

DEUXIÈME  ÉDITION

- DOSSIER de PRESSE -

# CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE

LUNDI 3 AOÛT 2020 À 8H30 AU GIEP NC - NOUVILLE



by CREATIVE STUDIO

« 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

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



DEUXIÈME  ÉDITION

CONCOURS DES MIELS  
DE NOUVELLE-CALÉDONIE

## 2EME EDITION DU CONCOURS en 2020

Fort de son succès en 2019, le Centre d'Apiculture organise pour la seconde année consécutive, le « **Concours des Miels de Nouvelle-Calédonie** ». Il est ouvert à tous les apiculteurs du territoire possédant une carte agricole.



Il se déroulera au  
**GROUPEMENT pour l'INSERTION et l'EVOLUTION  
PROFESSIONNELLES (GIEP NC) à Nouville :**  
le lundi 3 août à partir de 8h30.

Ce concours récompense les meilleurs miels calédoniens dans les catégories : Miel toutes fleurs clair / Miel toutes fleurs foncé / Miel à dominante Niaouli lors d'une dégustation officielle avec un protocole de dégustation bien établi, par des membres du jury professionnels formés par un expert international de la qualité des miels : M. Etienne Bruneau du CARI ainsi que par l'équipe du Centre d'Apiculture.

  
ADECAL  
TECHNOPOLE  
NOUVELLE-CALÉDONIE

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

ORGANISÉ PAR:  
  
ADECAL  
TECHNOPOLE  
NOUVELLE-CALÉDONIE

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

EN PARTENARIAT  
AVEC:  
  
Centre technique  
& Réseau d'Épidémiologie-Surveillance

  
ADECAL  
TECHNOPOLE  
NOUVELLE-CALÉDONIE

  
PROVINCE NORD  
PROVINCE SUD  
PROVINCE NORD

  
PROVINCE NORD  
PROVINCE SUD  
PROVINCE NORD

  
PROVINCE NORD  
PROVINCE SUD  
PROVINCE NORD

  
Agence  
rurale

EN ASSOCIATION  
AVEC:  
  
CARI

  
SANC  
Association des Apiculteurs  
de Nouvelle-Calédonie

  
ADECAL  
TECHNOPOLE  
NOUVELLE-CALÉDONIE

  
ADECAL  
TECHNOPOLE  
NOUVELLE-CALÉDONIE

  
BIOCALEDONIA  
Association pour le Développement  
de l'Économie Agricole et Rurale

DEUXIÈME ÉDITION

# CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE

## POURQUOI ORGANISER CE CONCOURS ? POUR ...

- Valoriser la **professionnalisation des producteurs calédoniens** sur le marché local et **soutenir cette filière de production** ;

- Promouvoir la **qualité et la diversité gustative des miels calédoniens** : **reflet des écosystèmes du territoire** (en lien avec la démarche scientifique de caractérisation menée par le Centre d'Apiculture) ;



- Développer la **caractérisation des miels** (Miel de Mangrove, Miel de Forêt, Miel de Savane...) dans l'optique de **créer les appellations officielles correspondantes** ;



- Contribuer à la **formation des futurs professionnels** et favoriser les rencontres interprofessionnelles entre les utilisateurs et les producteurs.

ADECAL  
TECHNOPÔLE  
NOUVELLE-CALÉDONIE

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



DEUXIÈME ÉDITION



CONCOURS DES MIELS  
DE NOUVELLE-CALÉDONIE

## 27 MEMBRES du JURY pour cette 2EME EDITION

27 professionnels issus du milieu de l'apiculture, des métiers de bouche (sommeliers, chefs de cuisine, œnologue, maître brasseur ...) et du domaine de l'agroalimentaire ont répondu présents pour cette seconde édition . Ils décerneront à nouveau cette année, les médailles d'Or, d'Argent et de Bronze parmi les 64 miels inscrits selon une grille de notation rigoureuse.



A l'issue de cette matinée, le palmarès 2020 sera dévoilé par le jury officiel.



ADECAL  
TECHNOPOLE  
NOUVELLE-CALÉDONIE

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

ORGANISÉ PAR:



EN PARTENARIAT  
AVEC:



EN ASSOCIATION  
AVEC:



## LA LISTE DES MEMBRES DU JURY 2020

BELLATRECHE	Alexis	Sommelier Pavillon des Vins
BREFI	Coralie	Agro-alimentaire
BRUOT	Philippe	Maître Chai
CHANIER Caroline	Caroline	Consommatrice
CHATAGNON	David	Pâtissier
COULERIE	Paul	Agro-alimentaire
<b>EHNYIMANE</b>	<b>Adèle</b>	<b>Apicultrice / Présidente du CDM 2020</b>
FAIVRE	Caroline	Apicultrice
FEISSAT	Cyril	Chef de cuisine du Haut-Commissariat
FLOUHR	Clémentine	Apicultrice
FROZ	Alexandre	Sommelier Marmite et Tire Bouchon
FULCHIRON	Yannick	Agro-alimentaire
GRANADOS	Sophie	Apicultrice
GUICHET	Alexandre	Apiculteur
IHAGE	Roger	Apiculteur
JOHNSTON	Norman	Apiculteur
LE SAUSSE	Agnès	Apicultrice
LE SAUSSE	Gwénaél	Apiculteur
LEMAITRE	Philippe	Apiculteur
LICOPOLI	Romolo	Apiculteur
MAHAUT	Corinne	Apicultrice
OLLIVIER	Grégory	Maître Brasseur de la GBNC et responsable usine
PICARD	Christine	Consommatrice
POLIZZI	Olivier	Chef de cuisine
RECAMIER	Emmanuel	Oenologue
RINCK	Philippe	Apiculteur
TRIN	Anika	Apicultrice
VELASCO	Pascal	Directeur adjoint du GIEP NC



**La Présidente du Concours 2020 :**  
**Mme EHNYIMANE Adèle, apicultrice de Lifou, médaillée d'argent dans la catégorie Miel toutes fleurs en 2019 et adhérente de l'AAIL (Association des Apiculteurs des Iles Loyauté).**

## POUR CETTE ÉDITION 2020

**64 miels ont été inscrits  
au concours**

Dont 48 ont été retenus après la phase d'analyses de contrôle qualité par le Centre d'Apiculture pour être présentés aux membres du jury.



**Les dates d'inscription étant  
closes le 17 juillet inclus.**



**Un excellent cru pour cette année !!**

# BILAN 2019 à RETENIR à l'ISSU du CONCOURS

**35 apiculteurs du territoire se sont inscrits  
25 membres du jury ont participé au concours 2019**



**50 miels ont été inscrits au concours et 44 miels ont été retenus après la phase d'analyses de contrôle qualité par le Centre d'Apiculture dont :**

- 10 miels dans la catégorie Miel à dominante Niaouli
- 10 miels dans la catégorie Miel toutes fleurs - Clair
- 24 miels dans la catégorie Miel toutes fleurs - Foncé

ORGANISE PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :

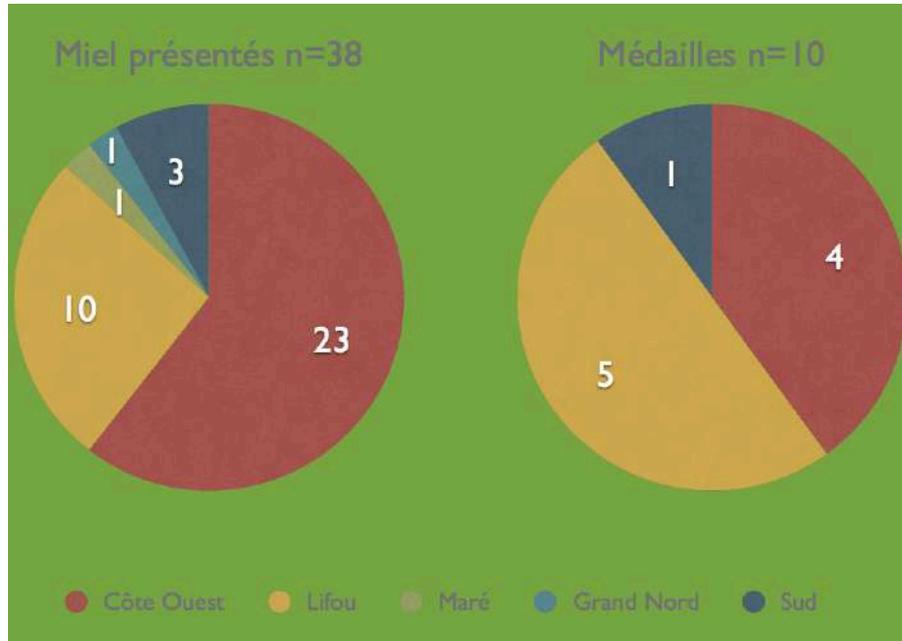


EN ASSOCIATION AVEC :

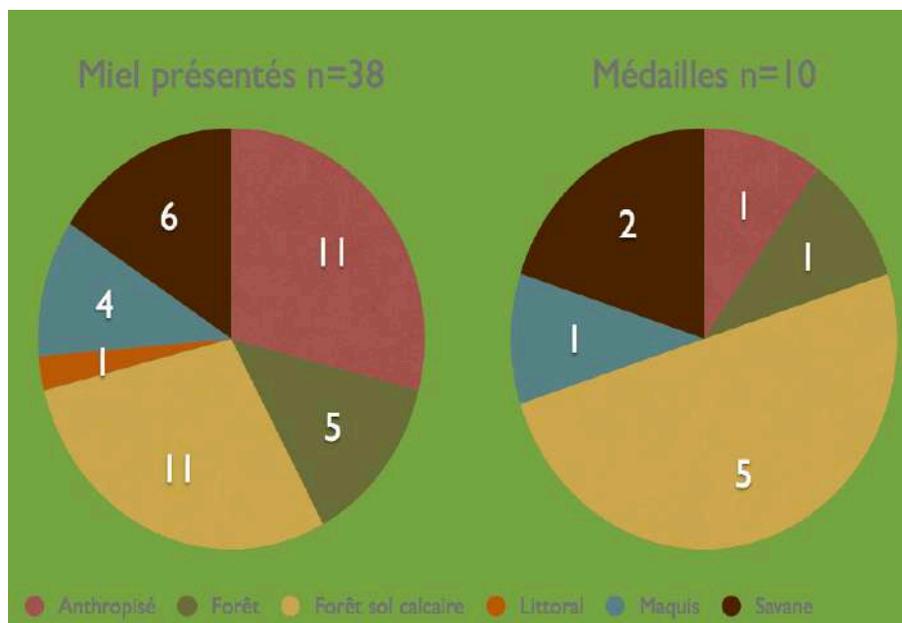


## En 2019 : LOCALISATION ET REPARTITION

- Localisation des miels - Toutes fleurs - clair et foncé inscrits (y compris ceux qui ont été écartés suite au contrôle qualité) sur le territoire



- Les milieux végétaux de ces miels



ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



# LE PALMARES 2019



Médailles Or	Apiculteurs médaillés
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 POLONA – Siloam - Lifou



Médailles Argent	Apiculteurs médaillés
Niaouli	William MAURICE – Karamiel - Koumac
Polyfloral clair	Adèle EHNIMANE – Mieleo – Hunëtë - Lifou
Polyfloral foncé	Jean-Pierre DRAIN – Doo l’Abeille – Le Cap Bourail Patrick LEBLANC – Miel de la Jungle – Lucila Lifou Caroline FAIVRE – Le Rucher Sauvage - Dumbéa



Médailles Bronze	Apiculteurs médaillés
Niaouli	Jean-Pierre DRAIN – Doo l’Abeille – Le Cap Bourail
Polyfloral clair	Jules USIKE – Miel de Hnanemuaetra - Lifou
Polyfloral foncé	Roger IHAGE – Miel de Lucila – Lifou Nicolas PAIRAULT - Païta



# LE MODE d'EMPLOI du CONCOURS

Les membres du jury se réuniront le 3 août 2020 au GROUPEMENT pour l'INSERTION et l'EVOLUTION PROFESSIONNELLES (GIEP NC) à Nouville pour une séance de dégustation de 8h30 à 10h30. La remise des médailles sera effectuée à 11h30 en présence de la Présidente du Jury, des institutions, des partenaires et des médaillés lors d'un cocktail réalisés par les stagiaires en insertion 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. Les médailles distingueront la qualité et le savoir-faire. Qu'elle soit, d'Or, d'Argent ou de Bronze, chaque médaille représente de vrais enjeux économiques et de notoriété pour les 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 à une période où 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...

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT AVEC :



EN ASSOCIATION AVEC :



# L'ORGANISATION DU CONCOURS : MODE d'EMPLOI

## 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) ;
- 1 à 2 **apiculteurs** ;
- 1 à 2 **professionnels des métiers de bouche** ;
- 1 **expert de l'agroalimentaire ou de l'agriculture.**



## LA NOTATION :

Chaque table reçoit **entre 5 et 10 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 d'une 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 2EME 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 et au seuil de colorimétrie de la catégorie choisie (toutes fleurs - clair et foncé)** afin de permettre l'organisation des tables de jury de dégustation.

## LES CATÉGORIES POUR CETTE 2EME ÉDITION :

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

## LES ANALYSES DE LABORATOIRE PORTENT SUR DIFFÉRENTS CRITÈRES :

- la mesure du **taux d'humidité** (indication de sa stabilité) ;
- la mesure de la **colorimétrie** (indication de couleur pour les catégories toutes fleurs) ;
- la mesure 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 :



## LES APICULTEURS « Médillés » LORS DE CE CONCOURS POURRONT BÉNÉFICIER

### Le nombre de médailles accordé est limité.

Les lauréats bénéficieront de la prise en charge des frais d'inscription au Concours Général Agricole de Paris 2021 pour les médailles d'Or.

Ils auront la possibilité de faire mention de leur prix, sur leurs pots de miels produits pendant une année consécutive via une étiquette « médaille » proposée par le Centre d'Apiculture.

Les analyses pour les miels primés en Belgique et en France seront également pris en charge.



Ils recevront :

- une médaille et un diplôme ;
- 200 étiquettes maximum offertes aux primés.

## LE PROGRAMME de la matinée

**Rendez-vous lundi 3 août 2020 à 8h30**

dans les locaux du GROUPEMENT pour l'INSERTION et l'EVOLUTION PROFESSIONNELLE  
(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 l'attribution  
des médailles du « Concours des Miels de Nouvelle-Calédonie ».



QUAND	LE CONCOURS DES MIELS NC
8h00	Accueil des membres du jury
8h30 à 10h30	Dégustation des miels
10h30 à 11h30	Délibération
11h30	Remise des médailles

**NB : Les membres du jury devant délibérer à huis clos - possibilité de captation d'image à partir de 10h00 – Entretien avec les membres du jury à partir de 10h30 – Pour modalités nous contacter.**



- NOS PARTENAIRES -

TOUS NOS REMERCIEMENTS  
À NOS PARTENAIRES

EN PARTENARIAT  
AVEC :



EN ASSOCIATION  
AVEC :



ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT  
AVEC :



EN ASSOCIATION  
AVEC :



DEUXIÈME  ÉDITION

CONCOURS DES MIELS  
DE NOUVELLE-CALÉDONIE

POUR plus de RENSEIGNEMENTS

NOUS CONTACTER



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

Contact : Margot Camoin

[resa@adecal.nc](mailto:resa@adecal.nc) - T. 515 950



POUR LES RELATIONS PRESSE

Contact : Stéphanie Dambrun

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



ADECAL  
TECHNOPOLE  
NOUVELLE-CALÉDONIE

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

ORGANISÉ PAR :



EN PARTENARIAT  
AVEC :



EN ASSOCIATION  
AVEC :

