

DOSSIER DE PRESSE

TROISIÈME  ÉDITION

CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE

LUNDI 2 AOUT 2021 A 8H30 AU GIEP - NC - NOUVILLE



by CREATIVESTUDIO

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

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT
AVEC :



EN ASSOCIATION
AVEC :



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

3ÈME EDITION du CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE



LUNDI 2 AOÛT - À PARTIR DE 8H00

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

Fort de son succès pour ces 2 dernières éditions, le Centre d'Apiculture organise pour la 3^{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 ».

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.

ORGANISÉ PAR :



apiculture
NOUVELLE-CALÉDONIE
Centre technique
à l'apiculture et à l'économie rurale

EN PARTENARIAT
AVEC :



EN ASSOCIATION
AVEC :



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, Fôret, Savane etc ...) afin de développer 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 et de la traçabilité et surtout curieux de découvrir des saveurs différentes.

ORGANISÉ PAR :



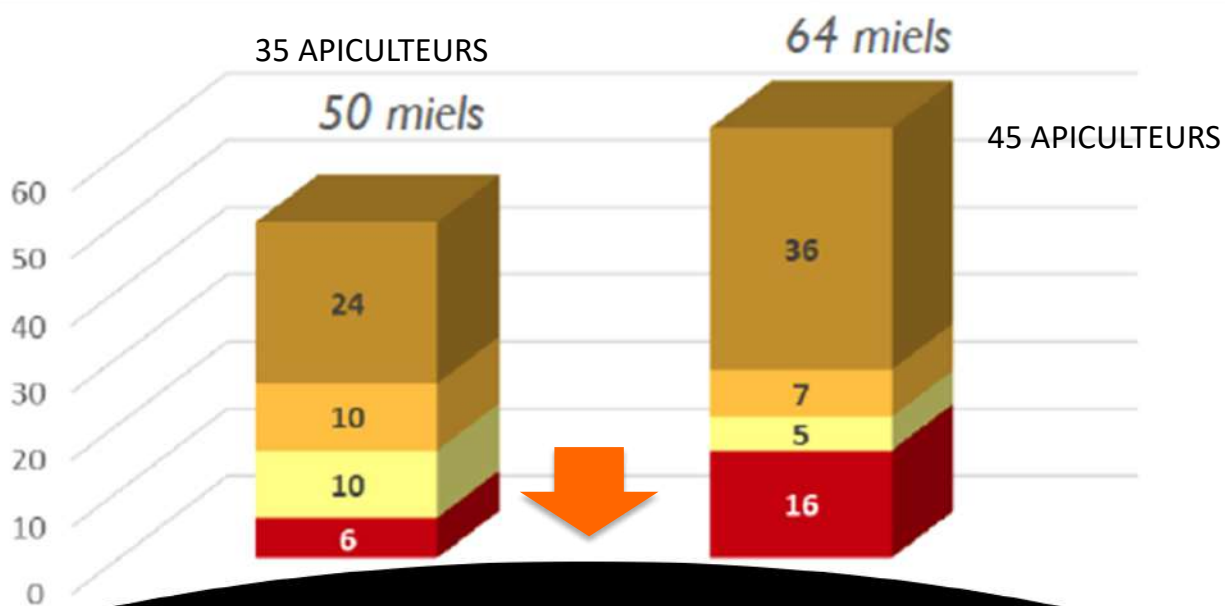
EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



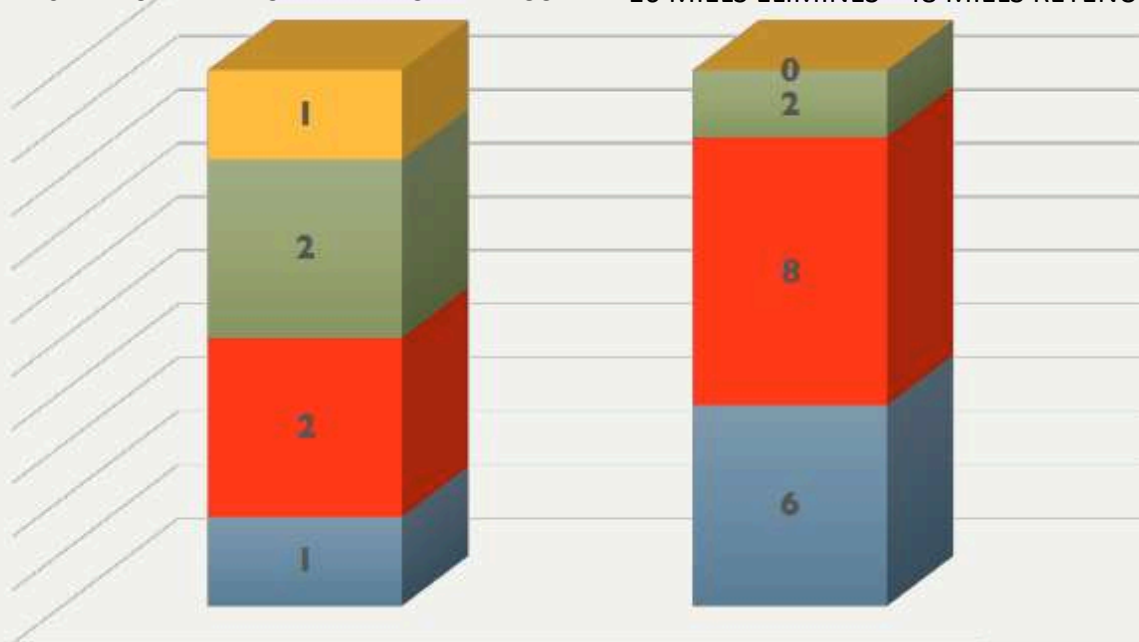
Des INSCRIPTIONS en HAUSSE DEPUIS la 1^{ÈRE} ÉDITION EN 2019



EN 2020

6 MIELS ÉLIMINÉS - 44 MIELS RETENUS

16 MIELS ÉLIMINÉS - 48 MIELS RETENUS



2019

2020

- Miels différents présentés pour le même échantillon
- Doublons TFC
- Doublons TFF
- H% ≥ 19

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



LES EFFETS BÉNÉFIQUES du CONCOURS TÉMOIGNAGE DE M. PHILIPPE HACQUES APICULTEUR MOINDOU - MÉDAILLÉ 2019 ET 2020



Avec mon épouse Marie-Christine, c'est avec un peu de timidité, que l'on a eu le culot de se présenter pour la 1ère Edition du Concours des Miel organisé par le Centre d'Apiculture. Ceux sont nos clients qui nous ont poussé à le faire ... ils nous disaient régulièrement que notre miel était bon, et qu'il fallait que nous participions au concours. Quand nous avons été sélectionnés, cela a conforté dans la qualité de notre miel ... ce n'était plus une perception uniquement personnelle ... c'était devenu concret.

Quand on a le nez dans sa production, on n'a pas forcément de recul, parce on est habitué au goût de son miel. Quand on participe au concours, on passe par ces étapes d'analyses et de dégustations, avec un cahier des charges rigoureux et on a été jugé par des professionnels formés. A titre personnel, cela nous a permis de mieux comprendre notre produit, d'avoir des données techniques et des références en matière gustatives. On a aujourd'hui une véritable fiche d'identité de notre miel, on peut le comparer aux autres miels, on sait quelle particularité il a par rapport à ma zone d'exploitation, j'ai des informations concrètes et techniques sur son taux de conductivité et d'humidité ... La comparaison avec les autres miels, dans le cadre du concours, me permet d'avoir un solide référentiel. C'est un outil de travail pour nous, exploitants. Je recommande vivement à mes collègues apiculteurs de participer à ce concours ... Ça va bien au-delà de « gagner une compétition ». Cela apporte des informations utiles à la pratique d'apiculteur et sur le miel que nous pouvons proposer à nos clients. Cela permet d'être garant d'une qualité et d'un savoir-faire en tant qu'apiculteur.

La constitution du jury, est également un atout. Entre professionnels de la filière apicole et les professionnels de l'agroalimentaire et des métiers de bouche ... nous avons affaire à des personnes qui ont été formées à la pratique de dégustation organoleptique et dont le métier au quotidien est le goût. Ils ont un palais plus averti et ils savent de quoi ils parlent. Je m'en suis aperçu lors de la formation que j'ai fait avec le Centre d'Apiculture ... Je ne ferais pas un bon membre du jury (Rire) ... La saturation quand tu as dégusté plusieurs miels arrive très vite !! Ils apportent également un "œil neuf" avec une approche différente des acteurs de la filière. Les échanges interprofessionnels sont constructifs et riches et cela fait toujours plaisir quand un chef de cuisine vient vous voir pour vous dire qu'il a apprécié votre produit. C'est une récompense pour notre métier d'apiculteur.

ORGANISÉ PAR :



apiculture
NOUVELLE-CALÉDONIE
Centre technique
à l'apiculture et à l'apimondiculture

EN PARTENARIAT
AVEC :



EN ASSOCIATION
AVEC :



LES EFFETS BÉNÉFIQUES du CONCOURS TÉMOIGNAGE DE M. PHILIPPE HACQUES APICULTEUR MOINDOU - MÉDAILLÉ 2019 ET 2020



Avec ce concours et le fait d'être médaillé ... nous nous devons de maintenir cette exigence de qualité ... Du coup, nous sommes plus vigilants et plus rigoureux sur nos pratiques d'apiculteur. Avant chaque récolte, nous contrôlons systématiquement le taux d'humidité pour qu'il soit en dessous de 18,5%, si ce n'est pas le cas nous ne récoltons pas. Nous avons la chance à Moindou, d'être dans un lieu d'exploitation qui a un bon terroir et une floraison très variée au sein d'un environnement de forêt sèche, et de savane de niaouli, avec des conditions climatiques favorables. Cela influence la qualité de nos miels. Les clients nous ont vu dans les médias, après le concours, on a une image à tenir auprès d'eux.

Nous avons également amélioré mon approche commerciale ... le concours nous a donné des clés pour bien argumenter auprès de notre clientèle. Les ventes sont plus rapides également sur le miel qui a eu la médaille. Lors des dégustations que nous organisons sur notre stand nous pouvons leur expliquer les arômes, les différents environnements végétaux et leurs influences ... et nous pouvons également justifier de nos tarifs. Nous avons également revu la partie visuelle de notre conditionnement, de notre emballage, de notre étiquette ... Quand on a eu une médaille, on valorise cette image. On ne peut pas mettre n'importe quoi, quand on a été sélectionné et récompensé.

En conclusion, une nouvelle fois nous recommandons à nos collègues apiculteurs de tenter l'aventure ... De notre côté se sera notre 3ème participation cette année, ils seront gagnants dans tous les cas de figure ... par les échanges et les données qu'ils pourront récoltées ... Gagner une médaille ... ce n'est pas comme gagner une course ... personnellement, nous l'avons vécu comme une reconnaissance de notre métier d'apiculteur et la valorisation de notre produit. C'est le fruit de notre travail et de nos efforts au quotidien qui ont été récompensés.

ORGANISÉ PAR :



apiculture
NOUVELLE-CALÉDONIE
Centre technique
à service d'apiculture

EN PARTENARIAT
AVEC :



EN ASSOCIATION
AVEC :



LES CONDITIONS d'INSCRIPTION



UN MIEL DE LA SAISON 2020 – 2021 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. Le nombre de miels présentés est limité à 3 à raison d'1 par catégorie (Miels Toutes Fleurs Clairs - Miels Toutes Fleurs Foncés – Miels de Niaouli).

L'apiculteur devra : avant le vendredi 16 juillet 2021 - 14H00 :

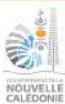
- > Détenir la carte agricole
- > Détenir 25 ruches
- > Etre à jour de sa déclaration RESA
- > Présenter un miel de la saison 2020 - 2021
- > S'engager à conserver, jusqu'au jour du concours 20 Kgs de stock par miel présenté
- > Le candidat doit envoyer pour chaque miel participant : 2 pots de 500 g avec étiquetage commercial accompagnés de son 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 du miel. Ces premières analyses permettent d'écartier des miels n'offrant pas les qualités requises. Ils seront présentés à la Présidente du Concours.

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT
AVEC :



EN ASSOCIATION
AVEC :



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 Clairs – Miels Toutes Fleurs Foncés – Miels de Niaouli pour l'édition 2021.

> La sélection est soumise à un comité de jurés issus du milieu de l'apiculture, des métiers de bouche (sommeliers, œnologue, chefs de cuisine, pâtissiers, Maître Châ ...) et du domaine de l'agroalimentaire, le jour J du concours. 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 du monde de l'agroalimentaire ou de l'agriculture

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT
AVEC :



EN ASSOCIATION
AVEC :



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). Avec 3 tours de table pour chaque miel. L'évaluation se fait de manière silencieuse.

> 1^{ER} TOUR : un examen visuel est effectué (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 : un examen olfactif est effectué. Evaluation de : la richesse, la diversité, l'originalité, l'intensité au nez.

> 3^{ème} TOUR : un examen tactile où seront évaluées la consistance, la viscosité du miel complété par un examen gustatif où seront analysés les saveurs, la sensation aromatique, les goûts, les sensations en bouche, les arômes détectés, la persistance et l'arrière goût. 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 saveurs des miels.

ORGANISÉ PAR :



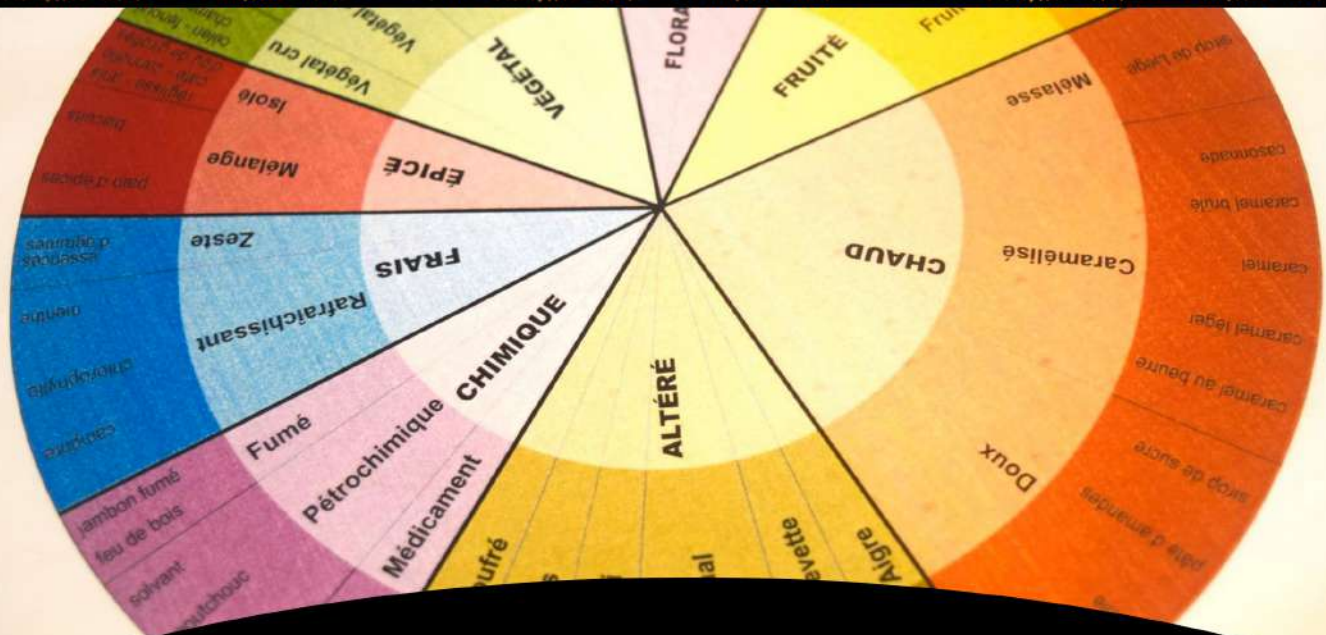
EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



LES OUTILS MIS À DISPOSITION



LA ROUE DES SAVEURS DES MIELS

LA GRILLE de NOTATION OFFICIELLE

Étapes de dégus.	CRITERES	+ 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	
	Propreté	+ Propreté irréprochable - Petites particules R. Eléments exogènes (cheveux...)	0 - 2 Pts	Pts	
2	OLFACTIF	+ 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	sucrosité, acidité, amertume astringence, froid, piquant + Équilibre, originalité - Déséquilibre R. Goût exogène (métallique...)	0 - 4 Pts	Pts	
	ARÔMATIQUES TF Appel.	+ Richesse, harmonie, finesse, originalité - Déséquilibre, pauvreté R. Arômes exogènes (fumées...)	0 - 6 Pts	Pts	
TOTAL DES POINTS OBTENUS			20 Pts	Pts	

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



LA NOTATION



LA SÉLECTION DES MÉDAILLÉS EST RIGOUREUSE ET IMPARTIALE SOUS LA RESPONSABILITÉ DE LA PRÉSIDENTE 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 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 responsables 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.

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT
AVEC :



EN ASSOCIATION
AVEC :



LES MÉDAILLÉS POURRONT BÉNÉFICIER



FRAIS D'INSCRIPTION OFFERTS POUR LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS 2022

Les lauréats bénéficieront de la prise en charge des frais d'inscription au Concours Général Agricole de Paris 2022 pour les Médailleurs d'Or. 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.



ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



PALMARÈS ÉDITION 2019

CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE



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



Niaouli	William MAURICE Karamiel Koumac
Toutes fleurs clairs	Adèle EHNIMANE Mieledda Lifou
Toutes fleurs foncés	Jean-Pierre DRAIN Doo l'Abeille Bourail Patrick LEBLANC Miel de la Jungle Luecila 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 :



apiculture
NOUVELLE-CALÉDONIE
Centre technique
& Réseau de producteurs amateurs

EN PARTENARIAT
AVEC :



EN ASSOCIATION
AVEC :



PALMARÈS EDITION 2020

CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE



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 Luecila 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 :



UN CONCOURS QUI ATTIRE LES MÉTIERS DE BOUCHE

PROTOCOLE DE DÉGUSTATION

b) les arômes :

Utilisation de descripteurs aromatiques

NB : Les notes "chimiques" ou "altérées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination

Évaluation de :

- Richesse/diversité
- Harmonie
- Originalité
- Intensités des arômes des miels notées 1 à 3 :
 - discrètes (1).



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 le Centre d'Apiculture a mis en place suite au concours des formations à destination principalement des apiculteurs. 3 sessions ont été organisées courant 2020 - 2021.

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 2 ans.

ORGANISÉ PAR :



apiculture
NOUVELLE-CALÉDONIE
Centre technique
SÉRIOSITÉ ET ÉQUITÉ

EN PARTENARIAT
AVEC :



EN ASSOCIATION
AVEC :



LES MEMBRES DU JURY - ÉDITION 2021 CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE



SOUS LA PRÉSIDENCE DE :
MME NICOLE LEROY – APICULTRICE à KOUMAC

NOM	PRENOM	REPRESENTE
BLAISE	Jérôme	Restauration : Assiette Filante
BOUGHANMI	Raja	Restauration : Newrest
BREFI	Coralie	Agroalimentaire : Adecap Technopole
BREYTON	Jordane	Sommelier : L'école du vin du Pacifique
BRUOT	Philippe	Maitre Chaï : Distillerie du Soleil
CHANIER	Caroline	Consommatrice
COULERIE	Paul	Agroalimentaire – Cluster Nativ
FLOUHR	Clémentine	Apicultrice
MOURGUE	Alexandre	Sommelier : Marmite & Tire Bouchon
FULCHIRON	Yannick	Agroalimentaire : Adecap Technopole
GRANADOS	Sophie	Apicultrice
IHAGE	Roger	Apiculteur
JOHNSTON	Norman	Apiculteur
KOCE	Alphonse	Chef de Cuisine - Celeranaw
LE SAUSSE	Agnès	Apicultrice
LE SAUSSE	Gwénaël	Apiculteur
LICOPOLI	Romolo	Apiculteur
PICARD	Christine	Consommatrice
POLIZZI	Olivier	Chef de Cuisine - Bamboo
RECAMIER	Emmanuel	Oenologue
RINCK	Philippe	Apiculteur
VELAYOUDON	Laurent	Apiculteur

POUR L'ÉDITION 2021



**31 MIELS INSCRITS POUR CETTE NOUVELLE ÉDITION
DANS UN CONTEXTE CLIMATIQUE PEU FAVORABLE**

Malgré un contexte agricole et climatique
défavorable cette année

23 APICULTEURS se sont inscrits
à la 3^{ème} ÉDITION du CONCOURS des MIELS
de NOUVELLE-CALÉDONIE

Dont 25 miels retenus après la phase d'analyses de contrôle de
qualité par le Centre d'Apiculture pour être présentés aux
membres du jury.

Nous leur souhaitons à tous bonne chance !!

ORGANISÉ PAR :



apiculture
NOUVELLE-CALÉDONIE
Centre technique
à l'apiculture et à l'économie apicole

EN PARTENARIAT
AVEC :



EN ASSOCIATION
AVEC :



LE PROGRAMME DE LA MATINÉE



NOUS VOUS DONNONS RENDEZ-VOUS

LE LUNDI 2 AOÛT

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

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



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 3 ans le Concours des Miels de Nouvelle-Calédonie.

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.

Tous nos remerciements aux stagiaires et à leurs formateurs.

Ils mettent à disposition leur restaurant d'application le « NEWVILLE » ainsi qu'une salle 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 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.

ORGANISÉ PAR :



apiculture
NOUVELLE-CALÉDONIE
Centre technique
SÉRIOSITÉ ET ÉQUITÉ DANS L'ÉLEVAGE

EN PARTENARIAT
AVEC :



EN ASSOCIATION
AVEC :



TOUS NOS REMERCIEMENTS A NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS ET DE LA FILIÈRE AGRICOLE



Les miels participants sont analysés au laboratoire du **CENTRE D'APICULTURE** pour vérifier qu'ils s'inscrivent dans une catégorie correspondante à l'origine botanique annoncée et de permettre l'organisation des tables de jury de dégustation.

CHAQUE 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 **6 ET 8 MIELS** à déguster d'une même catégorie. Un premier examen se fait de façon individuelle. Chaque 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 :** effluves qui correspondent à l'origine florale
- 👄 **L'examen tactile :** observation de la consistance, de la cristallisation, de la viscosité
- 👅 **L'examen gustatif :** analyse des arômes, de la longueur en bouche
- 👅 **L'examen des saveurs et sensations :** analyse de la richesse, l'équilibre, l'originalité ou la spécificité pour les miels monofloraux ...

LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour définir les saveurs du miel, il est conseillé d'en prendre une cuillerée en la faisant tourner lentement en bouche en frottant légèrement entre la langue et le palais afin de bien mettre en évidence les papilles gustatives. Les miels de Nouvelle-Calédonie présentent des caractéristiques très particulières. Vu la flore très diversifiée qui peut être butinée par les abeilles, le spectre des arômes est particulièrement étendu. On y retrouve une intensité moyenne à forte que ce soit au niveau des arômes et/ou des saveurs et sensations.

CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE



Le **CENTRE D'APICULTURE** organise le « Concours des Miels de Nouvelle-Calédonie ». Il est ouvert à **TOUS** les apiculteurs professionnels du territoire.

LA MISSION DU JURY DU CONCOURS

Le jury est constitué de professionnels de la filière et de spécialistes du goût. Ils ont **TOUS** bénéficié d'une formation organoleptique par un expert international du **CARI**. Ils jugeront les miels selon une grille de notation rigoureuse et attribueront un palmarès dans les catégories suivantes : Miel à dominante Nioaout, Miel toutes fleurs - clair et Miel toutes fleurs - foncé. Ils désigneront, les médailles d'Or, d'Argent et de Bronze parmi les « miels inscrits » au concours. 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. Les pots de miels produits pendant 1 an avec une étiquette médaille. Ils seront accompagnés pour participer au **Concours Agricole de Paris**. Le nombre de médailles accordé 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 et tenir un signe de qualité spécifique du miel
- **PRIMER** et promouvoir l'excellence, le **SAVOIR-FAIRE DE NOS APICULTEURS ET LA HAUTE QUALITÉ DES MIELS CALÉDONIENS** en répondant aux attentes des consommateurs

L'EVENTAIL AROMATIQUE DES MIELS CALÉDONIENS

Les plus fréquentes sont : les arômes de fruits, ... qui peut arriver à la mélasse en ... de fruits, ... de notes

EN PARTENARIAT
AVEC :



EN ASSOCIATION
AVEC :



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

ORGANISÉ PAR :



apiculture
NOUVELLE-CALÉDONIE
Centre technique
à l'apiculture et à l'économie rurale

EN PARTENARIAT
AVEC :



EN ASSOCIATION
AVEC :



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).

ORGANISE PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



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, maraichage, aquaculture, projets innovants...).

Le CPA géré par M. Romain GUEYTE compte 10 salariés dont une botaniste, Céline CHAMBREY, en charge des aspects flore et produits, une vétérinaire coordinatrice du RESA, Margot CAMOIN, assistée par une animatrice, d'un chef d'équipe technique Levay ROY 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 à une antenne à Lifou.

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



ZOOM SUR LA FILIÈRE APICOLE



Du fait de son insularité la Nouvelle-Calédonie est relativement préservée du phénomène de la disparition des colonies d'abeilles. Sa filière apicole bénéficie de nombreux atouts : une biodiversité exceptionnelle et un cheptel de qualité exempt de nombreuses maladies. Le caractère isolé de la Nouvelle-Calédonie, sa topographie (altitude maximale de la chaîne de montagne qui la traverse : 1629 m), sa flore très diversifiée (plus de 3000 espèces endémiques) et le peu de monocultures intensives y 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.

ORGANISÉ PAR :



apiculture
NOUVELLE-CALÉDONIE
Centre technique
SÉRIOSITÉ ET ÉQUITÉ DANS L'APICULTURE

EN PARTENARIAT
AVEC :



EN ASSOCIATION
AVEC :



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 est encore timide des produits dérivés, 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.

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



ZOOM SUR LA FILIÈRE APICOLE



En 2019, une quinzaine de producteurs consacrent plus du trois quart de leur temps à la profession d'apiculteur. Ils gèrent des cheptels de plus de 100 ruches. En parallèle, l'apiculture est une activité complémentaire pour plus de 400 personnes réparties sur toute la Nouvelle-Calédonie, à l'exception de Belep et Tiga.

La diversification est encore timide des produits dérivés, 14 % déclarent commercialiser cire, pollen, essaim ou reines, propolis et gelée royale.

En 2019, la production s'élève à 145 tonnes avec un rendement moyen de 19,4 kg par ruches en production (environ 80% du cheptel). La production a doublé en 10 ans.

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :

