

# CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE 2020

## Règlement de participation

### Article 1 : société organisatrice

Le Centre d'Apiculture organise la deuxième édition du « Concours des miels de Nouvelle-Calédonie ». Ce concours est ouvert aux miels de Nouvelle-Calédonie produits entre septembre 2019 et juillet 2020. Il se déroulera à Nouméa, au Groupement pour l'Insertion et l'Évolution Professionnelles (GIEP NC) à Nouville, le 3 août 2020. L'évènement sera couvert par les médias (revues, réseaux sociaux, site web,...).

La participation au concours entraîne de la part des candidats, l'acceptation sans réserve du présent règlement ainsi que des décisions prises par le jury.

La société organisatrice se réserve le droit de publier, sur quelque support que ce soit, aux fins de communication publicitaire ou autre, sur le réseau Internet ou non, le nom des gagnants et ce sans que les gagnants puissent exiger une contrepartie quelconque ou s'y opposer, à moins de renoncer au bénéfice de leur lot. En application de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, les participants inscrits au concours disposent des droits d'opposition (art. 26), d'accès (art. 34 à 38), de rectification et de suppression (art. 36) des données personnelles les concernant. Ce droit peut être exercé en écrivant à la société organisatrice.

### Article 2 : modalités de participation

Ce concours est ouvert à tout apiculteur, résidant en Nouvelle-Calédonie, à l'exception du personnel de la société organisatrice.

Pour un même apiculteur, le **nombre** de miels présentés au concours est **limité à trois (3), à raison d'un (1) par catégorie.**

Pour pouvoir participer au concours, il est demandé à l'apiculteur de :

- détenir la carte agricole ;
- être à jour de sa déclaration de rucher(s) au Réseau d'Épidémiologie-Surveillance Apicole (déclaration de moins de 1 an mentionnant le(s) rucher(s) d'où est (sont) issu(s) le(s) miel(s) participant) ;
- s'engager à conserver, jusqu'au jour du concours, 20 kgs de stock par miel présenté.

### Article 3. Catégories pour le concours

Les miels sont répartis dans différentes catégories sur base des analyses effectuées :

- catégorie 1 : miel à dominante niaouli ;
- catégorie 2 : miel toutes fleurs clair ;
- catégorie 3 : miel toutes fleurs foncé.

## Article 4. Analyses

Les miels participant au concours seront soumis à quatre analyses (premier niveau d'analyse) au laboratoire du Centre d'Apiculture.

Un examen physico chimique (non accrédité) permet de définir pour chaque miel participant :

- Le taux d'humidité (%) : mesuré par réfractométrie à 20°C au Refractomètre Abbe Mark III ;
- La colorimétrie (miel liquide – Pfund) : colorimètre HANNA HI96785 ;
- La conductivité (mS/cm) : conductimètre inoLab Cond Level1.

Un examen organoleptique (non accrédité) basé sur la méthodologie mise en place par le CARI et l'utilisation des descripteurs de la roue des arômes des miels.

Ces analyses préalables permettent :

- d'écarter des miels n'offrant pas de bonnes garanties de qualité ;
- de classer les miels par types (toutes fleurs foncé, toutes fleurs clair) afin de permettre l'organisation des tables de jury de dégustation ;
- de détecter les odeurs ou arômes exogènes et de les écarter ;
- de classer les miels selon leur intensité et persistance en bouche et d'établir un ordre de dégustation au sein de chaque table des jurés.

Les critères retenus pour les contrôles de qualité sont :

- l'humidité < 19 % ;
- la colorimétrie : « toutes fleurs - clair » (< 62 mm Pfund) ; « toutes fleurs - foncé » (≥ 62mm Pfund) ;
- la conductivité ;
- l'absence d'arômes exogènes (fermentation, fumée...).

Les miels écartés suite au contrôle qualité n'iront pas en phase finale. Ils seront uniquement présentés au Président du concours des miels.

Sur la base des études menées pour la caractérisation du miel à dominante niaouli, il doit présenter des caractéristiques qui lui sont propres, à savoir :

- Conductivité ≥ 0,8mS/cm ;
- Profil odorant : intensité moyenne - odeurs chaudes, végétal, épicé, altéré ;
- Profil gustatif : intensité moyenne – caramel au beurre, végétal sec et boisé, épices en mélanges, crevettes séchées ; persistance moyenne.

Les miels présentés dans la catégorie à dominante niaouli mais ne présentant pas les caractéristiques recherchées ne seront pas écartés et seront présentés au jury, qui jugera de l'appartenance ou non de ces miels à la catégorie à dominante niaouli.

## Article 5. Inscription

Les miels doivent être inscrits et déposés **avant le vendredi 17 juillet 2020 à 14h00** au Centre d'Apiculture. Ils doivent être **dans leur emballage commercial**.

Le candidat doit envoyer pour chaque miel participant :

- 2 pots de 500 g avec couvercle à visser (pots et couvercle doivent être neufs) ;
- ces pots doivent être accompagnés d'un bulletin de participation ainsi que de la déclaration de ruches si cette dernière n'est pas à jour, disponible sur [www.technopole.nc](http://www.technopole.nc).

Les frais de participation au concours sont fixés à 500F / miel participant. Les règlements se font en espèce ou par chèque à l'ordre de L'ADECAL Technopole.

Une fois les miels réceptionnés, ils sont sous la responsabilité du Centre d'Apiculture jusqu'à la date du concours. Le personnel du Centre d'Apiculture les conserve et veille au transport des miels dans les meilleures conditions possibles. A l'issue du concours, les échantillons restent la propriété du Centre d'Apiculture, pour assurer la promotion de la diversité des miels calédoniens.

## Article 6. Critères d'évaluation

Les miels sont évalués sur base des critères suivants :

- **visuel** : homogénéité, propreté, typicité de la couleur pour les miels monofloraux, transparence pour les miels liquides ... ;
- **olfactif** : intensité, richesse ou spécificité du spectre olfactif (pour la catégorie Niaouli), correspondance à l'origine florale ... ;
- **tactiles** : consistance (stable sans être trop ferme), cristallisation (pas de cristallisation grossière), viscosité pour les miels liquides ... ;
- **saveurs et sensations** : richesse, équilibre, originalité ou spécificité pour les miels monofloraux ... ;
- **arômes**: richesse, équilibre, originalité ou spécificité pour le miel de Niaouli.

Le tableau ci-après reprend la répartition des points attribués aux différents critères :

	Pour les 3 catégories
Visuels	4
Olfactifs	4
Tactiles	2
Saveurs et sensations & Arômes	10
TOTAL	20

## Article 7. Jury

Dans la mesure du possible, les membres du jury sont répartis par table de cinq (5) comme suit :

- un chef de table (apiculteur) : personne ayant une expérience en organoleptique et maîtrisant le protocole de dégustation ;
- un ou deux apiculteurs ;
- un ou deux professionnel(s) des métiers de bouche ;
- un représentant de l'agroalimentaire.

En fonction du nombre total de miels inscrits au concours, les jurés pourront être répartis par table de quatre (4) à six (6).

Les candidats qui présentent des miels au concours ne peuvent pas participer comme membre du jury dans les catégories de miels pour lesquelles ils concourent.

Dans la mesure du possible, chaque table reçoit entre 7 et 10 miels à évaluer. Les verres présentés aux membres du jury sont uniquement identifiés par des numéros et exempts de tous signes distinctifs.

Chaque membre du jury juge « en son âme et conscience », sans préjugés et de façon indépendante, les qualités des miels présentés. Il remplit pour chaque miel une fiche de dégustation et donne une note sur 20. Les miels sont jugés sur base des critères et des points obtenus pour leur catégorie respective. C'est seulement une fois la totalité des miels dégustés et notés par l'ensemble des jurés de la même table que des discussions et débats sur les notations et ressentis peuvent avoir lieu.

Les résultats seront proclamés à l'issue du concours et rendus publics via différents médias (revues, réseaux sociaux, site web).

## **Article 8. Médailles**

Trois niveaux de récompense sont accordés :

- médaille d'or = miel parfait ;
- médaille d'argent = miel présentant, au maximum, un défaut mineur ;
- médaille de bronze = miel présentant, au maximum, deux défauts mineurs.

Le nombre total de médailles accordées au concours est limité à 30% des miels participants.

Les lauréats reçoivent une médaille fabriquée localement et un diplôme. Ils auront la possibilité de faire mention de leur prix sur les pots de miels commercialisés entre le 03/08/2020 et le 02/08/2021 via une étiquette proposée par le Centre d'Apiculture.

Les frais d'inscription pour un miel au Concours Général Agricole de Paris 2020 seront offerts aux lauréats médaillés d'or.

Les lauréats seront contactés par courrier électronique ou par téléphone. Ils seront invités à retirer leur lot à l'adresse précisée dans le courrier électronique. Chacun des gagnants, sous réserve de son accord, pourra être médiatisé dans la presse locale, où leur nom et photo pourront apparaître.

Le lot ne peut être ni repris ni échangé contre un versement en espèce équivalent ou tout autre lot. La société organisatrice décline toute responsabilité pour tous les incidents et accidents qui pourraient survenir pendant la durée de jouissance des lots attribués et du fait de leur utilisation.

Hormis pour les miels médaillés, aucune information de jugement ou de classement sera fournie aux participants.

## **Article 9. Responsabilités de la société organisatrice**

La participation à ce concours entraîne l'acceptation du présent règlement et le lauréat, s'il refuse le lot gagné pour quelque cause que ce soit, ne pourra prétendre à une quelconque compensation.

La société organisatrice se réserve la possibilité de modifier le présent règlement en cas de besoin, à prendre toutes décisions qu'elle pourrait estimer utiles pour l'application et l'interprétation du règlement, sous réserve d'en informer les participants. Toutes modifications, substantielles ou non, au présent règlement peuvent éventuellement être apportées pendant le déroulement du concours, lesquelles seront alors portées à la connaissance des participants qui devront s'y soumettre en tant qu'annexes aux présentes.

La société organisatrice se réserve le droit d'écourter, de prolonger ou d'annuler le présent concours sans qu'il ne lui en soit tenu rigueur. Tout litige sera tranché par la société organisatrice.

## **Article 10. Règlement**

La société organisatrice du concours ne saurait être tenue responsable des retards, pertes, avaries, manque de lisibilité des inscriptions. Tout litige sera tranché par la société organisatrice.