



Fiche d'inscription - à joindre impérativement avec les échantillons

Concours des miels du Rhône, de la Métropole et de la Région lyonnaise 2026

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

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

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

Nom : Prénom :

Adresse :

Téléphone : Courriel :

SIRET ou NAPI : Date de récolte :/...../2026

Quantité :Kg. Commune du rucher de récolte : Altitude :

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 |
| <input type="checkbox"/> Miel de montagne | |

Je soussigné.....

- Déclare m'inscrire au Concours des Miels du Rhône, de la Métropole et de la Région Lyonnaise 2026 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 2026.

Le montant de la participation au concours est de **15€** par miel présenté

L'échantillon à fournir est constitué de 2 pots de 250g TO63 avec une capsule TO63 de couleur OR.

- Je joins un chèque de€, libellé à l'ordre de Syndicat d'apiculture du Rhône, de la Métropole et de la Région lyonnaise.
- 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 / / 2026 Signature :



Règlement Concours des miels du Rhône, de la Métropole et de la Région Lyonnaise 2026

A- La Commission du Concours de miel

Cette commission a la responsabilité d'organiser le Concours du miel : communiquer sur le concours, collecter les échantillons de miel, former un jury, et l'attribution des prix. Chaque année, la commission décide des points de collecte, des frais de participation et des récompenses.

Chaque changement de règlement sera validé par le Conseil d'Administration du syndicat d'apiculture 69.

B- Le règlement

Article 1

Le concours est ouvert à tous les apiculteurs membres du Syndicat, 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.

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 dans trois catégories de miel maximum à raison d'un échantillon par catégorie.

Article 4

Les échantillons seront réceptionnés à des points de collectes déterminés par la Commission en charge du Concours.

Article 5

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

Les échantillons sont obligatoirement conditionnés dans des pots ronds en verre de 250 grammes – couvercle or. Les conditions seront précisées dans le bulletin d'inscription. 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 par échantillon est déterminée chaque année par la commission.



Pour chaque année, la participation est de 15 euros/échantillon.

Elle donne le droit de participer au concours.

Article 7

Les produits seront répartis en 7 catégories :

- Miel multifloral « plaine clair »
- Miel multifloral « plaine foncé »
- Miel monofloral acacia
- Miel monofloral châtaignier
- Miel monofloral sapin
- Miel monofloral lavande

- Miel de montagne dans le périmètre officiel zone de montagne + 600m minimum – (lieu et altitude du rucher à indiquer) – Les zones de montagnes sont consultables ici : <https://urls.fr/I0yt5M>

Pour qu'une catégorie soit représentée, il faut un minimum de trois pots (3 candidats) et pas deux pots par catégorie. Sinon ils seront classés dans la catégorie la plus proche après avis de l'apiculteur. La date de limite de réception des échantillons est fixée par le conseil d'administration du syndicat d'apiculture 69 chaque année, le plus souvent fin août mais à une date précise.

Article 8

Seuls les miels bruts peuvent concourir.

Les miels transformés, crémeux, brassés, homogénéisés seront refusés.

Article 9

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 >I à 18%,
- Teneur en HMF > 15 mg/kg.

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

Article 10

- Le jury chargé d'apprécier les caractéristiques sensorielles des miels se réunit fin Aout/début Septembre. Il est composé pour chaque table de 3 à 7 apiculteurs ou consommateurs formés à l'analyse sensorielle 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.



**Syndicat d'Apiculture
du Rhône, de la Métropole
et de la Région Lyonnaise**

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 après concertation des jurés de la table attribue les médailles d'or, d'argent ou de bronze.

3 médailles sont distribuées par catégorie de miel. Il n'y a pas d'obligation de médaille d'or, et il peut avoir plusieurs types de médailles par catégorie (exemple, 2 médailles d'or et 1 médaille de bronze, 2 médailles d'argent et une de bronze). En cas de plusieurs tables de jury par catégorie de miel, la note la plus élevée est celle qui obtient la médaille la plus élevée.

- 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 11

Des diplômes (médaille d'or, d'argent, de bronze) seront attribués aux apiculteurs dont les miels auront été primés. La récompense qui accompagne toute médaille sera déterminée chaque année par la commission. 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.

Pour chaque année, la récompense pour la médaille d'Or sera d'une part, les analyses du miel et d'autre part, au choix du candidat médaillé, soit un réfractomètre, soit des étiquettes précisant la médaille.

Les résultats seront publiés dans le « bulletin du syndicat » et sur le site internet apiculture69.fr.

Article 12

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.

Renseignements complémentaires, si besoin : contacter Olivier Martel par mail à contact@apiculture69.fr