

CINQUIÈME  ÉDITION

CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE

LUNDI 24 JUILLET 2023 À 8H30 AU GIEP NC - NOUVILLE

DOSSIER DE PRESSE



BY CREATIVE STUDIO

EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



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

5ÈME EDITION du CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE



LUNDI 24 JUILLET - À PARTIR DE 8H00

- AU GROUPEMENT POUR L'INSERTION ET L'ÉVOLUTION PROFESSIONNELLES (GIEP-NC) - NOUVILLE -

Fort de son succès pour ces 4 dernières éditions, le Centre d'Apiculture organise pour la 5^{ème} année consécutive le Concours des Miels de Nouvelle-Calédonie qui récompense les meilleurs miels calédoniens dans les catégories « Miels Toutes Fleurs Clairs » - « Miels Toutes Fleurs Foncés » - « Miels de Niaouli » - « Miels Crémeux » .

Ce concours est ouvert à tous les apiculteurs professionnels du territoire possédant une carte agricole. Une dégustation officielle avec un protocole de dégustation établi sera réalisée par un comité de jurés professionnels formés par un expert international de la qualité des miels : M. Etienne BRUNEAU du CARI et par l'équipe du Centre d'Apiculture.

EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



LES OBJECTIFS DE CE CONCOURS



PROFESSIONNALISATION des ACTEURS & CARACTÉRISATION des MIELS - SOUTIEN À LA FILIÈRE de PRODUCTION APICOLE CALÉDONIENNE -

- > VALORISER, la professionnalisation des producteurs calédoniens sur le marché local
- > PROMOUVOIR la QUALITÉ et la diversité gustative des miels : reflets des écosystèmes du territoire (en lien avec le travail et la démarche scientifique effectuée au sein du Centre d'Apiculture)
- > DÉVELOPPER la DÉMARCHE de CARACTÉRISATION des miels (Mangrove, Savane etc ...) afin de définir à terme des appellations officielles correspondantes
- > PÉRÉNIER la formation des futurs professionnels du secteur
- > FAVORISER des échanges et des rencontres interprofessionnelles entre les utilisateurs professionnels et les producteurs

Les médailles distinguent la qualité des miels et le savoir-faire de l'apiculteur. Elles représentent de véritables enjeux économiques et de notoriété pour les producteurs lauréats. Participer à ce concours et obtenir une médaille contribue à une reconnaissance immédiate. Les médailles permettent également de promouvoir un terroir à une période où les consommateurs sont soucieux de la qualité, de la traçabilité et curieux de découvrir des saveurs différentes.

EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR

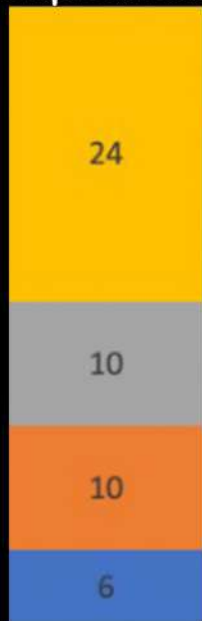


Les INSCRIPTIONS depuis la 1^{ÈRE} ÉDITION EN 2019



64 miels
45 apiculteurs

50 miels
35 apiculteurs

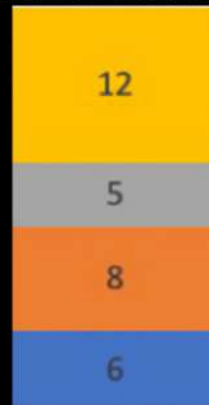


2019



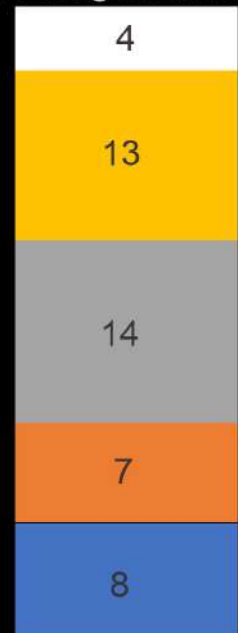
2020

31 miels
23 apiculteurs
Météo Défavorable



2021

46 miels
31 apiculteurs
Nouveau : catégorie Miel Crèmeux



2022

■ Éliminés ■ Niaouli ■ TFC ■ TFF Crèmeux

EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



LES EFFETS BÉNÉFIQUES du CONCOURS TÉMOIGNAGE DE M. PATRICK LECREN APICULTEUR au MONT-DORE - MÉDAILLÉ : 2019 - 2020 - 2022



Une reconnaissance internationale

Voici plus de 40 ans que Patrick Lecren produit du miel clair de maquis minier avec son rucher situé au Mont-Dore : Le Rucher du Sud. Être apiculteur est une véritable passion qu'il transmet volontiers et partage avec ses collègues et la future génération d'apiculteurs qui souhaite se lancer. Quand l'heure de la retraite a sonné il y a 7 ans, Patrick a suivi des formations apicoles auprès du CPA à Bourail. Il est devenu agent sanitaire impliqué dans la réalisation de visites sanitaires chez les apiculteurs du Sud calédonien. Il est enfin devenu responsable d'un rucher sentinelle à Prony Ressources. Un savoir-faire qui s'affine avec la pratique et les échanges. Avec plusieurs médailles remportées au Concours des Miels de Nouvelle-Calédonie depuis sa création, et à la Foire de Bourail, son miel toutes fleurs clair est reconnu localement par le grand public et les professionnels.

Il a fallu convaincre cet apiculteur discret, d'envoyer son miel au Concours Général Agricole du Salon International de l'Agriculture 2023 à Paris malgré les difficultés d'une saison pluvieuse sur le territoire. Une dizaine de ses collègues apiculteurs se sont également lancés dans cette aventure, pour que les miels calédoniens soient présents au salon sur le stand Nouvelle-Calédonie. Des miels méconnus du public et des professionnels dans l'hexagone ... et qui ont créé la surprise par la découverte de miels provenant de différents milieux calédoniens mais aussi pour leurs qualités et leurs originalités organoleptiques.

A l'annonce des résultats du Concours Agricole de Paris, Bingo ! Son miel remporte une médaille d'or dans la catégorie Miel Clair Tropical toutes fleurs avec un miel aux notes d'amandes amères et de résine de conifère. Une nouvelle reconnaissance pour notre apiculteur calédonien après avoir remporté une médaille à la 4^{ème} Edition du Concours des Miels de Nouvelle-Calédonie.

« Ça m'est tombé dessus, je ne m'y attendais pas ! Mais ce sont mes abeilles et nos fleurs endémiques du sud calédonien qu'il faut aussi féliciter. Je suis heureux que ce prix, comme les autres produits primés de Calédonie, permette de mettre en lumière la filière apicole locale. J'espère que cette reconnaissance de notre miel au niveau international va donner envie à mes amis apiculteurs, et surtout aux jeunes, de se présenter à leur tour ! Le salon 2024 vous attend, tentez l'aventure ! »

EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



LES EFFETS BÉNÉFIQUES du CONCOURS TÉMOIGNAGE DE MME CAROLINE FAIVRE APICULTRICE à DUMBÉA - MÉDAILLÉE : 2019 - 2022



On n'a jamais autant parlé de nos miels !

Avec une exploitation qui varie entre 200 et 300 ruches selon la saison, situées de Plum à Boulouparis, le Rucher Sauvage de Caroline Faivre est un des plus gros producteurs de miel du territoire certifié BIOpasifika par Biocaledonia. Plusieurs fois primé au Concours des miels de Nouvelle-Calédonie, le miel bio de Caroline répond à un cahier des charges bien précis (réutilisation des cires d'opercules, aucuns intrants chimiques, des ruches situées dans des zones préservées de la pollution donc éloignées d'au moins 3 km des tissus urbains, des terres agricoles, des ports ou des usines). Miel de maquis minier dans le sud, typé niaouli plus au nord, miel de forêt, miel de faux poivrier, miellée de letchis les bonnes années, liquide ou crémeux... l'éventail de sa production est à l'image de ses ruchers et de sa personnalité : riche et enthousiasmant ...

Elue à la Chambre d'Agriculture pour porter la filière apicole, Caroline parle avec engouement du Concours des Miels de Nouvelle-Calédonie : « Ce concours est l'occasion de partager, de se rencontrer, d'échanger avec des gens des métiers de bouche et mes collègues apiculteurs qui sont dans le jury, de parler de notre travail dans un cadre dédié, d'avoir des pistes pour évoluer sur la demande du marché, de mieux connaître les classes aromatiques de nos miels. Nos miels sont un arc-en-ciel de saveurs qui font voyager nos clients dans toute la Calédonie : ils possèdent 7 à 8 classes aromatiques, des saveurs épicées, des arômes de tête, de corps et de queue quand un miel métropolitain n'en a parfois que 2... Notre qualité de miel est fabuleuse, avec des concours comme celui-là, on travaille sur la catégorisation, on apprend à comprendre notre miel. C'est important pour toute la filière car quand on comprend son miel, on le vend mieux. Les débouchés sont nombreux, localement et à l'international ; et depuis la nouvelle formule de ce concours, on n'a jamais autant parlé de nos miels calédoniens ! »

EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



LES CONDITIONS D'INSCRIPTION



UN MIEL DE LA SAISON 2022 - 2023

PHASE DE PRÉ – SÉLECTION EN AMONT pour les MIELS PRÉSENTÉS LE JOUR J du CONCOURS (PHASE FINALE)

Le concours est ouvert à tous les apiculteurs de Nouvelle-Calédonie selon certaines conditions. Le nombre de miels présentés est limité à 4 à raison d'1 par catégorie (Miels Toutes Fleurs Clair - Miels Toutes Fleurs Foncé - Miels de Niaouli - Miels Crémeux).

L'apiculteur devra : avant le vendredi 7 juillet 2023 - 12H00 :

- > Détenir la carte agricole
- > Détenir 25 ruches
- > Etre à jour de sa déclaration de ruchers au RESA
- > Présenter un miel de la saison 2022 - 2023
- > S'engager à conserver, jusqu'au jour du concours 20 Kgs de stock par miel présenté
- > Le candidat doit envoyer : 2 pots de 500 g pour les catégories toutes fleurs et miel de Niaouli avec étiquette commerciale. 1 pot de 500g avec étiquette commerciale et 2 pots de 250g sans étiquette pour la catégorie miel crémeux. Le tout accompagné du bulletin d'inscription.

La phase de pré-sélection : un examen physico chimique sera effectué au sein du Centre d'Apiculture afin de mesurer le taux d'humidité, la colorimétrie, la conductivité des miels liquides et la densité des miels crémeux. Ces premières analyses permettent d'écarter des miels n'offrant pas les qualités requises. Ils seront présentés au Président du Concours.

EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



RÉ-DITION DE LA CATÉGORIE JUGÉE en 2022 LES MIELS CRÉMEUX



CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE

TABLE N° 5

MIELS CRÉMEUX

UNE NOUVELLE CATÉGORIE AFIN DE FAVORISER SON DÉVELOPPEMENT SUR LE TERRITOIRE

Cette année encore, les membres du jury auront l'occasion de juger la catégorie des miels crémeux.

Ce type de miel doit sa dénomination à sa consistance particulièrement onctueuse. Le miel est un édulcorant naturel c'est-à-dire qu'il est naturellement composé de sucre.

Pour rendre un miel liquide crémeux ou pour conserver les propriétés d'un miel crémeux naturel l'apiculteur devra être vigilant sur les conditions de stockage de sa récolte.

Grâce à un malaxage à température contrôlée, l'apiculteur dirige la cristallisation du miel, afin que les cristaux soient les plus fins possibles. Cette catégorie de miel sera jugée principalement sur les critères de texture, granulométrie (finesses des cristaux), homogénéité et arômes. Elle a été rajoutée au concours car de plus en plus d'apiculteurs produisent du miel crémeux afin de répondre à une demande croissante des consommateurs.

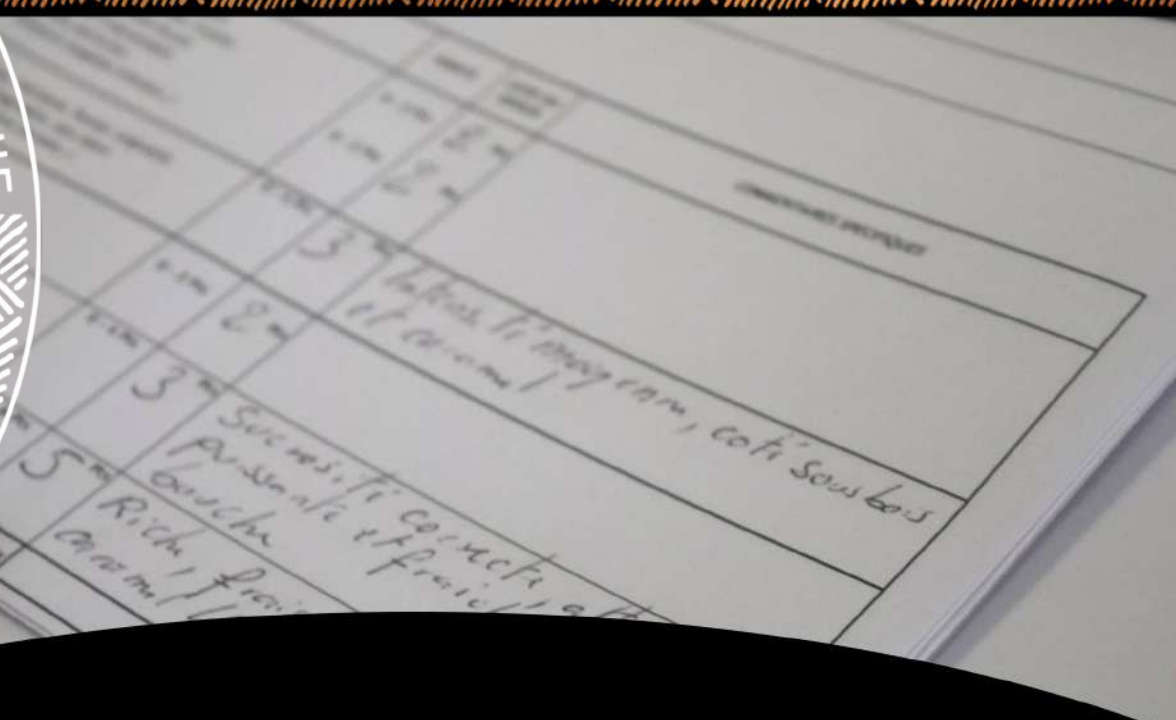
EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



LE MODE D'EMPLOI DU CONCOURS



LE JOUR J du CONCOURS

UNE SÉLECTION SOUMISE À DES SPÉCIALISTES DU MIEL ET DU GOÛT

> Les miels pourront obtenir une médaille d'Or, d'Argent ou de Bronze (= Miel présentant 2 défauts mineurs). Les catégories qui seront jugées sont : Miels Toutes Fleurs Clair – Miels Toutes Fleurs Foncé – Miels de Niaouli – Miels Crémeux.

> La sélection est soumise à un comité de jurés issus du milieu de l'apiculture, des métiers de bouche (sommeliers, œnologue, chefs de cuisine, pâtisseries, Maître Châ...) et du domaine de l'agroalimentaire. Chaque membre du jury a été soumis à une formation initiale et participe à des sessions d'entraînement de dégustation avant le concours organisées par le Centre d'Apiculture au sein du restaurant d'application du GIEP NC.

> Seul 1/3 des miels sur la sélection présentée pourront être primés.

> Les membres du jury dégustent une séquence de 10 miels maximum. Ils sont répartis par table de la manière suivante :

- 1 chef de table (personne ayant participé au concours ou à la formation, ou expert dans le domaine de la dégustation organoleptique)
- 1 à 2 apiculteurs
- 1 à 2 professionnels des métiers de bouche
- 1 expert de l'agroalimentaire ou de l'agriculture

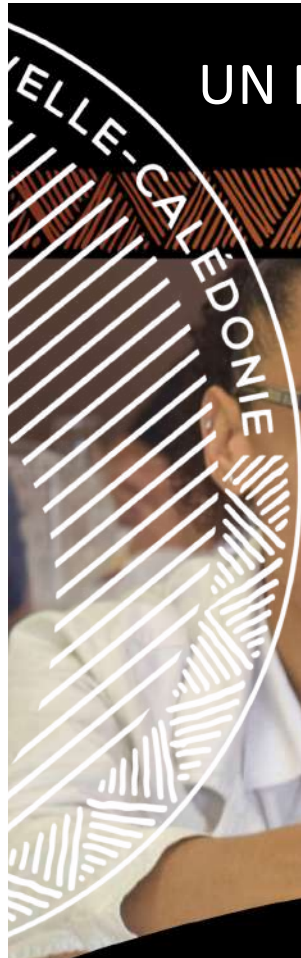
EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



UN PROTOCOLE DE DÉGUSTATION RIGOUREUX



10 miels au maximum sont présentés à chaque table des membres du jury. Ils sont évalués un par un selon un ordre défini (numérotation sur chaque échantillon) et réalisent 3 tours de table consécutifs. L'évaluation se fait de manière silencieuse. Les débats peuvent être engagés en fin de dégustation de la série, lors du relevé de notes des jurés par le chef de table.

> 1^{ER} TOUR : l'examen visuel (apparence visuelle).

Évaluation de la propreté de l'échantillon (présence d'impuretés, fragments de cire, ou d'éléments extérieurs). Analyse de l'homogénéité : transparence, présence d'un voile, stratification, écume en surface, présence de bulles sur la paroi, dépôts de cristaux au fond du pot.

> 2^{ème} TOUR : l'examen olfactif.

Évaluation de la richesse, la diversité, des odeurs et leur intensité.

> 3^{ème} TOUR : l'examen tactile où seront évaluées la consistance, la viscosité du miel complété par un examen gustatif où seront analysés les saveurs et les sensations ainsi que les différents arômes et la persistance en bouche. Cette évaluation se passe en 2 temps ... le juré détecte les goûts dits primaires (sucré, salé, acide ...) puis identifie les arômes à l'aide d'un outil : la roue des arômes des miels.

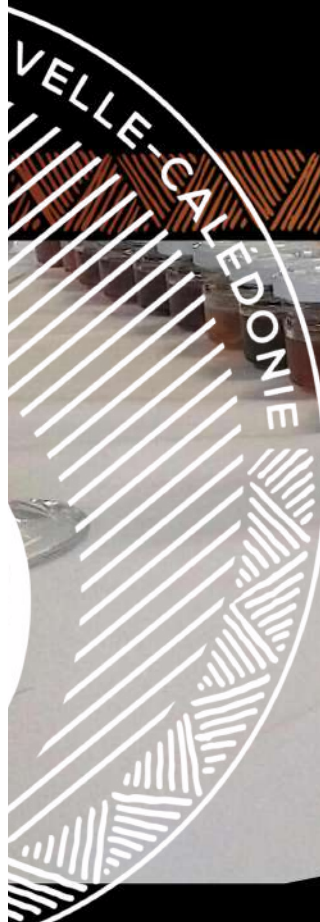
EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



LES OUTILS MIS À DISPOSITION



LA ROUE DES SAVEURS DES MIELS

LA GRILLE de NOTATION OFFICIELLE MIELS TOUTES FLEURS

Étapes de dégus.	CRITÈRES	+ QUALITÉS RECHERCHÉES - DÉFAUTS À ÉVITER R MIEL À DISQUALIFIER	POINTS	COTE DU DÉGUS.	COMMENTAIRES SPÉCIFIQUES
1	VISUEL				
	Homogénéité	+ Parfaitement homogène - Présence d'un voile, trouble R Cristaux en fond de pot	0 - 2 Pts	Pts	
2	Propreté	+ Propreté irréprochable - Petites particules R Éléments exogènes (cheveux...)	0 - 2 Pts	Pts	
	OLFACTIF	Intensité : + Richesse, harmonie, finesse, originalité - Odeur désagréable, sans odeur R Odeurs exogènes (fumées...)	0 - 4 Pts	Pts	
3	TACTILE				
	Viscosité	+ Viscosité correcte - Trop liquide ou filant R Cristallisation en cours	0 - 2 Pts	Pts	
	SAVEURS SENSATIONS	Intensité : sucrosité, acidité, amertume astringence, froid, piquant + Équilibre, originalité - Déséquilibre R Goût exogène (métallique...)	0 - 4 Pts	Pts	
	AROMATIQUES	Intensité : + Richesse, harmonie, finesse, originalité - Déséquilibre, pauvreté R Arômes exogènes (fumées...)	0 - 6 Pts	Pts	
	TF Appel. Persistance en bouche :				
TOTAL DES POINTS OBTENUS			20 Pts	Pts	

Cette grille possède des variables selon les catégories :

- Miel de Niaouli : évaluation des spécificités liées au profil organoleptique de ce miel monofloral ;
- Miel Crémeux : évaluation de la consistance, de la densité et de la finesse des cristaux.

EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



LA NOTATION



LA SÉLECTION DES MÉDAILLÉS EST RIGoureuse ET IMPARTIALE SOUS LA RESPONSABILITÉ DU PRÉSIDENT DU JURY

Chaque table reçoit entre 5 à 10 miels d'une même catégorie. Les pots présentés aux membres du jury sont exempts de tous signes distinctifs. Chaque membre du jury doit juger en son « âme et conscience » sans préjugés et de manière indépendante les qualités des miels présentés. Il remplit pour chaque miel, une fiche de dégustation et donne une note sur 20. Les miels seront jugés sur la base des critères et des points obtenus pour leur catégorie respective. Un 1^{er} examen se fait de façon individuelle, sans échange avec les autres membres du jury de la table. Lorsque tous les miels sont passés en revue, le chef de table centralise les formulaires. Les différentes notations sont comparées et les écarts importants entre membres du jury sont analysés et éventuellement corrigés. Après délibération au niveau de la table de dégustation, un classement des miels est établi. Une proposition de miels médaillés est faite. Le responsable du concours avec la collaboration des chefs de table veille à assurer une cohérence des niveaux retenus entre les différentes tables d'une même catégorie, pour octroyer les médailles. Chaque miel proposé pour une médaille est ainsi revu par ce groupe.

EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



LES MÉDAILLÉS POURRONT BÉNÉFICIER



FRAIS D'INSCRIPTION OFFERTS

POUR LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS & LE CONCOURS PROFESSIONNEL UNAF 2024

Les lauréats médaillés d'Or bénéficieront de la prise en charge des frais d'inscription au Concours Général Agricole de Paris 2024 et au Concours Professionnel UNAF. Ils auront la possibilité de faire mention de leur prix, sur leurs pots de miels produits pendant une année consécutive grâce à une étiquette « Médaille » proposée par le Centre d'Apiculture. Les analyses effectuées en France et en Belgique pour les miels primés seront également prises en charge.

LORS DE LA REMISE DES MÉDAILLES : ils recevront un diplôme et une médaille ainsi que 200 étiquettes offertes.



EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



PALMARES - EDITION 2019



Niaouli	Philippe HACQUFS Rucher du Bernad'Inn Moindou
Toutes fleurs clairs	Philippe HACQUFS Rucher du Bernad'Inn Moindou
Toutes fleurs foncés	Henri LEPOT Mouïrange Anna ITA Miel POLONA Lifou



Niaouli	William MAURICE Karamiel Koumac
Toutes fleurs clairs	Adèle EHNYIMANE Mieloda Lifou
Toutes fleurs foncés	Jean-Pierre DRAIN Doo l'Abeille Bourail Patrick LEBLANC Miel de la Jungle Lucila Lifou Caroline FAIVRE Le Rucher Sauvage Dumbéa



Niaouli	Jean-Pierre DRAIN Doo l'Abeille Bourail
Toutes fleurs clairs	Jules USIKE Miel de Hnanemuaetra Lifou
Toutes fleurs foncés	Roger IHAGE Miel de LUECILA Lifou Nicolas PAIRAULT Paita

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



ET ASSOCIATION AVEC :



PALMARES - EDITION 2020



Niaouli	Kenny RAILLARD Miel Balancine Ouégoa
Toutes fleurs clairs	Henri & Murielle LEPOT Miel de Mourange
Toutes fleurs foncés	Félix WAMO C'Magik Lifou Roger IHAGE Miel de Lucila Lifou Patrick LEBLANC Miel de la Jungle Lifou



Toutes fleurs clairs	Corinne MAHAUT La Petite Ferme de Gouaro Bourail
Toutes fleurs foncés	Philippe HACQUES Rucher Bernard 'Inn Moindou Charlotte WAMALO Le Rucher Lifou Jean-Louis ZEOULA Miel de Newelok Drehu Lifou Arold BABIN SCA de Neipo Houillou Ponérihouen



Toutes fleurs foncés	Olivier POINT Poidimiel Tchamba Poindimié Gustave PEBOU YANHI Paimboa Ouégoa Roland MILIE Miel de Thup Lifou Daniel HALUNE Miel de Fitresi Lifou
----------------------	---

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



PALMARES - EDITION 2021



Niaouli	Kevin D SONNVILLE - NC FERNHILL - Ouéga
Toutes fleurs clairs	Patrick LECREN - LE RUCHER du SUD - Mont Dore
Toutes fleurs foncés	Jules USIKE - Miel de HANEMUAETRA - Lifou Jean-Pierre DRAIN - DAO L'ABEILLE - Bourail



Niaouli	William MAURICE - KARAMIEL - Koumac
Toutes fleurs clairs	/
Toutes fleurs foncés	Norman JOHNSTON - RUCHER du CHÂTEAU - Poya Jacques ANGEXEINE - MIEL E UA BAÏ - Lifou



Niaouli	Christophe VICO - MIEL de OUEGA - Ouéga
Toutes fleurs clairs	Jean-Louis ZEOULA - MIEL de NEWEIOK - Lifou
Toutes fleurs foncés	Serge HANNEQUIN - KOUMACKAZES - Koumac

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



PALMARES - EDITION 2022



Niaouli /
 Toutes fleurs clairs Daniel HALUNE - MIEL de JITRESI - Lifou
 Félix WAMO - MIEL C'MAGIK - Lifou
 Toutes fleurs foncés Philippe HACQUES - RUCHER du BERNARD'INN - Moindou
 Philippe XUMA - LA CASE du MIEL – Koné
 Crèmeux Caroline FAIVRE - LE RUCHER SAUVAGE - Dumbéa



Niaouli Roselyne HEYMANN - MIEL DES ROCHES - Ouégoa
 Toutes fleurs clairs Giani VICO - MIEL de OUEGOA - Ouégoa
 Jules NEKOENG - DOUCEUR DES ILES - Lifou
 Toutes fleurs foncés Patrick LEBLANC - LES TRESOR DE L'ÎLE - Lifou
 Adèle EHNYIMAN - LE RUCHER MIELEDA - Lifou
 Crèmeux /



Niaouli Kevin LEPIGEON - LES RUCHERS DE GOMEN - Kaala-Gomen
 Toutes fleurs clairs Yves RACINE - MIEL DE MAMIE MADELEINE - Koumac
 Jean-Louis ZEOULA - MIEL DE NEWEIOK - Lifou
 Toutes fleurs foncés Serge HANNEQUIN – KOUMACKIZES - Koumac
 Jules USIKE – MIEL HNANEMUAETRA - Lifou
 Crèmeux Charlotte WAMALO - RUCHER WAWETOZA - Lifou /

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



UN CONCOURS OU LES METIERS DE BOUCHE SONT DE PLUS EN PLUS PRESENTS



UNE PARTICIPATION DE PLUS EN PLUS ACTIVE TOUS SECTEURS CONFONDUS

Les acteurs des métiers de restauration et des métiers de bouche sont de plus en plus présents dans le cadre de ce concours et manifestent leur intérêt à participer en tant que membres du jury. Les formations proposées par le Centre d'Apiculture leur permettent de mieux connaître les miels calédoniens et le réseau des apiculteurs.

Face à cet intérêt grandissant et dans la logique du concours, le Centre d'Apiculture a mis en place des formations thématiques organoleptiques à destination principalement des apiculteurs. Deux sessions par an sont organisées depuis la création du concours.

Et dans le cadre du concours, l'équipe du CPA en partenariat avec le Groupement pour l'Insertion et l'Évolution Professionnelle a également proposé une initiation à cette formation et à la dégustation des miels avec les pôles « Cuisine » et « Restauration » depuis 3 ans.

EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



UN ESPACE DE DEGUSTATION DES PRODUITS DERIVES



LE JOUR J

UN STAND DE PRESENTATION DES PRODUITS DERIVES AUTOUR DU MIEL

Les produits dérivés de la ruche seront présentés aux membres du jury et aux officiels dans un espace de dégustation dédié.

L'objectif étant de valoriser la dynamique de cette filière et d'en apprécier tout son potentiel : vinaigre de miel, miels crémeux, propolis, hydromel, confiserie, pain d'épices seront à l'honneur.

Une session de dégustation sera proposée à tous les participants.

EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



LES MEMBRES DU JURY - ÉDITION 2023 CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE



SOUS LA PRÉSIDENCE DE :
M. ALPHONCE KOCE - CHEF DE CUISINE

NOM	PRENOM	REPRESENTE
ABDEL-KADER	Gilles	Agroalimentaire
BOUGHANMI	Raja	Agro-alimentaire
BRUOT	Philippe	Métier de bouche
CHANIER	Caroline	Consommatrice
ELE-HMAEA	Paul/Maïko	Apiculteur
FAIVRE	Caroline	Apiculteur
FLOUHR	Clémentine	Apiculteur
IHAGE	Roger	Apiculteur
JOHNSTON	Norman	Apiculteur
LECREN	Patrick	Apiculteur
LENOTRE	Marie-Christine	Apicultrice
LICOPOLI	Romolo	Apiculteur
LUDEAU	Pricilla	Apicultrice
MAGNIN	Aaron	Apiculteur
MAHAUT - ESCUDERO	Corinne	Apiculteur
MENE	Ingrid	Apicultrice
MUCHUITTI	Fabien	Métier de bouche
PICARD	Christine	Consommatrice
RECAMIER	Emmanuel	Métier de bouche
THEVENOT-GRANADOS	Sophie	Apicultrice
VELASCO	Pascal	Consommateur

POUR L'ÉDITION 2023



64 MIELS INSCRITS POUR CETTE NOUVELLE ÉDITION

35 APICULTEURS se sont inscrits
à la 5^{ème} ÉDITION du CONCOURS des MIELS
de NOUVELLE-CALÉDONIE

Catégories : 7 inscrits Miel Crèmeux – 10 inscrits catégorie Niaouli
– 47 inscrits dans Miel toutes fleurs

Miel/provenance : 17 de Lifou – 19 province Nord – 28 province Sud

Nous leur souhaitons à tous bonne chance !!

EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



LE PROGRAMME DE LA MATINÉE



NOUS VOUS DONNONS RENDEZ-VOUS

LE LUNDI 24 JUILLET

8H00 - POUR LES MEMBRES DU JURY - 10H30 : POUR LES MÉDIAS

Dans les locaux du GROUPEMENT POUR L'INSERTION ET L'ÉVOLUTION PROFESSIONNELLES (GIEP-NC)
10, Rue Kataoui à Nouville

Les membres du jury devant délibérer à huis clos pour les médias qui auraient besoin de faire des captations d'images.
Merci par avance de prendre contact avec nous pour modalités.

8H00	ACCUEIL DES MEMBRES DU JURY
8H30 à 10H30	Dégustation des miels
10H30 à 11H30	Délibération
11H30	Remise des Médailles + Cocktail

EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



UN PARTENARIAT PÉRENNE AVEC LE GROUPEMENT POUR L'INSERTION ET L'ÉVOLUTION PROFESSIONNELLE



Le GROUPEMENT POUR L'INSERTION ET L'ÉVOLUTION PROFESSIONNELLES (GIEP-NC) accueille depuis 5 ans le Concours des Miels de Nouvelle-Calédonie.

Le directeur adjoint ainsi qu'un formateur fait partie intégrante des membres du jury du concours.

Les équipes organisent au sein de leur restaurant d'application les sessions d'entraînement des membres du jury ainsi que le cocktail de la remise des prix en réalisant des recettes à partir de miel.

Ils mettent à disposition leur restaurant d'application le « NEWVILLE » pour le meilleur confort des membres du jury.

Les stagiaires du SPOT ont également contribué à la création des médailles officielles qui sont remises aux lauréats du Concours des Miels.

Nous remercions les stagiaires, leurs formateurs, la direction de l'établissement, le service communication, le pôle Hôtellerie et Restauration et le SPOT de leur contribution à la réussite de cette manifestation.

EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



TOUS NOS REMERCIEMENTS A NOS PARTENAIRES et NOS INSTITUTIONNELS



EN PARTENARIAT AVEC



EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



ANNEXES



POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

POUR LE CENTRE D'APICULTURE
POLE TERRESTRE ADECAL TECHNOPOLE

M. Romain Gueyte

T. 99 29 18

romain.gueyte@adecal.nc

POUR LES RELATIONS PRESSE

Mme Stéphanie DAMBRUN

T. 755 558

sd.systemd@hotmail.fr

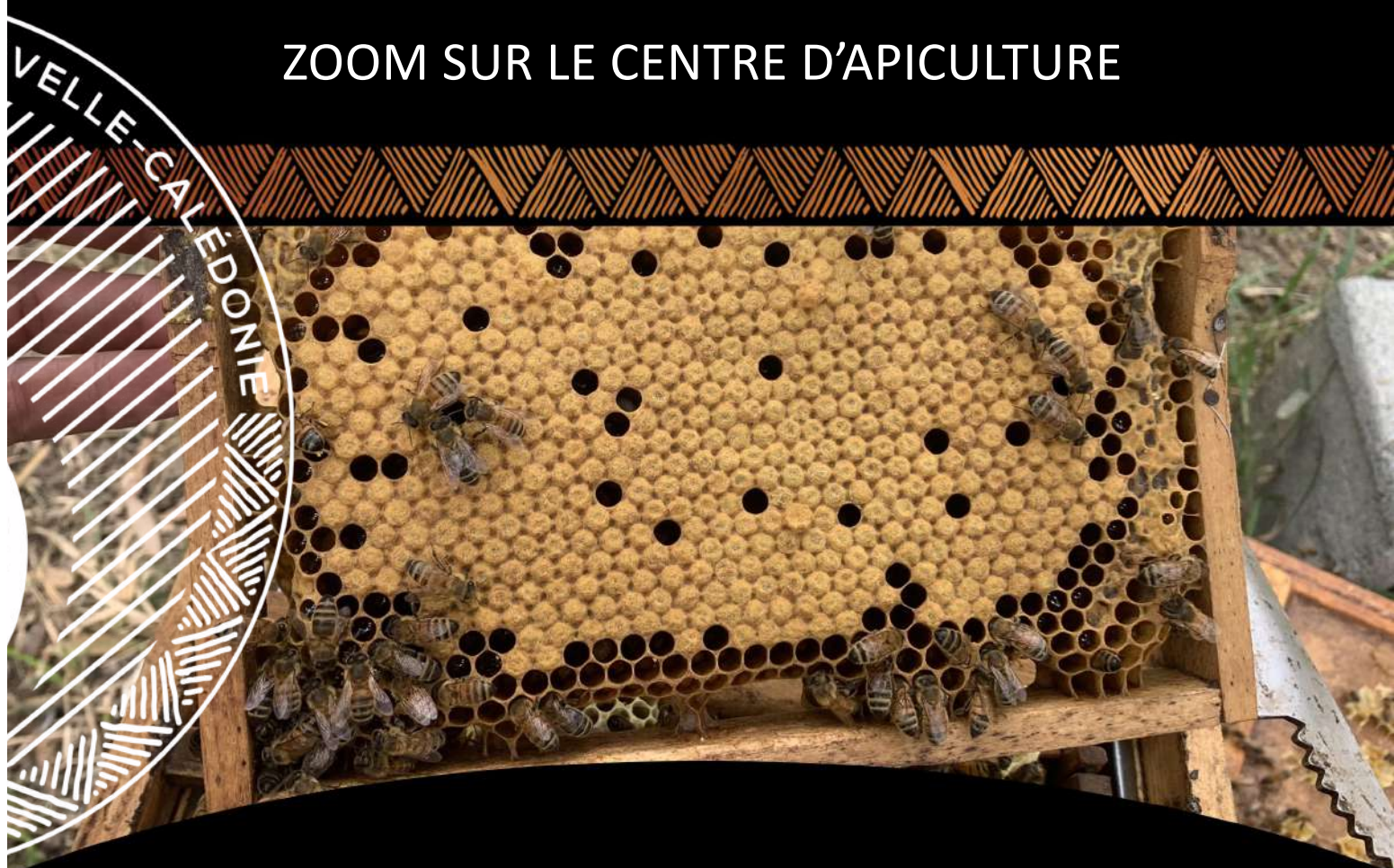
EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



ZOOM SUR LE CENTRE D'APICULTURE



Le Centre d'Apiculture (CPA) de Boghen, est composé d'une station apicole expérimentale et d'un rucher école.

Il accompagne le développement de la filière depuis plus de 30 ans, avec pour missions principales :

- le suivi sanitaire du cheptel par la coordination du Réseau d'épidémiologie Surveillance Apicole (RESA) ;
- la sélection génétique ;
- la connaissance des plantes mellifères ;
- la caractérisation des miels ;
- et le transfert des bonnes pratiques (formation, suivi technique, expérimentation).

EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



ZOOM SUR LE CENTRE D'APICULTURE



Il dépend de l'ADECAL TECHNOPOLE de Nouvelle-Calédonie, structure à l'interface entre le monde de la recherche et le secteur privé, financée par les collectivités publiques pour accompagner le développement de plusieurs filières agricoles (apiculture, tubercules tropicaux, céréales, maraîchage, aquaculture, projets innovants...).

Le CPA géré par M. Romain GUEYTE compte 10 salariés dont une botaniste en charge des aspects flore et miels, une vétérinaire coordinatrice du RESA assistée par un animateur et de trois techniciens apicoles en charge du rucher, des formations et des suivis techniques dans les différentes régions, d'un ouvrier agricole et d'une secrétaire.

Le centre est historiquement implanté dans la vallée de Boghen à Bourail, et dirige une antenne à Lifou dans laquelle travaille une technicienne apicole.

EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



ZOOM SUR LA FILIÈRE APICOLE



Du fait de son insularité la Nouvelle-Calédonie est relativement préservée de certains problèmes sanitaires. Sa filière apicole bénéficie de nombreux atouts : une biodiversité exceptionnelle et un cheptel de qualité exempt de nombreuses maladies.

Son isolement, son climat, la diversité de sa flore (3300 espèces autochtones) et peu de monoculture créent un contexte qui semble favorable au développement de l'abeille *Apis mellifera*.

Aujourd'hui, les abeilles mellifères sont bien présentes et on dénombre (données de 2020) sur l'ensemble du pays 448 détenteurs de ruches (à jour de leur déclaration RESA) qui gèrent un cheptel de 7900 ruches.

- 681 apiculteurs sur le Territoire
- 10 885 colonies
- 1290 ruchers

EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR



ZOOM SUR LA FILIÈRE APICOLE



L'apiculture reste une activité d'appoint. L'enquête menée en 2016/2017 le confirme avec une moyenne de 17 ruches par apiculteur. Une vingtaine de producteurs ont plus de 100 à 150 ruches et le plus gros cheptel se compose de près de 400 ruches. Seuls 5 % des apiculteurs tirent plus de 75 % de leurs revenus de l'activité apicole.

La diversification via les produits de la ruche ou la réalisation de produits dérivés est encore timide, seuls 13 % déclarent commercialiser cire, pollen, essaim, propolis, gelée royale et reines.

Pour la saison 2016-2017 la production s'élève à 162 tonnes avec un rendement moyen de 19,3 kg par ruche de production (environ 70 % du cheptel). La production a doublé depuis 10 ans, soutenue par les aides à l'installation d'exploitation apicole des trois provinces.

EN PARTENARIAT AVEC



ORGANISÉ PAR

