



2023
7^{ème} CONCOURS DES
MIELS DE
France

RÈGLEMENT DU CONCOURS
1^{er} août 2023

Analyses réalisées par le CARI

Le Concours des Miels de France est organisé par : Le Centre National Technico-Economique et Scientifique Apicole (CNTESA) et l'Union Nationale de l'Apiculture Française (UNAF) **avec le soutien** du Fonds De Dotation National pour les Abeilles et les Pollinisateurs (FDNAP)

Pour toute information : <https://www.cntesa.fr/concours-des-miels-de-france/>



SOMMAIRE

1 | RÈGLES GÉNÉRALES 3

ARTICLE 1 : Organisation	3
ARTICLE 2 : Inscriptions	3
ARTICLE 3 : Tarifs d'inscriptions	3
ARTICLE 4 : Diplômes, médailles et coups de cœur	3
ARTICLE 5 : Règles d'utilisation des médailles	4
ARTICLE 6 : Jury	4
ARTICLE 7 : Utilisations des informations et du droit à l'image	4
ARTICLE 8 : Interprétation du règlement	4

2 | RÈGLES SPÉCIFIQUES POUR CHAQUE SECTION 5

RUBRIQUE MIEL 5

1 - Conditions d'inscription des miels	5
2 - Nomenclature des miels	5
3 - Conditions d'admission et modalités d'analyses des miels	5
4 - Conditionnement et anonymat des miels	6
5 - Ventilation des pots de miel	6
6 - Évaluation lors de la dégustation des miels	6

RUBRIQUE PAIN D'ÉPICES 6

1 - Conditions d'inscriptions des pains d'épices	6
2 - Conditions d'admission des pains d'épices	6
3 - Évaluation lors de la dégustation des pains d'épices	7

RUBRIQUE HYDROMEL 7

1 - Conditions d'inscriptions des hydromels	7
2 - Nomenclature des hydromels	7
3 - Conditions d'admission des hydromels	8
4 - Evaluation lors de la dégustation des hydromels	8
5 - Attribution des médailles des hydromels	8

RUBRIQUE NOUGAT AU MIEL 8

1 - Conditions d'inscriptions des nougats	8
2 - Nomenclature des nougats	8
3 - Conditions d'admission des nougats	9
4 - Evaluation lors de la dégustation des nougats	9



CONCOURS DES MIELS DE FRANCE - 7^{ème} édition - Année 2023

Organisé par :
le C.N.T.E.S.A.
(Centre Technico économique Scientifique Apicole)
l'U.N.A.F.
(Union Nationale de l'Apiculture Française)
le F.D.N.A.P.
(Fonds de Dotation National
pour les Abeilles et les Pollinisateurs)



1 | RÈGLES GÉNÉRALES

ARTICLE 1 | ORGANISATION

L'Union Nationale de l'Apiculture Française (UNAF) et le Centre National Technico-Economique et Scientifique Apicole (CNTESA) avec le soutien du Fonds de Dotation National pour les Abeilles et les Pollinisateurs (F.D.N.A.P) organisent le concours des miels de France dont les modalités de participation sont définies par le présent règlement. La 7^{ème} édition du concours des miels de France se déroulera le 1^{er} février 2024, au Conseil Économique, Social et Environnemental, au Palais d'Iéna – 9 place d'Iéna - 75016 PARIS. Le concours des miels de France ouvre : 39 sections de miels, 1 section pain d'épices, 4 sections hydromels et 6 sections de nougat au miel.

ARTICLE 2 | INSCRIPTIONS

Le participant doit s'inscrire en ligne sur le site du **CNTESA** dans la rubrique « Concours des Miels de France » <https://www.cntesa.fr/inscription/> Pour les personnes qui ne peuvent pas effectuer cette inscription en ligne, elles pourront contacter le CNTESA par mail : concours@cntesa.fr

Les conditions d'inscription sont indiquées dans la rubrique spécifique à chaque produit (miel, pain d'épices, hydromel et nougat), veuillez s'y référer.

ARTICLE 3 | TARIFS D'INSCRIPTION

Les tarifs d'inscription comprennent une inscription forfaitaire personnelle unique augmentée d'un forfait pour chaque section dans laquelle le candidat présente ses produits.

Ces tarifs sont les suivants :

- Inscription personnelle au concours : 52 euros NET de TVA
- Inscription par section présentée (miel, pain d'épices, hydromel ou nougat) : 12 euros NET de TVA

Le règlement s'effectuera en ligne lors de l'inscription.



ARTICLE 4 | DIPLOMES, MÉDAILLES ET COUPS DE CŒUR

A. Attribution des diplômes, médailles et coups de cœur

Chaque jury déterminera par section l'attribution des médailles. Les résultats seront communiqués à l'issue du concours. Seul un tiers des lots présentés pourra au maximum être primé. Les apiculteurs dont le ou les produits auront été primés obtiendront selon leurs résultats, des médailles « Or », « Argent » ou « Bronze ».

Pourront concourir et obtenir une médaille « coup de cœur » :

- Les miels « rares »
- Les nougats au miel « recette découverte »
- Les hydromels « découverte »
- Les miels reconnus conformes, les pains d'épices les nougats ou les hydromels qui n'ont pas puse réunir par manque de concurrents, c'est-à-dire moins de 3 par section.

L'apiculteur recevra le diplôme et les médailles autocollantes correspondant à chaque produit primé médaillé « Or », « Argent » ou « Bronze » ou « coup de cœur ». Les médailles pourront être apposées sur les produits, pots de miel du ou des lots correspondants.

Les miels n'ayant pas obtenu de médaille mais dont les analyses confirmeront qu'ils sont conformes au règlement recevront toutefois un certificat stipulant « miel ayant répondu aux critères du concours des miels de France. »

B. Médailles autocollantes offertes et possibilité de commande supplémentaire

Un rouleau de 1 000 médailles autocollantes, gratuites, correspondant à la distinction du produit primé : miel, pain d'épices, hydromel ou nougat – qu'il soit or, argent bronze ou coup de cœur – sera envoyé à l'apiculteur après la tenue du Concours.

Si l'apiculteur souhaite bénéficier d'un nombre plus important d'étiquettes autocollantes, il devra les commander à l'UNAF. Elles lui seront facturées à prix coûtant plus frais d'envoi.

Le nombre d'étiquettes autocollantes devra être toutefois cohérent avec la quantité de miel du lot concerné inscrite sur la fiche d'inscription.

Les médailles peuvent être apposées uniquement sur les produits primés.

Concernant les miels primés, les médailles ne peuvent pas être apposées sur les pots de miels comportant **des mélanges produits avec ces miels.**

ARTICLE 5 | RÈGLES D'UTILISATION DES MÉDAILLES

A. Les médailles autocollantes

L'apiculteur pourra faire mention des distinctions obtenues sur les emballages ou sur tout document commercial. Seules les médailles du concours des miels de France pourront être utilisées. Ces médailles sont déposées à l'INPI et donc protégées. Les médailles autocollantes ne pourront être utilisées au-delà de deux ans postérieurement à la tenue du concours.

Les conseils d'administration de l'UNAF et du CNTESA se réservent le droit de vérifier la conformité de l'utilisation des médailles. Les produits primés au concours des miels de France peuvent être commercialisés par une tierce personne qui pourra le conditionner. Condition pour les miels : que le nom de l'apiculteur et le numéro de lot ou la date de durabilité minimale, DDM (anciennement DLUO) exprimée en jour, mois et année figurent sur le pot de miel.

B. Les médailles au format numérique

Le format numérique des médailles du concours des Miels de France n'est utilisable que sur le lot des miels lauréats inscrit au concours.

Voici les principes à respecter :

- respecter scrupuleusement les fichiers source des médailles fournis par le Concours,
- toujours utiliser les médailles en association avec la mention précise du miel, pain d'épices, nougat ou hydromel primés, de l'appellation, du nom du producteur et de la marque commerciale.
- respecter la limite d'utilisation des Médailles sur les supports de communication sur une durée de 5 ans maximum.
- utilisation possible sur plaquette et affiche de communication de l'entreprise, PLV, site internet, réseaux sociaux, film promotionnel de l'entreprise.
- Envoi de tous les outils créés sous format numérique au CNTESA.

Tout non-respect de ces principes engendra le refus de participation aux prochains concours. Les médailles numériques seront transmises sur demande du lauréat.

ARTICLE 6 | JURY

Les apiculteurs qui présentent des miels au concours ne pourront pas participer comme dégustateurs au jury des sections de miels pour lesquelles ils auront présenté un miel. Le jury est souverain dans ses décisions. Aucune justification quant à leur évaluation ne sera transmise à la suite du concours. Au terme du Concours, les dégustateurs obtiendront un certificat attestant leur participation au concours des miels de France en qualité de juré.

ARTICLE 7 | UTILISATIONS DES INFORMATIONS ET DU DROIT À L'IMAGE

Conformément au règlement européen sur la protection des données, l'apiculteur inscrit est informé de l'utilisation qui sera faite des données saisies : l'UNAF et le CNTESA ne revendent pas ces données à qui que ce soit et ne les utilisent qu'à fin de réalisation du contrat souscrit conformément aux règles fiscales et au RGPD (Règlement Général de Protection des Données). L'apiculteur inscrit au concours des miels de France accepte que ses

coordonnées (nom, prénom, nom de la structure, adresse, téléphone, mail, site internet) soient communiquées et mentionnées sur le site et les réseaux sociaux de l'UNAF et du CNTESA, la revue « Abeilles & Fleurs », le communiqué de presse, le palmarès des lauréats, ainsi que tout support qui sera créé par l'UNAF et le CNTESA dans le but de valoriser les lauréats et le concours des miels de France. Si toutefois l'apiculteur inscrit ne souhaite pas que ses coordonnées soient utilisées dans la communication du concours, il devra cocher la case correspondante lors de son inscription.

ARTICLE 8 : INTERPRÉTATION DU RÈGLEMENT

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. Le candidat reconnaît avoir pris connaissance du règlement de la 7^e édition du Concours des Miels de France 2023 et s'engage à en respecter les modalités. Toute difficulté pratique ou d'interprétation du présent règlement sera réglée par l'UNAF et le CNTESA en leur qualité d'organisateur.



2 | RÈGLES SPÉCIFIQUES POUR CHAQUE SECTION

RUBRIQUE MIEL

1 | Conditions d'inscription des miels

Est admis à concourir à la 7^e édition du concours des miels de France, pour la section miel, tout apiculteur déclarant 50 ruches en production et récoltant des lots de miel de 300 kg minimum. L'apiculteur doit résider et produire ses miels sur le territoire français métropolitain ou dans les territoires et départements d'Outre-mer. Le concurrent devra transmettre lors de l'inscription, la déclaration de détention et d'emplacement de ruches de l'année en cours.

Les inscriptions débuteront **mardi 1^{er} août 2023** et seront closes **samedi 30 septembre 2023**. Il est recommandé de les effectuer le plus tôt possible notamment pour les miels de printemps et d'été. **Seule dérogation** : pour les miels d'arbousier, litchi, tropical clair, tropical foncé et miel « rare » tropicaux, l'inscription est possible **jusqu'au vendredi 15 décembre 2023**.

2 | Nomenclature des miels

Le participant n'est autorisé à présenter qu'un seul échantillon par section, **sauf pour les miels polyfloraux et montagnes, pour lesquelles l'apiculteur peut présenter 2 miels différents**. Les 2 échantillons doivent provenir d'origines différentes et cette différence sera confirmée par l'analyse du CARI.

Le concours se décline selon les 39 sections suivantes :

A. Miels polyfloraux

Causses	Miellats Montagne
Forêt	Polyfloraux (toutes fleurs)
Garrigue	
Maquis	

B. Miels monofloraux

Acacia	Lierre
Arbousier	Litchi
Baies roses (ou faux poivrier)	Luzerne
Bourdaine	Pissenlit
Bruyère blanche	Rhododendron
Bruyère callune	Romarin Ronce
Bruyère erica	Sainfoin
Châtaignier	Sapin
Chêne	Sarrasin
Colza	Thym
Framboisier	Tilleul
Lavande fine	Tournesol
Lavande/Lavandin	Trèfle
Lavande maritime	Miels « rares » (non tropicaux)

La spécificité de l'appellation « Miel de montagne » s'applique à toutes sections de miel ou miellat récolté en zone de montagne suivant les conditions suivantes : La dénomination « Produit de Montagne » est définie par le règlement (UE) n°1151/2012. Le règlement d'application (UE) n°665/22014 publié le 11 mars 2014, précise les conditions d'utilisation de cette mention.

C. Miels tropicaux

Tropical clair	Miels « rares » tropicaux
Tropical foncé	comme par exemple le miel de bois de pomme, tan rouge, mombin, etc.

Sont acceptés sous l'appellation miels tropicaux, les miels issus des départements d'outre-mer et territoires d'outre-mer tropicaux français c'est-à-dire : Guadeloupe, Martinique, Guyane française, Réunion, Mayotte, Saint-Martin, Polynésie française, Saint-Barthélemy, Clipperton, Nouvelle-Calédonie, Wallis-et-Futuna et Îles éparses. Les miels tropicaux clair et foncé correspondent aux polyfloraux, il n'est donc pas possible d'inscrire de miel en polyfloral pour les apiculteurs des tropiques.

3 | Conditions d'admission et modalités d'analyses des miels

Les échantillons de miels présentés doivent être obligatoirement issus de miels récoltés au cours de l'année 2023. Seule dérogation pour le litchi, arbousier, tropical clair, tropical foncé et miels « rares » tropicaux, pour ces miels il est possible vu la récolte tardive de présenter des miels de la récolte 2022. Chaque miel présenté devra faire l'objet d'une analyse effectuée par le laboratoire du CARI en Belgique à l'adresse suivante :

CARI – Place Croix du Sud, 1 bte L7.04.01- Bâtiment Boltzmann B-1348 LOUVAIN-LA-NEUVE- Belgique
Tél. : 32(0)10/47 34 16 | Fax : 32(0)10/47 34 94 - labo@cari.be

A. Les analyses de laboratoire porteront sur :

- L'analyse pollinique (à l'exception des miels d'Acacia, de Forêt, de Miellats, de Lavande fine, de Lavande/Lavandin et de Lavande maritime)
- L'analyse des sucres (uniquement pour les miels d'Acacia, de Forêt, des Miellats, de la Lavande fine, la Lavande/Lavandin et la Lavande maritime)
- L'analyse du taux HMF (hydroxy-méthyl-furfural)
- L'analyse du taux d'humidité
- L'analyse du taux de conductibilité électrique
- L'analyse du pH
- L'interprétation finale du caractère organoleptique

B. Les normes

Les échantillons doivent correspondre aux critères physico-chimiques suivants :

- Le taux d'humidité maximum est fixé à :
 - 22 % pour les miels de Bruyère Callune ;
 - 18,5 % pour les miels tropicaux, bruyère blanche et bruyère erica ;
 - 18 % pour les autres miels.
- Le spectre pollinique des miels doit répondre au lieu de la récolte
- Le taux d'HMF ne doit pas être supérieur à :
 - 15mg/kg HMF pour des miels non tropicaux ;
 - 30mg/kg HMF pour les miels tropicaux.
- La conductibilité électrique doit correspondre à la valeur propre à chaque miel et miellat.
- Le pH doit être en conformité avec les valeurs du miel présenté.
- L'analyse de l'échantillon doit confirmer l'absence d'arômes exogènes (fermentation, fumée...).

Seuls les miels qui seront conformes à ces critères d'analyse participeront à la 7^e édition du concours des miels de France et seront soumis à la dégustation lors du concours.

C. Le règlement des analyses par échantillon :

Il est de **62 € pour les apiculteurs assujettis à la TVA et 75 €**. En cas d'envoi en retard, le miel sera analysé en appliquant un supplément de 20,66 € hors taxes (25 € TVA comprise). En cas de nombre trop élevé de miels réceptionnés hors délai, le laboratoire se réserve le droit de refuser l'échantillon.

Le règlement des analyses de miels est à adresser au CARI lors de l'envoi des échantillons de miels, en chèque ou par virement :
IBAN : BE55 0682 0176 1744 – BIC : GKCCBEBB – TVA : BE 0424 644 620

Les analyses ne débuteront qu'après paiement des analyses.

D. Facture et résultats

La facture sera établie sur base d'un bon de commande reprenant clairement l'adresse de facturation et le numéro de TVA intracommunautaire, communiqué par l'apiculteur. Le laboratoire enverra un exemplaire des résultats à l'apiculteur ainsi que la facture du ou des analyses. L'UNAF et le CNTESA sera destinataire par courrier électronique d'une copie des résultats d'analyses. Seuls les miels conformes au présent règlement pourront participer au Concours.

E. E. Envoi des échantillons

Il doit être réalisé au plus tard (cachet de la poste faisant foi) :

- **le vendredi 27 octobre 2023** : Acacia, Baies Roses (ou faux poivrier), Bourdaine, Bruyère callune, Bruyère blanche, Bruyère Erica, Causses, Châtaignier, Chêne, Colza, Framboisier, Forêt, Garrigue, Lavande fine, Lavande/Lavandin, Lavande Maritime, Lierre, Luzerne, Maquis, Miellats, Montagne, Pissenlit, Polyfloral (toutes fleurs), Miels « rares » (non tropicaux), Rhododendron, Romarin, Ronce, Sainfoin, Sapin, Sarrasin, Thym, Tilleul, Tournesol et Trèfle.
- **le vendredi 15 décembre 2023** : pour le miel d'Arbousier, Litchi, Tropical clair, Tropical foncé et miels « rares » tropicaux.

Afin de faciliter le traitement de l'analyse des miels par le laboratoire, **il est vivement recommandé** surtout pour les miels de printemps et d'été, d'envoyer les pots au CARI bien avant les dates limites. **Le plus tôt sera le mieux.**

F. La responsabilité

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 de l'UNAF et du CNTESA, pour assurer la promotion du concours des miels de France.

4 | Conditionnement et anonymat des miels

Chaque lot présenté au concours devra être réparti en trois échantillons conditionnés **en pot en verre cylindrique de 250 gr /212ml/TO63 avec une capsule uni couleur or. Tout signe distinctif annulera la participation. Le non-respect du contenant entraînera l'annulation de l'inscription.**

Les 3 pots devront être obligatoirement revêtus de l'étiquette et de la bande de scellé posée à cheval sur le couvercle qui permettra leur anonymat et joindre la copie de l'accusé de réception de l'inscription qui lui aura été transmis par le CNTESA, après réception de l'inscription.

5 | Ventilation des pots de miel

La ventilation des 3 pots s'effectuera de la façon suivante :

- 2 pots avec leurs étiquettes et scellées collées doivent être envoyés au laboratoire qui effectuera les analyses, accompagnés de l'accusé de réception de l'inscription que l'apiculteur aura reçu par courrier avec les étiquettes et scellés. L'expédition du ou des échantillons aux laboratoires est à la charge du participant.
- le 3^e pot avec étiquette et scellé sera gardé comme témoin par l'apiculteur participant au concours.

Il est important pour l'expédition de **bien emballer les pots** dans du papier bulle afin qu'ils ne s'entrechoquent pas et n'arrivent pas cassés.

6 | Évaluation lors de la dégustation des miels

L'analyse organoleptique du concours est basée sur **4 critères** et selon la notation suivante :

Visuel	2 points
Olfactif	3 points
Gustatif	12 points
Texture	3 points



1 | Conditions d'inscriptions des pains d'épices

Est admis à concourir à la 7^e édition du concours des miels de France, pour la section pain d'épices, tout apiculteur déclarant 50 ruches en production, il n'y a pas de poids de miel minimum ni de quantité requise. L'apiculteur doit résider sur le territoire français métropolitain ou dans les territoires et départements d'Outre-mer. Le concurrent devra transmettre lors de l'inscription, la déclaration de ruches de l'année en cours. Le participant n'est autorisé à présenter qu'un type de pain d'épices.

Les inscriptions pour le pain d'épices débuteront **mardi 1^{er} août 2023 et seront closes samedi 30 septembre 2023.**

2 | Conditions d'admission des pains d'épices

Chaque participant s'engage à fournir un pain d'épices, d'un poids maximum de 500 gr chacun. Le pain d'épices doit être élaboré à partir de miel. Aucun ajout de sucre n'est autorisé. Le pain d'épices doit être nature, sans glaçage, ni fruits confits, ni décor et ne doit présenter aucun signe distinctif. Chaque participant est libre d'utiliser les épices qu'il souhaite.

Le pain d'épices doit être nature, sans glaçage, ni fruits confits, ni décor et ne doit présenter aucun signe distinctif. Chaque participant est libre d'utiliser les épices qu'il souhaite.

Le pain d'épices devra être dépourvu de toute marque de reconnaissance et devra être obligatoirement revêtu de l'étiquette et de la bande de scellé qui permettra leur anonymat et joindre la copie de l'accusé de réception de l'inscription qui lui aura été transmis par l'UNAF-CNTESA, après réception de l'inscription. Le participant devra prévoir l'emballage du pain d'épices permettant de préserver les qualités du produit jusqu'à la dégustation.

Le pain d'épices doit être réceptionné au **CNTESA – 5 bis rue Faÿs 94160 Saint Mandé** entre le **26 décembre 2023 et 15 janvier 2024.** Les frais d'expédition sont à la charge du participant.

3 | Évaluation lors de la dégustation des pains d'épices

L'analyse organoleptique des pains d'épices du concours est basée sur 4 critères et selon la notation suivante :

Visuel	4 points
Olfactif	2 points
Gustatif	10 points
Texture	4 points



RUBRIQUE HYDROMEL

1 | Conditions d'inscriptions des hydromels

Est admis à concourir à la 7^e édition du concours des miels de France, pour la section « hydromel », tout fabricant d'hydromel dont les miels servant à la fabrication des hydromels proviennent exclusivement de France, il n'y a pas de volume de production minimum requis.

Le concurrent devra transmettre lors de l'inscription pour chaque échantillon présentés différentes informations¹, ainsi que la déclaration de détention et d'emplacement de ruches de l'année en cours ou la facture d'achat de miel de France, ainsi que le numéro d'identification attribué par le service douanier (numéro d'entrepositaire agréé). Le participant est autorisé à présenter un maximum de 2 hydromels dans chaque catégorie. Les inscriptions pour l'hydromel débuteront **mardi 1^{er} août 2023 et seront closes vendredi 30 septembre 2023.**

¹ la dénomination de vente et le n° de lot, les ingrédients, le type de miel utilisé, la densité finale, le degré d'alcool, le passage en fût, si oui : nature du fût et durée du passage en fût ; millésime (début de fabrication) et la carbonatation (Plat, perlant ou pétillant).

2 | Nomenclature des hydromels

Dans le cadre de ce concours d'hydromels, tous les hydromels doivent respecter la définition de base des produits en usage au niveau européen.

Précisions au sujet de la définition du mot hydromel.

Depuis la loi 1^{er} août 1905 et de son décret d'application du 2 mai 1911, le mot hydromel désigne une fermentation de miel et d'eau potable.

Les boissons obtenues en ne respectant pas ces conditions n'ont pas le droit de porter l'appellation « hydromel ». On peut néanmoins les « vinifier » et les vendre sous une autre dénomination et un autre régime fiscal.

Il n'existe pas en France de terme générique désignant l'ensemble des boissons fermentées à base de miel, ni de terme officiel qui désigne les différentes catégories de boissons fermentées à base de miel.

Sans cadre légal pour les catégories de boissons fermentées à base de miel, il existe différentes dénominations d'usages :

- Hydromel, fermentation de miel et d'eau.
- Mélomel, fermentation de miel, d'eau et/ou de fruits ou jus de fruits.

- Metheglin ou meddyglin, fermentation de miel, d'eau et adjonction d'épices ou de plantes.
- Braggots, désignera une fermentation de miel, d'eau, de malt, ils peuvent aussi contenir des fruits ou jus de fruits et d'épices ou d'herbes.
- Mèlimesk désignera une fermentation de miel, d'eau et/ou de fruits ou jus de fruits et d'épices ou d'herbes.

Les organisateurs du concours ont retenu les sections suivantes :

A. Hydromel traditionnel

Il est composé exclusivement de miel et d'eau. On distingue :

- H1A - L'hydromel sec a une densité inférieure à 1010.
- H1B - L'hydromel demi-sec a une densité située entre 1010 et 1025.
- H1C - L'hydromel moelleux a une densité supérieure à 1025.

B. Mélomel

Il est composé de miel, d'eau et/ou de fruits ou jus de fruits, sont autorisés, les baies, les fruits à pépins et les fruits à noyaux. 50 % des sucres fermentescibles doivent au minimum provenir du miel. On distingue :

- H2A - Le mélomel sec a une densité inférieure à 1010.
- H2B - Le mélomel demi-sec a une densité située entre 1010 et 1025.
- H2C - le mélomel moelleux a une densité supérieure à 1025.

C. « Hydromel Session » ou Hydromel léger

Il est composé de miel et d'eau, mais il peut aussi inclure des fruits ou jus de fruits, des légumes ou des jus de légumes, des épices ou herbes ou encore du malt. 50 % des sucres fermentescibles doivent au minimum provenir du miel. Le degré d'alcool sera compris entre 3,5° et 7,5° d'alcool. Ils peuvent être pétillants ou pas. On distingue :

- H3A - « L'hydromel session » ou encore appelé l'hydromel léger, son degré d'alcool est compris entre 3,5° et 7,5° incluant hydromels, mélomels, métheglins et Braggots. Ils seront pétillant ou pas.

D. Hydromel « Découverte »

Il est composé de miel et tous autres ingrédients. Seule condition, 50 % des sucres fermentescibles doivent au minimum provenir du miel. Cette catégorie vous permet de participer avec des braggots, des métheglins ou autres (comme les brochets (miels caramélisés) qui ne rentrent pas dans les 3 premières catégories ci-dessus. On distingue :

- H4A - La catégorie hydromel « découverte » définie ci-dessus.

3 | Conditions d'admission des Hydromels

Chaque participant s'engage à fournir 2 bouteilles de 50 cl chacune minimum. Le fabricant d'hydromel doit classer son hydromel dans la bonne catégorie. Dans le cas où une erreur évidente a été commise lors de la classification de l'hydromel ou lors d'un contrôle de densité, les organisateurs se réservent le droit de reclasser l'hydromel sur la base des informations fournies dans le formulaire d'inscription.

Le participant aura apposé sur les bouteilles comportant son étiquette commerciale : les étiquettes et les bandes de scellées et joint la copie de l'accusé de réception de l'inscription qui lui aura été transmis par le CNTESA, après réception de l'inscription. Les hydromels seront classés par densité pour la dégustation. Pour que la section se réunisse, il faut au minimum 3 hydromels par section : traditionnelle, mélomel, session/léger ou « découverte ». Si le nombre d'inscriptions dans l'une des catégories est trop faible, les organisateurs se réservent le droit de regrouper les catégories. Dans ce cas le jury sera informé de la catégorie d'origine dans laquelle l'hydromel a été initialement inscrit.

Les bouteilles d'hydromel doivent être adressées au CNTESA –5 bis rue Faÿs – 94160 Saint Mandé, **entre le 25 décembre 2023 et 15 janvier 2024**.

Les frais d'expédition sont à la charge du participant. Le conditionnement des bouteilles doit être effectué **avec le plus grand soin** pour éviter tout risque de casse.

4 | Evaluation lors de la dégustation des hydromels

L'analyse organoleptique du concours est établie selon les critères de la MJP (Mead Judging Program) qui sont la référence en la matière :

Critère visuel :	12 points
Critère olfactif :	30 points
Critère gustatif saveur :	16 points
Critère gustatif texture, consistance et équilibre :	16 points
Critère gustatif final et persistance :	14 points
Critère Impression générale :	12 points

5 | Attribution des médailles des hydromels

Les médailles seront attribuées au maximum à un tiers des hydromels inscrits par section, avec comme mode d'attribution un nombre de point minimal soit :

- Médaille de bronze : nombre de points minimal de 60,
- Médaille d'argent : nombre de points minimal 70,
- Médaille d'or : nombre de points minimal 80.

Les Hydromels de la section « découverte » pourront se voir décernés uniquement un « coup de cœur » par le jury.



RUBRIQUE NOUGAT AU MIEL

1 | Conditions d'inscriptions des nougats

Est admis à concourir à la 7^e édition du concours des miels de France, pour la section « nougat au miel », tout apiculteur déclarant 50 ruches en production, il n'y a pas de poids de miel minimum ni de quantité requise. L'apiculteur doit résider sur le territoire français métropolitain ou dans les territoires et départements d'Outre-mer. Le concurrent devra transmettre lors de l'inscription pour chaque échantillon présenté différentes informations², ainsi que la déclaration de détention et d'emplacement de ruches de l'année en cours. Le participant est autorisé à présenter un maximum de un nougat dans chaque catégorie. **Les inscriptions débuteront mardi 1^{er} août 2023 et seront closes vendredi 30 septembre 2023.**

Les informations sur la recette constituent une déclaration sur l'honneur du candidat sur la composition de son produit et elles sont utiles à l'organisation pour affecter chaque nougat candidat dans la bonne catégorie. Elles seront traitées avec la plus grande

confidentialité et ne seront pas portées à la connaissance des jurés ou de tiers.

² La dénomination de vente et le n° de lot, les ingrédients, le type de miel utilisé et son pourcentage

2 | Nomenclature des nougats

Dans le cadre de ce concours de nougat au miel, tous les nougats doivent respecter la définition de base du produit validée par les représentants des nougatiers³ et peuvent concourir dans une des 6 catégories ouvertes (3 en nougat blanc ; 2 en nougat noir ; 1 pour des recettes découvertes).

³ Code de bonnes pratiques « Nougat » Il a été adopté par le Bureau Directeur, le 17 novembre 1997 et la mise à jour a été validée par le Conseil d'Administration le 4 octobre 2013.

Définition de base du nougat au miel

On entend par « nougat au miel » le produit de confiserie défini dans le Code des usages du Syndicat national de la confiserie, et qui est composé :

- D'une pâte de base aérée ou non aérée, préparée avec du miel (>10% du poids total du produit fini) et **éventuellement** d'autres matières sucrantes (ce qui veut dire que le nougat candidat peut être « pur miel »),
 - D'une garniture constituée par des ingrédients entiers ou en morceaux, tels que des amandes douces d'amandier, des pistaches et/ou des noisettes (au moins 15% du produit fini),
- NB : le papier azyme n'est pas obligatoire mais il est généralement apposé sur son pourtour pour son intérêt pratique évident.

Les organisateurs ont retenu les sections suivantes :

A. Nougat blanc au miel standard

- Pâte préparée avec du miel (>10% du poids total du produit fini) et éventuellement d'autres matières sucrantes,
- Ainsi qu'un ou plusieurs agents d'aération (blanc d'œuf de poule, albumine d'œuf, albumine de lait, gélatine alimentaire...),
- Mélangée à une garniture d'amandes douces d'amandier, de pistaches et/ou de noisettes entières ou en morceaux (au moins 15% du produit fini).

B. Nougat blanc de Montélimar

- Pâte préparée avec du miel (>25 % en poids de matière sèche des matières sucrantes) et éventuellement d'autres matières sucrantes,
- Aération obtenue **uniquement** au moyen d'albumine d'œuf et/ou de blanc d'œuf de poule.
- Mélangée à une garniture d'amandes grillées et émondées et éventuellement de pistaches émondées représentant 30% minimum du produit fini (pistaches minimum 2%), mais sans noisette.
- Seule substance aromatisante autorisée : vanille en gousse et/ ou arôme naturel de vanille.

C. Nougat blanc de Provence

- Pâte préparée avec du miel (>30 % en poids de matière sèche des matières sucrantes) et éventuellement d'autres matières sucrantes. Il doit s'agir de miel de lavande de Provence ou d'origine du sud-est de la France (région PACA ; Drôme),
- Aération obtenue **uniquement** au moyen d'albumine d'œuf et/ou de blanc d'œuf de poule.
- Mélangée à une garniture d'amandes et éventuellement de pistaches représentant 35% minimum du produit fini, mais sans noisette.
- Seule substance aromatisante autorisée : vanille en gousse et/ ou arôme naturel de vanille.

D. Nougat noir au miel Standard

- Pâte préparée avec du miel (>10% du poids total du produit fini), et éventuellement d'autres matières sucrantes,
- Mélangée à une garniture d'amandes douces d'amandier, de pistaches et/ou de noisettes (au moins 15% du produit fini).

E. Nougat noir de Provence

- Pâte composée au minimum de 25 % de miel de Provence ou d'origine du sud-est de la France (région PACA ; Drôme) dans les matières sucrantes
- Garniture composée exclusivement d'amandes douces d'amandier et/ou de pistaches et/ou de graine de coriandre ou d'anis (au moins 50% du produit fini)
- Seule substance aromatisante autorisée : vanille en gousse et/ ou arôme naturel de vanille.

F. Autres nougats au miel - recette « Découverte »

(intégrant d'autres ingrédients)

Tout autre nougat blanc ou noir préparé avec du miel (>10% du poids total du produit fini) et une garniture librement composée représentant au moins 15% du poids total.

Les nougats au miel « recette découverte » pourront se voir décernés uniquement un « coup de cœur » par le jury.

3 | Conditions d'admission des nougats

Ne peuvent être proposés au concours que les nougats fabriqués **par l'apiculteur avec du miel issu de son exploitation apicole**. Le jury se réserve le droit de procéder à l'analyse du nougat.

L'apiculteur devra adresser 2 barres de nougat : de 100 gr ou 200 gr chacune. Une barre restera entière pour l'observation et l'examen visuel, l'autre barre sera découpée en parts de 15 à 20 gr pour la dégustation et les examens olfactif, gustatif et tactile. Les 2 barres devront être pré-emballées dans un emballage neutre et issues du même lot de fabrication. Les barres devront être dépourvues de toute marque de reconnaissance et devront être obligatoirement revêtues de l'étiquette et de la bande descellée qui permettra leur anonymat et seront accompagnées de la copie de l'accusé de réception de l'inscription qui lui aura été transmis par l'UNAF après réception de l'inscription.

Les barres devront être adressées pour la dégustation au CNTESA 5 bis rue Faÿs – 94160 Saint Mandé, entre 26 décembre 2023 et 15 janvier 2024.

L'expédition des échantillons est à la charge du participant. Il est important pour l'expédition de bien **emballer les barres dans un colis rigide (carton)** afin qu'elles n'arrivent pas pliées ou écrasées.

4 | Évaluation lors de la dégustation des nougats L'analyse organoleptique du concours est basée sur 4 critères et selon la notation suivante :

Visuel	20 points
Olfactif	14 points
Gustatif	50 points
Texture	16 points



UNAF
Union Nationale de l'Apiculture Française
5 bis rue Faÿs 94160 Saint-Mandé

Suivez nos actualités !
www.unaf-apiculture.info
Notre revue Abeilles et Fleurs

 www.facebook.com/UNAFapiculture
 @UNAFapiculture

CNTESA
Le Centre National Technico-Économique
et Scientifique Apicole
5 bis rue Faÿs 94160 Saint-Mandé

Suivez nos actualités !
<https://www.cntesa.fr/>