



UNAF récompense l'excellence et la diversité de 120 produits de la ruche : miels, pain d'épices, nougats et hydromel au 6^{ème} Concours des Miels de France 2022

Le président du Jury, Nicolas Paciello et les 230 jurés ont récompensé 96 miels, 7 pains d'épices, 8 nougats et 11 hydromels produits par les apiculteurs français pour l'année 2022.

Avec Le concours des Miels, l'Union Nationale de l'Apiculture Française (UNAF), en lien avec la Commission nationale technico-économique et scientifique apicole (CNTESA), valorise le travail des apiculteurs, la diversité et la qualité des produits apicoles « made in France » de plus en plus appréciés des consommateurs, toujours plus vigilants sur la traçabilité. « Ces distinctions récompensent aussi le savoir-faire, la passion et la ténacité des apicultrices et des apiculteurs de France métropolitaine et d'Outremer précise Christian Pons, président de l'UNAF.

Une participation des apicultrices et apiculteurs en constante évolution :

En 2017, lors de la première édition, 126 miels concourraient. Fort de son succès au fil des ans, le concours s'est ouvert à d'autres produits de la ruche : le pain d'épices en 2020, le nougat et l'hydromel en 2021. Ainsi, pour cette année, c'est 345 produits qui étaient présentés.



Le président du Jury, Nicolas Paciello, le chef pâtissier et cofondateur de **Cinq Sens Paris** entouré des 230 jurés composés d'apiculteurs expérimentés, de spécialistes du goût avec les Meilleurs Ouvriers de France, des chefs de renom, des journalistes et des personnalités éminentes ont dégusté et évalué les différents miels, pains d'épices, nougats et hydromels en compétition selon des grilles de notation rigoureuse spécifiques à chaque produit.

Ils ont décerné au total 46 médailles d'Or, 34 d'Argent, 30 de Bronze et 11 « coups de cœur ». « L'obtention d'une médaille au Concours des Miels de France apportent une vraie reconnaissance du travail effectué par l'apiculteur et ses abeilles. C'est un gage d'excellence reconnue aujourd'hui par le consommateur qui recherche des produits apicoles de qualité issus d'un environnement local. L'apiculteur lauréat du Concours bénéficie ainsi d'une

couverture médiatique importante et le miel primé est alors particulièrement recherché par une clientèle exigeante. » précise Christian Pons, président de l'UNAF.

96 miels récompensés : 38 médailles d'or, 29 médailles d'argent, 22 médailles de bronze et 7 coups de cœurs



A l'image de la richesse de nos terroirs, du savoir-faire des apiculteurs et de la saison apicole 2022, 270 apiculteurs ont participé parmi 30 catégories : *acacia, arbousier, baies roses (ou faux poivrier), bourdaine, bruyère callune, bruyère blanche, causses, châtaignier, colza, forêt, garrigue, lavande fine, lavande-lavandin, litchi, miellats, montagne, polyfloral, miel*

« rare » (non tropical), miel « rare tropical », *rhododendron, ronce, sainfoin, sapin, sarrasin, tilleul, thym, tournesol, tropical clair, tropical foncé, trèfle.*

Pour concourir, L'apiculteur doit résider et produire ses miels sur le territoire français métropolitain ou dans les territoires et départements d'Outre-mer, déclarer 50 ruches en production et récoltant des lots de miel de 300 kg minimum.

96 miels récompensés dont 35 pour la région Occitanie, 16 pour la Provence Alpes-Côte d'Azur et exæquo 7 pour la Bourgogne-France Comté et l'Auvergne et 6 pour La Réunion dont 5 médailles d'or.

7 médailles pour le pain d'épices :



Le jury composé de membres de l'Académie culinaire et de chefs pâtissiers reconnus a récompensé 7 pains d'épices résultat d'un équilibre entre miel et épices.

Pour concourir, les 24 apiculteurs venant de l'ensemble des territoires français métropolitains et ultramarins ont réalisé un pain d'épices élaboré à partir de miel et d'épices laissées au choix du concurrent. Aucun ajout de sucre n'était autorisé et le pain d'épices doit être nature, sans glaçage, ni fruits confits.

Cette année les 7 pains d'épices qui ont reçu la médaille d'or viennent de l'Auvergne et de l'Île-de-France. Deux apiculteurs de Provence-Alpes-Côte d'Azur et de La Réunion ont obtenu une médaille d'argent et trois apiculteurs de Bourgogne Franche-Comté, Bretagne et Occitanie, la médailles de bronze.

8 médailles pour le nougat : nougat blanc, nougat au miel standard, nougat blanc de Provence, nougat noir de Provence



Dans ce concours, seuls les nougats contenant du miel sont examinés. Les caractéristiques du nougat dépendent de sa recette, de ses ingrédients, du savoir-faire des 24 apiculteurs nougatiers qui participaient cette année.

Les jurys ont évalué : l'aspect général du nougat (dont sa couleur), sa tendreté, ses odeurs, ses arômes et ses saveurs,

ainsi que la qualité de la garniture (densité, régularité, couleur).

La région Provence-Alpes-Côte d'Azur a remporté 6 des 8 médailles dont 2 en Or pour le nougat blanc, une pour le nougat blanc de Provence.

Pour le Nougat blanc au miel standard, la médaille d'or a été attribuée à un apiculteur nougatier de Île-de-France et le coup de cœur du Jury au nougat occitan.

11 médailles pour l'Hydromel : Hydromel traditionnel sec et doux, Hydromel moelleux, Hydromels aux fruits ou Mélomel, Hydromel session /hydromel léger et Hydromel découverte.



27 hydromels ont été dégustés. Les critères de dégustation respectaient une grille d'évaluation tenant compte de l'aspect visuel, olfactif, gustatif (saveur, texture), l'aspect gustatif final et l'impression générale.

L'Occitanie a remporté 4 médailles et la Bretagne 3.

A noter également 5 médailles sur 11 ont été remportées par des femmes.

L'Union Nationale de l'Apiculture Française remercie les partenaires de leur participation.

Sponsor PLATINE : Ickowicz Apiculture www.icko-apiculture.com

Sponsors OR : Apimab Laboratoire www.apimab-laboratoires.fr <https://apimab-laboratoires.fr/>, l'Observatoire Français d'Apidologie (OFA) www.ofapidologie.org et Vetopharma www.veto-pharma.fr

Sponsors ARGENT : Naturapi www.naturapi.com et Thomas apiculture www.thomas-apiculture.com

Sponsors BRONZE : Botanic www.botanic.com, Confiserie Pinson www.confiseriepinson.fr, Domaine Apicole de Chezelles www.domaine-chezelles.com, Lerouge apiculture www.apiculture-lerouge.com

Retrouvez l'ensemble du palmarès ci-après.



Relations presse : Marie Noëlle Mussato
Mail : presse@unaf-apiculture.info // P. : 06 22 65 35 08