



REGLEMENT

Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

Catégorie MIEL

Récolte 2026



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 famille 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 depuis 2017.

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 de l'évènement

La journée de dégustation de la catégorie « MIEL » du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine se déroulera le mardi 17 novembre 2026 dans les Landes – La maison du maître des forges, 114 rue de l'étang, 40420 Brocas.

Article 3 : Conditions d'admission des produits

Un apiculteur présente uniquement des miels issus de son exploitation et produits sur le territoire de Nouvelle-Aquitaine.

Les miels provenant d'une structure collective d'apiculteurs sont autorisés à concourir à la condition que la traçabilité permette d'identifier l'apiculteur producteur.

Les miels issus du négoce ne sont pas admissibles.

Les échantillons présentés au concours 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 récolte ou d'un même assemblage.

Les miels présentés sont produits durant l'année en cours, soit 2026, à l'exception des natures de miel « callune de plaine » et « arbousier » qui sont issus de la production de l'année précédente, soit 2025.

Type et taille des lots :

- Les miels de nature monoflorale doivent être issus d'un lot d'au minimum 100 kg. Un seul lot de miel peut être présenté par nature monoflorale.
- Les miels polyfloraux doivent être issus d'un lot d'au minimum 300 kg.



REGLEMENT

Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

Catégorie MIEL

Récolte 2026



Pour les miels polyfloraux, 2 lots peuvent être présentés. Si deux lots sont présentés, ils doivent avoir été produits dans des conditions temporelles et/ou géographiques distinctes. La distinction entre les lots doit alors être clairement spécifiée sur les étiquettes des échantillons présentés et de manière identique à l'indication du bulletin d'inscription.

Important : l'apiculteur s'engage à présenter des produits respectant la réglementation en vigueur relative à l'étiquetage, à la traçabilité des produits, aux mesures sanitaires, à la protection du consommateur (cf. *Paquet hygiène*) et le cas échéant aux signes officiels de qualité. Les miels médaillés, inscrits au palmarès peuvent faire l'objet de contrôles quant à la traçabilité et à l'étiquetage des lots.

Article 4 : Conditions d'inscription

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

Pour participer, les concurrents doivent :

- se **conformer au présent règlement**,
- transmettre le **bulletin d'inscription** complété et signé,
- fournir la déclaration de ruchers 2025 au laboratoire partenaire, s'il souhaite bénéficier des aides à l'analyse,
- transmettre (expédier ou déposer) les **échantillons de miels étiquetés** (accompagnés ou non de leurs résultats d'analyse), selon les règles définies dans l'article 5,
- **s'acquitter des frais d'inscription** de 23€* par échantillon de miel, en ligne sur la plateforme dédiée <https://www.helloasso.com/associations/association-de-developpement-de-l-apiculture-en-nouvelle-aquitaine/boutiques/concours-miels-n-a-2026-frais-d-inscription>

**Les frais d'inscription sont partagés entre l'ADANA et l'AANA pour l'organisation du concours, l'accueil des dégustateurs et les actions de communication. En 2026, augmentation d'un euro liée à une augmentation de tarif du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine.*

La non transmission de ces éléments aux dates indiquées ci-après ou la non réception du paiement des frais d'inscription avant le 5 novembre 2026 annulera la participation du ou des miels concerné(s).

Article 5 : Conditions de transmission des échantillons de miel

Le nombre d'échantillons par lot de miel présenté et la date de transmission varie en fonction du fait que le miel soit ou non accompagné d'un résultat d'analyse.

○ **Cas numéro 1 : Miel sans résultat d'analyse**

Les concurrents fournissent :

- 3 échantillons de 250 g (par lot présenté) accompagnés du bulletin complété,
- La déclaration de ruchers 2025 (*obligatoire pour prétendre à l'aide à l'analyse FranceAgriMer*).

Le troisième échantillon est transmis par les organisateurs au laboratoire partenaire, qui réalisera l'analyse. La facture est à la charge de l'apiculteur, elle lui sera envoyée directement par le laboratoire, avec un tarif préférentiel « concours ».

- La **transmission aux organisateurs** des échantillons étiquetés, bulletin d'inscription complété et déclaration de ruchers 2025, doit être finalisée **au plus tard le mardi 15 septembre 2026**, pour valider l'inscription, par voie postale ou dans l'un des points de dépôt.

○ **Cas numéro 2 : Miel accompagné d'un résultat d'analyse**

Les concurrents fournissent :

- 2 échantillons de 250g (par lot présenté) accompagnés du bulletin complété,
- Les résultats d'analyse complets liés à ce miel (*selon Article 6.*).

- Un délai supplémentaire de **transmission aux organisateurs** des échantillons étiquetés, du bulletin d'inscription complété et des résultats d'analyses complets est accordé **jusqu'au 25 octobre 2026**.

- Détail de la procédure d'inscription en ANNEXE -

Article 6 : Modalités d'analyses

Les miels en compétition doivent être analysés. Cette analyse préalable a pour but :

- d'écarter des miels non conformes à la réglementation du concours concernant la qualité ou ne répondant pas à l'origine géographique annoncée.
- de valider l'appellation florale du miel.

Les analyses des miels présentés au concours doivent comporter les éléments suivants :

- pour chaque miel :
 - taux d'humidité
 - taux d'hydroxyméthylfurfural (HMF)
 - certification de l'appellation florale, obligatoire pour toutes les natures de miels.
Cas particulier : pour les miels polyfloraux de printemps et d'été, cette analyse est facultative, au choix de l'apiculteur - à renseigner à l'inscription
- et en plus pour les miels polyfloraux (hors fleurs des Landes, montagne et forêt/miellat) :
 - colorimétrie

Seuils de validité des critères de qualité :

Type	Seuils d'acceptation - Concours Miels Nouvelle-Aquitaine
Humidité (%)	<ul style="list-style-type: none"> • ≤ à 19% pour toutes les catégories de miels • ≤ à 21% pour les miels de callune uniquement
HMF (mg/kg) (Hydroxy-Méthyl-Furfural)	<ul style="list-style-type: none"> • ≤ 15 mg/kg pour toutes les catégories de miels

Laboratoire partenaire du Concours des Miels de Nouvelle-Aquitaine : si les résultats d'analyse d'un miel ne sont pas fournis par le participant, un échantillon est transmis à **AB LABO**. Le laboratoire présente ensuite une facture individuelle au participant, avec une remise « Concours » de 12% par rapport à ses tarifs habituels.

Attention : la **déclaration de ruchers** (entre le 01/09/2025 et le 31/12/2025) doit être obligatoirement fournie dès l'envoi du pot destiné à l'analyse pour percevoir les aides FranceAgriMer⁽¹⁾.



Tarifs préférentiels AB Labo 2026 HT, desquels sont déduits les aides à l'analyse FranceAgriMer^{*1} (PSA 2023-2027) Devis ADANA n°1783 à 1790) :

TARIFS PREFERENTIELS 206 - LABORATOIRE PARTENAIRES AB-LABO							Miel polyfloral été /printemps AVEC appellation florale	Miel polyfloral été /printemps SANS appellation florale
Analyses appellation florale et qualité	Miel d'Acacia	Miel Monofloraux ⁽¹⁾	Miel de bruyère callune	Miel des Landes	Miel de forêt /Miellat	Miel de montagne		
Analyse organoleptique	X	X	X	X	X	X	X	
Analyse pollinique qualitative ^(2a)				X	X	X	X	
Analyse pollinique quantitative ^(2a)	X	X	X					
Analyse de la conductivité électrique ^(2a)	X	X	X	X	X	X	X	
Analyse de la couleur							X	X
Analyse du taux de sucre ^(2a)	X							
Thixotropie			X					
Analyse du taux d'HMF ^(2a)	X	X	X	X	X	X	X	X
Analyse du taux d'humidité ^(2a)	X	X	X	X	X	X	X	X
Tarif en € HT avec aide	74,58	47,27	49,54	37,32	37,32	37,32	39,5	10,94

(1) **monofloraux** : Tilleul, Châtaignier, Colza, Ronce, Pissenlit, Aubépine, Tournesol, Sarrasin

⁽¹⁾ FranceAgriMer prend en charge 40% du coût hors-taxe des analyses selon un plafond et uniquement pour les apiculteurs ayant réalisé leur déclaration de ruchers annuelle et disposant d'un numéro SIRET. Détails sur le site de FranceAgriMer. La sollicitation de l'aide auprès de FranceAgriMer est directement réalisée par le laboratoire.

Article 7 : Nomenclature des miels

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

- Classe 1 : les miels monofloraux
- Classe 2 : les miels polyfloraux


Classe 1 : Monofloral	Classe 2 : Polyfloral
<ul style="list-style-type: none"> - Acacia - Bourdaine - Bruyère cendrée - Colza - Châtaignier - Tournesol - Autres miels de crus : tilleul, ronce, sarrasin, callune de montagne etc. ; et aussi callune de plaine et arbousier récolte 2025 	<ul style="list-style-type: none"> - Miel de forêt et miellat divers foncé - Miel de montagne - Miel fleurs des Landes⁽²⁾ - Miel polyfloral de printemps - Miel polyfloral d'été <p><i>Ces 2 dernières catégories seront divisées en sous-catégories en fonction des résultats de colorimétrie, de la texture et du nombre d'échantillons.</i></p>

⁽²⁾ catégorie proposée en accord avec le SML (Syndicat des Miels des Landes). Le producteur atteste avoir produit son miel sur l'aire géographique du projet d'IGP « Miel des Landes ». Il doit déjà être habilité au titre Miel des Landes ou doit avoir fait part de son souhait d'intégrer la démarche.

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler une catégorie de miel ou de regrouper deux catégories si les échantillons sont insuffisants (inférieur à échantillons de 3 apiculteurs distincts) et dans le cas contraire de diviser une catégorie polyflorale selon les seuils de colorimétrie ou de texture. Si l'appellation florale indiquée par le laboratoire est différente de celle proposée par l'apiculteur, un changement de catégorie est proposé. Ces décisions sont prises par les organisateurs, en accord avec l'apiculteur concerné. Dans le cas où le miel est classé non conforme par l'analyse, les frais d'inscription sont redéfinis avant paiement ou l'apiculteur est remboursé si le paiement a déjà eu lieu.

Article 8 : Etiquetage des échantillons

Pour permettre la bonne identification des échantillons présentés les informations suivantes doivent apparaître clairement sur l'ensemble des pots présentés par les apiculteurs :

<p>Nom – Prénom (ou raison sociale)</p> <p>Adresse – Code postal – Ville</p> <p>Appellation florale ou nomenclature du concours</p>	 <p style="text-align: center;">250g</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p style="text-align: center;">Tout type de pots au choix de l'apiculteur</p> </div>
---	---

Pour rappel, deux échantillons peuvent être présentés dans une même catégorie polyflorale (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 sur les étiquettes des deux échantillons présentés et spécifiée de la même manière sur le bulletin d'inscription.

Chaque miel est ensuite transvasé par les organisateurs dans des contenants normalisés de petit format pour permettre des dégustations individuelles aux jurés. C'est lors de cette étape que les organisateurs assurent l'anonymat des échantillons.

Article 9 : Anonymat

Les organisateurs prennent toutes les dispositions pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes. Le numéro d'anonymat attribué aux échantillons est le gage d'une dégustation à l'aveugle.

Article 10 : 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.



REGLEMENT

Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

Catégorie MIEL

Récolte 2026



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

Chaque jury, sous la responsabilité du Président de table, examine les produits anonymisés lors d'une dégustation à l'aveugle effectuée selon une méthode normalisée. Le Président de table s'assure du bon déroulement des dégustations, recueille le procès-verbal des opérations signées 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. Il s'assure de l'impartialité des résultats.

Article 11 : Distinctions et règles d'utilisation des médailles

Selon les résultats des dégustations, 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. En fonction de la réactivité des lauréats, l'envoi postal des macarons pourra se faire dès l'attribution des résultats. La gestion des versions numériques des macarons se fait directement avec l'AANA.

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 12 : Utilisation des informations et droit à l'image

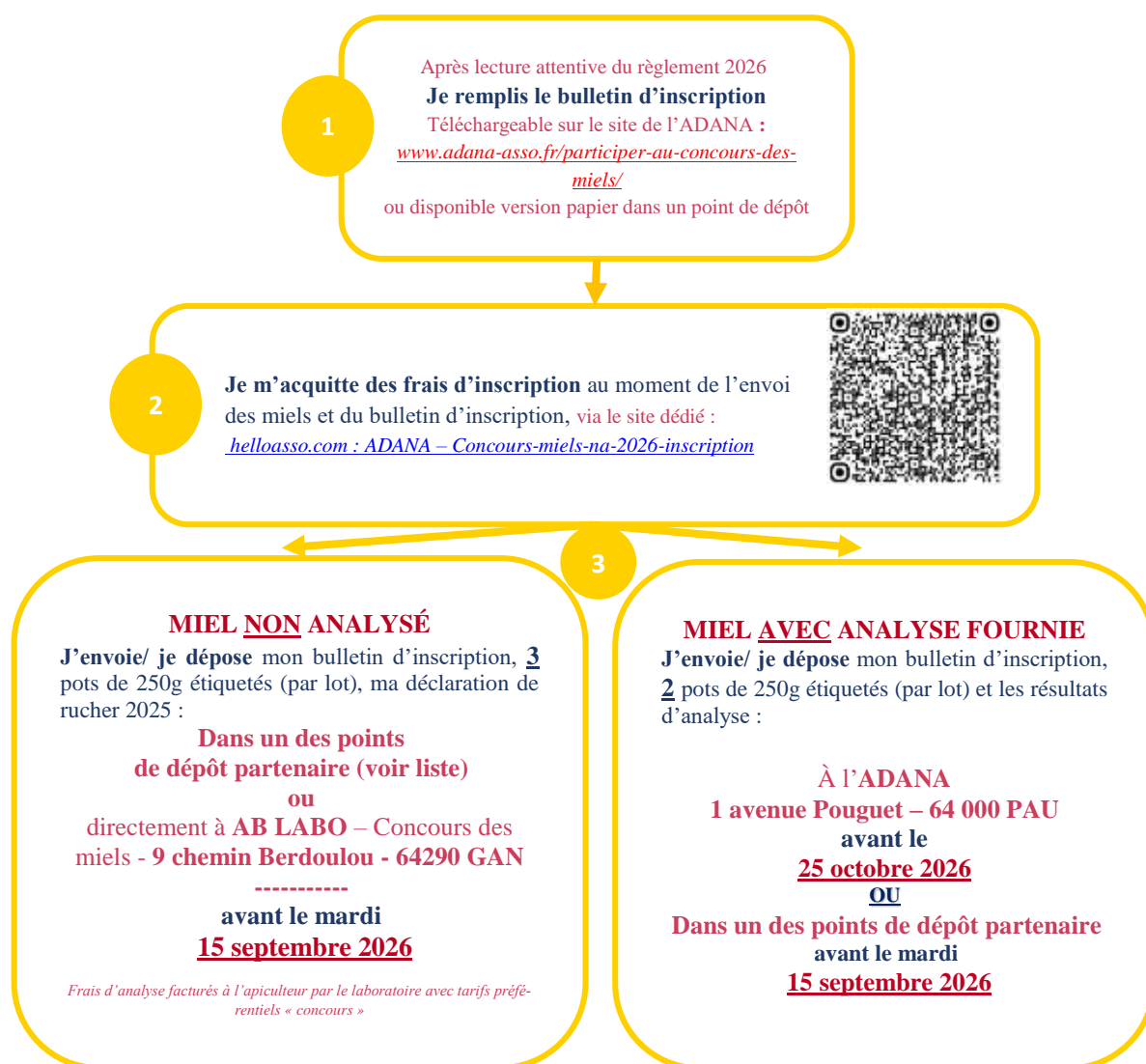
Les informations demandées à l'inscription seront utilisées par l'organisateur notamment pour la publication du palmarès, la promotion des lauréats et la réalisation des diplômes. **Attention**, l'inscription en ligne sur le site du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine est impérative pour figurer sur 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.

Partenaires techniques et financiers



Résumé de la procédure d'inscription



Procédure d'inscription, Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2025, catégorie « MIEL », ADANA

*L'inscription complète correspond à la réception par les organisateurs : du bulletin d'inscription complété, des échantillons de miel étiquetés, des résultats d'analyses laboratoire (ou de la déclaration de ruchers si analyses via le laboratoire partenaire) et du [paiement des frais d'inscription sur ce lien hello asso – concours miels n-a 2026](http://helloasso.com), éléments nécessaires pour participer au concours.

NB : identifier clairement ses échantillons, particulièrement lorsque vous envoyez deux miels polyfloraux d'une même catégorie.

Liste des points de dépôt* des échantillons :

CHARENTE- 16	AANA - Cité Administrative DDETSPP Nathalie Tavares 4 rue Raymond Poincaré BP71016 16001 ANGOULÊME Tel : 06.29.69.92.05	DEUX- SEVRES – 79	Chambre d'Agriculture 79 Nathalie Fayet Maison de l'Agriculture 79231 PRAHECQ Tél : 05 49 77 15 15	Céline Gelineau 65 Bd de Nantes 79300 BRESSUIRE Tél : 05 49 81 56 48	
CORREZE - 19	Chambre d'Agriculture de la Corrèze Louis Chastanet – Pôle Circuits courts Immeuble Consulaire, Puy Pinçon Avenue Albert Schweitzer - BP 30 19001 TULLE Tel : 07 63 45 23 25	CREUSE– 23	Chambre d'Agriculture 23 Valérie MOREAU 8 Avenue D'Auvergne CS 60089 23011 GUERET Tel: 05 19 37 00 32		
DORDOGNE - 24	Chambre d'Agriculture 24 Jean-Jacques Négrier Bd des Saveurs – CréaVallée Nord 24660 COULOUNIEIX-CHAMIER Tél. : 05 53 35 88 82	GIRONDE - 33	Magasin Api Distribution 4 Avenue du Dr Schinazi 33300 BORDEAUX Tél : 05 56 39 75 14		
LANDES - 40	ADANA Maison de l'Agriculture 55 avenue Cronstadt 40000 MONT-DE-MARSAN Tél : 05.58.85.45.56	LOT-ET – GARONNE - 47	Magasin Api Distribution Lieu dit ZAS LEROUGE 47340 FOULAYRONNES Tél : 05.56.39.75.14		
PYRENEES- ATLANTIQUES - 64	Magasin Api Distribution - 148 Bd de l'Europe, 64230 LESCAR Tél : 09 83 47 47 71	AB LABO 9 chemin Berdoulou 64290 GAN Tél : 05 59 21 91 34	CHARENTE- MARITIME - 17	Chambre d'Agriculture 17, Florence Aimon-Marie 2 Avenue de Fétilly 17000 LA ROCHELLE Tél : 06.87.72.54.55	Amandine VAYRET 12 Bd Joseph Lair 17400 St-JEAN-d'ANGELY Tél : 05.46.50.45.00
	ADANA – Miren Pédehontaa-Hiaa Chez Civam Béarn - 1 avenue Pouguet 64 000 PAU - Tél : 06.80.01.82.66			ADANA - Jonathan Gaboulaud CA 17 - 3 Boulevard de Vladimir 17100 SAINTES Tél : 06.98.33.41.38	
VIENNE - 86	Chambre d'Agriculture Vienne - CRANA Claire Dupont 2133 route de Chauvigny - Agropole 86 550 MIGNALOUX-BEAUVOIR Tél : 05.49.44.74.74	HAUTE- VIENNE - 87	ADANA – Emilie Bouriel Chambre Régionale d'Agriculture Boulevard des Arcades 87 060 LIMOGES Cedex 2 Tél : 05 55 85 40 71		
ENVOI POSTAL Miel non analysé		ENVOI POSTAL Miel avec analyse fournie			
AB LABO Concours miels 9 chemin Berdoulou 64290 GAN pour le mardi 15 septembre 2026		ADANA Miren Pédehontaa-Hiaa Chez Civam Béarn 1 Avenue Pouguet 64 000 PAU pour le 25 octobre 2026			

**possibilité de déposer sa candidature complète (bulletin d'inscription, 3 pots de 250g étiquetés (par lot), déclaration de rucher 2025 ou bulletin d'inscription, 2 pots de 250g étiquetés (par lot) et les résultats d'analyses) avant le mardi 15 septembre 2026.*