

CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE 2024

Règlement de participation

Article 1 : société organisatrice

Le Centre d'Apiculture organise la sixième édition du « Concours des miels de Nouvelle-Calédonie ». Ce concours est ouvert aux miels de Nouvelle-Calédonie produits entre septembre 2023 et octobre 2024. Il se déroulera à Nouméa, au Groupement pour l'Insertion et l'Évolution Professionnelles (GIEP NC) à Nouville, le lundi 2 décembre 2024. 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.

Les sociétés agricoles faisant de l'achat/revente peuvent participer à condition de présenter leur propre miel et ne peuvent en aucun cas présenter les miels d'autres apiculteurs.

Pour un même apiculteur, le nombre de miels présentés au concours est limité à trois (3) dans la limite de un (1) par catégorie.

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

- détenir la carte agricole ;
- détenir 25 ruches minimum ;
- être à jour de sa déclaration de rucher(s) au Réseau d'Épidémiologie-Surveillance Apicole (déclaration de moins de 1 an mentionnant le(s) nom (s) de rucher(s) ainsi que sa (leurs) géolocalisation(s) d'où est (sont) issu(s) le(s) miel(s) participant ;
- présenter un (des) miel(s) récolté(s) entre septembre 2023 et novembre 2024.
- 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 de niaouli ;
- catégorie 2 : miel toutes fleurs des Îles ;
- catégorie 3 : miel toutes fleurs de la Grande Terre ;
- catégorie 4 : miel crémeux.

Une catégorie est maintenue à partir de trois miels inscrits. En cas d'inscriptions insuffisantes dans une catégorie donnée, cette dernière sera annulée. Les frais d'inscription ne seront pas remboursés.

Article 4. Analyses

Les miels participant au concours seront soumis à trois analyses 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 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 détecter les odeurs ou arômes exogènes et de les écarter ;
- d'écarter les miels inscrits en catégorie 4 (miel crémeux) ne présentant pas une texture homogène à température ambiante (déphasage, mousse,...) ;
- 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 stabilité du produit à température ambiante, soit 25°C (pour la catégorie 4) ;
- l'absence d'arômes exogènes (fermentation, fumée...).
- pour les miels crémeux : un écart maximum de densité de 10% par rapport au miel liquide (exemple : dans un pot de 250 grammes il devra y avoir au minimum 225gr de miel crémeux).

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 de niaouli, il doit présenter des caractéristiques qui lui sont propres, à savoir :

- Conductivité $\geq 0,8\text{mS/cm}$;
- 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.

Certains miels pourront être reclassés :

- Les miels présentés dans la catégorie niaouli mais ne présentant pas les caractéristiques recherchées.
- Les miels dont le profil organoleptique correspond au miel de niaouli inscrits dans la catégorie toutes fleurs Grande Terre pourront être reclassés dans la catégorie miel de niaouli à condition que l'apiculteur n'ait pas déjà inscrit un miel dans cette catégorie.

Pour chaque reclassement proposé par le CPA, l'apiculteur en sera informé et devra donner son autorisation.

Article 5. Inscription

Les miels doivent être inscrits et déposés **avant le vendredi 15 novembre 2024 à 12h00** au Centre d'Apiculture. Ils doivent être conditionnés **dans leur emballage commercial**.

Le candidat, pour valider son inscription, doit accompagner ses pots de miel d'un bulletin de participation ainsi que de sa déclaration de ruches à jour.

Le candidat doit envoyer pour chaque miel participant dans les catégories 1 à 3 :

- 2 pots de 500 g avec couvercle à visser (pots et couvercle doivent être neufs) ;

Pour la catégorie « Miel crémeux », le candidat doit envoyer :

- 1 pot de 500g avec couvercle à visser et étiquetage commercial ;
- 2 pots de 250g standard en verre avec couvercle à visser et sans étiquette.

Les frais de participation au concours sont fixés à 1000F / miel participant et ne sont pas remboursables même en cas d'élimination. 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 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, stabilité pour les miels crémeux ... ;
- **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 :

	Catégories 1 à 3	Catégorie 4 (crémeux)
Visuels	4	4
Olfactifs	4	4
Tactiles	2	6
Saveurs et sensations & Arômes	10	6

TOTAL	20	20
-------	----	----

Article 7. Jury

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

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

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. Deux répliques de chaque miel sont proposés au jury pour faciliter les dégustations. Pour la catégorie 4, les dégustations se font directement dans les 2 pots de 250g non étiquetés pour lesquels les opercules auront été anonymisés.

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, Foire de Bourail).

Article 8. Médailles

Les trois niveaux de récompense (or, argent, bronze) sont accordés en fonction des notes obtenues.

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 07/12/2024 et le 06/12/2025 via deux étiquettes proposées par le Centre d'Apiculture :

- une étiquette bandeau pour le lot de miel primé dont le nombre unitaire correspondra au double de la quantité du lot inscrite dans le bulletin d'inscription,
- une étiquette pour le reste de sa production commercialisée sur la période précitée, portant la notion « apiculteur primé », dont 500 unités sont offertes par le Centre d'Apiculture.

Toute constatation du mésusage des étiquettes pourra faire l'objet d'un transfert, par l'observateur, à la direction des affaires économiques (DAE) qui pourrait entraîner l'interdiction de participer à l'édition suivante du concours des miels.

Les lauréats médaillés d'or recevront un chèque de 25.000 F leur permettant de couvrir, s'ils le souhaitent, une partie des frais d'inscription au Concours Général Agricole de Paris 2025

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.

Le bilan du concours est mis en ligne sur le site de l'Adecal, incluant tous les miels participants sous leur numéro d'anonymisation. Les apiculteurs intéressés pour connaître le détail de leur(s) miel(s) devront appeler le CPA pour obtenir leur numéro d'anonymisation.

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.