

REGLEMENT DU CONCOURS DES MIELS DE LA MARNE

Article 1 : Organisateur

La **FGSAM**, Fédération des syndicats apicoles de la Marne, composée des syndicats d'arrondissement : L'Abeille Marnaise, Le rucher Vitryat, La Champagne Apicole et l'Abeille Sparnacienne organise un concours de miels le **Samedi 7 Novembre 2015**.

Ce concours a pour but de faire connaître et de promouvoir les miels récoltés dans la Marne.

Article 2 : Admission

Ce concours est ouvert à tous les apiculteurs de la Marne adhérents à un syndicat local d'arrondissement, qu'ils soient professionnels, pluriactifs ou amateurs.

Les miels présentés seront exclusivement récoltés dans la Marne au cours de l'année et dont les ruches sont déclarées à la DSV. Les candidats devront avoir un **minima de 50 kg du lot présenté destiné à la vente**.

Ne participera au concours qu'un seul apiculteur de la même famille et du même nom, habitant le même domicile et à raison d'un seul échantillon par catégorie de miel.

Article 3 : Inscriptions

Les candidats désirant participer au Concours des Miels doivent faire parvenir avant le **Vendredi 9 Octobre** à l'adresse suivante : **Francis ETIENNE 3 Rue St Menge 51300 BASSU**

- Le bulletin d'inscription ci-joint, par cette déclaration écrite, les candidats acceptent de se conformer au présent règlement.
- Le chèque d'un montant de **30 €** libellé à l'ordre de "FGSAM" incluant les frais d'analyses, ainsi qu'une participation aux frais liés d'organisation.
- Les échantillons

Passé ce délai, les échantillons ne pourront pas être présentés au concours.

Les déclarations et demandes d'inscription doivent être libellées d'une manière très lisible. Tous les renseignements demandés doivent être donnés de la manière la plus complète et la plus exacte. L'indication des prénoms, le cas échéant de la raison sociale et de l'adresse complète est de rigueur. Ne peuvent être prises en compte que les inscriptions complètes, incluant l'ensemble des pièces demandées, parvenues dans les délais prescrits.

Article 4 : Echantillons

Les concurrents s'engagent à ne présenter que des miels de leur production.

Les échantillons de miel adressés ou apportés en vue du concours, devront satisfaire aux modalités suivantes :

- Un seul échantillon par catégorie de miel.
- Chaque échantillon sera constitué **de deux pots, un pot de 250g et un pot de 125g** (emballage en verre neuf) :

- Chaque pot doit être **identifié par une étiquette papier non collée mais solidement fixée autour du pot avec un élastique.**

L'étiquette doit porter le nom, le prénom et l'adresse de l'apiculteur, le type de miel et la catégorie (voir modèle d'étiquette en annexe 2).

A l'issue du concours, les échantillons restent la propriété du comité d'organisation.

Article 5 : Catégories

Les miels seront classés en 7 catégories :

- 1) Miels de printemps :
- 2) Miels d'acacia.
- 3) Miel de tilleul
- 4) Miel de luzerne
- 5) Miel de colza.
- 6) Miel toute fleurs
- 7) Miel de forêt

Article 6 : Analyses

Pour être définitivement admis à la dégustation, l'échantillon devra avoir subi, avec succès, les analyses suivantes :

- Humidité avec un plafond de 18,5%,
- HMF (Hydroxy – Méthyl – Furfural) avec un plafond de 15 mg/kg
- Analyse pollinique qualitative

Les concurrents recevront les résultats des analyses effectuées. Les miels ne correspondant pas à ces normes seront exclus du concours.

Article 7 : Composition jury et jugement

On peut être membre d'un jury de dégustation à condition de ne pas exercer cette fonction dans la variété de miel que l'on fait concourir.

Les membres du jury placés par les organisateurs du concours seront répartis par table comme suit :

- 1 chef de table : personne ayant une expérience en organoleptique ou ayant déjà participé au concours.
- 2 apiculteurs
- 2 consommateurs, journalistes, restaurateurs,

Les lots présentés aux membres du jury, seront uniquement répertoriés par des numéros et exempt de tous signes distinctifs.

Chaque membre du jury doit juger “ en son âme et conscience ”, sans préjugé et de façon indépendante, les qualités des miels présentés. Il remplit pour chaque miel une fiche de dégustation permettant pour chaque miel présenté d'enregistrer le nombre de points attribués aux critères suivants : aspect visuel, olfactif, gustatif, tactile. et donne une note sur 20. Les miels seront jugés sur la base des critères et des points obtenus pour leur catégorie respective.

Un premier examen se fait de façon individuelle, sans échange avec les autres tables. Lorsque tous les miels sont passés en revue, le chef de table centralise les formulaires et les commentaires des membres du jury de sa table..

Le classement final sera établi par comparaison des notes obtenues par échantillon ainsi que des commentaires des membres du Jury. Le procès-verbal des décisions du Jury sera signé par le Président de table pour la (les) catégorie(s) qui le concerne à l'issue des opérations de jugement, et remis à l'organisateur afin que ce dernier établisse le palmarès en vue de la remise des prix. La moyenne des notes et le commentaire global du jury seront adressés aux concurrents.

Article 8 : Critères d'évaluations

Les miels sont évalués sur base des critères suivants

- **Visuel** : homogénéité, propreté, typicité de la couleur pour les miels monofloraux, transparence pour les miels liquides ...
- **Olfactif** : intensité, richesse ou spécificité du spectre olfactif ...
- **Tactiles** : consistance, cristallisation, viscosité pour les miels liquides ...
- **Saveurs et sensations** : richesse ou spécificité pour les miels monofloraux, équilibre, originalité ...
- **Arômes**: richesse ou spécificité pour les miels monofloraux, équilibre, originalité ...

Article 9 : Prix attribués

A l'issue du concours, un diplôme sera attribué pour chaque produit primé ; uniquement dans la catégorie des apiculteurs commercialisant de manière significative le miel.

Les prix sont donnés à partir de notes minimales suivant trois catégories:

Médaille d'OR
Médaille d'argent
Médaille de bronze

Le nombre de médailles accordées n'est pas limité.

L'obtention d'une médaille (or, argent ou bronze) au concours donne droit à l'utilisation de la marque « Concours départemental de la Marne » dans les conditions suivantes

La marque collective ne peut être utilisée que pour les volumes correspondants à l'échantillon de produit primé. Chaque lauréat aura la possibilité d'acheter les médailles auprès de le FGSAM sous forme de macarons autocollants destinés à être apposés sur les pots de miel primés. Le rappel des distinctions obtenues est autorisé pour une période d'un an. Dans l'intérêt de la promotion des produits primés et du concours, il est recommandé aux lauréats d'apposer des macarons sur 100 % du lot primé.

Le rappel de la distinction sur tout autre support (dépliants publicitaires, enseignes de magasins...) est autorisé pendant l'année d'obtention.

L'utilisation de la médaille en dehors de ces conditions est considérée comme frauduleuse

Etiquette pour pots de miel :

Nom :			Prénom :		
Adresse:					
Tél :					
Catégorie :					
<input type="checkbox"/> Miel de printemps	<input type="checkbox"/> Miel de colza.	<input type="checkbox"/> Miel de d'acacia			
<input type="checkbox"/> Miel de tilleul.	<input type="checkbox"/> Miel de luzerne				
<input type="checkbox"/> Miel toutes fleurs.	<input type="checkbox"/> Miel de forêt.				

Fiche d'analyse sensorielle descriptive d'un miel

Numéro de table :

Date :

Catégorie :

Nom du membre du jury :

- **EXAMEN VISUEL** (Couleur • propreté • homogénéité • cristallisation):

Commentaires :

NOTE: /5

- **SENSATIONS OLFACTIVES PERÇUES** (intensité • qualités • défauts):

Commentaires :

NOTE: /5

- **SENSATIONS GUSTATIVES PERÇUES** (arômes • saveurs • arrière-goûts éventuels • intensité • qualités • défauts):

Commentaires :

NOTE: /5

- **SENSATIONS TACTILES PERÇUES** (sur miel liquide ou cristallisé):

Commentaires :

NOTE: /5

- **JUGEMENT GLOBAL DU DÉGUSTATEUR** (très supérieur • supérieur • bon • moyen • limite • médiocre • inférieur • très inférieur):

NOTE TOTALE: /20