

# 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