

73 - Apiculteur savoyard

Concours départemental des miels et pains d'épices

Samedi 18 novembre 2017 à partir de 8 h 30 se sont retrouvés, dans la petite salle des Fermes du lycée agricole de La Motte-Servolex, les jurés pour le concours des miels et pains d'épices, sous la responsabilité des organisateurs de l'Apiculteur savoyard, Jean-Pierre Alaïme et Roger Guétaz. Tous les jurés sans exception ont suivi un stage organoleptique à la dégustation des miels dispensé par Etienne Bruneau, du CARI.



Des tables avec échantillons numérotés (donc anonymes) étaient formées. Quatre personnes par table allaient déguster et noter en fonction de leurs palais ces différents échantillons sur des critères très rigoureux (les odeurs, les arômes, la consistance, la cristallisation et les saveurs), puis ces notes étaient regroupées afin de définir les trois meilleurs échantillons par catégorie de miel afin d'attribuer une abeille d'or, d'argent et de bronze en fonction des notes obtenues. Tous ces miels ont été jugés gustativement après avoir subi une analyse effectuée par un laboratoire indépendant de Mulhouse (le CETAM), chose très impor-



tante dans le cadre d'un concours. Les paramètres suivants ont été analysés : pH, humidité, HMF (tenue dans le temps ou vieillissement du miel), conductivité, coloration, etc. Tous les miels présentés dans le cadre de ce concours étaient des miels de petits producteurs familiaux, et ils ont tous passé avec succès les analyses de laboratoire, cela prouve le sérieux du travail accompli par ces petits producteurs de miels et le désir de toujours rechercher l'excellence.

15 % de nos adhérents ont participé à ce concours des miels, bravo à eux car, avec le peu de récolte cette année, ils se sont bien inscrits pour le bonheur du concours.

Pour le concours des pains d'épices cette année, une déception : personne n'avait fait l'effort de participer. Nous mettrons davantage l'accent dessus pour l'an prochain.

Les résultats du concours des miels sont les suivants :

- **Miels de miellat de fleurs clairs** : abeille d'argent Michèle et Jean-Jacques Blanc (Montailleur) et Bernard Lanfrey (Saint-Pierre-de-Génébroz).
- **Miels de fleurs zone de montagne foncés** : abeille de bronze Jean-Pierre Allemoz (Cevins).



- **Miels de fleurs clairs** : abeille d'argent André Picchiottino (Gilly-sur-Isère), Jean-Marc Picchiottino (Yenne) et Olivier Thévenin (Chambéry) ; abeille de bronze Edith Porral et Luce Sivignon (Saint-Sulpice).

- **Miels de fleurs foncés** : abeille d'argent Bernard Laugier (La Bridoire) ; abeille de bronze Patrick Goy (Saint-Alban-Leyse), Claire Laine (Saint-Baldoph), Patrick Goury (Marigny-Saint-Marcel), Georges Morote (Francin) et Elie Pélissou (Chambéry).

- **Miels de zone de châtaignier** : abeille de bronze Michel Ceccon (Mercury).

- **Miels de tilleul** : abeille de bronze Chantal Vallet (La Motte-Servolex).

Félicitations à tous les médaillés et autres participants pour la qualité des miels présentés, ainsi qu'aux juges de ce concours pour leur professionnalisme et impartialité !

Les Abeilles



**TOUT LE
MATÉRIEL
APICOLE**

21, rue de la Butte-aux-Cailles
75013 PARIS (Métro Place d'Italie)
Tél. 01 45 81 43 48
Fax : 01 45 80 75 58
Ouvert du mardi au samedi
de 11 heures à 19 heures
sans interruption