



L'ABEILLE PROVENCALE

Groupement d'Education Apicole et de l'Environnement

Siège social : Foyer Socio Culturel des Peyrards

6 Chemin du Coteaux

13 240 Septèmes les Vallons

Mimet
en Fête

MIMET EN FETE

Mairie de Mimet

13 105 MIMET

Tél. 04 42 61 07 06 / Fax : 04 42 58 91 05

mimetenfetes@orange.fr

Objet : concours des miels lors de la 27^{ème} Foire aux miels de MIMET Dimanche 15 Octobre 2017

Chers amis, et apiculteurs,

Cette Année, comme les précédentes, nous organisons la foire aux miels de Mimet et son concours des miels. Comme les années précédentes, outre la traditionnelle analyse gustative, nous allons faire analyser les échantillons de miels.

Les manifestations médiatiques de type concours constituent un outil de promotion important et bien adapté pour valoriser un produit naturel auquel on confère une certaine noblesse.

Quatre catégories sont prévues : Miel Toutes Fleurs clair, Miel Toutes Fleurs foncé, miel de Lavande / Lavandin et miel de Romarin.

Les apiculteurs intéressés sont invités à adresser un échantillon de 250 g destinés à l'analyse sensorielle et un échantillon de 125 g pour l'analyse physico-chimique, ceci pour chaque catégorie, dans des pots en verre de format standard et munis de capsules unies dorées. Les deux pots seront étiquetés au nom de l'apiculteur et du type de miel. L'étiquette du pot de 250 g sera, si possible, une étiquette facilement décollable. Les échantillons seront prélevés sur des lots destinés à la vente. Merci de nous les faire parvenir impérativement avant le Vendredi 8 Septembre 2017 accompagnés du bulletin d'inscription ci-joint, ainsi que d'un chèque du montant correspondant (7€ par type de miel) à l'ordre de Mimet en Fête, à l'adresse suivante : Mimet en Fête, Mairie 13105 MIMET (*)

Le montant de 7 Euros est rendu possible grâce à une subvention du Conseil Régional.

Chaque apiculteur recevra une fiche d'analyse des échantillons qu'il a présenté où figureront : la teneur en eau, la teneur HMF, le pH et une synthèse du jugement exprimé par le jury sur la qualité du produit présenté (analyse sensorielle).

Nous espérons que vous apprécierez cette organisation du concours et que vous participerez nombreux.

Mimet en Fête et l'Abeille Provençale

IMPORTANT : TOUT ECHANTILLON NON PARVENU LE VENDREDI 8 SEPTEMBRE 2017 AU PLUS TARD NE POURRA PAS ETRE PRIS EN CONSIDERATION ET NE SERA PAS ANALYSE.

(*) Les apiculteurs peuvent également remettre les échantillons en mains propres au Président de l'Abeille Provençale.

**27^{ème} FOIRE AUX MIELS
GASTRONOMIE ET ARTISANAT
DE MIMET**

Dimanche 15 Octobre 2017

**Concours des Miels
Organisé par l'Abeille Provençale**

REGLEMENT

Article 1^{er} : en octobre de chaque année, l'Abeille Provençale et Mimet en Fête organisent durant la Foire aux Miels de Mimet (Bouches du Rhône), un concours des miels ayant pour but de faire connaître et de promouvoir les produits.

Article 2 : Ce concours est ouvert :

- Aux apiculteurs exposants à la foire, ayant des ruches immatriculées dans la région PACA et les départements limitrophes quelle que soit la taille de leur exploitation, qu'ils soient professionnels, pluriactifs ou petits producteurs.
- Aux adhérents de l'Abeille provençale.

La participation au concours est limité à 'un seul exploitant de la même famille et du même nom, habitant au même domicile.

Article 3 : Les concurrents devront adresser leur inscription et leurs échantillons avant le vendredi 8 septembre 2017

Les frais de participation, d'un montant de 7€ par catégorie de miel servent à financer les analyses de miels et l'organisation matérielle du concours. Cette somme représente 20% du coût des analyses, le solde étant financé par la Région Provence - Alpes - Côte d'Azur.

Les analyses seront effectuées soit par le laboratoire d'analyse et d'écologie apicole du CETAM (Centre d'Etudes Techniques Apicoles de Moselle), soit par un autre laboratoire choisi par le conseil d'administration de l'Abeille provençale.

Le règlement se fera par chèque libellé au nom de Mimet en Fête. 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 : Les concurrents s'engageront par écrit à ne présenter que des miels de leur production propre de l'année. Plusieurs variétés de miels pourront être présentées par le même producteur.

Les concurrents fourniront un pot de 250 g destinés à l'analyse sensorielle et un de 125 g pour l'analyse physico-chimique, pour chaque catégorie dans laquelle ils désirent concourir. Les pots seront en verre de forme standard et munis de capsules métal.

Une attention particulière sera apportée à l'emballage des échantillons 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.

A l'issue de la dégustation, les échantillons sont la propriété du comité d'organisation (Mimet en Fête).

Article 5 : Les produits sont répartis en 4 catégories :

- Catégorie 1 : Miels toutes fleurs clair
- Catégorie 2 : Miels toutes fleurs foncé
- Catégorie 3 : Miels lavande, lavandin
- Catégorie 4 : Miels romarin

La présentation des miels (liquide ou cristallisé) est laissée à l'appréciation des candidats. Cependant, une information préalable des membres du jury devra être faite pour ne pas désavantager les candidats présentant des miels cristallisés. En fonction du nombre des échantillons, l'analyse sensorielle pourra être séparée pour les miels liquides et cristallisés d'une même catégorie ou les miels cristallisés pourront être ramenés en phase liquide. Dans chaque catégorie, s'il y a moins de 3 concurrents, l'analyse sera annulée.

Article 6 : Le comité d'organisation donnera un numéro aux échantillons. Pour faciliter les opérations de traitements informatiques, le système de numérotation suivant sera adopté : deux chiffres pour l'origine, deux chiffres pour l'année, deux chiffres pour l'apiculteur, deux chiffres pour la catégorie de miel :

Ex : Mimet = 01
Miel de l'année 2016 = 16
Mr X (apiculteur) = 01
Miel toutes fleurs clair = 01

L'échantillon aura donc le numéro : 01 13 01 01

Article 7 : L'analyse des miels présentés comprend la mesure de la teneur en eau, le dosage de l'HMF, le pH. Les miels des catégories mono florales subiront d'autres contrôles. 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 sera attribuée à chaque échantillon à l'issue des analyses. Le barème d'attribution de cette note est défini par catégorie. Cette note inconnue du jury au moment de la dégustation servira au classement final des miels. Les décisions du laboratoire d'analyse étant fondées sur des critères objectifs et clairement définis sont sans appel. Les résultats des analyses seront remis aux concurrents à l'issue du concours.

Des recherches de produits interdits par la loi (antibiotique en particulier) pourront être effectuées par sondage parmi les miels primés.

Article 8 : 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 verres et sous le plus strict anonymat. Le jury est chargé d'apprécier les caractéristiques sensorielles des miels. Il est composé pour chaque table d'au moins trois membres, comprenant dans la mesure du possible des apiculteurs et des consommateurs connaissant bien le produit et désignés par l'Abeille Provençale. Les fonctions de membres du jury sont gratuites. Nul ne peut être membre du jury dans une catégorie où il a lui-même présenté un miel. Un président, désigné par l'Abeille Provençale centralise les résultats, contrôle l'ensemble des opérations de dégustation et veille au bon déroulement du concours.

Chaque dégustateur juge « en son âme et conscience », sans préjugés et de façon indépendante la conformité sensorielle du miel. Il remplit pour chaque miel une fiche de dégustation et attribue une note sur 20. Lorsque les dégustations sont terminées, le président du jury ouvre une enveloppe contenant les résultats d'analyses physico-chimiques. Le jury attribue alors les prix sous la responsabilité de son Président. Elles sont réparties en 3 catégories : « or », « argent », « bronze ».

Article 9 : Les résultats annoncés à l'issu du concours seront proposés à la publication dans la presse régionale et apicole. La remise de distinction aura lieu au cours de la foire aux miels.

Article 10 : Les lauréats pourront faire mention de leur prix sur les pots contenant les miels primés ainsi que sur leur étal pour une durée maximum de 5 ans.

Article 11 : L'adultération des miels, l'utilisation de produits interdits par la loi et toutes autres fraudes pourra faire l'objet de poursuites judiciaires.

Article 12 : La participation au concours entraîne de la part des candidats l'acceptation sans réserve du présent règlement et de ses annexes, du protocole d'organisation, ainsi que des décisions prises par le jury.