



CONCOURS MIELS 2020: 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 s'agit d'une bonne opportunité de valoriser votre miel !

Il se déroulera à Louvain-la-Neuve, le **vendredi 23 octobre 2020**.

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.

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

2. Analyse

Les miels participants au concours doivent 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.

Les critères retenus pour les contrôles de qualité sont :

- HMF < 10 mg (et HMF < 20 mg pour les miels tropicaux)
- 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 de l'appellation « monofloral » se fait sur base de critères internationaux reconnus.

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

Les miels doivent être inscrits et envoyés **au plus tard le 21 septembre 2020** au laboratoire du CARI (Adresse : Place Croix du Sud, 1 bte L7.04.01, 1348 Louvain-la-Neuve). Ils doivent être **représentatifs de la production et dans leur état de présentation commerciale**.

L'apiculteur doit envoyer au laboratoire du CARI trois pots par miel participant :

- un **échantillon** par miel concourant (**pot de 250 g**) avec un bulletin de commande d'analyse pour l'analyse : **un échantillon de 250 g**

CARI asbl - Tél.:32(0)10/47 34 48 Fax:32(0)10/47 34 94

Place Croix du Sud, 1 bte L7.04.01 (bâtiment Boltzmann) B-1348 Louvain-la-Neuve

E-mail : labo@cari.be – IBAN : BE55 0682 0176 1744 – BIC : GKCCBEBB – TVA : BE 0424 644 620

- pour le concours : **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.

➤ Ces pots doivent être accompagnés d'un bulletin de commande d'analyses complété, en cochant la case « participera au concours miels 2020 » (formulaire disponible sur le site du CARI, en fin de la revue 'Abeilles & Cie' ou sur demande à qualite@cari.be).

La participation au concours est gratuite et ne comprend pas de frais d'inscription. Par contre, les frais d'envoi et d'analyses des miels concourants sont à la charge du participant. Les tarifs privilégiés octroyés aux membres CARI et CARIPASS restent d'application pour les analyses :

- banc d'appellation : 160 € TVA_c
- banc d'appellation (membre CARI) : 80 € TVA_c
- banc d'appellation (membre CARIPASS) : 40 € TVA_c par miel pour les 2 premiers miels de l'année

Une fois les miels réceptionnés par le laboratoire, ils sont sous la responsabilité du CARI jusqu'à la date du concours. Le personnel du CARI les 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 :

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

Les candidats qui présentent des miels au concours ne peuvent pas participer comme membre du jury dans les catégories de miels pour lesquelles ils concourent.

Dans la mesure du possible, chaque table reçoit entre 8 et 10 miels à évaluer. Les pots présentés aux membres du jury, sont uniquement répertoriés par des numéros et exempts de tous signes distinctifs.

Chaque membre du jury juge “ 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 sont jugés sur base des critères et des points obtenus pour leur catégorie respective.

Les résultats seront proclamés à l'issue du concours et rendus publics via différents médias (revues, réseaux sociaux, site web).

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 total de médailles accordées au concours 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).