



Association de Développement de
l'Apiculture en Nouvelle-Aquitaine

REGLEMENT

Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

Catégorie MIEL

Récolte 2021



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 journée de dégustation de la catégorie « MIEL » du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine se déroulera le 17 novembre 2021, dans les Landes.

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** compléter un bulletin d'inscription papier,
- s'acquitter des frais de participation par un paiement en ligne, via l'espace pro sur <https://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr/login>
- joindre 2 échantillons de 250g de chaque miel présenté au concours.

Attention : chaque miel présenté doit avoir été analysé. 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 partenaire du concours, qui réalisera l'analyse. La facture, à la charge de l'apiculteur, lui sera envoyée directement, avec un tarif préférentiel « concours ».

Nouveauté : désormais l'envoi de la déclaration de ruchers est obligatoire pour percevoir les aides France Agrimer sur les analyses faites par le laboratoire partenaire (*détails et modalités Article 5*).

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

Pour être validée, l'inscription (réception ou dépôt des échantillons, du bulletin d'inscription, le cas échéant la déclaration de rucher) doit être finalisée **au plus tard le mercredi 22 septembre 2021**. Le paiement se fait en ligne sur le site : <https://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr/login>

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 2021



Article 4 : Conditions d'admission des produits

Ne peuvent être présentés que des miels produits durant l'année en cours – 2021 – et issus d'un lot d'au minimum 100Kg, à l'exception des natures de miel « callune de plaine » et « arbousier » pour lesquelles l'échantillon présenté est issu de la production de l'année précédente - 2020.

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 spécifiée par l'apiculteur sur les étiquettes des deux échantillons présentés au concours et de manière identique à l'indication du bulletin d'inscription.

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 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 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
- et en plus pour les miels polyfloraux hors miel des Landes, de montagne et de forêt :
 - o colorimétrie

Seuils de validité des critères de qualité et de colorimétrie :

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
Taux HMF (mg/kg) (Hydroxy-Méthyl-Furfural)	<ul style="list-style-type: none">• ≤ 15 mg/kg pour toutes les catégories de miels



Association de Développement de l'Apiculture en Nouvelle Aquitaine

REGLEMENT

Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

Catégorie MIEL

Récolte 2021



Laboratoire partenaire du Concours des Miels de Nouvelle-Aquitaine :

Si les résultats d'analyse d'un miel ne sont pas fournis par l'apiculteur, un des trois échantillons est transmis à **AB LABO**. Le laboratoire présente par la suite une facture individuelle au participant, en déduisant la **remise « Concours », de 30% sur l'ensemble des miels** par rapport à ses tarifs habituels.

Attention : la **déclaration de ruchers** de l'année doit être obligatoirement fournie dès l'envoi du pot destiné à l'analyse pour percevoir les aides France Agrimer*¹.



Tarifs préférentiels 2021, desquels sont déduits les aides à l'analyse des miels de France Agrimer (PAE 2020-2022)*¹ Devis ADANA n°368 à 373 :

Nature du miel	Tarifs 2021 HT AB Labo du pack complet d'analyses répondant aux exigences de participation au Concours des Miels N-A – Article5.
Miels monofloraux (Acacia, Bourdaine, Bruyère cendrée, Châtaignier, Colza, Ronce, Sarrasin, Tilleul, Tournesol, etc.)	34.65 € HT
Miel de callune	34.33 € HT
Miel de montagne	24.18 € HT
Miel de forêt et miellat	27.32 € HT
Autres miels polyfloraux (printemps, été)	26.10 € HT
Miel polyfloral des Landes ^{*(3)}	24.18 € HT

*¹ France Agrimer 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 obligatoire de l'année de la demande – qui doit impérativement être fournie dès l'inscription. Détails sur [le site de France Agrimer](#). La sollicitation de l'aide auprès de France Agrimer est directement réalisée par le laboratoire.

*² Pour connaître le détail du pack et le tarif de chaque analyse nous contacter directement

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"> - 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 2020 	<ul style="list-style-type: none"> - Miel de forêt et miellat divers foncé - Miel de montagne - Miel polyfloral des Landes*⁽³⁾ <li style="text-align: center;">***** - Miel polyfloral de printemps - Miel polyfloral d'été <p><i>Divisés en catégorie clair, ambré, foncé ou sombre en fonction des résultats de colorimétrie</i></p>

*⁽³⁾ catégorie spécifique au Concours des Miels de N-A en accord avec le projet d'IGP "Miel des Landes". Le miel, doit contenir au moins un des 10 pollens marqueurs du territoire à plus de 15%, ne pas contenir de pollens de culture à plus de 15% et être produit sur l'aire géographique concernée par la démarche, validation des critères par l'ADANA



Association de Développement de
l'Apiculture en Nouvelle Aquitaine

REGLEMENT

Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

Catégorie MIEL

Récolte 2021



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 (minimum 3 échantillons par 3 candidats distincts) et dans le cas contraire de diviser des catégories selon la colorimétrie. 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

L'anonymat est fait par les organisateurs dans un second temps – Article 8

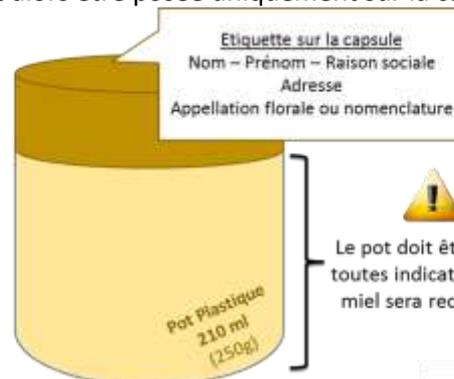
Pour rappel, plusieurs échantillons peuvent être présentés dans une même catégorie polyflorale (classe 2), si ces derniers ont été produits dans des conditions temporelles et/ou géographiques distinctes. Dans ce cas, la distinction entre les lots doit être clairement inscrite sur les étiquettes des deux échantillons présentés et spécifiée de la même manière sur le bulletin d'inscription.

A noter : pour le bon déroulé de la dégustation, les 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, les échantillons doivent être fournis dans des pots de cette même référence. L'étiquette doit alors être posée uniquement sur la capsule.



OU



Le pot doit être vierge de toutes indications sinon le miel sera reconditionné.

Tout type de pots au choix de l'apiculteur
Pour la dégustation le miel sera reconditionné dans un pot standard et anonyme par les organisateurs pour garantir une dégustation à l'aveugle

Référence unique :
POTS IMPETABLES ROND 210ml TO63
LISSE (sans impressions d'alvéoles)
Exemple de références d'achat :
<https://www.apidistribution.fr/pot-pet-rond-lisse-250g-c2x11787205>
Miel rendu anonyme par changement de capsule mais non reconditionné au concours





Association de Développement de
l'Apiculture en Nouvelle Aquitaine

REGLEMENT

Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

Catégorie MIEL

Récolte 2021



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.

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.

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.

Chaque jury, sous la responsabilité du Président de table, examine les produits anonymés 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 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. En fonction de la réactivité des lauréats l'envoi postal des macarons pourra se faire dès l'attribution des résultats.

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.



Association de Développement de
l'Apiculture en Nouvelle Aquitaine

REGLEMENT

Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

Catégorie MIEL

Récolte 2021



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 du Concours 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.

ANNEXES

Procédure d'inscription



Procédure d'inscription, Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2021, 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 2021



Liste des points relais pour le dépôt des échantillons :

CHARENTE - 16	AANA - Cité Administrative DDETSPP Nathalie Tavares 4 rue Raymond Poincaré BP71016 16001 ANGOULÊME Tel : 06.29.69.92.05	CHARENTE-MARITIME - 17	Chambre d'Agriculture 17 Florence Aimon-Marie 2 Avenue de Fétilly 17000 LA ROCHELLE Tél : 05.46.50.45.33	12 Bd Joseph Lair 17400 St-JEAN-d'ANGELY
CORREZE – 19	Chambre d'Agriculture 19 Denis ARRESTIER Immeuble Consulaire, Puy Pinçon Avenue Albert Schweitzer - BP 30 19001 TULLE Tel : 05 55 21 55 76	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 antenne Aquitaine Miren Pedehontaa 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 Grand -bal 47340 SAINT-ANTOINE-DE-FICALBA Tél : 05.53.71.72.59	
PYRENEES-ATLANTIQUES - 64	Magasin Api Distribution - 148 Bd de l'Europe, 64230 LESCAR Tél : 09 83 47 47 71	AB LABO 9 chemin Berdoulou 64260 GAN Tél : 05 59 21 91 34	DEUX-SEVRES – 79	Chambre d'Agriculture 79 Maison de l'Agriculture Nathalie Leymarie 79231 PRAHECQ Tél : 05 49 77 15 15
VIENNE - 86	ADANA antenne Poitou-Charentes Jonathan Gaboulaud Agropole - CS 45002 86550 MIGNALOUX-BEAUVOIR Tél : 05.49.44.74.51	HAUTE-VIENNE - 87	ADANA antenne Limousin 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 64260 GAN pour le mercredi 22 septembre 2021		ADANA Miren Pedehontaa Maison de l'Agriculture 55 avenue Cronstadt 40000 MONT-DE-MARSAN pour le 20 octobre 2021		

Attention : les échantillons déposés doivent être étiquetés et accompagnés du bulletin d'inscription – dépôt avant le 22 septembre 2021 – le paiement se fait en ligne sur l'espace pro du site www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr