégustation organoleptique), 2 apiculteurs, 2 professionnels des métiers de bouche, 1 expert de l'agroalimentaire et de l'agriculture. Elle reçoit entre **7 ET 10 MIELS** à déguster d'une même catégorie. Un 1er examen se fait de façon individuelle. Chaque membre du jury remplit une feuille de dégustation puis les notes sont comparées au niveau de la table. Après délibération, un classement des miels est établi.

LE DÉROULEMENT DU PROTOCOLE DE DÉGUSTATION

Le protocole de dégustation du miel fait appel aux 3 sens :

- **L'examen visuel** : observation de la robe du miel, sa couleur, ...
- **L'examen olfactif** : dès l'ouverture du pot de miel se dégagent des effluves qui correspondent à l'origine florale ;
- **L'examen tactile** : observation de la consistance, de la cristallisation, de la viscosité...
- **L'examen des saveurs et sensations** : analyse de la richesse, l'équilibre, l'originalité ou la spécificité pour les miels monofloraux ...
- **L'examen gustatif** : analyse des arômes (caramel brûlé, pruneau...) et des saveurs (acidité, amertume) selon leur intensité et leur longueur en bouche...

LES CATÉGORIES DE MIELS PRÉSENTÉES

- Miel à dominante Niaouli
- Miel toutes fleurs - clair
- Miel toutes fleurs - foncé

CONDITIONS DE PARTICIPATION

- **Inscription jusqu'au 17 juillet 2020 14h inclus**
- Détenir la carte agricole et déclarer ses ruchers
- S'engager à ne proposer uniquement des miels de la saison (septembre 19 à juillet 20) et conserver un stock de 20kg par miel présenté jusqu'au résultat du concours

POUR EN SAVOIR PLUS, CONTACTEZ - NOUS :

☎ 44.15.79 ✉ terre@adecal.nc ➡ www.technopole.nc