

# DOSSIER DE PRESSE



## CONCOURS DES MIELS DE FRANCE

MARDI 21 JANVIER 2020

PALAIS D'ÉNA - 9 PLACE D'ÉNA 75016 PARIS

Siège du conseil économique, social et environnemental



Pour toute information :  
[www.unaf-apiculture.info](http://www.unaf-apiculture.info)



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## S o m m a i r e



- Communiqué de Presse p 4
- Les organisateurs du Concours : UNAF – CNTESA p 5 - 6
- Le CARI et l'analyse des miels du Concours p 7 - 8
- Le Jury et les médailles décernées p 9
- Les principaux miels de nos territoires p 10 -11
- Comment déguster le miel p 12 - 13
- Les partenaires du Concours des Miels de France p 14 - 18



# CONCOURS DES MIELS DE FRANCE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## Rendez-vous pour la 3<sup>ème</sup> édition du Concours des Miels de France, organisé par l'UNAF Mardi 21 Janvier 2020

**Annonce du Palmarès à 12H00**

Conseil Economique Social et Environnemental - Palais d'Iéna - Paris 16<sup>ème</sup>

L'Union Nationale de l'Apiculture Française (UNAF), en lien avec la Commission nationale technico-économique et scientifique apicole (CNTESA), organise le **Mardi 21 Janvier 2020**, la 3<sup>ème</sup> édition du **Concours des Miels de France**.

Malgré une année de récolte catastrophique dans la plupart des régions, le Concours des Miels de France rencontre pour cette nouvelle édition, un succès croissant. Les miels récoltés en France sont des produits de qualité appréciés des consommateurs et l'UNAF, qui défend la filière depuis des années, souhaite avec ce Concours des Miels de France faire mieux connaître la diversité et la qualité des miels « made in France » et valoriser le travail des apiculteurs.

**Cette année plus de 200 miels seront présentés dans 17 sections différentes. Une catégorie « pain d'épices » est également ouverte. Nouveauté 2020, la découverte de miels « rares » :** l'UNAF a choisi d'ouvrir une section de miels « rares », confidentiels aux saveurs très particulières comme le miel d'oignon, le miel de palmier (wassai), le miel de Buplèvre ou le miel de Mélèze, ...

Le concours est ouvert à tous les apiculteurs résidant en France métropolitaine et en Outremer possédant plus de 50 ruches et récoltant des lots de miel de 300 kg minimum sur le territoire français.

Le Concours des Miels de France a connu un tel succès que les miels des lauréats ont été proposés à la dégustation à l'ambassade de France aux Etats-Unis, à Washington DC, lors de leur journée portes-ouvertes, en mai dernier. Près de 3 000 personnes ont ainsi pu déguster les différents miels primés.

### **21 catégories sont ouvertes en différentes sections en fonction des origines florales :**

Acacia ▪ Bourdaine ▪ Bruyère callune ▪ Bruyère blanche ▪ Bruyère érica ▪ Causses ▪ Châtaignier ▪ Colza ▪ Framboisier ▪ Forêt ▪ Garrigue ▪ Lavande-lavandin ▪ Miellats ▪ Montagne Polyfloral (toutes fleurs) ▪ Rhododendron ▪ Romarin ▪ Ronce ▪ Tilleul ▪ Tournesol ▪ Miel « rare ».

.../...



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



**Les miels primés obtiendront des médailles d'Or, d'Argent ou de Bronze.** Pour les miels dont le nombre d'échantillons n'est pas suffisant pour créer une catégorie comme c'est le cas pour les miels de : Baies rose (faux poivrier), Chêne, Lavande fine, Litchi, Pissenlit, Sainfoin, Sapin, Sarrasin, Thym, Trèfle, Tropical clair et Tropical foncé, le Jury pourra, (toutefois), s'il le juge pertinent, leur attribuer un « **coup de cœur** ».

Pour l'Union Nationale de l'Apiculture Française, la Métropole et les départements d'Outre-Mer sont de formidables terres de miels ! Les apiculteurs, passionnés par leur travail et leurs abeilles, véritables sentinelles de l'environnement se battent avec courage et ténacité pour récolter des miels de grande qualité, malgré chaque année des conditions climatiques de plus en plus aléatoires et des mortalités importantes qui les obligent à renouveler parfois plus de 30% de leur cheptel.

Pour l'UNAF et la CNTESA, il est essentiel de mieux faire connaître la production de miels de France et ce, face à une concurrence forte composée parfois de miels d'importation frelatés. Les consommateurs toujours plus nombreux et vigilants sur la qualité et la traçabilité sont curieux en effet de découvrir des saveurs différentes.

Les jurys du 3<sup>ème</sup> Concours des Miels de France\*, composés d'apiculteurs expérimentés, de spécialistes du goût comme des pâtissiers Meilleurs Ouvriers de France, chefs de renom, journalistes et personnalités éminentes détermineront les miels primés dans les différentes sections. Cette année, le Président du Jury est le célèbre cuisinier **Michel Bras**.

**\*Consultez le règlement du Concours :**

<https://www.unaf-apiculture.info/nos-actions/le-concours-des-miels-de-france>



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## L'Union Nationale de l'Apiculture Française

.....

Créée en 1945, l'Union Nationale de l'Apiculture Française regroupe plus d'une centaine de syndicats départementaux et régionaux rassemblant plus de 20 000 apiculteurs, soit plus de 400 000 ruches.

Forte de cette représentation, l'UNAF rayonne dans toute la France à travers les Fédérations et entretient des relations permanentes avec les réseaux apicoles sur tous les continents. L'UNAF est un syndicat engagé pour la défense et la sauvegarde des abeilles notamment dans la lutte contre l'utilisation de produits phytosanitaires nocifs pour elles.

Depuis 2005, l'UNAF a obtenu le retrait des pesticides GAUCHO (matière active : imidaclopride) en enrobage de semences sur tournesol et maïs, produit par Bayer et du pesticide REGENT (matière active : fipronil) en enrobage pour tout usage, produit par BASF Agro. L'UNAF a gagné trois recours en 2008 – 2009 – 2010, en Conseil d'Etat contre l'autorisation de mise sur le marché du pesticide neurotoxique CRUISER® du Laboratoire Syngenta. L'UNAF a poursuivi son combat juridique pour le retrait définitif de ces pesticides hautement toxiques pour les abeilles, en soutenant le projet de loi biodiversité qui aboutit enfin en juin 2016 à une interdiction de tous les pesticides néonicotinoïdes en 2018, avec des dérogations possibles jusqu'en 2020.

L'UNAF initiatrice d'actions de sensibilisation à la sauvegarde de l'abeille et des pollinisateurs sauvages, lance en 2005, le programme national **Abeille, sentinelle de l'environnement®**. Elle est également à l'origine du **Label européen Bee Friendly®** qui vise à identifier et promouvoir les produits et systèmes de production respectueux des pollinisateurs. En décembre 2016, l'UNAF lance le **Label APicité®** destiné aux communes dont les politiques locales valorisent la protection des abeilles domestiques et des pollinisateurs sauvages. Janvier 2018, création du 1<sup>er</sup> **Concours de Miels de France** organisé chaque année par l'UNAF, en lien avec la CNTESA.

L'Union Nationale de l'Apiculture Française poursuit son combat syndical et juridique et participe aux réflexions et aux actions apicoles internationales. L'UNAF est cofondatrice de la **Coordination Apicole Européenne** réunissant les 7 plus grands syndicats apicoles européens, qui étudie l'impact sur les abeilles des pesticides ou des OGM et agit pour une meilleure prise en compte de l'abeille au sein des institutions européennes. L'UNAF adhère à **Apimondia** depuis 10 ans.

Pour en savoir plus : [www.unaf-apiculture.info](http://www.unaf-apiculture.info)



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## La Commission nationale technico-économique et scientifique apicole (CNTESA)

La **Commission nationale technico-économique et scientifique apicole** (CNTESA), créée, sous forme d'association loi 1901, en 2004 se veut être une force de réflexion et de proposition au service du développement de l'apiculture nationale dans son ensemble.

La CNTESA a pour mission principale la défense de l'apiculture professionnelle, néanmoins l'association prend en compte l'ensemble de la filière apicole et de fait englobe professionnels et non professionnels.

Depuis bientôt 20 ans, la CNTESA est force de réflexion, en matière de recherche et développement des techniques apicoles et tout ce qui s'y rapporte. Elle a également pour mission de soutenir les combats syndicaux de l'Union Nationale de l'Apiculture Française à laquelle la CNTESA est adossée, et d'accompagner les apiculteurs, dans les domaines économiques et scientifiques.

La CNTESA dans son rôle, technique, scientifique et économique aborde toutes les questions qui ont trait au développement de l'apiculture, de la protection de l'environnement, de la préservation de la biodiversité.

### Parmi les principaux domaines d'investigation on peut citer les missions suivantes :

- Etudes sur l'abeille, sa biologie, ses modes de vie, son environnement, la pollinisation, etc...
- Etudes sur l'abeille et les insectes pollinisateurs.
- Etudes sur les facteurs favorisant la vie des insectes pollinisateurs.
- Etudes des facteurs de mortalités et de mauvais développement des insectes pollinisateurs.
- Etudes et développement de l'économie apicole et tout ce qui s'y rapporte.
- Etudes et développement de techniques et moyens pour le développement de l'apiculture.
- Etre un centre de formation qui aborde tous les sujets ayant trait aux techniques, en matière d'économie et pour tout ordre scientifique.

Les formations dispensées par la CNTESA sont destinées aux professionnels qui bénéficient du financement Vivéa mais certaines formations peuvent s'adresser aux non professionnels (petits producteurs).

L'association peut apporter aux apiculteurs dans la mesure de ses moyens et compétence des analyses et diagnostics des marchés et des cours des produits de la ruche ainsi que des produits transformés.

Elle peut organiser des expositions et autres manifestations qui ont pour but de vulgariser l'apiculture, et tout ce qui se rapporte au développement des techniques et des avancées économiques et scientifiques sur l'abeille, l'ensemble des insectes pollinisateurs et l'apiculture.



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## Le CARI

---

### **Le CARI**

Le CARI est une association belge sans but lucratif (association loi 1901) créée en juin 1983 et située à l'Université catholique de Louvain (UCL) en Belgique (Place Croix du Sud, 1 bte L7.04.01. B 1348 Louvain-la-Neuve). L'association fournit des services aux apiculteurs et assure un suivi du secteur apicole.

### **Un laboratoire d'analyses**

Depuis plus de 30 ans, notre laboratoire nous permet de déterminer l'origine botanique et la qualité des miels des apiculteurs sur base d'analyses physico-chimiques, organoleptiques et polliniques.

### **Un pôle d'informations**

Nos contacts régionaux, européens et internationaux nous permettent de relayer au mieux les informations apicoles. Nous éditons le bimensuel Abeilles & Cie, une revue riche d'articles originaux ainsi qu'un fascicule d'information Actu Api destiné à tous les apiculteurs francophones belges. L'information est également diffusée via notre site internet ([www.cari.be](http://www.cari.be)), notre blog ([www.butine.info](http://www.butine.info)) et les réseaux sociaux. Notre mission d'information sur l'abeille et l'apiculture touche également le grand public (expositions...).

### **Un espace de formation**

Nous organisons des cours de perfectionnement et des week-ends de formation sur des thèmes d'actualités ainsi que de nombreuses conférences sur des sujets apicoles variés.

### **Un réseau d'observations**

Avec le concours de nombreux bénévoles et de matériel spécifique (réseau de balances électroniques), nous suivons l'évolution de la varroase, des mortalités et des miellées en Wallonie depuis plus de 20 ans.

### **Un partenaire de recherche**

Nous sommes associés à plusieurs recherches appliquées en rapport avec les problèmes rencontrés sur le terrain (mortalité des abeilles, lutte contre la varroase, etc.). Pour cela, en plus du laboratoire, nous disposons d'un rucher d'une centaine de colonies.

### **Une pépinière d'idées**

Nous sommes à la base de nombreuses initiatives telles que le congrès européen Beecome, le salon international Bee attitude, la création d'ateliers de réflexion sur des thèmes précis (guide de bonnes pratiques apicoles...).



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## Les analyses du Concours

.....

Les miels participants au **Concours des Miels de France** seront analysés par le laboratoire du CARI.

Cette analyse porte sur **la qualité et l'origine botanique** des miels. Elle a pour but :

- D'écarter des miels n'offrant pas de bonnes garanties de qualité (manque de fraîcheur, miel chauffé, miel trop humide)
- De vérifier que le miel inscrit dans une catégorie répond bien à l'origine géographique et/ou botanique annoncée(s)
- L'identification d'appellation monoflorale se fera sur base des caractéristiques physico-chimiques, polliniques et organoleptiques établies à partir de critères internationaux reconnus.

**Les analyses de laboratoire porteront donc sur ces différents critères :**

- L'analyse pollinique (information sur la flore visitée par les abeilles)
- L'analyse du taux d'HMF (état de dégradation du miel)
- L'analyse du taux d'humidité (indication de sa stabilité)
- L'analyse du taux de conductibilité en micro-siemens (présence de miellat)
- L'analyse du P.H. et de l'acidité (information sur l'origine botanique)
- L'analyse organoleptique (information sur l'origine botanique et la qualité).



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## Le jury

.....

Les jurys de dégustation de chaque section sont composés de professionnels de la filière apicole, de spécialistes du goût comme des pâtissiers Meilleurs Ouvriers de France, chefs de renom et amateurs éclairés. Sous la houlette du Président de section chaque juré jugera les différents miels en compétition selon une grille de notation rigoureuse puis l'ensemble des jurés s'accorderont sur le palmarès de médailles attribuées dans cette section.

## Les miels primés

.....

Dans les différentes sections, selon l'appréciation des jurés, les miels pourront obtenir une médaille d'Or, d'Argent ou de Bronze. Dans un souci d'excellence, seuls un tiers des miels présentés pourront être primés. Ces distinctions récompenseront la qualité, le savoir-faire, la passion et la ténacité d'apicultrices et apiculteurs. Elles valoriseront ainsi les meilleurs miels de France métropolitaine et d'Outremer.





Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## Les miels de nos territoires...

La France est un des grands pays producteurs de miel en Europe et l'apiculture y est pratiquée depuis toujours. L'extraordinaire variété des miels est directement liée à la



diversité des paysages de nos territoires. En effet, chaque région de France possède une flore particulière, susceptible de produire des miels authentiques, originaux et très différents les uns des autres !

Des miels puissants, autrefois mésestimés, sont aujourd'hui particulièrement appréciés et recherchés des consommateurs et amateurs de saveurs fortes tels que les miels de châtaignier, de bruyère ou de sarrasin...

A l'inverse, victimes des bouleversements de l'agriculture, certains miels autrefois très réputés sont en voie de disparition, comme les miels de sainfoin, de trèfle ou de luzerne. Certaines de nos régions ont très tôt associé leur nom à la production d'un miel spécifique, lié naturellement à la flore locale. L'Ardèche, les Cévennes, le Jura, la Sologne, la Corrèze prêtent ainsi leur nom,

évoquant de nature et de grands espaces, à des miels spécifiques.

Enfin, les apiculteurs des départements d'Outre-Mer, bénéficiant d'une flore exubérante et variée, totalement différente de celle de notre hexagone, produisent des miels, très spécifiques, qui réjouiront le véritable amateur, heureux de découvrir des produits aux saveurs et aux arômes nouveaux.

On peut classer les miels en **3 grandes catégories** : les **miels monofloraux**, les **miels polyfloraux** et les **miels « exotiques »** de Réunion, Guadeloupe, Martinique : Miel de poivre rose ou faux poivrier - Miel de tan rouge - Miel de litchi - Miel de campêche - Miel de ti beaume - Miel de mangrove.



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## PRINCIPAUX MIELS DE LA MÉTROPOLE ET DES TERRITOIRES D'OUTREMER





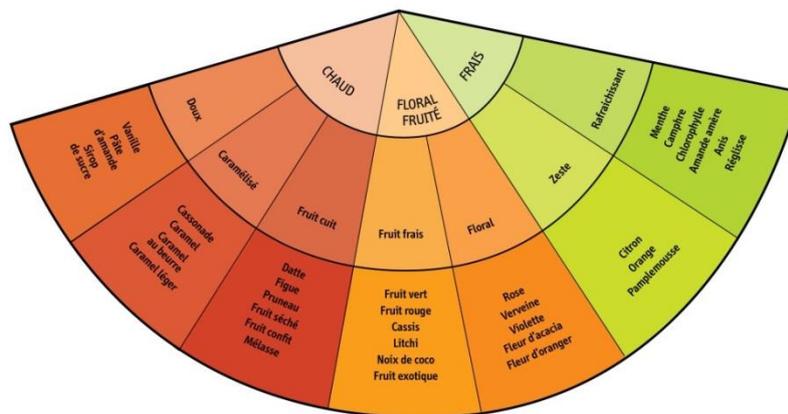
Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## Comment déguster le miel

### L'ÉVENTAIL AROMATIQUE DES MIELS

Chaque nectar de fleur butinée laisse dans le miel l'imprégnation de sa personnalité. Il n'existe pas deux miels parfaitement identiques. Le protocole de dégustation du miel appelé « méliologie » se rapproche de la dégustation du vin et fait appel aux 3 sens : l'œil (couleur, brillance), le nez (arôme), et la bouche (texture, arôme). Toutefois c'est en bouche que l'on distingue le mieux l'arôme des miels.



Le protocole de dégustation du miel appelé « méliologie » se rapproche de la dégustation du vin et fait appel aux 3 sens : l'œil (couleur, brillance), le nez (arôme) et la bouche (texture, arôme).

Pour simplifier la dégustation, il est préférable de s'initier sur des miels monofloraux, plus facilement identifiables.

De l'origine des miels et de leur composition dépend le goût. Le plus souvent sucré il peut quelquefois exhaler des sensations salées, acides ou amères. Contrairement au vin, l'arôme se définit essentiellement en bouche (80%) et non par le nez via ce que l'on nomme la position dite « rétro-olfactive ».

La rétro-olfaction est le mécanisme physiologique permettant de percevoir à partir du système olfactif les caractéristiques aromatiques des aliments en bouche. Autre différence avec le vin, le miel ne se bonifie pas avec l'âge. Seul le miel cristallisé (solide) peut être stocké à la cave comme le bon vin à condition toutefois qu'elle ne soit pas trop humide et ne subisse pas d'écart de température important. Enfin, il ne faut pas oublier que les miels évoluent selon les saisons (miels d'automne, de printemps, d'été) : le miel d'un même rucher récolté à différentes périodes de l'année n'aura pas la même saveur...



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## Une dégustation en 3 grandes étapes :

.....

**Etape 1 – L'examen visuel** : il consiste en l'observation de la « robe » du miel puis de sa couleur. Liquide ou solide, un beau miel présente une robe unicolore. Les teintes peuvent, elles, varier du blanc au noir en passant par les jaunes, orangés, roux et marrons. Parfaitement filtré, le miel ne doit receler aucun résidu provenant de l'extraction.

**Etape 2 – L'examen olfactif** : dès l'ouverture du pot, le miel dégage des effluves qui peuvent correspondre à l'origine florale indiquée. Cependant, la perception de l'arôme peut être parfois déroutante, voire trompeuse. Un miel peut offrir des saveurs très intenses alors que son arôme est à peine perceptible...

**Etape 3 – L'examen gustatif** : pour définir les saveurs d'un miel, il est conseillé d'en prendre une cuillerée en la faisant tourner longuement en bouche et en l'écrasant légèrement entre la langue et le palais afin de bien mettre en éveil les papilles gustatives. On avale ensuite lentement afin de juger si l'arôme perdure (miel dit "long en bouche"). On pourra ainsi détecter l'amertume ou l'acidité. La « longueur en bouche », caractérise certains miels (garrigue ou de maquis d'automne) plus que d'autres (colza, luzerne). Enfin, la texture du miel est directement liée à sa cristallisation, plus ou moins poussée. À l'état solide, la finesse de la granulation est déterminante.





Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## Avec le soutien du Conseil Economique Social et Environnemental

Assemblée constitutionnelle de la République, le Conseil économique, social et environnemental (CESE) favorise le dialogue entre les différentes composantes et la société civile organisée et qualifiée en assurant l'interface avec les décideurs.euse.s.politiques. Depuis 2017, le CESE est partenaire du programme Abeille, sentinelle de l'environnement® et nous accueille à nouveau pour cette 2ème édition du Concours des Miels de France dans la superbe salle Hypostyle, salle des colonnes du Palais d'Ïéna, jeudi 17 janvier 2019 - [www.lecese.fr](http://www.lecese.fr)



## Les Partenaires du Concours

### PARTENAIRE PLATINE



« **ICKO Apiculture** », leader européen du matériel apicole, s'engage aux côtés des apiculteurs français. Depuis 1947, notre volonté d'aider les apiculteurs à exercer leur métier, leur passion, est restée intacte. Partenaire du Concours des Miels de France depuis sa création, ICKO Apiculture est fière de renouveler son soutien à ce rendez-vous incontournable. Cette 3<sup>ème</sup> édition sera l'occasion de récompenser une nouvelle fois le savoir-faire de nos producteurs et la grande qualité de leur travail.

Authentique et savoureux, le miel français est riche d'une grande diversité. Miel de Châtaignier, de Lavande, de Garrigue ou de Bourdaine, les miels de notre pays sont le reflet d'un terroir riche d'arômes, de textures, de saveurs particulières et uniques. Nous sommes ravis de retrouver à l'occasion de cette édition 2020, apiculteurs expérimentés, spécialistes du goût, et personnalités pour déguster et primer des miels de multiples origines florales. Ce concours des Miels de France reflètera le travail effectué tout au long de la saison apicole.

Partenaire et solidaire, nous sommes plus que jamais aux côtés des apiculteurs et à leur écoute.

[www.icko-apiculture.com](http://www.icko-apiculture.com)



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## PARTENAIRES OR



La mission de « **Vêto-pharma** » est de développer et distribuer des solutions pour répondre aux problématiques des apiculteurs français et du monde. Dans cet objectif, l'entreprise entreprend et parraine des initiatives de valorisation et de soutien à l'abeille et l'apiculture depuis de nombreuses années. Attaché à ses valeurs fortes de qualité, d'engagement au quotidien auprès de la filière apicole, Vêto-pharma souhaite contribuer à promouvoir et valoriser la qualité et l'excellence de la production des miels français. Aussi, Vêto-pharma est fier de contribuer pour la 3<sup>e</sup> année à cette belle initiative de promotion de la qualité des miels de nos terroirs et de valorisation du travail d'excellence de nos apiculteurs.

[www.veto-pharma.fr](http://www.veto-pharma.fr)



Créés en 1979 par un apiculteur de l'Hérault, « **APIMAB Laboratoires** » et ses produits **Propolia**® proposent une (très) large gamme de produits à base de propolis et de produits de la ruche : soins ORL, compléments alimentaires cosmétiques, hygiène corporelle... et même soins pour animaux. Avec des racines profondément ancrées dans l'apiculture, la marque et le laboratoire sont, depuis toujours, partenaires de l'UNAF et d'abeille sentinelle pour les opérations de sauvegarde de notre activité et celle de notre chère abeille. Dans ces temps économiquement et écologiquement difficiles pour l'apiculture, Propolia® a choisi de soutenir activement le concours des miels de France... afin de valoriser notre savoir-faire Français !

[www.propolia.com](http://www.propolia.com)



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## PARTENAIRES ARGENT



« **Route d'or Apiculture** » est spécialisé dans la vente et la fabrication de matériel d'apiculture. Famille D'apiculteur et de fabricant de matériel depuis trois générations.

Premier fabricant de ruches labellisées « Origine France Garantie » et premier producteur avec l'équivalent de 10000 ruches annuelles, nous sommes capables de répondre à toutes vos demandes techniques spécifiques. Enregistré auprès de la DSV en tant que transformateur de cire (gaufrage, etc.) et en cours d'agrément sanitaire, certifiés BIO par Ecocert, nous sommes capables de gaufrer les lots personnels des apiculteurs comme de faire analyser les cires.

[www.routedor.fr](http://www.routedor.fr)



Le miel est un des plus anciens aliments du monde. Il est le fruit de l'union entre la nature, l'abeille et l'homme. En prenant soin quotidiennement d'elles, les apiculteurs nous transmettent le miel des abeilles qui est un des plus beaux cadeaux de la nature. A un moment où il est important de souligner le respect indispensable de l'éthique dans la production de miel, Le Concours des Miels de France permet de valoriser et de célébrer la qualité des miels de nos terroirs et d'encourager le travail de l'apiculteur qui s'attache à respecter l'extrême naturalité du miel. « **L'Observatoire Français d'Apidologie** » est heureux d'être partenaire du Concours des Miels de France aux côtés de l'UNAF.

[www.flowersforbees.com](http://www.flowersforbees.com)

[www.ofapidologie.org](http://www.ofapidologie.org)



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## PARTENAIRES ARGENT (suite)



La mise en valeur des miels de nos régions est une excellente façon de promouvoir et défendre une filière qui lutte depuis toujours pour extraire le meilleur de la nature. « **Thomas Apiculture** » est partenaire de cette nouvelle édition car nous pensons qu'elle reprend pleinement les valeurs qui nous animent au quotidien, de la conception à la mise en œuvre de chaque projet. Protéger au mieux son rucher et respecter un développement harmonieux des colonies, préserver les qualités gustatives des miels, mettre en valeur les précieux trésors récoltés, autant de sujet qui nous passionnent et pour lesquels nous souhaitons accompagner chaque apiculteur.

[www.thomas-apiculture.com](http://www.thomas-apiculture.com)

## PARTENAIRES BRONZE



### Etablissements d'apiculture depuis 140 ans

Forts de notre expérience, nos établissements sont en constante évolution. Les anciens apiculteurs retrouveront l'ambiance qu'ils aiment et les nouveaux y seront guidés et formés avec toujours le même plaisir de partager notre passion.

[www.apiculture-lerouge.com](http://www.apiculture-lerouge.com)



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



Notre enseigne de jardinerie naturelle est fière d'être partenaire pour la 3<sup>ème</sup> année du concours des miels de France. Une belle démarche qui contribue à valoriser des produits et une filière qui vit de la nature. L'abeille est le symbole de la biodiversité, si cher à « **Botanic®** » ; les produits de la ruche sont une ressource essentielle pour notre gastronomie et notre santé.

[www.botanic.com](http://www.botanic.com)



Notre Confiserie est très heureuse de participer au concours qui récompense les apiculteurs et leur miel français d'exception ! Nous fabriquons des bonbons au miel exclusivement avec du miel de France ou à façon afin de mettre en avant la qualité et le sérieux du travail de nos apiculteurs français qui souffrent parfois de la concurrence étrangère. Nous avons donc à cœur de soutenir le concours des miels de France afin de contribuer à la valorisation d'un savoir-faire à protéger.

<https://confiseriepinson.fr/>



Depuis plus de vingt ans, on ne peut que constater l'acharnement de professionnels, prêts à changer leurs habitudes et à se remettre en question pour persévérer à produire le fameux nectar. On voit aussi une population sensible à la cause de l'abeille, dont les plus téméraires osent se lancer avec une « ruche au jardin ». Ce concours des miels est une action forte qui au-delà de valoriser une production française, vient appuyer une filière pour valoriser leurs Produits. Laurent Siméon, gérant de « **NATURAPI** ».

[www.naturapi.com](http://www.naturapi.com)



### Relations Presse

**Laurence Durand**

06 47 53 36 05

04 99 61 29 90

[laurence.durand@unaf-apiculture.info](mailto:laurence.durand@unaf-apiculture.info)

### UNAF

5 bis rue Faÿs

94160 Saint-Mandé

Tel. 01 41 79 74 40

Fax 01 41 79 74 41

[www.unaf-apiculture.info](http://www.unaf-apiculture.info)



**Pour toute information :**  
**[www.unaf-apiculture.info](http://www.unaf-apiculture.info)**