

- DOSSIER de PRESSE -

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](mailto:TERRE@ADECAL.NC)

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



PREMIÈRE  ÉDITION

# CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE

## - LE MOT du PRESIDENT -

Un jury, constitué d'hommes et de femmes formés aux dégustations, va juger cette première édition du concours des miels de Nouvelle-Calédonie. Cet exercice permettra de statuer sur les goûts et les couleurs des miels. L'exercice est grand à plus d'un titre.

Premièrement, juger des goûts et des couleurs est difficile, car forcément les membres du jury ont une culture de goût qui leur est propre. Deuxièmement, le jury se prononce sur une récolte végétale faite par un animal que l'on ne maîtrise pas pour lui indiquer de visiter telle ou telle plante. Il convient donc que l'homme reste modeste car son jugement est forcément d'une objectivité relative, voire partisane.

Pour le concours par lui-même, il doit être appelé à évoluer selon les critères de goûts. La grande richesse des miels de la Nouvelle-Calédonie est qu'elle est d'une année sur l'autre, pour une même période très différente, c'est ce qui en fait sa spécificité. La recherche de la typicité des miels est pertinente dans des pays où les récoltes de miel sont adossées à des productions de grandes cultures ou de vastes zones d'essence semblable.

En Nouvelle-Calédonie, il nous reste à chercher comment donner une échelle à nos miels en les classant ou pas selon des critères qu'il reste à trouver.

Ce concours est une première étape, néanmoins il faut garder à l'esprit qu'un miel riche dans une essence de plante est de ce fait pauvre dans toutes les autres.

Les consommateurs calédoniens sont souvent des personnes avisées qui dans le labyrinthe des productions locales trouvent leur bonheur. Pour l'expatrié, c'est un exercice qu'il doit faire. Donner un code au miel sera forcément le code de tel ou tel « nez » et de tel ou tel « palais ». Nous devons rester modeste et travailler pour que le consommateur apprécie justement le labeur de nos abeilles.

**M. Jean-Luc CHANIER**  
**Président du Concours**  
**Apiculteur et Président de l'ADANC**

  
NOUVELLE-CALÉDONIE

apiculture  
NOUVELLE-CALÉDONIE  
Centre technique  
& Réseau d'Épidémiologie-Surveillance

ORGANISÉ PAR :

  
ADECAL  
TECHNOPÔLE  
NOUVELLE-CALÉDONIE

  
apiculture  
NOUVELLE-CALÉDONIE  
Centre technique  
& Réseau d'Épidémiologie-Surveillance

EN PARTENARIAT  
AVEC :

  
NCT&I  
NOUVELLE-CALÉDONIE

  
PROVINCE SUD  
NOUVELLE-CALÉDONIE

  
PROVINCE NORD  
NOUVELLE-CALÉDONIE

  
Provincie des Iles Loyauté  
NOUVELLE-CALÉDONIE

  
Agence rurale  
NOUVELLE-CALÉDONIE



EN ASSOCIATION  
AVEC :

  
CARI

  
SANC

  
ADANC

  
AR3P

  
APICULTEURS  
DE GUESDRA DU NORD

  
BIOCALÉDONIA

PREMIÈRE ÉDITION

CONCOURS DES MIELS  
DE NOUVELLE-CALÉDONIE

- LA FILIERE MIEL PREND SON ENVOL -

1ERE EDITION

CONCOURS DES MIELS de NOUVELLE-CALEDONIE

Le Centre d'Apiculture (ADECAL TECHNOPOLE) organise cette année, la 1ère Edition du « Concours des Miels de Nouvelle-Calédonie ». Il est ouvert à tous les apiculteurs professionnels du territoire.

Il se déroulera au GROUPEMENT

pour l'INSERTION et l'EVOLUTION PROFESSIONNELLES (GIEP NC) à Nouville, le Mardi 1<sup>er</sup> octobre 2019 à partir de 8h30.

A concours exceptionnel, 25 membres de jury exceptionnels ont été formés au travers d'une formation organoleptique par un expert international de la qualité des miels : M. Etienne Bruneau du CARI.

Des apiculteurs, des professionnels des métiers de bouche (chefs de cuisine locaux, sommeliers, maître de chai, pâtisseries ...) et des représentants du domaine agroalimentaire et de l'agriculture feront cause commune pour décerner les premières médailles d'Or, d'Argent et de Bronze parmi la cinquantaine de miels qui ont été inscrits à cette 1ère édition. A l'issue de cette matinée, sera annoncé le palmarès 2019 par le jury officiel



Les heureux médaillés d'Or seront accompagnés pour le prochain concours agricole qui se déroulera du 22 février au 1<sup>er</sup> mars 2020, porte de Versailles à Paris.

**A noter :** les apiculteurs qui ont souhaité participer à ce concours se sont inscrits avant le 13 septembre 2019 inclus.

ADECAL  
TECHNOPOLE  
NOUVELLE-CALÉDONIE

apiculture  
NOUVELLE-CALÉDONIE  
Centre technique  
& Réseau d'Épidémiologie-Surveillance

ORGANISÉ PAR:



EN PARTENARIAT AVEC:



EN ASSOCIATION AVEC:



## - LA DEMARCHE et LES ENJEUX de la FILIERE -

La filière apicole a souhaité faire évoluer le concours des miels de la foire de Bourail vers un Concours des « Miels de Nouvelle-Calédonie », plus représentatif des apiculteurs professionnels locaux.

Dans le cadre de cette démarche, seront jugées **les qualités physico/chimiques et organoleptiques des miels calédoniens**. La diversité des miels calédoniens est souvent inconnue des consommateurs alors que leur palette de couleurs, d'arômes et de saveurs est incroyablement large.



### LES OBJECTIFS DE CE CONCOURS :

- Valoriser la **professionnalisation des producteurs calédoniens** sur le marché local ;
- Encourager les producteurs calédoniens et **soutenir les filières de production** ;
- Promouvoir **la qualité et la diversité gustative des miels calédoniens** qui sont une image directe de nos écosystèmes (en lien avec la démarche scientifique de caractérisation menée par le Centre d'Apiculture) ;
  - **Mettre en avant les plantes mellifères** (c'est-à-dire qui produisent du nectar et/ou des pollens attractifs pour les abeilles) endémiques ou indigènes. La connaissance de ces plantes est une composante primordiale de l'activité d'apiculteur afin de positionner ces ruches dans des zones productives ;
- Favoriser **le potentiel d'exportation et la reconnaissance des consommateurs locaux** avec la mise en place **d'un signe de reconnaissance local**. Les médaillés de ce concours deviendront un **élément de distinction organoleptique sur le marché calédonien** et sur les autres marchés (export) permettant aux producteurs de mettre en avant **leur savoir-faire** et d'être plus visibles en complément des signes de qualité pays ;
- Développer **la caractérisation des miels** (Miel de Mangrove, Miel de forêt, Miel de Savane...) pour **à terme créer une appellation officielle** ;
- Contribuer à la **formation des futurs professionnels**.

### EN CONCLUSION DE CE CONCOURS :

**PRIMEZ et PROMOUVOIR l'excellence, le savoir-faire de nos apiculteurs et la haute qualité de nos miels calédoniens** au travers de 3 catégories de miels pour cette 1<sup>ère</sup> Edition tout en répondant **aux attentes des consommateurs calédoniens** et des autres marchés !

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



PREMIÈRE ÉDITION

# CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE

## - LA FILIERE MIEL PREND SON ENVOL -



LES « **APICULTEURS** « Médaillés »  
LORS DE CE CONCOURS POURRONT BENEFICIER :

- d'un **nouveau jury d'apiculteurs formés et de professionnels des métiers de bouche** ;
- de la prise en charge des **analyses en Belgique et France pour les miels primés, de la mise en place d'un système lisible (étiquettes) de médailles pour la reconnaissance** des apiculteurs primés (1000 étiquettes offertes par primés) ;
- de la prise en charge **des frais d'inscription au Concours Général Agricole de Paris 2020** pour les médailles d'Or.



**A TITRE d'EXEMPLE :** Le Concours Agricole de Paris tient une place de choix auprès des consommateurs métropolitains. Plus de 50% des Français ont acheté, au cours des 12 derniers mois, un produit médaillé au Concours Général Agricole, dont 46% d'entre eux sont des acheteurs fréquents. Une attractivité particulière des médailles qui s'explique par une reconnaissance des sélections du Concours Général Agricole pour la partie gustative des produits, le savoir-faire des producteurs et la réassurance sur l'origine et sur la provenance. \* Source : étude OpinionWay – Juin 2013.

ADECAL  
TECHNOPÔLE

apiculture  
NOUVELLE-CALÉDONIE  
Centre technique  
& Réseau d'Épidémiologie-Surveillance

ORGANISÉ PAR:  
ADECAL  
TECHNOPÔLE  
NOUVELLE-CALÉDONIE

apiculture  
NOUVELLE-CALÉDONIE  
Centre technique  
& Réseau d'Épidémiologie-Surveillance

EN PARTENARIAT  
AVEC:  
NCT&I  
NEW CALEDONIA  
INNOVATION

NOUVELLE  
CALÉDONIE

PROVINCE SUD

PROVINCE NORD

Province des Iles Loyauté

Agence  
rurale

EN ASSOCIATION  
AVEC:  
CARI  
SANC  
ADANG  
AR3P  
APICULTEURS  
DU GUESOÀ DU NORD  
BIOCALÉDONIA

EN ASSOCIATION  
AVEC:  
CARI  
SANC  
ADANG  
AR3P  
APICULTEURS  
DU GUESOÀ DU NORD  
BIOCALÉDONIA

EN ASSOCIATION  
AVEC:  
CARI  
SANC  
ADANG  
AR3P  
APICULTEURS  
DU GUESOÀ DU NORD  
BIOCALÉDONIA

EN ASSOCIATION  
AVEC:  
CARI  
SANC  
ADANG  
AR3P  
APICULTEURS  
DU GUESOÀ DU NORD  
BIOCALÉDONIA

EN ASSOCIATION  
AVEC:  
CARI  
SANC  
ADANG  
AR3P  
APICULTEURS  
DU GUESOÀ DU NORD  
BIOCALÉDONIA

EN ASSOCIATION  
AVEC:  
CARI  
SANC  
ADANG  
AR3P  
APICULTEURS  
DU GUESOÀ DU NORD  
BIOCALÉDONIA

EN ASSOCIATION  
AVEC:  
CARI  
SANC  
ADANG  
AR3P  
APICULTEURS  
DU GUESOÀ DU NORD  
BIOCALÉDONIA

## - LE MODE d'EMPLOI du CONCOURS -

Les membres du jury se réuniront le **1<sup>er</sup> octobre 2019** au **GROUPEMENT pour l'INSERTION et l'EVOLUTION PROFESSIONNELLES (GIEP NC)**

à **Nouvelle** pour une séance de dégustation de 8h30 à 11h30. La remise des médailles sera effectuée à **11h30** en présence du Président du Jury, des institutions, des partenaires et des médaillés lors d'un cocktail sur le thème du miel réalisés par les stagiaires en inserti  professionnelle du SPOT.

Dans les différentes catégories, selon l'appréciation des jurés, les miels pourront obtenir une médaille d'Or, d'Argent ou de Bronze. **Seul un 1/3 des miels présentés pourront être primés. Elles distingueront la qualité et le savoir-faire.** Qu'elle soit, d'Or, d'Argent ou de Bronze, chaque médaille porte de vrais enjeux économiques et de notoriété auprès des producteurs lauréats.

Le fait de participer à un concours et d'obtenir une médaille contribue à **une reconnaissance immédiate, c'est un véritable éclairage sur le savoir-faire et la qualité des produits.** Les médailles permettent également de promouvoir **un terroir tout en étant repéré par les consommateurs.** Les consommateurs sont toujours plus nombreux et vigilants sur la qualité et la traçabilité et curieux de découvrir des saveurs différentes.

### 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.

**REMARQUE** : un miel présentant un défaut grave ne peut-être médaillé. Par défaut grave, nous entendons : double phase, cristallisation grossière, présence d'éléments, odeurs, goûts ou arômes exogènes...

Le **nombre de médailles accordé est limité.** Les lauréats recevront **un diplôme** et auront la possibilité de **faire mention de leur prix, sur leurs pots de miels produits entre le 1<sup>er</sup> octobre 2019 et le 30 septembre 2020, via une étiquette « médaille »** proposée par le Centre d'Apiculture. Un package de 1000 étiquettes maximum sera offert aux primés. 

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



## - LES MEMBRES du JURY -

Les membres du jury sont constitués de professionnels de la filière apicole, de spécialistes du goût : 25 représentants des domaines de l'apiculture (producteurs), des métiers de bouche (chefs locaux, sommeliers, pâtissiers ...) et des représentants du domaine agroalimentaire et de l'agriculture. Ils jugeront les différents miels mis en compétition selon une grille de notation rigoureuse et attribueront ensemble un palmarès attribuées dans chaque section.



### LES PARTICIPANTS À CE JURY SONT :

Le Président du Concours : M. Jean-Luc CHANIER (Apiculteur et Président de l'ADANC)

PARTICIPANTS			METIERS & ETABLISSEMENTS
Mme	AUCORDIER	Sylvie	APICULTRICE
Mme	BREFI	Coralie	TECHNOPOLE ADECAL
M.	COULERIE	Paul	CLUSTER NATIV - NC BIORESSOURCES
Mme	FAIVRE	Caroline	APICULTRICE
Mme	FLOUHR	Clémentine	APICULTRICE
M.	FULCHIRON	Yannick (Ad)	TECHNOPOLE ADECAL
Mme	GRANADOS	Sophie	APICULTRICE
M.	GUICHET	Alexandre	APICULTEUR
M.	IHAGE	Roger	APICULTEUR
M.	JOHNSTON	Norman	APICULTEUR
Mme	LE SAUSSE	Agnès	APICULTRICE
M.	LE SAUSSE	Gwénaël	APICULTEUR
M.	LEMAITRE	Philippe	APICULTEUR
Mme	MAHAUT	Corinne	APICULTRICE
Mme	PICARD	Christine	CONSOMMATRICE
M.	RINCK	Philippe	APICULTEUR
M.	ROLLAND	Patrick	APICULTEUR
M.	BREYTON	Jordane	SOMMELIER (Marmite & Tire Bouchon)
M.	BRUOT	Philippe	MAITRE CHAI (Distillerie du Soleil)
M.	CHATAGNON	David	CHEF PATISSIER (Passion Macaron)
Mme	DANG	Julie	ARTISANE CHOCOLATIERE & AGRICULTRICE
Mme	FERNANDEZ	Elsa	DIRECTRICE DES AFFAIRES GENERALE (GBNC Responsable)
M.	PAULHAN	Didier	CHEF de CUISINE (Haut Commissariat de la République - NC)
M.	PERCHARD	Johan	CHEF de CUISINE (Les 3 Bê)
M.	POLIZZI	Olivier	CHEF de CUISINE (Académie des Arts Culinaires Créoles - NC)

## - L'ORGANISATION DES TABLES de DEGUSTATION -

### LES MEMBRES DU JURY SONT RÉPARTIS PAR TABLE COMME SUIT :

- 1 **chef de table** (personne ayant déjà participé au concours ou à la formation, ou « expert » dans la dégustation organoleptique) ;
- 2 **apiculteurs** ;
- 2 **professionnels des métiers de bouche** ;
- 1 **expert de l'agroalimentaire et de l'agriculture**.



### LA NOTATION :

Chaque table reçoit **entre 6 et 8 miels d'une même catégorie**. Les pots présentés aux membres du jury, seront anonymisés et exempt de tous signes distinctifs. Chaque membre du jury doit juger "en son âme et conscience", sans préjugé 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 seront jugés sur base des critères et des points obtenus pour leur catégorie respective. **Un premier examen se fait de façon individuelle**, sans échange avec les autres jurés de la table. Lorsque tous les miels sont passés en revue, le chef de table centralise les formulaires. Les différentes cotations sont comparées et les écarts importants entre membre 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 tables veille à assurer une cohérence des niveaux retenus entre les différentes tables (surtout pour des miels de même catégorie), pour octroyer les médailles. **Chaque miel proposé pour une médaille est ainsi revu par ce groupe des responsables de table**. La sélection des médaillés sera rigoureuse et impartiale.

### LES CATÉGORIES DE MIELS QUI SERONT « JUGÉS » POUR CETTE 1ÈRE ÉDITION :

Les miels participants au concours **seront analysés au laboratoire du Centre d'Apiculture** afin d'écartier des miels n'offrant pas de bonnes garanties de qualité, de vérifier que le miel inscrit dans **une catégorie correspond bien à l'origine botanique annoncée** et de classer les miels par type (toutes fleurs clair ou foncé ou à dominante Niaouli) afin de permettre l'organisation des tables de jury de dégustation.

### LES CATÉGORIES POUR CETTE 1ERE ÉDITION :

Miel à dominante Niaouli, Miel toutes fleurs - clair et Miel toutes fleurs - foncé.

### LES ANALYSES DE LABORATOIRE PORTENT SUR DIFFÉRENTS CRITÈRES :

- l'analyse du **taux d'humidité** (indication de sa stabilité) ;
- l'analyse de la **colorimétrie** (indication de couleur pour les catégories toutes fleurs) ;
- l'analyse de la **conductivité en mS/cm** (pour le miel de niaouli) ;
- l'analyse **organoleptique** (information sur l'origine botanique et la qualité).



ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



## - LE PROTOCOLE de DEGUSTATION -

Le protocole de dégustation du miel appelé « **méliologie** » se rapproche de la dégustation du vin et fait appel aux 3 sens : **l'œil** (couleur et brillance), **le nez** (arôme) et **la bouche** (texture, arôme).

### LES CRITÈRES D'ÉVALUATION DU JURY SERONT :

L'EXAMEN VISUEL	L'EXAMEN OLFACTIF	L'EXAMEN TACTILE	L'EXAMEN DES SAVEURS ET SENSATIONS	L'EXAMEN GUSTATIF (LES ARÔMES)
<p>Observé la robe du miel puis sa couleur, voir si le miel est liquide ou solide, si il a une robe unicolore. Les teintes peuvent varier du blanc au noir en passant par les roux les orangés et les marrons. Parfaitement filtrer le miel doit être exempt de résidus provenant de l'extraction (séparation du miel des rayons à cire dans lesquels il est naturellement stocké).</p>	<p>Dès l'ouverture du pot de miel se dégage des effluves qui peuvent correspondre à l'origine florale indiqué cependant la perfection de l'arôme peut être trompeuse ... le miel peut offrir des saveurs très intenses alors que son arôme est à peine perceptible.</p>	<p>Consistance (stable sans être trop ferme), cristallisation (pas de cristallisation grossière), viscosité pour les miels liquides ...</p>	<p>Richesse, équilibre, originalité ou spécificité pour les miels mono floraux ...</p>	<p>Pour définir les saveurs du miel : il est conseillé d'en prendre une cuillerée en la faisant tourner lentement en bouche en l'écrasant légèrement entre la langue et le palais afin de bien mettre en éveil les papilles gustatives. On avale ensuite lentement afin de juger si la route perdure (miel dit : long en bouche). On pourra détecter l'amertume de l'acidité. La longueur en bouche caractérisent certains miel plus que d'autres. La texture du miel est directement liée à sa cristallisation plus ou moins poussée. À l'état solide et la finesse de la granulation est déterminante.</p>

Mots clés : homogénéité, propreté, typicité de la couleur, transparence pour les miels liquides ...

Mots clés : intensité, richesse ou spécificité du spectre olfactif, correspondance à l'origine florale ...

Mots clés : richesse, équilibre, originalité ou spécificité pour les miels mono floraux ...





PREMIÈRE ÉDITION

CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE

- NOS PARTENAIRES -



TOUS NOS REMERCIEMENTS À NOS PARTENAIRES POUR CETTE 1<sup>ERE</sup> EDITION 2019 !

EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



ASSOCIATION DES APICULTEURS DE OUEGOA & DU NORD



## - LE PROGRAMME de la matinée -

Rendez-vous **Mardi 1<sup>er</sup> OCTOBRE 2019 à 8h30**

dans les locaux du

**GROUPEMENT pour l'INSERTION et l'EVOLUTION PROFESSIONNELLES  
(GIEP NC - anciennement EFPA – après l'UNC) - 10, Rue Kataoui à Nouville**

Nous **sommes heureux** de vous convier à cette **manifestation**,  
afin que vous puissiez assister à la délibération du jury pour l'attribution  
des premières médailles du « Concours des Miels de Nouvelle-Calédonie ».

### LE PROGRAMME

QUAND	LE CONCOURS DES MIELS NC
8h30	Accueil
9h00 à 11h00	Etape du jugement des miels et délibération
11h30	Remise des médailles et cocktail de clôture

### VIVEZ L'EXPÉRIENCE D'UN MEMBRE DU JURY...

Nous vous proposons dans le cadre de cette manifestation, **de vivre l'expérience en vous mettant dans la peau d'un membre du jury**. Une **table « SPECIALE presse »** sera dédiée à une **dégustation de miels** dans les mêmes conditions que les membres du jury.

Si vous êtes intéressés, **merci de confirmer votre participation avant le 30/09/2019**.

**Merci de contacter** : Mme Mélanie Chateau, secrétaire du CPA - Tél : 44 15 79 - [melanie.chateau@adecal.nc](mailto:melanie.chateau@adecal.nc).



**6 places sont réservées au staff presse.**

**Les premiers inscrits feront partis de cette 1<sup>ère</sup> édition.**



ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



PREMIÈRE ÉDITION

CONCOURS DES MIELS  
DE NOUVELLE-CALÉDONIE

## - GROS PLAN 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).

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 GUYTE 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/ logisticienne.

Le centre est **historiquement implanté dans la vallée de Boghen** à Bourail, et à **une antenne à Lifou**.



## - LES CHIFFRES CLES de LA FILIERE APICOLE en NOUVELLE-CALEDONIE -

Du fait de son insularité la Nouvelle-Calédonie est relativement préservé 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 2017) sur l'ensemble du pays quelque **700 détenteurs de ruches** qui gèrent un cheptel de **12.000 colonies, réparties sur 1200 ruchers**.

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 côté 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.

Le **miel « toutes fleurs » représente 93 % du miel commercialisé** devant le miel de forêt et le miel de Niaouli. Les ruchers se répartissent sur le territoire en trois grands ensembles de production **Le Grand Ouest (Dumbéa > Bourail) avec 47 % de la production Le Grand Nord avec 15,5 % et Lifou avec 11 % de production**.

Les professionnels s'accordent à dire que le marché local pourrait absorber deux fois plus de miel. Les calédoniens l'apprécient beaucoup avec une consommation d'environ **620 g consommés par personne et par an**, sans compter le potentiel du marché export.



### DÉCOUVREZ AVEC NOUS, LES MILIEUX MELLIFÈRES CALÉDONIENS :



Savane à Niaouli



Forêt Calcaire



Milieu anthropisé



Forêt Humide



Littoral



Maquis Minier



ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



PREMIÈRE ÉDITION

CONCOURS DES MIELS  
DE NOUVELLE-CALÉDONIE

- POUR plus de RENSEIGNEMENTS - NOUS CONTACTER -



**POUR LE CENTRE D'APICULTURE (CPA)**  
**PÔLE TERRE – ADECAL TECHNOPOLE**

**Contact : Romain Gueyte**

[romain.gueyte@adecal.nc](mailto:romain.gueyte@adecal.nc) - T. 992 918

**POUR LE PÔLE AGROALIMENTAIRE**  
**ADECAL TECHNOPOLE**

**Contact : Yannick Fulchiron**

[yannick.fulchiron@adecal.nc](mailto:yannick.fulchiron@adecal.nc) - T. 921 811

**POUR LES RELATIONS PRESSE**

**Contact : Stéphanie Dambrun**

[sd.systemd@hotmail.fr](mailto:sd.systemd@hotmail.fr) - T. 755 558



## I. PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Créé en 2019, le Groupement pour l'Insertion et l'Évolution Professionnelles (GIEP-NC) est issu de la fusion de trois établissements publics du domaine de la formation professionnelle : L'EFPA, l'EMM et l'IDC-NC.

La volonté de favoriser un continuum dans le parcours de formation et d'insertion a conduit ces structures à se regrouper au sein d'un seul organisme, le GIEP-NC.

Les formations professionnelles mises en œuvre par le groupement, s'adressent :

- ↳ Aux publics les plus éloignés de l'emploi afin de favoriser leur insertion
- ↳ Aux entreprises et à leurs salariés, par une offre de formation professionnelle continue (remise à niveau technique, perfectionnement, évolution technologique, reconversion professionnelle, VAE...)

### LES MISSIONS

Le Groupement pour l'Insertion et l'Évolution Professionnelles en Nouvelle-Calédonie est un ensemble de pôles de compétences pour le développement professionnel. Il a pour mission de :

- ↳ Informer, orienter et accompagner dans le projet professionnel
- ↳ Préparer à l'emploi et/ou à une formation qualifiante
- ↳ Former aux métiers de l'hôtellerie-restauration, de l'industrie, de la maintenance automobile et engins, de la mer et du transport logistique

Ces missions ont pour objectif de favoriser :

- ↳ L'insertion ou la réinsertion professionnelle
- ↳ L'acquisition d'une qualification professionnelle reconnue
- ↳ L'adaptation et le maintien dans l'emploi
- ↳ La promotion professionnelle et sociale par l'accès aux différents niveaux de qualification

### LA GOUVERNANCE

Les membres fondateurs du GIEP sont :

- ↳ La Nouvelle-Calédonie,
- ↳ Les trois provinces,
- ↳ Les organisations syndicales de salariés et les organisations d'employeurs
- ↳ Les missions d'insertion des jeunes des provinces Nord et Sud
- ↳ L'établissement provincial pour l'emploi, la formation et l'insertion professionnelles des îles Loyauté (EPEFIP)

La gouvernance stratégique du groupement est confiée à une assemblée générale organisée en trois collèges :

- ↳ Institutionnel
- ↳ Partenaires sociaux
- ↳ Insertion

La gouvernance opérationnelle est assurée par un conseil d'administration resserré dont le président est également le président de l'assemblée générale.

Le directeur assure le fonctionnement du groupement, sous l'autorité du conseil d'administration et de son président.

## II. ORGANISATION

Le GIEP-NC comprend sept pôles opérationnels, répartis en 5 sites.

### Information Orientation

Situé au centre-ville de Nouméa – 1, rue de la Somme, le pôle Information Orientation assure l'accueil, l'information, l'orientation et l'accompagnement de tous publics en recherche d'insertion professionnelle ou de développement de leurs compétences.

Il effectue également l'évaluation, le positionnement et la prescription des candidats à des actions de formation professionnelles continues relevant de la commande publique de la Nouvelle-Calédonie.

Le pôle est également « point relais conseil » pour les candidats à la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

### SPOT

Situé à Nouville – 10, rue Kataoui, le SPOT est un dispositif basé sur l'individualisation des parcours et des apprentissages, élaboré à la demande de la Nouvelle-Calédonie. Il a pour mission de préparer le public le plus éloigné de l'emploi à intégrer des formations qualifiantes ou de favoriser leur insertion directe. Avec un taux d'insertion directe des stagiaires de plus de 50% un an après leur sortie, le SPOT démontre la capacité du GIEP-NC à proposer une ingénierie pédagogique spécifique, de qualité et innovante.

### Hôtellerie Restauration

Situé à Nouville -10, rue Kataoui, le pôle existe depuis 1973. Reconnu par les professionnels, avec des taux d'insertion et de maintien dans l'emploi élevés, il est essentiellement orienté sur les formations qualifiantes de cuisinier et de serveur de niveau V.

Il propose une offre de formation professionnelle continue modulaire, ainsi que des plateaux techniques à la location. Il contribue à valoriser l'image du GIEP-NC, via le restaurant pédagogique et des prestations de restauration.

### Métiers de la mer

Situé à Nouville- 38, avenue James Cook, le pôle métiers de la mer met en place des actions de formation spécialisées destinées à favoriser l'insertion des demandeurs d'emploi dans le domaine maritime et organise des stages de formation professionnelle continue, dans le respect des réglementations locale, nationale et internationale.

Il a vocation à s'externaliser en proposant des actions de formation et d'expertise auprès des pays du Pacifique sud. Le pôle a également pour mission d'accompagner les professionnels du maritime à se structurer et se regrouper en branche professionnelle.

### Maintenance automobile / engins

Situé à Ducos – 9, rue Papin, le pôle maintenance automobile / engins comprend les secteurs des services de l'automobile et de la maintenance des engins miniers et des matériels de travaux publics

Il dispose d'un plateau technique innovant et d'une équipe reconnue par les professionnels pour ses capacités techniques et pédagogiques.

Il réalise des actions de formation professionnelle continue ou en alternance, des travaux d'ingénierie et organise également des chantiers de formation.

## Industrie

Situé à Bourail – 75, rue Duvergier, le pôle Industrie dispense des formations dans les domaines de la maintenance industrielle et de la transformation des métaux.

**Le secteur maintenance industrielle** est doté d'un espace de 1500 m<sup>2</sup> organisé par thématique (mécanique, électricité, régulation et pneumatique). Il peut accueillir jusqu'à 60 stagiaires en simultané. Les formations sont organisées autour du principe de « factory training ». Grâce à des machines de synthèses qui regroupent toutes les composantes de la maintenance, les stagiaires sont mis en situation au plus proche de ce qu'ils rencontreront en entreprise. Le secteur est en capacité de former des électromécaniciens, des techniciens de maintenance et des pilotes industriels de niveau V à III.

**Le secteur transformation des métaux** est doté de plus de 1000 m<sup>2</sup> de locaux opérationnels, destinés à la formation de soudeurs, chaudronniers, agents de fabrication métallique, tuyauteurs, métallier industriel.

Courant 2020, Le GIEP-NC et le RSMA-NC proposeront des formations mixtes qui associeront des personnels et des stagiaires sous statut civil et militaire. Pour ce faire, une nouvelle compagnie du RSMA-NC verra le jour sur le site du GIEP-NC de Bourail.

## Transport Logistique

Situé à Bourail – 75 rue Duvergier, le pôle Transport Logistique dispense des formations dans les domaines du transport (de marchandises ou de personnes), et de la logistique (cariste, préparateur de commande, agent logisticien). Compte tenu du développement annoncé du transport routier dans les années à venir en Nouvelle-Calédonie et donc des besoins en formation qui devraient en découler, le GIEP-NC a investi à cet effet dans l'achat d'un camion-école et d'un autocar double-commande.