

Concours des miels de France 2019

Un bilan 100 % positif

Nous avons reçu de nombreux témoignages chaleureux de nos partenaires et d'apicultrices et d'apiculteurs très heureux d'avoir concouru et, mieux, d'avoir été lauréats du Concours des miels de France. Ils nous font part de leur sentiment sur le Concours et sur les retombées d'une médaille obtenue. En voici quelques-uns. Merci à eux !



Du côté des partenaires

■ SÉVERINE DÉLOT, RESPONSABLE COMMUNICATION VÉTO-PHARMA



« Ce cru de miel 2019 nous a révélé de somptueux arômes et a surpris nos papilles. Dégustation pointue, atmosphère conviviale, riche de partages et de rencontres dans un cadre exceptionnel décoré cette année par l'exposition photo « Valorisons l'abeille et l'apiculture ». Nous félicitons les apiculteurs pour leur excellente production. Bravo à l'investissement de toute l'équipe organisatrice pour que cette 3^e édition soit une réussite. Ce concours porte des valeurs auxquelles nous sommes profondément attachés : le respect de la qualité, la valorisation de l'apiculture, le développement de produits français d'excellence et un engagement sans faille qui nous motive au quotidien. Nous comptons renouveler notre partenariat pour le concours 2020 et apporter ainsi notre soutien à la promotion des miels français de qualité. Participer à cet événement est une fierté pour Vétô-pharma. »

■ SIMON BERNARD, DIRECTEUR DE PROPOLIA



« Cette troisième édition du Concours des miels a été une fois de plus une belle réussite, un grand merci à l'UNAF pour l'organisation de cet événement annuel : la cérémonie nationale d'élection de nos meilleurs miels. Les saisons apicoles se succèdent et malheureusement se ressemblent dans la difficulté et la pénurie des récoltes. Malgré cela, les « nectars » présentés cette année ont été de grande qualité, et certains à notre table nous ont très agréablement surpris : richesse olfactive, générosité gustative, finesse des textures, reflets et couleurs ambre d'or... toutes caractéristiques qui nous ont permis de distinguer les



meilleurs parmi la longue liste des concourants. Apiculteurs, je vous appelle tous à participer au prochain Concours des miels, la valorisation de nos récoltes et de notre savoir-faire est indispensable, Propolia sera présent, je compte sur vous. »

Du côté des apiculteurs

■ LUCIEN SIMON *Le Temps des Abeilles,* apiculteur à Andernos-les-Bains (Gironde) **Médaille d'or miel de forêt**

« Nous sommes heureux d'avoir participé, encore plus d'avoir été au palmarès 2019. C'est pour nous un encouragement à poursuivre notre travail pour améliorer encore la qualité de nos miels. Cette médaille très appréciée par nos clients est aussi un formidable outil de promotion pour accroître le développement de notre exploitation. »

■ ALBERT ET THÉRÈSE DENÉCHAUD *Andard (Maine-et-Loire)* **Médaille d'argent pain d'épices et coup de cœur miel de tournesol**

« Il faut avoir organisé un marché de Noël ou son marché hebdomadaire pour apprécier l'étendue du travail à sa juste valeur. C'est pourquoi nous remercions



de tout cœur tous les bénévoles et notre président pour cette organisation de grande envergure. Nous participions pour la première fois à ce nouveau concours avec joie et intérêt. Avec joie pour l'atmosphère générale aimable, pour le temps splendide ; avec intérêt pour la rencontre de cuisiniers de haute valeur, pour la rencontre d'amateurs de miel avec ou sans ruches, pour le regard bon enfant de ce concours qui doit le rester ! Chacun a trouvé de quoi recevoir, par l'échange de ses connaissances apicoles ou non. D'où la modestie régnante pour ce concours de prestige. Avec notre bon souvenir et notre gratitude. »

■ JEAN-LOUIS GALDINO

Les Ruchers des 4 Saisons à Ribeyret (Hautes-Alpes)

Médaille d'or miel de montagne et médaille de bronze miel de châtaignier

« Le Concours des miels de France est une excellente initiative. A un moment où les consommateurs sont souvent dubitatifs, pour ne pas dire perdus face à l'origine et la qualité des produits qu'ils trouvent sur le marché, l'analyse des miels demandée pour être autorisé à concourir et que l'on peut leur montrer est de nature à les rassurer. Par ailleurs, la médaille lorsqu'elle est obtenue est un témoignage supplémentaire de la confiance qu'ils peuvent placer dans le produit récompensé. Une belle réussite à poursuivre et à amplifier dans le futur. »

■ PHILIPPE DUBOIS

Abeilles et Miels à Port-Lesney (Jura)

Médaille d'or miel de forêt et médaille d'argent pain d'épices

« Au travers de ce concours, c'est le travail des apiculteurs, la diversité et la traçabilité des miels qu'ils produisent dans nos régions qui sont reconnus. Il en permet la valorisation non seulement auprès des professionnels, mais surtout auprès de nos clients, attentifs et très sensibilisés à la qualité des produits que nous fabriquons. Nous nous en rendons compte régulièrement à l'occasion des échanges que nous avons avec eux. Le travail que nous effectuons peut, souhaitons-le vivement, être ainsi reconnu et défendu, dans un contexte commercial et écologique très complexe. »

■ NICOLAS PEYRÉ

Bee Origin, à Paulhan (Hérault)

Coup de cœur miel de thym

« Tout d'abord un grand merci et bravo à vous pour l'organisation de ce 3^e Concours des miels de France. Ce fut une année 2019 très compliquée et éprouvante psychologiquement. Heureusement, le fait d'avoir reçu une médaille, attribuée par un jury de cette qualité, redonne du baume au cœur. Il est primordial de soutenir l'apiculture française et je remercie l'UNAF (et ses partenaires) pour organiser des événements valorisant notre travail et notre production. »

© Laurent HAZGUI (UNAF)



■ VÉRONIQUE SEGUY ET EMMANUEL COUDERT

GAEC Les Abeilles de l'Abbaye à Sembadel (Haute-Loire)

Coup de cœur miel de sapin

« Nous avons découvert ce concours l'année dernière et nous y participons pour la seconde fois. Ce qui est particulièrement intéressant, c'est la diversité des types de miels représentés qui met en valeur les particularités de chacun d'entre eux. Cela nous permet de présenter des miels relativement rares (miel de framboisier sauvage et miel de sapin) que nous produisons autour de chez nous, dans un environnement préservé. »

■ BARNY MOHAMMED

Rucher Le Bastidou d'Avignon (Vaucluse)

Médaille d'argent miel de châtaignier

« Merci pour la très bonne annonce, avoir une telle récompense c'est énorme. Je remercie toute l'équipe organisatrice du Concours des miels de France pour la promotion des miels de France et la protection des abeilles et des intérêts apicoles, un grand merci et bonne continuation. »

■ LOÏC LERAY

Le Rucher du Moulin, apiculteur professionnel en Loire-Atlantique

Médaille d'argent miel de bruyère érica

« Pour la deuxième année, nous avons présenté nos miels au Concours des miels de France. Malgré les difficultés que rencontrent les apiculteurs, ce fut un grand rendez-vous qui prouve la richesse de nos terroirs à travers les différents miels mais aussi un moment d'échange et de rencontre avec des passionnés d'apiculture; Rendez-vous à l'année prochaine pour le prochain concours ! »

■ DANIEL RIOU

Secrétaire du syndicat apicole du Morbihan,
à Sebrevet

Médaille d'or miel polyfloral

« Pour un apiculteur passionné depuis 30 ans dans le Morbihan, et aussi engagé pour la défense des abeilles et de l'environnement au sein du syndicat, obtenir une médaille d'or pour un savoureux miel breton est une forme d'aboutissement. Merci à l'UNAF de mettre en valeur les miels français. »

■ THIERRY COCANDEAU

La Boît'OZabeilles, apiculteur en Mayenne

Médaille d'or et médaille d'argent miel polyfloral

« Pour moi, le Concours des miels de France est une magnifique vitrine de la production de nos abeilles sur notre territoire et du talent de leurs bergers à les présenter. »

■ LUCIEN SIMON

Le Temps des Abeilles,
apiculteur à Andernos-les-Bains, en Gironde

Médaille d'or miel de forêt

« Nous sommes heureux d'avoir participé, encore plus d'avoir été au palmarès 2019. C'est pour nous un encouragement à poursuivre notre travail pour améliorer encore la qualité de nos miels. Cette médaille très appréciée par nos clients est aussi un formidable outil de promotion pour accroître le développement de notre exploitation. »

■ FRANÇOIS ET PATRICIA GUÉRINOT

Belvédère, Alpes-Maritimes

Médaille de bronze pain d'épices

« C'est la première fois que nous participons à ce concours. Nous tenons à souligner la qualité de l'accompagnement dans les différentes étapes et la disponibilité de Mme Hateau pour répondre rapidement à nos questions. D'ores et déjà nous envisageons de nous représenter l'année prochaine ! »

■ OLIVIER GIRBAL

Famille Girbal, à Ozouer-le-Voulgis, Seine et Marne

Médaille de bronze pain d'épices

« Je remercie les jurés d'avoir attribué une médaille à mon pain d'épices, cette médaille récompense mon travail et me motive pour le futur à proposer d'autres produits de la ruche tout aussi bons. Un grand merci aussi à mon amis Denis pour la recherche de la recette parfaite. »

■ PIERRE DELMAS

Val d'Acromie, Cantal

2 médailles de bronze miels de montagne et de trèfle

« Je remercie toute l'équipe de l'UNAF d'organiser ce concours qui met en valeur notre miel et notre profession, qui en ce moment décline très fort, en espérant que les années à venir seront plus prospères. Ce concours permet de valoriser la qualité irréprochable de notre miel et nous encourage à continuer notre beau métier. Je remercie aussi les abeilles de tout le travail fourni malgré les allers et retours à vide. Encore une année compliquée ! Merci de vos encouragements, être primé ça fait du bien ! »

■ SYLVIE HUMBERT

Le Rucher du Montcalm, à Auzat, en Ariège

2 médailles d'argent miels de bruyère callune et de montagne

« Merci à toute l'équipe pour cette belle initiative de la mise en place du 3^e Concours des miels de France. Et un grand merci pour la compétence et la disponibilité de Virginie pour répondre à toutes vos demandes. »

■ JÉRÔME BUSATO

Les Terrasses de Sablet, à Sablet, Vaucluse

Médaille d'argent miel polyfloral

« Delphine Gaillard et Jérôme Busato ont transposé les fines exigences du terroir viticole et de la vinification du château Cohola à l'apiculture. De l'élevage des vins à l'élevage des abeilles, ils ont voulu donner leur style au miel château Cohola en faisant le choix de trois axes forts :

- Le choix de ruches anciennes désormais inédites en France : les ruches « Layens ».
- Une extraction au rucher auprès des abeilles en Provence.
- Des essais uniquement d'abeilles noires (*Apis mellifera mellifera*) traditionnelles de Provence. Leurs efforts se sont vus récompensés par une médaille d'argent au Concours des miels de France 2020 pour le miel multifloral. Ils sont ainsi encouragés à poursuivre dans la voie qu'ils se sont tracés. »

■ PASCAL BRUNIE

Jouac, Haute-Vienne

Médaille d'argent miel de ronce

« C'est avec une grande joie que j'ai reçu cette médaille d'argent pour le miel de ronce, cette récompense m'encourage et me conforte dans le choix que j'ai fait de produire un miel bio pour le respect de l'environnement et des consommateurs, cela permet aussi de conserver les arômes authentiques que la nature nous offre ainsi que la prospérité de nos abeilles ! »