

PREMIÈRE  ÉDITION

# CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE

MARDI 1<sup>ER</sup> OCTOBRE 2019 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 »

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

apiculture  
NOUVELLE-CALÉDONIE



Centre technique  
& Réseau d'Épidémiologie-Surveillance

## BILAN - JURY DU CONCOURS

Nouméa, 28/11/2019

Contacts :

Centre d'Apiculture (CPA) - Pôle Terre - Technopole  
Romain Gueyte - [romain.gueyte@adecal.nc](mailto:romain.gueyte@adecal.nc)

Pôle Agroalimentaire - Technopole  
Yannick Fulchiron - [yannick.fulchiron@adecal.nc](mailto:yannick.fulchiron@adecal.nc)

SystemeD  
Stéphanie Dambrun - [sd.systemd@hotmail.fr](mailto:sd.systemd@hotmail.fr)

Pour plus d'informations : [www.technopole.nc](http://www.technopole.nc)



ORGANISE PAR :



EN PARTENARIAT  
AVEC :



EN ASSOCIATION  
AVEC :



# DÉROULÉ DE LA JOURNÉE

- > Accueil des jurés : merci à tous pour votre ponctualité, nous avons pu démarrer les dégustations avec 10 minutes d'avance (8:50)
- > La majorité des tables avaient finie à 10:30. Une table a finie à 10:50 et a manqué de temps pour la compilation des données.
- > Délibération en présence de : Jean-Luc Chanier, Romain Gueyte, Céline Chambrey, Mélanie Château ainsi que des trois chefs de table de la catégorie miel polyfloral foncé : Corinne Mahaut, Norman Jonhston, Philippe Lemaître.
- > Le temps alloué à la délibération 10:50 à 11:20 était trop court.

# PROTOCOLE DE DÉGUSTATION

> 2 tables ont fait une erreur de démarrage sur le protocole de dégustation, qui pour rappel est :

**3 tours sont réalisés consécutivement :**

- 1er tour : visuel (pour l'ensemble des miels)
- 2ème tour : olfactif (pour l'ensemble des miels)
- 3ème tour : tactile et aromatique/saveurs (pour l'ensemble des miels)

**Les trois tours se font de manière silencieuse.**

Une fois que les 3 tours ont été complétés par l'ensemble des jurés de la table, la discussion peut avoir lieu.

# Table 1 : Miel de Niaouli

## > Résultats :

L'évaluation en amont par le CPA (conductivité et examen organoleptique) et les résultats de dégustation sont homogènes pour :

- ▶ les 3 miels primés qui présentent des conductivités très élevées (>1,21 mS/cm)
- ▶ 3 miels qui ne sont pas des niaoulis : 2019-111 ; 2019-109 ; 2019-130

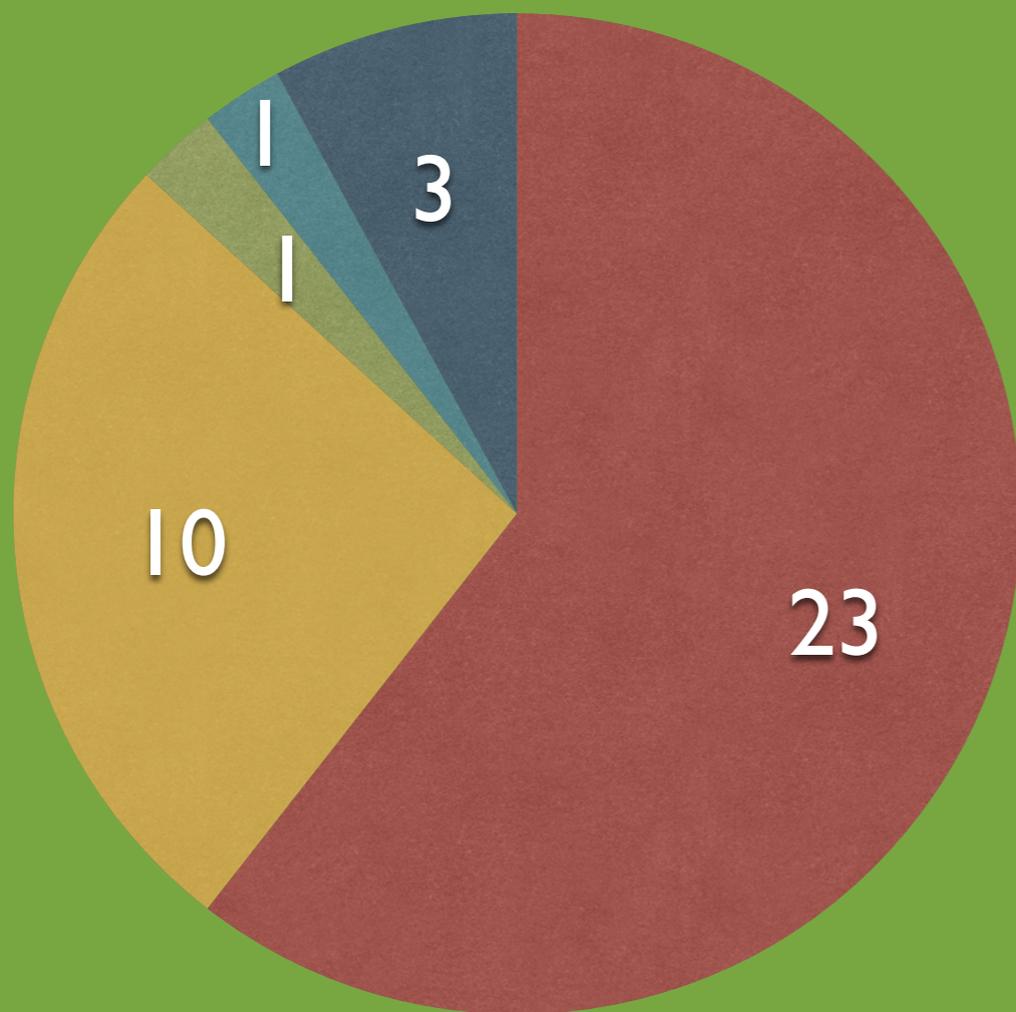
Les miels 2019-98 (or) et 2019-106 (argent) présentent des notes finales très proche (18/20 et 17,6/20). Le miel 2019-106 présente une humidité à 17,3 contre 18,3 pour le 2019-98. Le tactile favorisant le 2019-106 n'a pas parmi de le voir emporté une médaille d'or.

Le juré n°2 a proposé des notes relativement élevées dans l'ensemble (m=16,45/20)

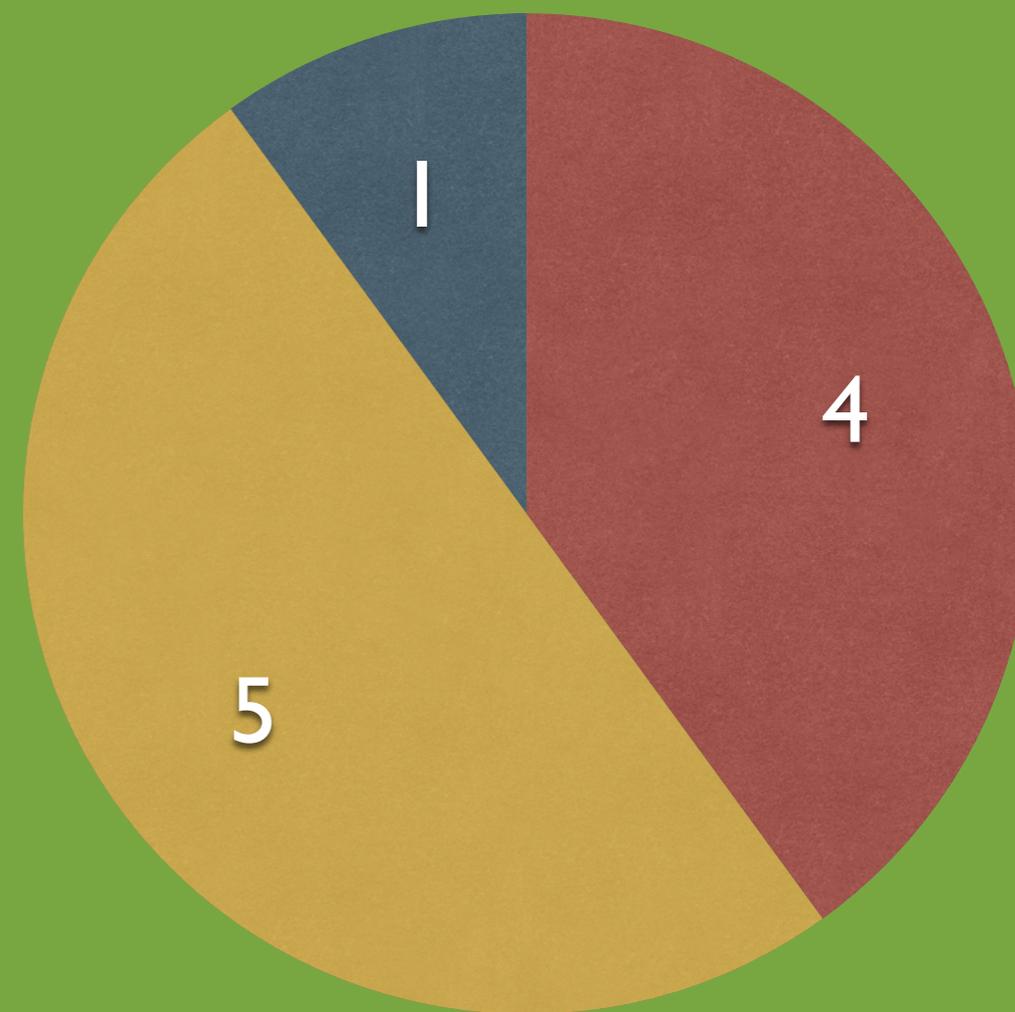
Identification		Analyses CPA				Dégustation concours							
N°Concours	Zone de production	Humidité (%)	Conductivité (mS/cm)	Colorimétrie (mm Pfund)	Intensité aromatique niaouli (0 à 5)	DÉGUSTATION CDM	Juré 1	Juré 2	Juré 3	Juré 4	Juré 5	Moyenne table	Classement
2019-98	Moindou, Foni Boya	18,30	1,63	61	4,5	10	16	18	18,5	19	18,5	18	1
2019-106	Koumac	17,30	1,21	57	4	8	15,5	17	18,5	19	18	17,6	2
2019-107	Bourail, Le Cap	16,20	1,785	66	5	3	16	17	16,5	15,5	14,5	15,9	3
2019-101	Boulouparis Ouenghi	18,00	0,98	60	2,5	2	13,5	18,5	15	13	14	14,8	4
2019-103	Païta, Tamoa	17,30	0,88	70	3	9	14	17	15,5	13	14	14,7	5
2019-111	Mont-Dore	17,80	0,852	62	0	1	15	17	12,5	10,5	11,5	13,3	6
2019-117	Bourail, Gouaro	18,40	1,624	61	5	6	11	15,5	13,5	13,5	12,5	13,2	7
2019-105	Païta, Tamoa	17,40	0,88	62	2,5	5	12	15,5	11	9,5	9,5	11,5	8
2019-130	Bourail, Tené	18,00	0,701	66	0	7	12,5	16	11,5	7	7,5	10,9	9
2019-109	La Foa	18,00	1,074	65	0	4	13	13	7,5	7	7,5	9,6	10
						moyenne	13,9	16,5	14,0	12,7	12,8		

# Miels polyfloraux : Typologie des miels primés par région

Miel présentés n=38



Médailles n=10

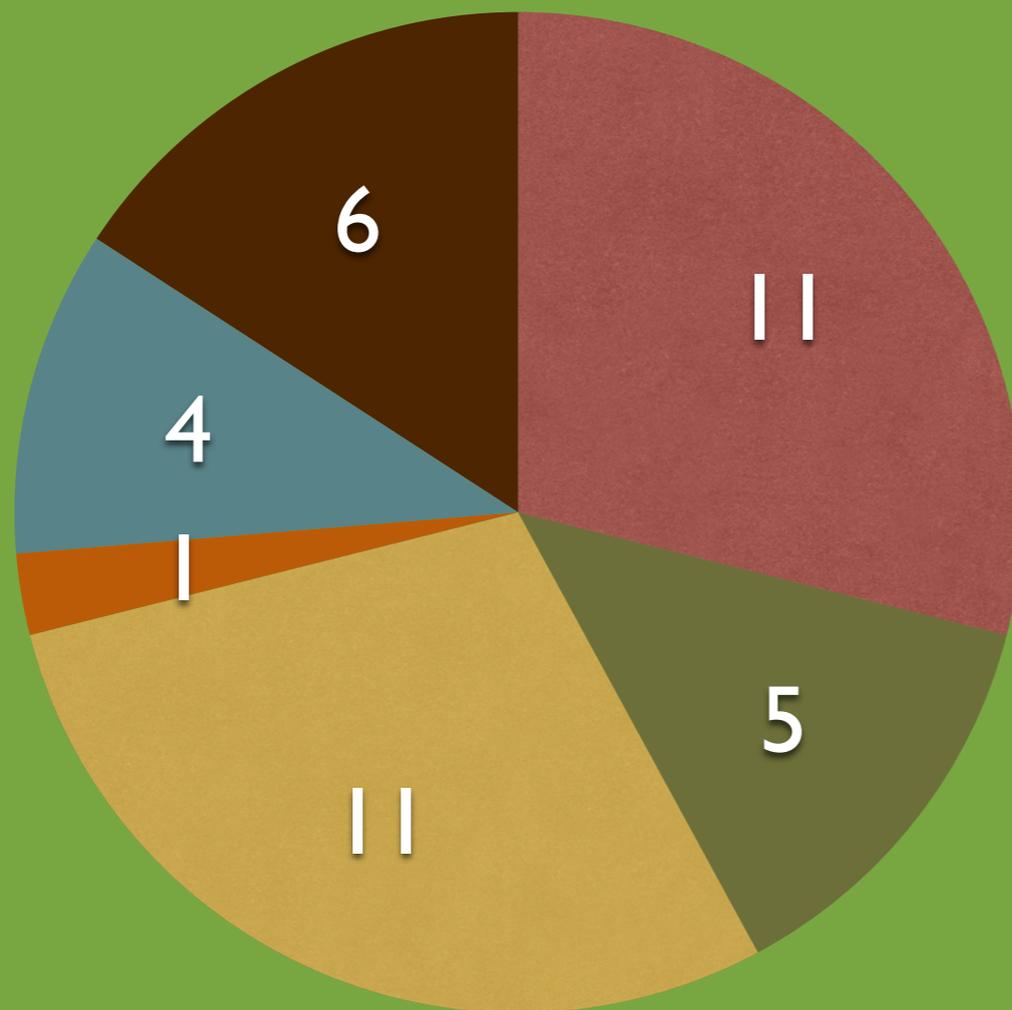


# Miels polyfloraux : Typologie des miels primés par Milieux

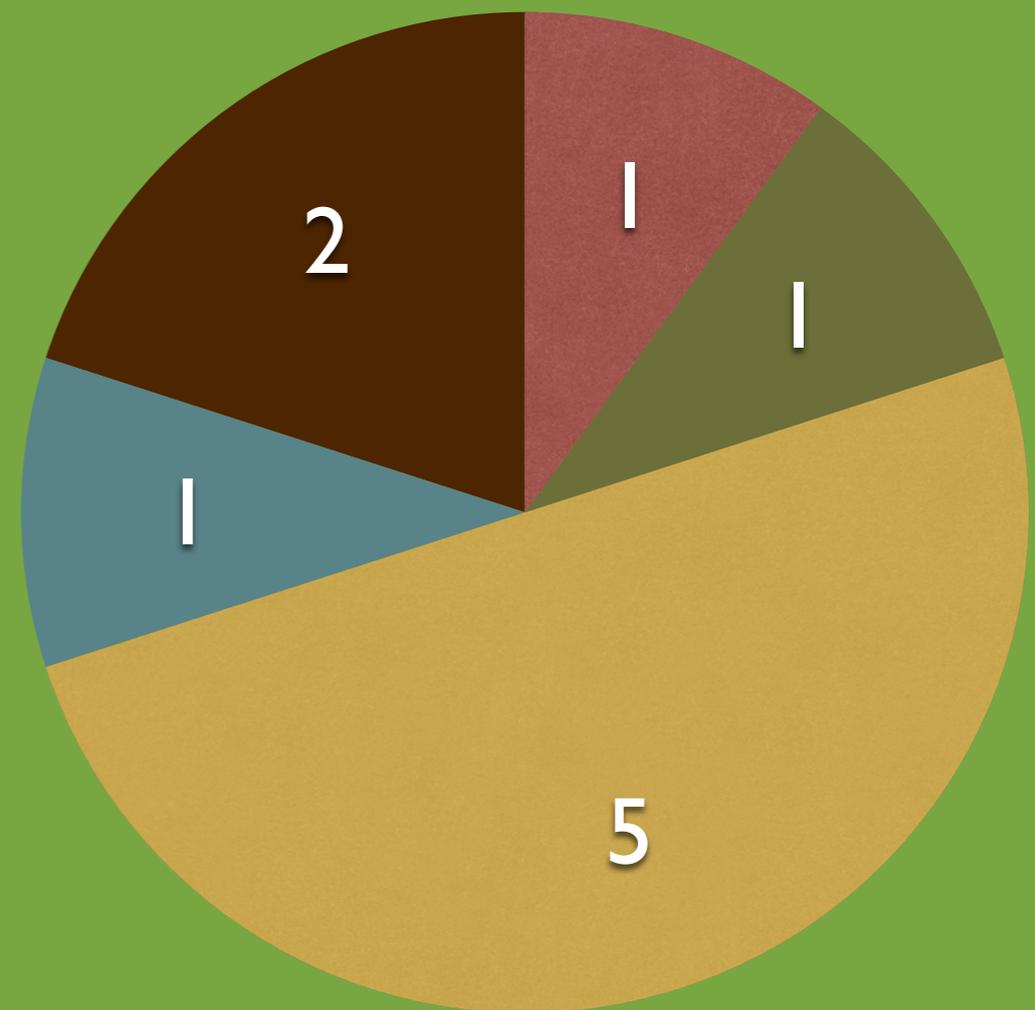
NB :

- ▶ Cette répartition des miels parmi les 6 milieux mellifères identifiés a été réalisée de manière très succincte. Les évaluations précises de chaque point de rucher par analyse cartographique n'ont pas pu être réalisées pour un nombre si importants de points.
- ▶ Les zones anthropisées regroupent les zones agricoles et semi-urbaines, où le cortège floristique est très largement influencé par une flore introduite voire envahissante. Les miels issus de ces zones (n=11) n'obtiennent qu'une seule médaille.

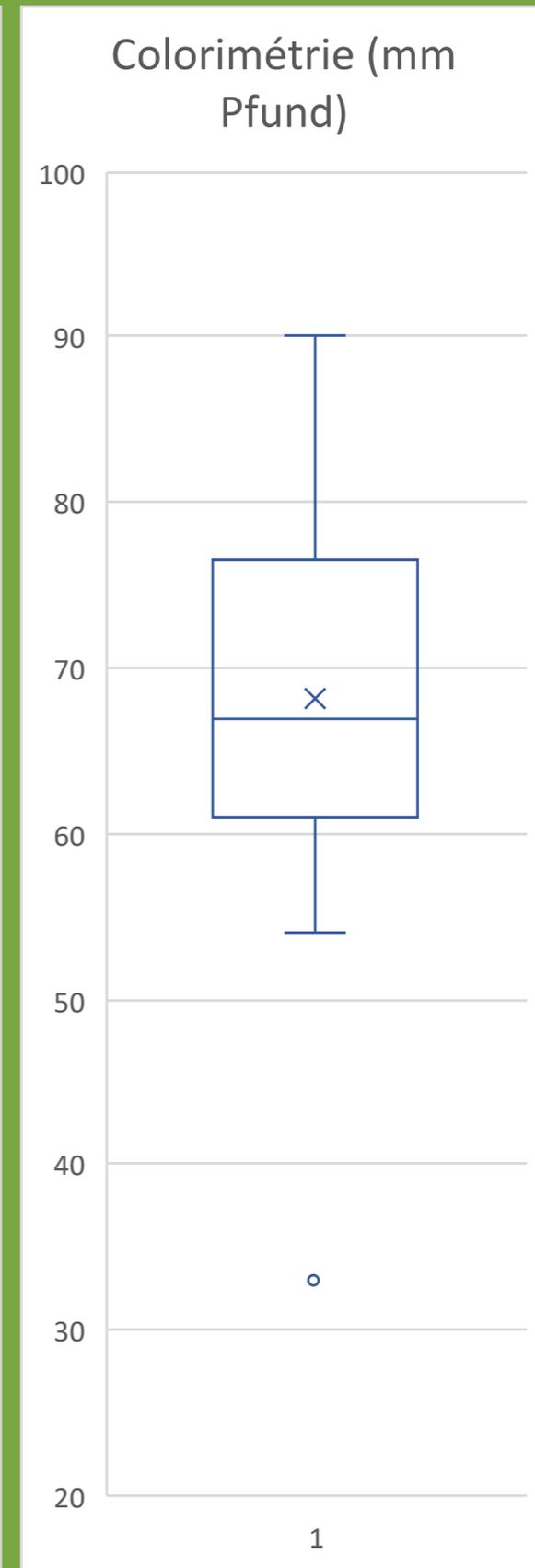
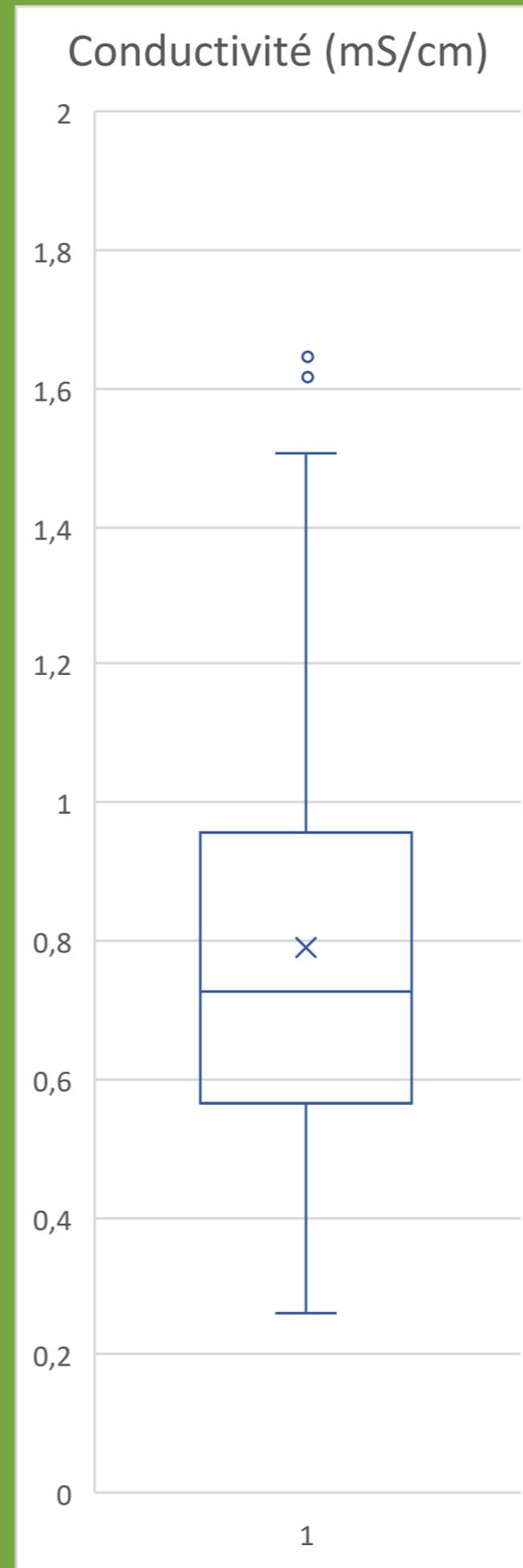
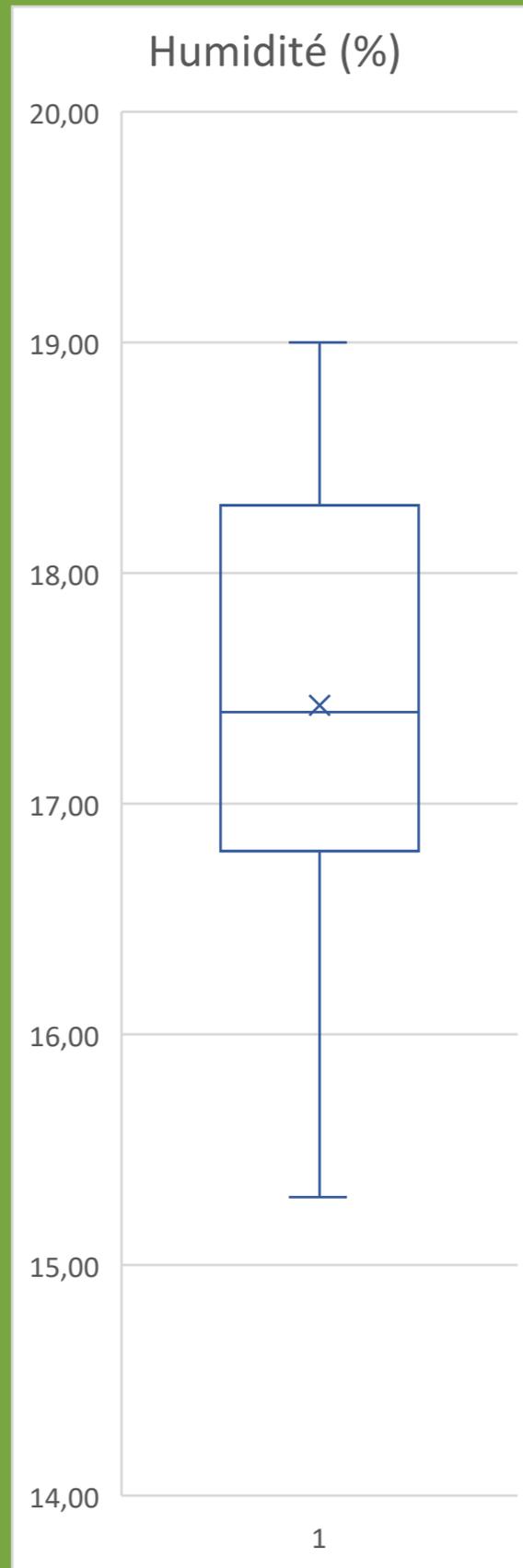
Miel présentés n=38



Médailles n=10



# Miels polyfloraux : Typologie des miels présentés



## Table 2 : Miel polyfloral clair

### > Résultats :

Les miels de niaoulis (112 et 117) soumis dans cette catégorie n'ont pas posé de difficultés majeurs :

- ▶ en position de dégustation 5 ; 10
- ▶ ils ont été évacués par les jurés, ce qui est conforme aux pré-tests réalisés au CPA sur l'intensité aromatique et la conductivité
- ▶ Le miel 134 présentait une intensité aromatique niaouli faible (notée 1/5 par le CPA)

Identification		Analyses CPA				Dégustation concours							
N°	Zone de production	Humidité (%)	Conductivité (mS/cm)	Colorimétrie (mm Pfund)	Intensité aromatique niaouli (0 à 5)	DÉGUSTATION CDM	Juré 1	Juré 2	Juré 3	Juré 4	Juré 5	Moyenne table	Classement
2019-100	Moindou, Foni Boya	17,00	0,58	56	0	6	16,3	16,25	19	16	18,75	17,3	1
2019-96	Lifou, Hnapapa	15,60	0,26	33	0	9	15,5	16	15,5	16,5	18,75	16,5	2
2019-114	Lifou, Hnanemuaetra	16,20	0,361	61	0	3	16,5	13,75	15	18	18,25	16,3	3
2019-118	Bourail, La Taraudière	18,70	0,665	60	0	7	15,75	16,25	15	17	17	16,2	4
2019-133	Mont-Dore, Plum	16,80	0,657	61	0	8	17,6	15,75	14	16,5	16,75	16,1	5
2019-134	Païta, Mont-Mou	17,70	0,752	61	1	4	14,65	16,25	17	13	16,75	15,5	6
2019-122	Dumbéa, Kutio	17,40	0,718	58	0	2	15,8	13	10,5	14,5	15,25	13,8	7
2019-123	Païta, Port Laguerre	17,80	0,725	60	0	1	14,3	12	13,5	12,5	10,25	12,5	8
2019-112	Mont-Dore	18,70	0,671	61	3	5	12,1	12,5	12,5	9	11	11,4	9
2019-137	Dumbéa, Haute Couvelée	17,80	0,868	54	2	10	11,65	13,25	10,5	8	8,75	10,4	10
moyenne							15,0	14,5	14,3	14,1	15,2		

## Table 3 : Miel polyfloral foncé

### > Résultats :

- ▶ 3 tables, 28 miels
- ▶ 2 miels répliqués sur les 3 tables pour ajuster les moyennes finales.
- ▶ Des résultats homogènes sur les 3 tables ;
- ▶ 1 répliqua obtient 1 médaille d'or sur deux tables ;
- ▶ 1 miel de maquis obtient une médaille d'or avec un 20 d'un juré

# Table 3,4,5 : Miel polyfloral foncé

Identification		Analyses CPA				Dégustation concours								
N°	Zone de production	Humidité CPA (%)	Conductivité CPA (mS/cm)	Colorimétrie (mm Pfund)	Intensité aromatique niaouli (0 à 5)	N°TABLE	SÉQUENCE	Juré 1	Juré 2	Juré 3	Juré 4	Juré 5	Moyenne table	Classement
2019-129	Lifou, Siloam	16,80	0,398	70		3	9	19,5	17,5	16	17	15,5	17,1	1
2019-108	Bourail, Le Cap	17,00	1,505	82		3	6	15	18	14	15	17	15,8	2
2019-139	Païta, Mont-Mou	17,50	0,826	62		3	1	14,5	17,5	16	15,5	14,5	15,6	3
2019-128	Lifou, Kejeny	15,80	0,569	62		3	5	17	14	15,5	17,5	13	15,4	4
2019-142	Lifou, Wiwatul	17,40	0,599	62		3	3	15	12	16	15,5	15	14,7	5
2019-116	Boulouparis	18,50	1,094	64	2	3	4	13,5	14,5	13,5	14	13	13,7	6
2019-110	La Foa, Popidéry	18,00	1,057	65		3	8	13	16,5	13	13,75	10,5	13,35	7
2019-148	Maré, Hnadid	16,70	0,424	63		3	7	16	6	15	14	13	12,8	8
2019-125	Bourail, Le Cap	18,30	0,987	78		3	2	12	11	13	13	11,5	12,1	9
moyenne								15,1	14,1	14,7	15,0	13,7		

Identification			Analyses CPA				Dégustation concours									
N°	Zone de production	Catégorie	Humidité (%)	Conductivité (mS/cm)	Colorimétrie (mm Pfund)	Intensité aromatique niaouli (0 à 5)	N°TABLE	SÉQUENCE	Juré 1	Juré 2	Juré 3	Juré 4	Juré 5	Moyenne table	Moyenne redressée	Classement
2019-115	Mont Dore, Mouirar	TFF	16,40	1,212	71		4	7	16,5	20	16	13	16,5	16,4	17,4	1
2019-146	Lifou, Waihemene	TFF	16,70	0,535	62		4	5	17,5	17	15,5	12,5	15	15,5	16,4	2
2019-145	Lifou, Waihemene	TFF	15,30	0,514	64		4	3	17	14	12,5	16	15,5	15	15,9	3
2019-129	Lifou, Siloam	TFF	16,80	0,398	70		4	9	17	12,5	17	11,5	15,5	14,7	15,6	4
2019-136	Dumbéa, La couvelé	TFF	17,30	0,794	67		4	1	16,5	14,5	14,5	11	14	14,1	14,9	5
2019-104	Païta, Mont-Mou	TFF	19,00	0,95	70	1	4	2	14	14	13	13	13	13,4	14,2	6
2019-125	Bourail, Le Cap	TFF	18,30	0,987	78		4	0	13,5	14	13	11	13	12,9	13,6	7
2019-138	Boulouparis, Bourail	TFF	17,90	1,644	76		4	6	14,5	15,5	11,5	12,5	9,5	12,7	13,4	8
2019-140	Païta, Port Laguerre	TFF	16,50	0,718	86		4	4	13	13	12	8	13,5	11,9	12,6	9
2019-119	Païta, Mont-Mou	TFF	17,30	0,852	88		4	8	NA	NA	NA	NA	NA		0,0	10

Identification			Analyses CPA				Dégustation concours									
N°	Zone de production	Catégorie	Humidité (%)	Conductivité (mS/cm)	Colorimétrie (mm Pfund)	Intensité aromatique niaouli (0 à 5)	N°TABLE	SÉQUENCE	Juré 1	Juré 2	Juré 3	Juré 4	Juré 5	Moyenne table	Moyenne redressée	Classement
2019-129	Lifou, Siloam	TFF	16,80	0,398	70		5	8	20	14	18	12	14	15,6	17,6	1
2019-124	Dumbéa, Nondoué	TFF	18,00	0,705	67		5	1	13	15,5	16	12	13	13,9	15,7	2
2019-121	Bourail, Néméara	TFF	18,70	0,892	72	1	5	3	13,5	17	13,5	10,5	13	13,5	15,2	3
2019-113	Lifou, Hnasé	TFF	17,30	0,554	71		5	2	15	10,5	15,5	13	13	13,4	15,1	4
2019-135	Païta, Mont Mou	TFF	18,60	0,835	80		5	6	15,5	9,5	16,5	13,5	11	13,2	14,9	5
2019-102	Boulouparis, Ouenghi	TFF	17,30	0,73	90		5	7	12	15,5	13	13	9	12,5	14,1	6
2019-125	Bourail, Le Cap	TFF	18,30	0,987	78		5	0	9	11	9	12,5	10	10,3	11,6	7
2019-147	Ouégoa	TFF	17,80	1,617	75	3	5	4	10	5	9	12	15	10,2	11,5	8
2019-132	Bourail, Téné	TFF	18,30	0,932	86		5	5	8	8,5	9,5	14	10	10	11,3	9

## Miels polyfloraux : Des profils types ?

Au delà de la colorimétrie, 4 classes de miels apparaissent lors des analyses organoleptiques :

- ▶ Côte Ouest anthropisé : profil doux / caramélisé (brulé)
- ▶ Lifou : caractéristique capiteux / floral avec arômes menthe/ camphre,...
- ▶ Côte Ouest / forêt : amertume plus développée (miellat ?)
- ▶ Maquis minier : miels équilibrés, résiné, boisé

> Les travaux de caractérisation des miels (physico-chimique, pollinique, organoleptique & biologique) s'orientent vers la définition de miels issus de milieux/zones typiques.



## Concours des miels de Nouvelle-Calédonie Édition 2019

Apiculteurs participants : 35 / Miels présentés : 50 / Miels en phase finale : 44

Miels non retenus après le contrôle qualité :

2019-141 : humidité > 19%

2019-143 : 2 miels différents présentés pour le même échantillon

Miels non retenus pour cause de doublon dans la même catégorie :

2019-97 ; 2019-99 ; 2019-120 ; 2019-131

Répartition des miels par catégorie :

- Miel de niaouli : 10 miels
- Miel toutes fleurs clairs : 10 miels
- Miel toutes fleurs foncés : 24 miels

Répartition des tables de jury :

- Miel de niaouli : 1 table de 5 jurés
- Miel toutes fleurs clairs : 1 table de 5 jurés
- Miel toutes fleurs foncés : 3 tables de 5 jurés, 2 échantillons en répliquas sur les trois tables.

### RÉSULTATS



**Niaouli** : Philippe HACQUES, *Rucher du Bernad'Inn*, Foni  
Boya Moindou

**Polyfloral clair** : Philippe HACQUES, *Rucher du Bernad'Inn*, Foni  
Boya, Moindou

**Polyfloral foncé** :

Henri LEPOT, *Le rucher de Mourange*, Mont-Dore  
Anna ITA, *Miel Polana*, Siloam-Lifou



**Niaouli** : William MAURICE, *Karamiel*, Koumac

**Polyfloral clair** : Adèle EHENYIMANE, *Mieleda*, Hunëtë Lifou

**Polyfloral foncé** :

Jean-Pierre DRAIN, *Dao l'abeille*, Le Cap, Bourail  
Patrick LEBLANC, *Miel de la jungle*, Luecila, Lifou  
Caroline FAIVRE, *Le Rucher sauvage*, Dumbéa



**Niaouli** : Jean-Pierre DRAIN, *Dao l'abeille*, Le Cap, Bourail

**Polyfloral clair** : Jules USIKE, *Miel de Hnanemuaetra*, Lifou

**Polyfloral foncé** :

Roger IHAGE, *Miel de Luecila*, Lifou  
Nicolas PAIRAULT, Païta

Le président du Concours des miels  
Jean-Luc Chanier

*Jean-Luc Chanier*

Le responsable du Centre d'Apiculture  
Romain Gueyte

*Romain Gueyte*