

CONCOURS DES MIELS D'ANJOU – FETE DES ABEILLES 2023



Fiche d'inscription au concours de miel



Fiche à retourner **avant le 02 septembre**, accompagnée de 1 échantillon de 250 gr de chaque miel et de la fiche d'inscription, à l'une des personnes suivantes :

- Nathalie Lecaplain : 3, place de la Noë – 49320 LES ALLEUDS 06 42 91 50 65
- Claude Jeanneteau : 2 bis chemin de la Roche – 49800 ANDARD 02 41 76 81 90
- Philippe Leclair : 40 bis bd du général de gaulle – 49600 BEAUPREAU 07 68 24 90 72
- Jean-Pierre Thomain : 7, rue de Verdun – 49500 SEGRE 07 70 62 78 93
- Guy Ploquin : 3 rue du Ponceau – 49500 ST MARTIN DU BOIS 06 52 20 67 39

Merci de prévenir avant de déposer les échantillons

NOM et Prénom : _____

Adresse : _____

Code Postal et Ville : _____

Téléphone : _____

N° apiculteur.trice (NAPI) : _____

Les échantillons sont constitués par des pots standards en verre de 250 gr (réf. Route d'Or : P701, Essentiel apiculture : To63)

Le concours est ouvert à tous les types de miel qu'on peut trouver en Anjou (voir la fiche jointe : Types et caractéristiques des miels)

Un seul échantillon est présenté par type de miel

Les échantillons sont anonymes. Une étiquette sur la capsule indique le n° d'apiculteur et le type de miel.

Produit(s) présenté(s) au concours :

	Type de miel (voir fiche jointe)	Date de la récolte
❖	Echantillon 1	
❖	Echantillon 2	
❖	Echantillon 3	

« J'atteste sur l'honneur que ce miel est bien de ma production et provient d'un rucher situé dans le département de Maine et Loire. »

Signature :

*Les renseignements demandés seront vérifiés pour respecter la légalité de la manifestation.
Les échantillons déposés sans fiche d'inscription ne seront pas acceptés.*

Le **jury** se réunit le **mercredi 13 septembre, 18h**, salle Pierre Bellemare à Andard (ouvert à tous)

Résultats du concours et remise des diplômes à la **fête de l'abeille dimanche 17 septembre à 14h**

CONCOURS DES MIELS D'ANJOU – FETE DES ABEILLES

Types et caractéristiques des miels

Miels monofloraux

Miel d'acacia

- Couleur : limpide, jaune très pâle qui tire sur le vert clair
- Texture : plus liquide que les autres variétés de miel, peut cristalliser finement si présence d'autres nectars
- Odeur : subtile rappelant le parfum de la fleur.
- Saveur : suave, doux, sans acidité ni arrière-goût

Miel de châtaigner

- Couleur : variable : ambrée, sombre, allant du jaune foncé au noir
- Texture : liquide plusieurs mois, la cristallisation peut être ensuite grossière
- Odeur : forte et suave
- Saveur : robuste, boisée, corsée, amère, et parfois même très amère, acidité très élevée

Miel de colza

- Couleur : pur il est blanc, ambré du gris clair à blanc paille si mélangé avec d'autres nectars.
- Texture : douce, agréable et très fine, aspect crémeux, se cristallise en grains fins de couleur gris blanc.
- Odeur : possible odeur de choux
- Saveur : frais et doux en bouche, neutre et taux de sucre élevé

Miel de sarrasin

- Couleur : brun foncé, avec des reflets roux
- Texture : épaisse, crémeuse, cristallisation plutôt lente et fine
- Odeur : corsée, une odeur de terre et de bois
- Saveur : de réglisse, persistante en bouche, bien équilibrée entre le sucré et l'acide

Miel de tilleul

- Couleur : ambré clair, prend diverses teintes de jaune en cristallisant
- Texture : cristallisation plus ou moins rapide
- Odeur : mentholée
- Saveur : mentholée, parfois très marquée (« goût pharmaceutique »)

Miel de tournesol

- Couleur : jaune vif à jaune paille, peut tourner vers un jaune orangé, parfois doré.
- Texture : cristallisation rapide
- Odeur : légère odeur de paille mouillée, de pollen frais
- Saveur : agréable en bouche et peu prononcé, notes végétales et aromatiques subtilement bien équilibrées, possible léger côté acidulé qui s'associe avec la bonne teneur en sucre

Miel de trèfle

- Couleur : très limpide, ce miel devient presque blanc à gris pâle en se solidifiant
- Texture : cristallisation rapide et très fine
- Odeur : effluves floraux discrets
- Saveur : agréable, son goût délicat perdure en bouche

CONCOURS DES MIELS D'ANJOU – FETE DES ABEILLES

Miels polyfloraux

Miel de fleurs de printemps

Pour le concours des miels d'Anjou : miel polyfloral récolté avant l'acacia (début mai), avec colza, pissenlit, pommier, cerisier, trèfle, aubépine, miellats ...

- Couleur : peu coloré, de jaune très clair à ambré clair
- Texture : cristallise rapidement, mais sa cristallisation est fine, surtout lorsqu'il contient beaucoup de colza. On obtient donc un miel crémeux, facile à tartiner
- Odeur : varie selon la prédominance plus ou moins marquée de tel ou tel nectar, globalement odeur de type végétal, souvent de faible intensité.
- Saveur : doux, au goût fruité et avec de petites notes acidulées.

Miel de fleurs d'été

Pour le concours des miels d'Anjou : miel polyfloral récolté durant l'été de fin juin à fin août

- Couleur : clair à ambré selon les plantes butinées et la présence de miellat
- Texture : liquide à crémeux avec cristallisation qui dépend des fleurs butinées
- Odeur : notes florales plus intenses que le miel de printemps
- Saveur : plus prononcée que le miel de printemps

Miel de miellat dit de forêt

Miellat en mélange avec des nectars de fleurs butinées pendant la même période

De nombreuses espèces végétales peuvent être à l'origine des miellats exsudés par les pucerons et autres insectes, principalement les arbres : fruitiers, érables, tilleul, châtaignier, chêne, résineux, mais également certaines herbacées comme les céréales

- Couleur : plus ou moins foncée, de brun jaune, brun rouge ou brun vert à presque noir suivant les végétaux
- Texture : généralement liquide, onctueuse
- Odeur : de sous-bois, feuilles mortes
- Saveur : tannique, boisée, peu acide