



CONCOURS MIELS 2018: Règlement

Comme chaque année, le CARI organise un concours des miels produits lors de la saison apicole en cours. Ce concours est ouvert aux miels de tous les pays européens et est donc de portée internationale. Il se déroulera à Louvain-la-Neuve, le **vendredi 23 novembre 2018**.

La participation au concours entraîne de la part des candidats l'acceptation sans réserve du présent règlement ainsi que les décisions prises par le jury.

1. Participation

Le concours est ouvert à tous les miels produits dans l'Union européenne. Les organisateurs du concours se réservent cependant le droit d'ouvrir l'accès au concours à des miels d'origine botanique intéressante produits hors de l'Union européenne.

Les conditionneurs ainsi que l'équipe des permanents du CARI ne peuvent présenter de miels au concours.

Le **nombre** de miels présentés au concours est **limité à 4** pour un même apiculteur.

2. Analyse

Les miels participants au concours devront être analysés par un laboratoire. Cette analyse préalable de qualité et d'origine botanique 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 classer les miels par type (toutes fleurs, miellat, monofloraux) afin de permettre l'organisation des tables de jury de dégustation (chaque table juge des miels de même type comme " toutes fleurs de printemps avec présence de pissenlit ").

Les critères retenus pour les contrôles de qualité sont :

- HMF < 10 mg
- Humidité < 18 %
- Saccharase ≥ 10 et si ce n'est pas le cas, sont acceptés
 - les miels toutes fleurs dont le rapport ID/IS $\leq 2,5$
 - les monofloraux dont l'ID/IS ≤ 5 .
- Pas d'arômes exogènes (fermentation, fumée ...);

L'identification d'appellation monoflorale se fera sur base de critères internationaux reconnus.

Les miels devront être présentés à l'état cristallisé hormis pour les miels qui restent naturellement à l'état liquide (acacia, ...). La cristallisation du miel devra être complète, avec des cristaux imperceptibles à très fins (\approx cristallisation inférieure ou comparable à celle du sucre semoule de catégorie S1).

Les miels devront être inscrits et envoyés **avant le 15 octobre 2018** au laboratoire du CARI. Ils devront être **représentatifs de la production et dans leur état de présentation commerciale**.

L'apiculteur enverra au laboratoire du CARI :

- un **échantillon** par miel concourant (**pot de 250 g**) avec un bulletin de commande d'analyse complété (disponible sur le site du CARI ou dans la revue 'Abeilles & Cie').
- **Accompagné de 2 pots de 500 g anonymes en pot conique en verre ou en pots droit de type allemand ou français** (sans aucune étiquette) avec couvercle à visser sans aucun signe distinctif.

Les frais d'envoi et d'analyse sont pris en charge par l'apiculteur. Les réductions accordées aux apiculteurs, les tarifs privilégiés octroyés aux membres CARI et CARIPASS restent d'application.

Une fois les miels envoyés au CARI, il en a la responsabilité jusqu'à la date du concours. Il conserve et veille au transport des miels dans les meilleures conditions possibles. À l'issue du concours, les échantillons restent la propriété du CARI, pour assurer la promotion des miels de qualité.

3. Catégories pour le concours

Les miels sont répartis dans différentes catégories sur base des analyses effectuées :

- Catégorie 1 : Miels toutes fleurs cristallisés
- Catégorie 2 : Miels toutes fleurs liquides
- Catégorie 3 : Miels monofloraux cristallisés (ex : colza, saule, tilleul, fruitiers, bruyère, lavande, tournesol, sapin, romarin, rhododendron, miel de forêt, ...)
- Catégorie 4 : Miels monofloraux liquides (ex : acacia, miellat ...)

Rem :

- 1) Pour être retenu comme monofloral, un miel devra provenir essentiellement de l'origine indiquée et en présenter les caractéristiques physico-chimiques, polliniques et organoleptiques.
- 2) Pour les miels cristallisés, le processus de cristallisation doit être terminé et les cristaux du miel doivent être imperceptibles à très fins (granulométrie \leq sucre semoule de catégorie S1).

4. Critères dévaluation

Les miels sont évalués sur base des critères suivants :

- ⇒ **Visuel** : homogénéité, propreté, typicité de la couleur pour les miels monofloraux, transparence pour les miels liquides ...
- ⇒ **Olfactif** : intensité, richesse ou spécificité du spectre olfactif, correspondance à l'origine florale ...
- ⇒ **Tactiles** : consistance (stable sans être trop ferme), cristallisation (pas de cristallisation grossière), viscosité pour les miels liquides ...
- ⇒ **Saveurs et sensations** : richesse, équilibre, originalité ou spécificité pour les miels monofloraux ...
- ⇒ **Arômes** : richesse, équilibre, originalité ou spécificité pour les miels monofloraux ...

Le tableau ci-contre reprend la répartition des points en fonction du type de miels.

	Miels d'appellation cristallisés	Miels d'appellation liquides	Miels cristallisés	Miels liquides
Visuels	5	7	4	5
Olfactifs	3	3	3	4
Tactiles				
Saveurs et sensations	12	10	13	11
Arômes				
TOTAL	20	20	20	20

5. Jury

Les membres du jury sont normalement répartis par table comme suit :

- 1 chef de table : personne ayant une expérience en organoleptique ou ayant déjà participé au concours.
- 2 apiculteurs
- 2 consommateurs

Dans la mesure du possible, chaque table reçoit entre 8 et 10 miels. Les pots présentés aux membres du jury, seront uniquement répertoriés par des numéros 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 (voir §4). 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 tables. 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.

6. Médailles

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

Rem : 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 accordées n’est pas limité.

Les lauréats reçoivent un diplôme et ont la possibilité de faire mention de leur prix, sur les pots contenant les miels primés, via une étiquette proposée par le CARI. Le coût de ces étiquettes est pris en charge par l’apiculteur et s’élève à 1,15 euros TVAc par feuille de 48 étiquettes (+ frais d’envoi).