

Les apiculteurs ont organisé leur concours

Le concours des miels et pains d'épices de l'association "L'Apiculteur savoyard", organisé par Jean-Pierre Alaïme et Roger Guetaz, s'est déroulé ce week-end. 35 participants sur 150 adhérents étaient de la partie. Les miels proviennent de petits producteurs familiaux, et ont subi une analyse effectuée par un laboratoire indépendant de Mulhouse.

À qui l'abeille d'or ?

Les douze jurés présents avaient au préalable suivi un stage organoleptique à la dégustation des miels, dispensé par Étienne Bruneau de l'association belge



Jean-Pierre Alaïme au premier plan observe attentivement chacun des miels avant de les déguster.

le Cari. Ils se sont ensuite retrouvés autour de la table en présence d'échantillons numérotés anonymes.

Les participants ont dégusté et noté les différents échantillons selon des critères rigoureux (odeurs, arô-

mes, consistance, cristallisation, saveurs).

Une fois regroupées, les notes devaient permettre

de définir les trois meilleurs échantillons par catégories de miel afin d'attribuer une abeille d'or, d'argent et de bronze.

L'abeille d'or a été décernée à deux apiculteurs : Philippe Buffet, de La Motte-Servolex, pour son miel clair de zone de montagne et à Évelyne Claver, de Chambéry, pour son miel clair de fleurs.

« Les bons résultats prouvent le sérieux du travail accompli par ces petits producteurs de miels et le désir de toujours rechercher l'excellence », se félicitaient les organisateurs du concours.

Laure FROMENTIN