



Association de Développement de  
l'Apiculture en Nouvelle Aquitaine

# REGLEMENT

## Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

### Catégorie MIEL

### Récolte 2019



#### Article 1 : Objet

Le CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE, organisé par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), récompense les meilleurs produits régionaux, classés par familles de produits.

La catégorie « Produits de la ruche - MIEL » du concours est organisée par l'Association de Développement de l'Apiculture en Nouvelle-Aquitaine (ADANA), forte de son expérience acquise par l'organisation du Concours Régional des Miels depuis 2010, en collaboration avec l'AANA.

Cette catégorie a pour but de faire connaître et promouvoir la diversité des miels de la région et de récompenser le travail et la qualité des produits proposés par les apiculteurs.

*- Le règlement de la catégorie MIEL est exposé dans les articles ci-après. -*

#### Article 2 : Organisation

La catégorie « MIEL » du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine se déroulera **le jeudi 7 novembre 2019, en Charente-Maritime.**

#### Article 3 : Conditions d'inscriptions

La catégorie « MIEL » du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine est ouvert à tout apiculteur dont le siège social est situé en région Nouvelle-Aquitaine et qui possède un numéro SIRET.

Pour participer, les concurrents doivent :

- s'inscrire en ligne et/ou compléter un bulletin d'inscription papier, <https://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr/login>
- s'acquitter des frais de participation, par un chèque à l'ordre de l'AANA, (ou par virement bancaire IBAN : FR76 1330 6000 1366 0119 8912 045)
- joindre 2 échantillons de 250g de chaque miel présenté au concours.

Attention, chaque miel présenté doit avoir été analysé (détail et type d'analyses Article 5).

Si les miels présentés ne sont pas accompagnés de résultats d'analyse, un troisième pot de 250g doit être joint. Il sera transmis au laboratoire qui réalisera l'analyse. La facture, à la charge de l'apiculteur, lui sera envoyée directement, avec un tarif préférentiel « concours ».

En s'inscrivant au concours, les concurrents acceptent de se conformer au présent règlement.

Pour qu'un produit puisse concourir, l'inscription (réception ou dépôt des échantillons, du bulletin d'inscription et acquittement des frais d'inscription) doit être faite **avant le vendredi 20 septembre 2019.**

Détail de la procédure d'inscription en ANNEXE
--



Association de Développement de  
l'Apiculture en Nouvelle Aquitaine

# REGLEMENT

## Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

### Catégorie MIEL

### Récolte 2019



#### Article 4 : Conditions d'admission des produits

Ne peuvent être présentés que des miels produits durant l'année en cours – 2019 – et issus d'un lot d'au minimum 100Kg. A l'exception de la nature de miel « CALLUNE » pour laquelle l'échantillon présenté est issu de la production de l'année précédente - 2018.

Un seul échantillon peut être présenté par catégorie, hormis pour les miels polyfloraux (classe 2), si ces derniers ont été produits dans des conditions temporelles et/ou géographiques distinctes. Dans ce cas, la distinction entre les lots doit être clairement inscrite par l'apiculteur sur les étiquettes des deux échantillons présentés au concours.

Un apiculteur peut présenter uniquement les miels issus de son exploitation et produits sur le territoire. Les miels issus du négoce sont interdits. Les échantillons doivent être représentatifs de la récolte, de la fabrication ou du lot auquel ils appartiennent. *On entend par lot, un volume homogène de produit provenant d'une même fabrication ou d'un même assemblage.*

**Important** : l'apiculteur s'engage à présenter des produits respectant la réglementation en vigueur relative à l'étiquetage, à la traçabilité des produits, aux aspects sanitaires, à la protection du consommateur (cf. *Paquet hygiène*) et le cas échéant aux signes officiels de qualité.

#### Article 5 : Modalités d'analyses

Les miels en compétition doivent être analysés.

Cette analyse préalable a pour but :

- d'écarter des miels n'offrant pas de bonnes garanties de qualité ou ne répondant pas à l'origine géographique annoncée.
- de confirmer l'appellation florale indiquée sur l'étiquette.

Les analyses de miel doivent comporter les éléments suivants :

- pour chaque miel :
  - o date d'analyse
  - o taux d'humidité
  - o taux d'hydroxyméthylfurfural (HMF)
  - o certification de l'appellation florale
- pour les miels polyfloraux hors montagne et forêt :
  - o colorimétrie

Seuils de validité des critères de qualité et de colorimétrie :



Association de Développement de  
l'Apiculture en Nouvelle Aquitaine

# REGLEMENT

## Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

### Catégorie MIEL

### Récolte 2019



Type	Seuils d'acceptation - Concours Miels Nouvelle-Aquitaine
Humidité (%)	≤ à 19% pour toutes les catégories de miels
Taux HMF (mg/kg) (Hydroxy-Méthyl-Furfural)	<ul style="list-style-type: none"><li>• ≤ 15 mg/kg pour toutes les catégories de miels</li><li>• ≤ 25 mg/kg pour la catégorie miel de callune année n-1</li></ul>
Colorimétrie Miels polyfloraux hors montagne et forêt	supérieure ou égale à 50 mm Pfund : foncé inférieure à 50 mm Pfund : clair

Attention : Le Laboratoire Famille Michaud Apiculteurs est partenaire de l'évènement. Si un résultat d'analyse du miel n'est pas fourni par l'apiculteur, un échantillon leur sera transmis pour analyse. Le coût est à la charge du participant avec **une remise « concours » de 30% à 40%** (sur le hors-tax).  
*Le coût varie en fonction de la nature du miel – la grille tarifaire avec remise est disponible ici :*  
<http://www.adana.adafrance.org/infos/concoursmiel.php>

#### Article 6 : Nomenclature des miels

Les miels présentés sont répartis en 12 catégories, elles-mêmes séparées en 2 classes :

- Classe 1 : les miels de cru (ou monofloraux)
- Classe 2 : les miels de miellat et polyfloraux

Classe 1 : Monofloral	Classe 2 : Polyfloral
<ul style="list-style-type: none"><li>- Acacia</li><li>- Bourdaine</li><li>- Bruyère cendrée</li><li>- Callune (récolte 2018)</li><li>- Colza</li><li>- Châtaignier</li><li>- Tournesol</li><li>- Autres miels de crus (Tilleul, Ronce, Sarrasin, etc.)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Miel de forêt et miellat divers foncé</li><li>- Miel de montagne</li><li>- Miel polyfloral clair de printemps</li><li>- Miel polyflora clair d'été</li><li>- Miel polyfloral ambré et foncé</li></ul>

et répondent aux caractéristiques définies par le décret n° 2003-587 du 30 juin 2003.

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler une catégorie de miel ou de regrouper deux catégories dans le cas où le nombre d'échantillons est insuffisant. Ces décisions sont prises en accord avec les apiculteurs participants. Dans le cas où un miel ne peut concourir faute d'autres miels dans sa catégorie ou si le miel est classé non conforme par l'analyse, les frais d'inscription sont remboursés.

#### Article 7 : Etiquetage des échantillons

Pour permettre la bonne identification des échantillons présentés les informations suivantes doivent apparaître clairement sur le pot :

- Nom – Prénom (ou raison sociale)
- Adresse - Code postal – Ville
- Appellation florale ou nomenclature du concours



Association de Développement de  
l'Apiculture en Nouvelle Aquitaine

# REGLEMENT

## Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

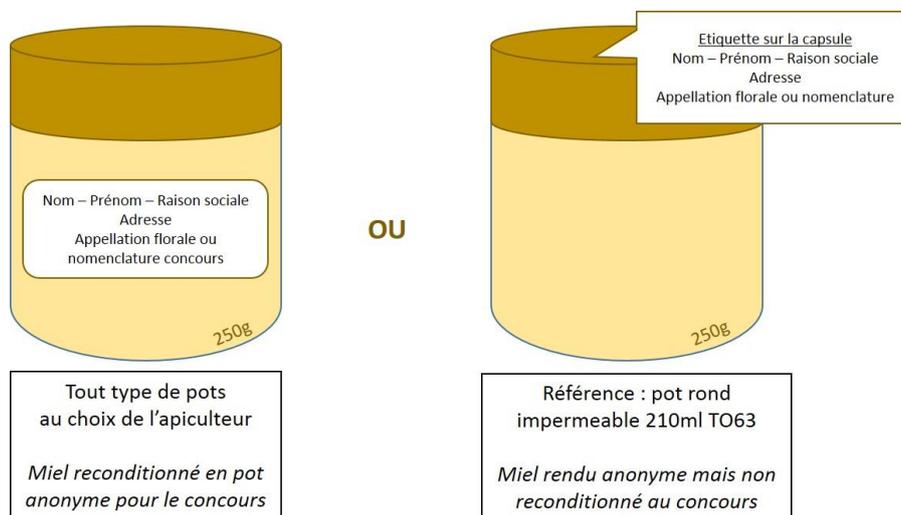
### Catégorie MIEL

### Récolte 2019



Pour rappel, plusieurs échantillons peuvent être présentés dans une des catégories de miels polyfloraux (classe 2), si ces derniers ont été produits dans des conditions temporelles et/ou géographiques distinctes. Dans ce cas, la distinction entre les lots doit être clairement inscrite par l'apiculteur sur les étiquettes des deux échantillons présentés.

**Nouveauté 2019 :** Pour le bon déroulé de la dégustation, les échantillons de miels en compétition sont reconditionnés en pots plastiques de même modèle (*pot rond imperméable 210ml TO63*) et rendus anonymes. Si le participant souhaite éviter cette phase de reconditionnement, pouvant influencer sur la texture du produit, les échantillons pourront être fournis dans des pots de cette même référence. L'étiquette sera alors posée uniquement sur la capsule.



### Article 8 : Anonymat

Les organisateurs prennent toutes les dispositions pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes. Ils peuvent le cas échéant, procéder au transvasement, changement d'emballage, masquage ou toute autre sauvegarde de l'anonymat des échantillons.

Le numéro d'anonymat attribué aux échantillons est le gage d'une dégustation à l'aveugle pendant le concours.

### Article 9 : Composition du Jury

Les membres des divers jurys sont désignés et convoqués conjointement par l'ADANA et l'AANA.

Les jurés participent au concours de façon bénévole et gratuite. Un président de jury extérieur aux structures organisatrices assure l'impartialité des résultats.



Association de Développement de  
l'Apiculture en Nouvelle Aquitaine

# REGLEMENT

## Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

### Catégorie MIEL

### Récolte 2019



Chaque jury est constitué d'au moins trois membres dont les 2/3 au moins sont des dégustateurs compétents. Sont considérés comme compétents, les apiculteurs et spécialistes désignés par l'ADANA ainsi que les consommateurs avertis désignés par les co-organisateur et les jurés des concours précédents. Sont exclus de cette fonction les apiculteurs ayant présenté un miel dans la catégorie évaluée.

Chaque jury, sous la responsabilité du Président de table, examine les produits anonymés lors d'une dégustation en aveugle effectuée selon une méthode normalisée. Le Président de table s'assure du bon déroulement des dégustations, recueille le procès-verbal des opérations signé par chaque membre du jury dès la clôture des dégustations et le remet au secrétariat du concours.

Le jury est souverain pour attribuer les médailles et ses décisions sont sans appel.

#### **Article 10 : Distinctions et règles d'utilisation des médailles**

Selon leur niveau de qualité, les produits se verront attribuer une « saveur d'or », « saveur d'argent » ou « saveur de bronze ». Dans tous les cas, le nombre de distinctions attribuées, par catégorie, ne pourra représenter plus d' 1/3 du nombre d'échantillons présentés lors de l'épreuve.

La distinction est utilisable pour le produit primé sans limitation de temps mais uniquement pour la seule production issue du lot primé.

L'impression des macarons est gérée par l'AANA. La commande est centralisée et coordonnée par l'ADANA à la suite du concours pour bénéficier de tarifs de groupe.

L'utilisation du macaron est soumise à l'autorité de l'AANA qui se réserve le droit de retirer le macaron du lot si les conditions d'utilisation ne sont pas respectées.

#### **Article 11 : Utilisation des informations et droit à l'image**

Les informations demandées à l'inscription seront utilisées par l'organisateur notamment pour la publication du palmarès, la promotion des lauréats et la réalisation des diplômes.

Attention, l'inscription en ligne sur le site de l'AANA est impérative pour figurer sur la carte interactive des lauréats en cas d'obtention de médailles (<https://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr/login>).

Les photographies prises durant l'évènement seront utilisées sur les supports de communication du concours et ce sans limitation de durée.



Association de Développement de  
l'Apiculture en Nouvelle-Aquitaine

# REGLEMENT

## Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

### Catégorie MIEL

### Récolte 2019



## ANNEXES

### Concours des miels de Nouvelle-Aquitaine

#### Comment participer ?



Procédure d'inscription, Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2019, catégorie « MIEL », ADANA

**Attention :** Pensez à identifier clairement vos échantillons surtout lorsque vous envoyez deux miels polyfloraux d'une même catégorie.



Association de Développement de  
l'Apiculture en Nouvelle Aquitaine

## REGLEMENT

### Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

### Catégorie MIEL

### Récolte 2019



#### Liste des points relais pour le dépôt des échantillons :

<b>CHARENTE - 16</b>	<b>Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine</b> Nathalie Tavares 4 rue Raymond Poincaré BP71016 16001 ANGOULÊME Tel : 05.45.25.57.80	<b>CHARENTE-MARITIME - 17</b>	<b>Chambre d'Agriculture 17</b> Florence Aimon-Marie 2 Avenue de Fétilly   12 Bd Joseph Lair 17000   17400 <b>LA ROCHELLE</b>   <b>St-JEAN-d'ANGELY</b> Tél : 05.46.50.45.33	
<b>CORREZE – 19</b>	<b>Chambre d'Agriculture 19</b> Denis ARRESTIER Immeuble Consulaire, Puy Pinçon Avenue Albert Schweitzer - BP 30 19001 TULLE Tel : 05 55 21 55 76	<b>CREUSE – 23</b>	<b>Chambre d'Agriculture 23</b> Valérie MOREAU 8 Avenue D'Auvergne CS 60089 23011 GUERET Tel: 05 19 37 00 32	
<b>DORDOGNE - 24</b>	<b>Chambre d'Agriculture 24</b> Jean-Jacques Négrier Bd des Saveurs – CréaVallée Nord 24660 COULOUNIEIX-CHAMIER Tél. : 05 53 35 88 82	<b>GIRONDE - 33</b>	<b>Magasin Api Distribution</b> 501 boulevard Alfred Daney 33300 BORDEAUX Tél : 05 56 39 75 14	
<b>LANDES - 40</b>	<b>ADANA antenne Aquitaine</b> Miren Pedehontaa Maison de l'Agriculture 55 avenue Cronstadt 40000 MONT-DE-MARSAN Tél : 05.58.85.45.56	<b>PYRENEES-ATLANTIQUES - 64</b>	<b>Magasin Api Distribution</b> 148 Boulevard de l'Europe, 64230 LESCAR Tél : 09 83 47 47 71	<b>Laboratoire Famille Michaud Apiculteur</b> Aurélie Rossi 9 chemin Berdoulou 64260 GAN Tél : 05 59 21 91 34
<b>VIENNE - 86</b>	<b>ADANA antenne Poitou-Charentes</b> Jonathan Gaboulaud Agropole - CS 45002 86550 MIGNALOUX-BEAUVOIR Tél : 05.49.44.74.51	<b>HAUTE-VIENNE - 87</b>	<b>ADANA antenne Limousin</b> Jérôme Hébras Chambre Régionale d'Agriculture Boulevard des Arcades 87 060 LIMOGES Cedex 2 Tél : 05 55 10 37 85	
<b>ENVOI POSTAL</b> <b>Miel <u>non analysé</u></b>		<b>ENVOI POSTAL</b> <b>Miel <u>avec analyse fournie</u></b>		
<b>Laboratoire Famille Michaud Apiculteur</b> Concours miels 9 chemin Berdoulou 64260 GAN <i>Avant le 20 septembre 2019</i>		<b>ADANA Miren Pedehontaa</b> Maison de l'Agriculture 55 avenue Cronstadt 40000 MONT-DE-MARSAN <i>Avant le 20 octobre 2019</i>		

**Attention : Les échantillons déposés doivent être étiquetés et accompagnés du bulletin d'inscription et du chèque de participation à l'ordre de l'AANA (ou confirmation de paiement) – dépôt avant le 20 septembre.**