

Concours des miels Bourgogne-Franche-Comté

2024



Association pour le
développement de
l'apiculture en
Bourgogne-Franche-Comté

En partenariat avec



Sommaire

1. Règlement général

p.3

ARTICLE 1 | Organisation
ARTICLE 2 | Inscriptions
ARTICLE 3 | Droits d'inscription
ARTICLE 4 | Diplômes et médailles
ARTICLE 5 | Jury
ARTICLE 6 | Interprétation du règlement
Utilisations des informations

2. Règlement spécifique pour chaque catégorie

p.4

CATEGORIE MIEL..... 4

1. Conditions d'inscription
2. Nomenclature des miels
3. Modalités d'analyses des miels
4. Anonymat des miels
5. Evaluation lors de la dégustation

CATEGORIE HYDROMEL..... 6

1. Conditions d'inscription
2. Nomenclature
3. Modalités de réception des échantillons
4. Anonymat des échantillons
5. Evaluation lors de la dégustation

CATEGORIE PAIN D'EPICES..... 7

1. Conditions d'inscription
2. Nomenclature
3. Modalités de réception des échantillons
4. Anonymat des échantillons
5. Evaluation lors de la dégustation

CATEGORIE NOUGAT AU MIEL..... 8

1. Conditions d'inscription
2. Nomenclature
3. Modalités de réception des échantillons
4. Anonymat des échantillons
5. Evaluation lors de la dégustation

3. Résumé

p.9

1. Règlement général

ARTICLE 1 | Organisation

Le concours régional des miels de Bourgogne Franche-Comté est organisé par l'Association pour le Développement de l'Apiculture en Bourgogne-Franche-Comté (ADA-BFC). Les modalités de participation sont décrites par le présent règlement. Cette année, une nouvelle catégorie est ouverte : le nougat.

Le concours 2024 se déroulera en deux parties :

- Samedi 16 novembre à l'occasion de l'évènement Vache de salon à Besançon pour les catégories nougat, pain d'épice et hydromel
- Samedi 23 novembre, Salle lumière à Roche-lez-Beaupré, pour l'ensemble des miels

ARTICLE 2 | Inscriptions

Le participant doit compléter la fiche d'inscription et la renvoyer par mail à

marie.vacher@adabfc.adafrance.org ou par voie postale à l'ADA-BFC, 10 rue des Prés Chalots, 25220 Roche-lez-Beaupré.

Les fiches d'inscription sont à renvoyer au plus tard le **24 septembre 2024**.

Retrouver les conditions spécifiques d'inscription dans chaque rubrique : miel, hydromel, pain d'épices et nougat.

ARTICLE 3 | Droits d'inscription

Les concurrents devront acquitter un droit d'inscription fixe de :

- 25 € pour participer au concours des miels (peu importe le nombre de miels présentés)
- 25 € pour participer au concours des pains d'épices, hydromel et nougat (peu importe le nombre de catégories représentées)

Aucun remboursement ne sera effectué en cas de disqualification du produit présenté (taux d'humidité, etc.)

ARTICLE 4 | Diplômes et médailles

Les médailles et diplômes sont édités par notre partenaire le GPPR (Gastronomie et Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté). Chaque année un guide d'utilisation est édité pour connaître les modalités d'utilisation.

Chaque Jury déterminera par catégorie l'attribution des médailles. Les résultats seront communiqués à l'issue du concours.

Les apiculteurs dont les produits auront été primés obtiendront des médailles d'Or, d'Argent ou de Bronze.

Les catégories comprenant moins de 3 échantillons à concourir ne pourront pas obtenir de médaille d'or, d'argent ou de bronze mais ils pourront obtenir une médaille *Prix du jury*.

ARTICLE 5 | Jury

Les apiculteurs présentant un produit au concours auront le droit de participer comme dégustateur mais pas dans les catégories où ils auront présenté un produit.

ARTICLE 6 | 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.

Utilisations des informations

Dans le respect du RGPD (Règlement Général sur la Protection des Données), les données recueillies dans le cadre du concours (analyse de miel, tonnage, numéro de lot) ne seront pas communiquées.

L'apiculteur accepte que ses coordonnées (Nom, Prénom, nom de la structure) soient mentionnées sur les réseaux de communication de l'ADA-BFC et du GPPR.

2. Règlement spécifique pour chaque catégorie

Catégorie miel

1. Conditions d'inscription

La participation au concours des miels est réservée aux apiculteurs de Bourgogne Franche-Comté, pour des miels produits sur le territoire de Bourgogne-Franche-Comté. Les candidats doivent faire connaître sur le bulletin d'inscription, le numéro de lot et sa quantité pour chaque miel présenté. Chaque participant doit disposer d'un registre permettant la traçabilité de sa production (cahier de miellerie).

Ne peuvent être présentés que les miels de l'année en cours produits sur le territoire régional. Chaque concurrent ne peut présenter qu'un seul échantillon dans chacune des classes ci-après.

Le miel présenté doit venir d'un lot de minimum 100kg.

Conditionnement des échantillons

Chaque miel présenté devra être constitué de 3 pots :

- 1 pot de 500g pour la dégustation à transmettre à l'ADA-BFC
- 1 pot de 250g pour l'analyse à transmettre à l'ADA-BFC
- 1 pot de 250g qui reste chez l'apiculteur comme pot témoin

2. Nomenclature des miels

Les miels se déclinent selon plusieurs classes :

Miels polyfloraux

Toutes fleurs clair	Montagne foncé
Toutes fleurs foncé	Forêt
Montagne clair	Crémeux

Miels monofloraux

Acacia	Ronce
Tilleul	Pissenlit
Sapin	Aubépine
Châtaignier	Tournesol
Colza	Sarrasin

Pour les miels de montagne, la provenance géographique sera demandée pour vérifier que le lieu de production est bien en zone ICHN (Indemnités Compensatoires de Handicap Naturel).

D'après le règlement délégué n°665/2014 relatif aux conditions d'utilisation de la mention de qualité facultative "produit de montagne".

3. Modalités d'analyses des miels

Envoi des échantillons

L'ADA-BFC centralise l'envoi des échantillons au laboratoire.

Les échantillons de miel devront être déposés/envoyés :

- A l'ADA-BFC avant le **24 septembre 2024** au 10 rue des Prés Chalots - 25220 Roche-lez-Beaupré.

Ou

- Chez l'un des représentants départementaux avant **16 septembre 2024** :

- **21** Julien Forestier, Tel : 06 16 83 17 64

Adresse : 3 rue des Lilas - 21120 IS-SUR-TILLE

- **25** Johann Girard, Tel : 06 87 32 78 63

Adresse : Lieu dit RD 107, à la May Messey - 25410 VELESMES ESSARTS

- **39** David Dordor, Tel : 06 49 56 06 98

Adresse : 12 rue des Sorbiers - 39100 DOLE

- **58** Fanny Cadoux, Tel : 06 83 61 41 16

Adresse : 5 rue du soc, Lieu dit la Champcelée - 58150 SUILLY LA TOUR

- **70** Baptiste Sabot, Tel : 06 80 53 03 65

Adresse : 70 Grande Rue, 70150 PIN

- **71** Sylvain Suquet, Tel : 03 85 68 46 40

Adresse : Le Chapitre, 71300 ST BERAIN SOUS SANVIGNES

- **89** Jonathan Marques, Tel : 06 81 59 12 46

Adresse : 16 rue des Etangs, 89200 MARRAULT

- **90** François Verchère, Tel : 06 72 76 30 29

Adresse : 18 rue de la 5ème DB, 90000 BELFORT

Les analyses de laboratoire

	Monofloraux					Polyfloraux				
	Sapin	Tilleul	Acacia	Chataignier	Autres	Montagne	Toutes fleurs	Forêt	Crèmeux	
Eau	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Cond. Elec	x	x	x	x			x	x		
Coloration						x	x			
Sucres	x		x	x						
Analyse pollinique qual.		x			x	x	x	x	x	
Examen organoleptique	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
HMF	Non obligatoire									23,00 € TTC
Prix TTC hors HMF	95,20 €	81,20 €	95,20 €	95,20 €	70,20 €	77,20 €	88,20 €	81,20 €	70,20 €	

Le laboratoire retenu cette année pour les analyses est Naturalim - LABORATOIRE D'EXPERTISE DES MIELS. **Les échantillons envoyés directement au laboratoire ne seront pas pris en compte pour le concours***.

*Si vous avez effectué des analyses avant le 16 septembre sur des miels de l'année en cours (date de l'analyse faisant fois) dans le cadre d'un concours des miels départemental ou de votre activité professionnelle, l'analyse pourra être utilisée pour le concours si l'ensemble des indicateurs attendus ont été réalisés.

Les normes

Les échantillons doivent correspondre aux critères physico-chimiques suivants :

- Taux d'humidité maximum est fixé à 18,2%
- La conductivité électrique doit correspondre à la valeur propre à chaque miel
- L'analyse des sucres et l'analyse pollinique doivent être conformes au miel présenté.

les critères d'analyse pour lesquels un miel n'a pas été retenu seront clairement exposés dans le rapport du Laboratoire. Les concurrents reçoivent par mail la liste de leurs échantillons, disqualifiés par l'analyse, qui ne pourront donc pas participer au concours.

Si un des miels présenté n'appartient pas à la classe de miel souhaité (acacia, sapin, etc.) il pourra être reclassé d'après l'appellation indiquée par le laboratoire si aucun autre miel n'est déjà présent dans cette classe (exemple passage de l'acacia en toutes fleurs).

Facture et résultats

Les résultats des analyses seront envoyés à l'apiculteur concerné ainsi qu'à l'ADA-BFC par le laboratoire.

La facture sera adressée à l'apiculteur aux coordonnées renseignées sur le bulletin d'inscription sur la base des échantillons envoyés et des nomenclatures demandées (voir tableau ci-dessus).

4. Anonymat des miels

Les échantillons doivent être identifiés à l'aide de 2 étiquettes portant le nom, prénom, adresse et le numéro de lot et type de miel. Une étiquette est posée sur le corps du pot, l'autre à cheval sur le couvercle et le corps afin de sceller l'échantillon.

Les échantillons seront anonymisés avant le concours par l'ADA-BFC à l'aide d'un numéro interne.

5. Evaluation lors de la dégustation

L'analyse organoleptique du concours est basée sur 4 critères :

- Visuel 7 points
- Olfactif 7 points
- Gustatif 7 points
- Tactile 7 points

La moyenne de l'ensemble des notes des jurés d'une même table est faite afin de déterminer le classement. A compter de 11 échantillons par classe, il est constitué deux tables de demi-finale.

Dans ce cas, les 3 miels les mieux notés de chaque table de demi-finale seront sélectionnés pour participer à la finale.

Catégorie hydromel

1. Conditions d'inscription

La participation au concours d'hydromel est réservée aux apiculteurs de Bourgogne-Franche-Comté ayant plus de 50 colonies.

Il n'y a pas de volume de production minimum requis. La transformation de l'hydromel ne doit pas être faite à façon mais par l'apiculteur.

Les candidats doivent faire connaître sur le bulletin d'inscription, le numéro de lot, l'année de production ainsi que les ingrédients utilisés dans la fabrication.

Chaque concurrent ne peut présenter qu'un seul échantillon dans chacune des classes ci-après.

Conditionnement des échantillons

Chaque échantillon d'hydromel est composé de trois bouteilles bordelaises blanches d'au moins 50 cl qui sont fermées avec des bouchons anonymes.

- 2 bouteilles pour la dégustation à transmettre à l'ADA-BFC. Elles serviront à l'analyse visuelle et à la dégustation des jurés lors du concours
- 1 bouteille qui reste chez l'apiculteur comme lot témoin

2. Nomenclature des hydromels

D'après le décret du 2 mai 1911, *aucune boisson ne peut être détenue, transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom d'"hydromel", que si elle provient exclusivement de la fermentation d'une solution de miel dans l'eau potable.*

Hydromel traditionnel

Il est composée exclusivement de miel et d'eau :

- Hydromel sec et demi-sec avec un densité inférieure à 1,025 Kg/L
- Hydromel doux avec une densité supérieure à 1,025 Kg/L

Hydromel fantaisie

Il est composée de miel, d'eau et/ou de fruits ou jus de fruits et/ou de malt et/ou d'autres condiments (légumes, chocolat, etc.)

3. Modalités de réception de l'hydromel

Envoi des échantillons

Les bouteilles d'hydromel devront être déposées/envoyées :

- A l'ADA-BFC avant le **8 novembre 2024** au 10 rue des Prés Chalots - 25220 Roche-lez-Beaupré
Ou
- Chez l'un des représentants départementaux avant **28 octobre 2024** :

- **21** Julien Forestier, Tel : 06 16 83 17 64

Adresse : 3 rue des Lilas - 21120 IS-SUR-TILLE

- **25** Johann Girard, Tel : 06 87 32 78 63

Adresse :Lieu dit RD 107, à la May Messey - 25410 VELESMES ESSARTS

- **39** David Dordor, Tel : 06 49 56 06 98

Adresse : 12 rue des Sorbiers - 39100 DOLE

- **58** Fanny Cadoux, Tel : 06 83 61 41 16

Adresse : 5 rue du soc, Lieu dit la Champcelee - 58150 SUILLY LA TOUR

- **70** Baptiste Sabot, Tel : 06 80 53 03 65

Adresse : 70 Grande Rue, 70150 PIN

- **71** Sylvain Suquet, Tel : 03 85 68 46 40

Adresse : Le Chapitre, 71300 ST BERAÏN SOUS SANVIGNES

- **89** Jonathan Marques, Tel : 06 81 59 12 46

Adresse : 16 rue des Etangs, 89200 MARRAULT

- **90** François Verchère, Tel : 06 72 76 30 29

Adresse : 18 rue de la 5ème DB, 90000 BELFORT

4. Anonymat des hydromels

Les échantillons doivent être identifiés à l'aide d'une étiquette portant le nom, prénom, adresse et le numéro de lot.

Les échantillons seront anonymisés avant le concours par l'ADA-BFC à l'aide d'un numéro interne.

5. Evaluation lors de la dégustation

L'analyse organoleptique du concours est basée sur 4 critères :

- Visuel 7 points
- Olfactif 7 points
- Gustatif 7 points
- Tactile 7 points

La moyenne de l'ensemble des notes des jurés d'une même table est faite afin de déterminer la classement.

Si il n'y a pas assez d'hydromel dans chaque catégorie, les hydromels seront regroupés entre eux. Dans ce cas, les jurés seront informés de la catégorie initiale de chaque hydromel



Catégorie pain d'épices

1. Conditions d'inscription

La participation au concours de pain d'épice est réservée aux apiculteurs de Bourgogne-Franche-Comté ayant plus de 50 colonies.

Il n'y a pas de volume de production minimum requis. La transformation de miel en pain d'épice ne doit pas être fait à façon mais par l'apiculteur.

Les candidats doivent faire connaître sur le bulletin d'inscription la liste des ingrédients* utilisés dans la fabrication.

**La liste des ingrédients ne sera pas diffusée, elle permet de vérifier la conformité du pain d'épice pour son admission au concours.*

Chaque concurrent ne peut présenter qu'un seul produit par type de pain d'épices.

Conditionnement des échantillons

L'échantillon correspond à un pain d'épice d'au moins 250 g.

2. Nomenclature des pains d'épices

Deux catégories de pains d'épices ont été retenues pour ce concours:

- Pain d'épice nature (sans fruits, chocolat, ...) pur miel de Bourgogne Franche-Comté,
- Pain d'épice fantaisie (avec fruits, chocolat, ...) pur miel de Bourgogne Franche-Comté

3. Modalités de réception des pains d'épices

Envoi des échantillons

Les pains d'épices devront être déposés/envoyés :

- A l'ADA-BFC avant le **8 novembre 2024** au 10 rue des Prés Chalots - 25220 Roche-lez-Beaupré
Ou
- Chez l'un des représentants départementaux avant **28 octobre 2024** :
 - **21** Julien Forestier, Tel : 06 16 83 17 64
Adresse : 3 rue des Lilas - 21120 IS-SUR-TILLE
 - **25** Johann Girard, Tel : 06 87 32 78 63
Adresse : Lieu dit RD 107, à la May Messey - 25410 VELESMES ESSARTS
 - **39** David Dordor, Tel : 06 49 56 06 98
Adresse : 12 rue des Sorbiers - 39100 DOLE
 - **58** Fanny Cadoux, Tel : 06 83 61 41 16
Adresse : 5 rue du soc, Lieu dit la Champcelee - 58150 SUILLY LA TOUR
 - **70** Baptiste Sabot, Tel : 06 80 53 03 65
Adresse : 70 Grande Rue, 70150 PIN
 - **71** Sylvain Suquet, Tel : 03 85 68 46 40
Adresse : Le Chapitre, 71300 ST BERAÏN SOUS SANVIGNES
 - **89** Jonathan Marques, Tel : 06 81 59 12 46
Adresse : 16 rue des Etangs, 89200 MARRAULT
 - **90** François Verchère, Tel : 06 72 76 30 29
Adresse : 18 rue de la 5ème DB, 90000 BELFORT

Catégorie nougat au miel

4. Anonymat des pains d'épices

Les échantillons sont identifiés à l'aide d'une étiquette portant le nom, prénom, adresse du fabricant. Une étiquette est posée sur l'emballage du pain d'épice en scellant ce dernier. A l'issue du recueil des pains d'épices, la personne habilitée par l'ADA BFC, après avoir vérifié la conformité des échantillons, leur attribue un numéro anonyme qui servira lors de la présentation des pains d'épices au concours. Pour être définitivement admis à concourir, l'échantillon doit être de qualité loyale et marchande et respecter la législation en vigueur.

5. Evaluation lors de la dégustation

L'analyse organoleptique du concours est basée sur 4 critères :

- Visuel 7 points
- Olfactif 7 points
- Gustatif 7 points
- Tactile 7 points

La moyenne de l'ensemble des notes des jurés d'une même table est faite afin de déterminer la classement.

Si il n'y a pas assez de pains d'épices dans chaque catégorie, ils seront regroupés entre eux. Dans ce cas, les jurés seront informés de la catégorie initiale de chaque produit.



1. Conditions d'inscription

Pour la première fois, le concours des miels de Bourgogne-Franche-Comté ouvre une catégorie nougat.

La participation au concours de nougat est réservée aux apiculteurs de Bourgogne-Franche-Comté ayant plus de 50 colonies.

Il n'y a pas de volume de production minimum requis. La transformation de miel en nougat ne doit pas être fait à façon mais par l'apiculteur.

Les candidats doivent faire connaître sur le bulletin d'inscription la liste des ingrédients utilisés* dans la fabrication.

**La liste des ingrédients ne sera pas diffusée, elle permet de vérifier la conformité du pain d'épice pour son admission au concours.*

Chaque concurrent ne peut présenter qu'un seul produit par type de nougat.

Conditionnement des échantillons

Chaque apiculteur doit fournir 2 barres de nougat d'au moins 100g chacune. Une barre restera complète pour l'observation et l'examen visuel. L'autre sera découpée pour la dégustation.

2. Nomenclature des nougats au miel

D'après les codes d'usages en confiserie, le nougat au miel est une pâte constituée par des matières sucrantes (dont au moins 10% de miel) pouvant être aérée ou non et garnie de fruits.

Trois catégories de nougat ont été retenues pour ce concours:

- **Nougat blanc au miel**, préparé avec du miel (10% du poids total du produit), et éventuellement d'autres produits sucrants ainsi qu'un ou plusieurs agents d'aération (blanc d'oeuf, etc.). Mélangé avec des fruits secs (amandes, pistaches, noisettes, etc).
- **Nougat noir au miel**, préparé avec du miel (10% du poids total du produit), et éventuellement d'autres produits sucrants. Mélangé avec des fruits secs (amandes, pistaches, noisettes, etc). Contrairement au nougat blanc, il ne contient pas agents d'aération
- **Autres nougats au miel**, Tout autre nougat blanc ou noir préparé avec du miel et une garniture librement composée.

3. Modalités de réception des nougats

Envoi des échantillons

Les nougats devront être déposés/envoyés :

- A l'ADA-BFC avant le **8 novembre 2024** au 10 rue des Prés Chalots - 25220 Roche-lez-Beaupré

Ou

- Chez l'un des représentants départementaux avant **28 octobre 2024** :

- **21** Julien Forestier, Tel : 06 16 83 17 64

Adresse : 3 rue des Lilas - 21120 IS-SUR-TILLE

- **25** Johann Girard, Tel : 06 87 32 78 63

Adresse : Lieu dit RD 107, à la May Messey - 25410 VELESMES ESSARTS

- **39** David Dordor, Tel : 06 49 56 06 98

Adresse : 12 rue des Sorbiers - 39100 DOLE

- **58** Fanny Cadoux, Tel : 06 83 61 41 16

Adresse : 5 rue du soc, Lieu dit la Champcelee - 58150 SUILLY LA TOUR

- **70** Baptiste Sabot, Tel : 06 80 53 03 65

Adresse : 70 Grande Rue, 70150 PIN

- **71** Sylvain Suquet, Tel : 03 85 68 46 40

Adresse : Le Chapitre, 71300 ST BERAIN SOUS SANVIGNES

- **89** Jonathan Marques, Tel : 06 81 59 12 46

Adresse : 16 rue des Etangs, 89200 MARRAULT

- **90** François Verchère, Tel : 06 72 76 30 29

Adresse : 18 rue de la 5ème DB, 90000 BELFORT

4. Anonymat des nougats

Les échantillons sont identifiés à l'aide d'une étiquette portant le nom, prénom, adresse du fabricant. Une étiquette est posée sur l'emballage du pain d'épice en scellant ce dernier. A l'issue du recueil des pains d'épices, la personne habilitée par l'ADA BFC, après avoir vérifié la conformité des échantillons, leur attribue un numéro anonyme qui servira lors de la présentation des pains d'épices au concours. Pour être définitivement admis à concourir, l'échantillon doit être de qualité loyale et marchande et respecter la législation en vigueur.

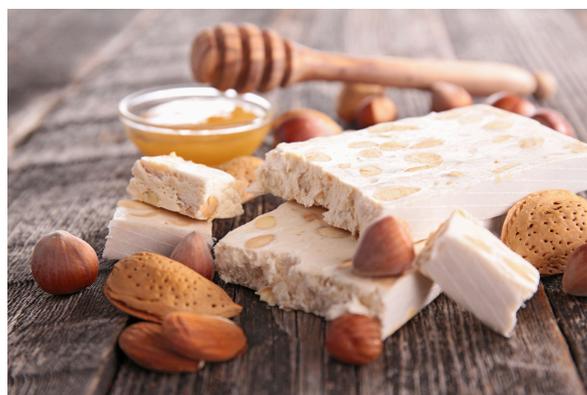
5. Evaluation lors de la dégustation

L'analyse organoleptique du concours est basée sur 4 critères :

- Visuel 7 points
- Olfactif 7 points
- Gustatif 7 points
- Tactile 7 points

La moyenne de l'ensemble des notes des jurés d'une même table est faite afin de déterminer le classement.

Si il n'y a pas assez de nougat dans chaque catégorie, ils seront regroupés entre eux. Dans ce cas, les jurés seront informés de la catégorie initiale de chaque produit.



ADA-BFC



Suivez nos actualités

 www.adabfc.adafrance.org

 www.facebook.com/adabourgognefranchecomte

ADA-BFC
10 rue des Prés Chalots
25220 Roche-lez-Beaupré

3. Résumé

	Miel	Pain d'épices, Nougat, Hydromel
Prix inscriptions	25 €	25 €
Dates	Samedi 23 novembre 2024	Samedi 16 novembre 2024
Lieu	Salle Lumière 5Bis Rue des Ecoles 25 220 Roche-Lez-Beaupré	Vache de Salon – Micropolis 3 Boulevard O 25 000 Besançon
Horaires	10h00 – 12h00 : Conférence analyse sensorielle 14h00-17h00 : Concours des miels	
Inscriptions	Jusqu'au 24 septembre 2024	
Réception des échantillons	<ul style="list-style-type: none"> Chez les représentants jusqu'au 16 septembre A l'ADA-BFC jusqu'au 24 septembre 	<ul style="list-style-type: none"> Chez les représentants jusqu'au 28 octobre A l'ADA-BFC jusqu'au 8 novembre
Analyses des échantillons	Analyses en fonction du type de miel (voir grille) Gestion de l'envoi des miels à analyser par l'ADA-BFC	Pas d'analyses
Conditionnements des échantillons	1 pot de 250g (labo) 1 pot de 500g (concours)	Pain d'épice : un pain d'au moins 250g Hydromel : 2 bouteilles d'au moins 50cl Nougat : 2 barres d'au moins 100g
Contact	Marie Vacher, ADA-BFC Tel : 06.24.59.23.16 Mail : marie.vacher@adabfc.adafrance.org	
ADA-BFC Association pour le Développement de l'Apiculture de Bourgogne-Franche-Comté 10 Rue des Prés Chalots, 25220 Roche-lez-Beaupré		

Réalisé avec le soutien financier de :



REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

