



Concours des miels du Pays de Lanvaux

Samedi 17 octobre 2026

ARTICLE 1 : Organisation

Le 6^e Concours des Miels du Pays de Lanvaux est organisé par la Ville d'ELVEN avec le concours de l'Association ÉCO NATURE. Le Jury se réunira entre 9h30 et 12h30.

ARTICLE 2 : Admission

Le concours est ouvert à tous les apiculteurs, amateurs ou professionnels, sans distinction, ainsi qu'aux associations et collectivités territoriales.

Les apiculteurs qui participent à ce concours s'engagent à respecter la réglementation en vigueur relative aux règles sanitaires, à l'étiquetage et à la traçabilité des produits.

La participation au concours implique l'acceptation expresse et sans réserve du présent règlement.

ARTICLE 3 : Miels présentés

Le miel présenté doit avoir été récolté l'année du concours par le participant et être issu de lots homogènes, c'est-à-dire un volume de miel provenant d'une même récolte et présentant des caractéristiques identiques.

Le taux d'humidité des échantillons primés sera mesuré et devra être compris entre 19.5% et 13%.

ARTICLE 4 : Sections

Les miels devront être présentés dans la section appropriée de la liste suivante :

Catégorie miel poly-floral :

- Section 1 : miel poly-floral de printemps liquide
- Section 2 : miel poly-floral de printemps cristallisé
- Section 3 : miel poly-floral d'été liquide
- Section 4 : miel poly-floral d'été cristallisé
- Section 5 : miel de miellat dit de forêt

Catégorie miel mono-floral dit « miel de cru » :

- Section 6 : miel d'acacia
- Section 7 : miel de colza
- Section 8 : miel de sarrasin
- Section 9 : miel de châtaigner

Chaque miel présenté ne peut concourir que dans une seule section.

La réception des miels fera le **vendredi 9 octobre** entre 14h et 17h et le **mercredi 14 octobre** entre 9h et 12h et de 14h à 17h30, 22 avenue Martyrs de la Résistance - Lieu-dit le Guého (À proximité de l'Aire de camping-car).



ARTICLE 5 : Échantillons

Afin de **préserver l'anonymat**, les miels seront reconditionnés par les organisateurs **en pots de verre de 125g TO48 et identifiés par un numéro**.

Tous les échantillons présentés restent la propriété de l'organisation. Les pots seront redistribués à des associations locales.

ARTICLE 6 : Inscriptions

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **jeudi 8 octobre** auprès de l'association Eco Nature Elven au 07 49 99 60 26 ou par mail à econatureelven@gmail.com

La fiche d'inscription devra obligatoirement contenir les informations suivantes :

- La section (de 1 à 9) dans laquelle le miel est présenté,
- Le nom et les coordonnées du participant,
- L'emplacement du rucher avec nom de la ville ou commune, et du code postal
- Le numéro d'apiculteur du participant (NAPI)
- La date de la récolte.

Les droits d'inscription sont fixés à 1€ par échantillon et réglé en espèces.

ARTICLE 7 : Composition du jury

Les membres du jury sont désignés et convoqués par l'organisation de concours. Ils sont bénévoles et leur participation ne fait l'objet d'aucune indemnisation :

- Président du Jury : Gérard Souplet (ancien membre du Jury du Concours Agricole)
- 1 expert (1 restaurateur)
- 2 élus (1 de la Ville et 1 d'Association.....)
- 2 enseignants (1 école primaire et 1 collège)
- 1 membre du CMJ

ARTICLE 8 : Modalités de jugement

Le jury est organisé par table. La table est composée de personnes dont 1 responsable de table, habituée à l'expertise des miels et qui connaît bien le produit, et de plusieurs dégustateurs hors milieu apicole ayant une approche moins technique, mais apportant leur ressenti et leur goût pour ce noble produit.

Les échantillons présentés aux membres du jury sont anonymes, uniquement identifiés par des numéros.

Chaque membre du jury juge sans préjugé et sans se laisser influencer. Il remplit pour chaque échantillon une « fiche de dégustation » et attribue une note sur 20.

Lorsque tous les miels d'un lot sont jugés, les jurés en concertation :

- Peuvent déclarer « hors section » un miel présenté en section monoflorale qui ne répond pas aux qualités attendues.
- Doivent décerner des médailles (or, argent, bronze) aux miels atteignant le niveau de qualité attendu.

Le président de table centralise les fiches de dégustation.

ARTICLE 9 : Critères d'évaluation

Les miels sont évalués sur la base des critères suivants :

- Visuels : aspect, couleur, propreté,....
- Olfactifs : arôme, intensité, richesse,...
- Gustatifs : saveur, équilibre, originalité,....
- Tactiles : consistance, onctuosité, granulation,...

Les miels de cru devront par ailleurs répondre aux qualités spécifiques attendues sous peine d'être déclarés « hors section »

ARTICLE 10 : Publication des résultats

Le samedi 17 octobre 2026 à 13h, au Carré d'Arts (accueil Concours des Miels)

ARTICLE 11 : Récompenses

Une attestation sera délivrée et sera remise à l'apiculteur distingué, un diplôme spécifiant, outre la date, le libellé du concours, la nature du miel et la médaille obtenue.

ARTICLE 12 : Communication

Dans les journaux locaux et sur les sites de la Ville d'Elven (IMAGINA...) et de l'Association ÉCO NATURE

ARTICLE 13 : Protection des données personnelles

Conformément aux règles en vigueur

ARTICLE 14 : Droit à l'image

Les participants et les jurés autorisent, à titre gratuit, les organisateurs à d'une part les photographier et d'autre part à exploiter leur image sur tous les supports connus et sous toutes formes pour les besoins de l'évènement ainsi que dans le cadre de la communication faite autour de la manifestation.

Les participants en s'inscrivant et les jurés, en acceptant leur fonction, donnent leur consentement à la reproduction et à la diffusion de leur image par les organisateurs.

Fait à Elven

Le mardi 15 septembre 2026

Marcel JEGOUSSE - Gérard SOUPLET - Jean-Claude BRIERE - Patrick FLE - Valentin LE MEITOUR