



Fiche d'inscription - à joindre impérativement avec les échantillons

Concours des miels du Rhône, de la Métropole et de la Région lyonnaise 2023

Pour participer au concours, vous devez obligatoirement être membre du Syndicat d'apiculture du Rhône depuis deux ans et à jour de votre cotisation pour l'année en cours.

Merci de remplir une fiche d'inscription par échantillon présenté.

Les personnes concourant pour plusieurs catégories doivent bien séparer les emballages.

Nom : Prénom :

Adresse :

Téléphone : Courriel :

SIRET ou NAPI : Date de récolte :/...../2023

Quantité :Kg. Commune du rucher de récolte :

Merci de cocher la case correspondant à la catégorie dans laquelle vous concourez :

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Miel multifloral « plaine clair » | <input type="checkbox"/> Miel multifloral « plaine foncé » |
| <input type="checkbox"/> Miel monofloral acacia | <input type="checkbox"/> Miel monofloral châtaignier |
| <input type="checkbox"/> Miel monofloral sapin | <input type="checkbox"/> Miel monofloral lavande |

Je soussigné.....

Déclare m'inscrire au Concours des Miels du Rhône 2023 et accepter sans restriction les modalités du règlement dont j'ai pris connaissance.

Certifie que les échantillons de miel présentés sont issus de ma production et ont été récoltés en 2023.

Le montant de la participation au concours est de **15€** par échantillon.

- Je joins un chèque de€, libellé à l'ordre de Syndicat d'apiculture du Rhône.**
- Je règle par CB un montant de€ - paiement via l'Espace Adhérent sur <https://apiculture69.fr>**

J'accepte, si je reçois un ou plusieurs diplômes, que mon nom (éventuellement accompagné d'une photo) et celui de la commune où est situé le rucher soient communiqués aux médias de la région et en particulier aux journaux locaux et aux revues apicoles.

Fait à Le / / 2023

Signature :



Règlement Concours des miels du Rhône, de la Métropole et de la Région Lyonnaise 2023

Article 1

Le concours est ouvert à tous les apiculteurs membres du Syndicat d'apiculture du Rhône depuis au moins deux ans, à jour de leur cotisation pour l'année en cours. Tout participant devra remplir la fiche d'inscription, et s'acquitter des frais d'inscription :

- par Carte Bleue lors de son inscription en ligne dans l'Espace Adhérent du site web <https://apiculture69.fr>
- par chèque à l'ordre du Syndicat d'apiculture du Rhône

Article 2

Les participants s'engagent à ne présenter que des miels de leur production et **de l'année en cours**. Ne pourront concourir que les miels dont la production dans la catégorie et la qualité présentées a été d'au moins vingt kilos, la totalité de la récolte correspondant à l'échantillon devant obligatoirement être déclarée.

Article 3

Tout participant peut concourir pour trois catégories de miel maximum à raison d'un échantillon par catégorie.

Article 4

Les échantillons seront réceptionnés jusqu'au **1^{er} septembre 2023 à 18h** :

- de 13h30 à 17h30 pendant les permanences de la Coopérative apicole située au 52, rue du Pont-de-Chêne, lieu-dit : "Le Pont de Chêne" 69630 CHAPONOST, les vendredis
 - o 21 et 28 juillet
 - o 11 et 25 août
 - o 1 septembre
- Aux heures d'ouverture de Naturapi à Saint Priest
- Aux heures d'ouverture d'Apisaveurs à Chasselay

Article 5

Les miels sont présentés en pots de façon anonyme. Chaque échantillon est constitué de 2 pots de 250 grammes de miel (1 pot pour l'éventuelle analyse de laboratoire et 1 pot pour l'évaluation de dégustation).

Les échantillons sont obligatoirement conditionnés dans des pots standards en verre « **250g. to63** » avec une capsule « **OR TO63** ». **Dans un souci d'anonymat, les échantillons doivent être présentés sans étiquette.**

Les participants devront remplir une fiche d'inscription par échantillon présenté. Les pots sont obligatoirement accompagnés du bulletin d'inscription dûment complété.

Article 6

La participation aux frais est de **15€** par échantillon.

Elle donne le droit de participer au concours.

Article 7

Les produits seront répartis en 6 catégories :

- **Miel multifloral « plaine clair »**
- **Miel multifloral « plaine foncé »**



- Miel monofloral acacia
- Miel monofloral châtaignier
- Miel monofloral sapin
- Miel monofloral lavande

Pour qu'une catégorie soit représentée, il faut un minimum de trois échantillons par catégorie. Sinon ils seront classés dans la catégorie la plus proche après avis de l'apiculteur.

Article 8

Seuls les échantillons médaillés d'or font l'objet d'analyses de miels auprès d'un laboratoire. L'un des pots médaillés d'or est envoyé par le comité d'organisation au laboratoire pour analyses physico-chimiques et polliniques.

La teneur en eau et en Hydroxy-Méthyl-Furfural, en fonction de sa valeur, entraîne l'élimination de l'échantillon.

Valeurs éliminatoires pour tous les échantillons de miel :

- Teneur en eau > 18,20%
- Teneur en HMF >15mg/kg.

Fondés sur des critères objectifs et clairement définis, les résultats du laboratoire d'analyse sont sans appel.

Article 9

Le jury chargé d'apprécier les caractéristiques sensorielles des miels se réunit le samedi 2 septembre 2023. Il est composé pour chaque table de 2 à 4 apiculteurs ou consommateurs formés à l'analyse des miels et désignés par le comité d'organisation. Nul ne peut être membre du jury dans une catégorie où il a lui-même présenté un miel. La fonction de juré est bénévole. Chaque jury désigne un président de table chargé de centraliser les résultats pour sa catégorie. Chaque dégustateur doit « juger en son âme et conscience », sans préjugé et de façon indépendante. Il remplit pour chaque miel une fiche de dégustation et attribue une note sur 20. Le président de chaque jury centralise les résultats de sa table et attribue les médailles d'or, d'argent ou de bronze.

L'analyse organoleptique est basée sur 4 critères et selon la notation suivante :

- Aspect visuel : 4 points
- Aspect olfactif : 3 points
- Aspect gustatif : 10 points
- Aspect tactile : 3 points

Article 10

Des diplômes (médaille d'or, d'argent, de bronze) seront attribués aux apiculteurs dont les miels auront été primés. **Un réfractomètre constitue le prix qui accompagne toute médaille d'or.** Les lauréats peuvent faire mention de leur distinction sur les pots contenant les miels primés et sur leurs étals. Il ne peut être fait état de la récompense que pour la production du lot primé.

La remise officielle des prix aura lieu le **23 septembre 2023**. Les résultats seront publiés dans le « Bulletin du syndicat d'apiculture 69 », dans la presse locale et sur le site internet www.apiculture69.fr

Article 11

La participation au concours entraîne de la part des candidats l'acceptation du présent règlement ainsi que des décisions prises par le jury. Les échantillons restent la propriété du comité d'organisation à l'issue de la dégustation.

Article 12

Pour toute information complémentaire, contactez :

- Olivier MARTEL : martel69@laposte.net
- Eric FEDERICI : eric.federici@gmail.com