# CONCOURS des MIELS LORRAINS

# REGLEMENT 2023

Concours des miels Lorrains

# REGLEMENT 2023

## Sommaire

**Article 1 et 1 bis :** Organisation et présentation.
**Article 2 :** A qui s'adresse le concours.
**Article 3 :** Analyses.
**Article 4 :** Conditions de participation.
**Article 5 :** Les catégories.
**Article 6 :** Conformité avec les normes physico-chimiques de l'appellation.
**Article 7 :** Les résultats.
**Article 8 :** Remise des distinctions.
**Article 9 :** Utilisation des médailles.
**Article 10 :** Acceptation sans réserve du présent règlement.
**Article 11 : Politique de confidentialité.**

## Article 1 : Organisation et présentation

Les structures apicoles citées à l'article 1bis organisent le **Samedi 21 Octobre 2023 à 9H30 à BAR LE DUC Lycée agricole Philippe de Vilmorin** le **Concours des Miels lorrains** ayant pour but de faire connaître, de promouvoir et de valoriser les miels de Lorraine.

## Article 1 bis :

Les structures apicoles, membres de la CRAL organisant le concours sont les suivantes :

**Pour le département des Vosges :**

- ✓ Le Rucher Néocastrien

**Pour le département de la Meuse :**

- ✓ Syndicat apicole de la Meuse (SAM)
- ✓ Cercle Nord Meusien

**Pour le département de la Moselle :**

- ✓ Fédération des syndicats de Moselle

**Pour le département de la Meurthe et Moselle :**

- ✓ Les Ruchers Houdemontais LRH
- ✓ L'Abeille Lorraine
- ✓ Api-EST

## Article 2 : A qui s’adresse le concours ?.

Le concours est ouvert à tous les apiculteurs ayant des ruches immatriculées en Lorraine quelle que soit la taille de leur exploitation, professionnels, pluriactifs ou de loisirs petits producteurs.
Ne participera au concours qu'un seul exploitant de la même famille du même nom habitant au même domicile et à raison d’un seul échantillon par catégorie de miel.

Pour faciliter les opérations de saisies et de traitement des données, il est souhaitable que les inscriptions soient auparavant centralisées par les différentes organisations apicoles départementales.

## Article 3 : Analyses.

Pour limiter les frais les concurrents devront adresser **leurs échantillons et leur inscription dès que possible et au plus tard le 1er septembre 2023 pour les miels délais de rigueur, en deux pots de verres de 125 g aux responsables désignés par chaque syndicat départemental ou association participant.**

**Ceux-ci les feront parvenir dans un second temps au laboratoire du CETAM Lorraine • 1A, Rue Jean Baptiste de la Salle 57310 GUÉNANGE**.

*NB : Les frais de participation sont fixés par catégorie* ***(voir fiche annexe 3)*** *servent à financer le forfait analyse par catégorie et à l’organisation matérielle du concours.* ***L‘analyse pollinique qualitative est optionnelle***

*Les apiculteurs n’appartenant pas aux structures répertoriées à l’article 1 devront s’acquitter d’un montant forfaitaire supplémentaire de 10 euros par échantillon*

Les analyses seront effectuées par le Laboratoire d'analyse et d’écologie apicole du **CETAM** (Centre d’Etudes Techniques Apicoles de Moselle). Les critères retenus pour les contrôles sont définis en annexe du présent règlement.

Le règlement se fera par chèque libellé au nom de la **Confédération des Apiculteurs de Lorraine**. Toute inscription non accompagnée du chèque représentant le montant de la totalité des frais pour la participation au concours ne sera pas retenue.

## Article 4 : Conditions de participation.

Les concurrents s'engageront par écrit à ne présenter que des **miels de 2023** de leur production personnelle ( annexe3 fiche d'inscription).

**Ne pourront concourir que les miels dont la production dans la catégorie et la qualité présentée a été d'au moins 30kg, la totalité de la récolte correspondant à l'échantillon devant obligatoirement être déclarée.**
Plusieurs variétés de miels pourront être présentées par le même producteur.
**Les concurrents voudront bien adresser à leur responsable départemental deux pots cylindriques EN VERRE de 125 grammes de miel pour chaque catégorie dans laquelle ils désirent concourir.**
Sur le premier échantillon seront effectuées les analyses physico-chimiques. Le deuxième échantillon sera conservé en l'état et servira à la dégustation. Les concurrents doivent apporter une attention particulière à l'emballage de leur(s) échantillon(s) qui seront acheminés dans un sachet plastique contenant également le bulletin d'inscription et le chèque correspondant. Les frais d'acheminement des échantillons sont assurés par le concurrent. À l'issue de la dégustation, les échantillons restent la propriété du comité d'organisation.

Le comité d'organisation donnera un numéro aux échantillons. Pour faciliter les opérations de traitements informatiques, le système de numérotation sera réalisé directement à l'arrivée au laboratoire CETAM-L.

## Article 5 : Les catégories.

Les produits seront répartis en 7 catégories :

- Catégorie 1 : Miel de fleurs (printemps): miels à dominante fruitiers/crucifères.
- Catégorie 2 : Miel de« fleurs » été (autres que crucifères).
- Catégorie 3 : Miel de forêt (*).
- Catégorie 4 : Miel de sapin.
- Catégorie 5 : Miel d'acacia.
- Catégorie 6 : Miel de tilleul.
- Catégorie **7**: Miel de tournesol.

(*) **L'appellation « forêt » n'est plus autorisée que pour les miels produits dans des zones exclusivement forestières.**

La présentation des miels (liquide, crémeux, cristallisée) est laissée à l'appréciation des candidats.
Les miels des catégories mono-florales subiront, si besoin, d'autres contrôles. Ces analyses ont pour but de rejeter les miels présentant des défauts nets ou n'entrant pas dans la catégorie demandée à concourir. Tout miel ne répondant pas aux critères physico-chimiques définis en annexe du présent règlement sera rejeté. Cependant si ses caractéristiques lui permettent de concourir dans une autre classe, il y sera automatiquement transféré.

Une note (sur 10) correspondant à la qualité physico-chimique du produit sera attribuée à chaque échantillon à l'issu des analyses physico-chimiques. Le barème d'attribution de cette note est défini par catégorie en annexe 1 du présent règlement. Cette note ne sera pas connue du jury de dégustateurs au moment de la dégustation mais servira au classement final des miels à l'issu de celle-ci.

Les décisions du laboratoire d'analyse étant fondées sur des critères objectifs et clairement définis sont sans appel. Les résultats des analyses ne seront remis aux concurrents qu'à l'issue du concours sauf pour les miels trouvés non conformes à la **directive miel de la CEE**.

**Des recherches aléatoires de produits non autorisés ou interdits par la loi, seront effectuées à la discrétion du jury. (Antibiotiques, etc )**

## Article 6 : Conformité avec les normes physico-chimiques de l'appellation.

**Seuls les miels de qualité et en conformité avec les normes physico-chimiques de l'appellation à laquelle ils prétendent seront soumis à la dégustation.**

Ils sont présentés dans des pots en verre et sous le plus strict anonymat.
**Le jury est chargé d'apprécier les caractéristiques sensorielles des miels. Il est composé pour chaque table de 4 membres minimum comprenant dans la mesure du possible des apiculteurs et des consommateurs connaissant bien le produit et désignés par le comité d'organisation sur proposition des différentes organisations apicoles départementales ou régionales.**
Les fonctions de membre du jury sont gratuites.
**Nul ne peut être membre du jury dans une catégorie où il a lui-même présenté un miel.**

Chaque table constitue une commission de dégustation.
Elle désigne un président chargé de centraliser les résultats pour sa catégorie. L'ensemble des opérations de dégustation est placé sous le contrôle d'un commissaire chargé de veiller au bon déroulement du concours. Il est désigné par le comité d'organisation.

Chaque dégustateur doit juger « en son âme et conscience », sans préjugés et de façon indépendante, la conformité sensorielle du miel à l'appellation à laquelle il prétend. Il remplit pour chaque miel une fiche de dégustation (voir annexe 2) et attribue une note sur 20.

Le président de chaque jury centralise les résultats de sa table. Lorsque les dégustations sont terminées, il ouvre une enveloppe contenant les résultats d'analyses physico-chimiques avec la note physico-chimique attribuée à chaque miel qu'il additionne pour chaque échantillon à la note obtenue à la dégustation.

Après délibération sous la responsabilité de son président, le jury des présidents de table attribue les médailles. Elles sont réparties en trois catégories : «or», «argent» et «bronze».

Tous les miels, s'ils sont conformes à l'appellation sont médaillés, sauf avis contraire motivé de tous les membres du jury de la table concernée.

## Article 7 : Les résultats.

Les résultats sont annoncés à l'issue de la dégustation et sont proposés à la publication dans la presse régionale et apicole, réseaux sociaux et site internet du concours.

Les pastilles et diplômes commandés seront distribués postérieurement au concours et adressés par voie postale.

## Article 8 : Remise des distinctions.

La remise de distinction aura lieu lors d'une cérémonie officielle organisée par **le comité d'organisation** en un lieu décidé par les organisateurs du concours.

## Article 9 : Utilisation des médailles.

Les lauréats doivent faire mention de leur prix sur les pots contenant les miels primés et sur leurs étals. Sur les pots, ils apposent une pastille proposée par le comité d'organisation. **Toutefois le comité d'organisation en faisant procéder à des analyses, se réserve le droit de vérifier à tout moment, la conformité des miels vendus avec la mention du concours.**

**IMPORTANT :**
**Les pastilles et diplômes sont à commander dès la publication des résultats à raison de 2,50€ TTC la planche de 50 pastilles par catégorie obtenue (sur la pastille : logo concours - Or, Argent, Bronze - année de production) chez**

**M BREMEC Bruno 488 Avenue Salvador Allende 57390 AUDUN le TICHE**

**bremec.bruno@gmail.com Tel : 06 10 93 46 36**

**( voir fiche de pré-commande)**

**L'adultération des miels, l'utilisation de produits interdits par la loi ou les utilisations abusives ou frauduleuses de vignettes concours et toutes autres fraudes pourront faire l'objet de poursuites judiciaires. Les apiculteurs concernés outre les procédures pouvant être diligentées par *le comité d'organisation* ne pourront plus présenter de miel au concours pendant une durée de cinq ans au moins.**

## Article 10 : Acceptation sans réserve du présent règlement.

La participation au concours entraîne l'acceptation sans réserve du présent règlement ainsi que des décisions prises par le jury.

## Article 11 : Politique de confidentialité.

Les informations recueillies sont nécessaires pour votre participation au concours. Elles font l'objet d'un traitement informatique et sont destinées exclusivement au comité d'organisation du concours de miels du 21 octobre 2023. En application des articles 39 et suivants de la loi du 6 janvier 1978 modifiée, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent.

Si vous souhaitez exercer ce droit et obtenir communication des informations vous concernant, veuillez-vous adresser à : crallorraine@gmail.comr

**Le comité d'organisation**