CHAMBRE D'AGRICULTURE AVEYRON

l'abeille de l'Aveyron
syndicat départemental d'apiculture

Rodez, le 17 juillet 2025

Nos réf. : JM/CL/CA/JD

Pôle Territoires, Politiques publiques & Formation
Service Environnement et Diversification

Dossier suivi par
Anne-Sophie GENIEZ
05 65 73 79 24

Objet : Concours Officiel des Miels de l'Aveyron
PJ : Bulletin d'inscription de participation au Concours.

Madame, Monsieur,

Depuis 2004, la Chambre d'Agriculture de l'Aveyron impulse une dynamique départementale de promotion des productions de qualité, fermières et artisanales, et des savoir-faire locaux. Aussi, elle a déposé la marque « **Concours Départemental de l'Aveyron** » en partenariat avec les associations locales.

La **18ème édition du Concours Officiel des Miels de l'Aveyron aura lieu le samedi 18 octobre 2025** à la salle des Combles de la Mairie de Baraqueville, 12160 Baraqueville.
Les lauréats auront la possibilité d'apposer une médaille officielle sur les lots de miel primés.

Les apiculteurs seront répartis en 2 catégories :

- les apiculteurs **commercialisant, de manière significative**, du miel et dont l'échantillon sera prélevé dans un lot de miel de 100 kg,
- les apiculteurs **ne commercialisant pas ou peu** de miel.

Pour montrer la force et le dynamisme des apiculteurs aveyronnais, ce concours doit regrouper un nombre important d'échantillons. L'objectif est de faire connaître, dans et hors département, votre savoir-faire, la qualité de vos produits et de placer cette production « reine d'un jour » pour une reconnaissance continue.

Nous vous invitons à y participer, et pour cela merci de bien vouloir :

- **remplir et renvoyer le bulletin d'inscription** ci-joint, accompagné du règlement incluant les frais d'analyses des miels (pris en charge en partie par «L'Abeille de l'Aveyron» pour ses adhérents),
- **déposer les échantillons** dans l'un des lieux de dépôt indiqués sur le bulletin d'inscription.

Avant le mercredi 3 septembre
(Compte tenu du délai d'un mois imposé pour les analyses).

Comptant sur votre participation, veuillez agréer, Madame, Monsieur, nos salutations les meilleures.

Le Président
de la Chambre d'Agriculture
Laurent Saint-Affre

Les Présidents du Syndicat
« L'Abeille de l'Aveyron »
Jérôme De Lescure et Alain Teissier

Siège social
Carrefour de l'Agriculture
12026 Rodez cedex 9
Tel : 05 65 73 79 00
Fax : 05 65 73 78 00

Antennes régionales

Nord Aveyron (CDANA)
Espalion

Rodez Nord (CDARN)
Rodez

Ségala (CDAS)
Baraqueville

Sud Aveyron (CDASA)
Vabres l'Abbaye

Villefranchois (CDAV)
Villefranche de Rouergue

Vallée de l'Aveyron - Lévézou (CDAVAL)
Laissac

Pôle de formation
Elevage et machinisme
Villefranche de Rouergue

République Française
Etablissement public
Loi du 31/01/1924
Siret 181 200 023 00016
APE : 9411Z
www.aveyron.chambagri.fr

Avec le soutien de
AVEYRON LE DÉPARTEMENT
Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

CONCOURS DES MIELS DE L'AVEYRON

Samedi 18 octobre 2025

BULLETIN D'INSCRIPTION PARTICIPANTS

A retourner à partir du 25 août et jusqu'au 3 septembre 2025 dans un emballage fermé l'ensemble des pièces :

- le présent bulletin d'inscription dûment complété,
- les échantillons : **2 pots en verre neufs. Merci d'éviter au maximum les étiquettes commerciales avec vos informations et de ne coller que l'étiquette d'identification fournie en pièce-jointe.**

(**1 pot de 250g pour la dégustation** et **1 pot de 125g pour les analyses** (Cf. références imposées dans le Règlement du Concours avec la **capsule TO 63 or pour le 250 gr** et la capsule **TO 48 pour 125 g droit**).
/ !\ seuls les échantillons correspondant à ce conditionnement seront acceptés.

- le chèque incluant les frais d'analyses des miels,

A l'accueil du siège de la Chambre d'agriculture, Carrefour de l'Agriculture, 12026 RODEZ Cedex 9, 05 65 73 79 01 ou 07 60 99 60 03 - concours@aveyron.chambagri.fr

OU choisir parmi la liste suivante et **prendre contact au préalable** :

⚠ ***les standards téléphoniques des comités sont fermés l'après-midi***

- **Baraqueville** (CDAS), place Francois Mitterrand, 12160 Baraqueville, 05 65 71 37 00
- **Villefranche de Rouergue** (CDAV), Bernussou, 12200 Villefranche, 05 65 45 13 17
- **Vabres l'Abbaye** (CDASA), ZA le Bourguet, 12400 Vabres l'Abbaye 05 65 98 16 00
- **Vabres l'Abbaye,** M. Christian Barthe, 235 av. Montplaisir, 06 74 89 51 35
- **Nord Aveyron**, M. Aymé Boulet, 7 rue des Alots, 12340 Bozouls, 06 38 82 12 43
- **Laissac** (CDAVAL) 3 rue du Foirail, 12310 Laissac, 05 65 70 68 91, **uniquement du 1er au 3 septembre**
- **Millau**, Maison de l'agriculture, ZA du Cap du Crès, 12100 Millau, permanence de Mme Alexia DEPRE le **4 septembre uniquement.**

NOM Prénom : .....

Raison sociale : .....

Nom commercial de la structure de vente .....

Adresse : .....

☎ Portable : .....

E-mail : .....**N°DDETSPP** (n° d'apiculteur) :.....

La remise des prix est prévue le **dimanche 19 octobre 2025** à 10h sur le salon Arbre Expo (Baraqueville).
Les lauréat(e)s classé(e)s seront prévenu(e)s samedi à l'issue du concours par téléphone.

Avec le soutien de

☐ Je commercialise, de manière significative, du miel et dont l'échantillon est prélevé dans un lot de miel de 100 kg minimum

☐ Je commercialise peu ou pas de miel

Catégories présentées :

☐ Miel d'acacia ☐ Miel de châtaignier ☐ Miel de fôret et miellats divers foncés

☐ Miel de Causse ☐ Miel polyfloral clair ☐ Miel polyfloral foncé

☐ Autres (à préciser) :

☐ **Miel AB (joindre attestation)**

Pour les miels qui ne peuvent être classés dans les catégories ci-dessus, une catégorie « autres » sera jugée.

Remarque : le classement officiel du miel sera fait en fonction des résultats d'analyse. Concernant la couleur, clair ou foncé, ce sont les analyses qui la détermineront.

Merci d'apposer l'étiquette d'identification fournie par la Chambre d'agriculture de l'Aveyron (cf pièce-jointe), indiquant de façon très lisible votre nom, prénom et adresse, le type de miel, en précisant bien la catégorie dans laquelle il doit concourir. Merci d'éviter au maximum les étiquettes commerciales où apparaissent vos informations.

Coût des analyses :
Par décision du bureau de l'Abeille de l'Aveyron, un maximum de 2 analyses par producteur adhérent bénéficieront d'une prise en charge de 30 € par échantillon par le syndicat. Les autres échantillons sont analysés à prix coûtant.

Je joins un chèque à l'ordre de "L'Abeille de l'Aveyron" correspondant à :

☐ **Adhérent « Abeille de l'Aveyron** » (à jour des cotisations 2025) :
35 € x ……. (échantillons n°1 et/ou 2*) = ……..…… €

☐ **Adhérent « Abeille de l'Aveyron** » (à jour des cotisations 2025) :
65 € x ……. (échantillons n°3 et plus*) = ……..…… €

☐ **Non Adhérent** « Abeille de l'Aveyron » :
70 € x ……. (Nbre d'échantillons) = ……..…… €

Si l'Etat et/ou l'organisateur estime(nt) que le concours ne peut se tenir dans le respect des règles sanitaires, l'organisateur se donne le droit d'annuler le concours. Dans ce cas, les frais d'analyse restent à la charge du participant et ne pourront être remboursés par l'organisateur.

Avec le soutien de

Chambre d'Agriculture de l'Aveyron - Environnement & Diversification
Carrefour de l'Agriculture, 12026 RODEZ Cedex 9
05 65 73 79 01 - concours@aveyron.chambagri.fr

Je certifie exacts les renseignements ci-dessus et atteste avoir pris connaissance du Règlement du Concours disponible :

- sur le site de la Chambre d'Agriculture de l'Aveyron (https://aveyron.chambre-agriculture.fr/),
- sur le site du syndicat de l'Abeille de l'Aveyron (http://abeilledelaveyron.com/),
- au format papier sur demande.

Fait à Le

Signature

18 éme édition

REGLEMENT CONCOURS DEPARTEMENTAL DES MIELS DE L'AVEYRON

Samedi 18 octobre 2025

TITRE I : Conditions d'organisation

Article 1 - Organisateur

La Chambre d'Agriculture organise, en collaboration avec « l'Abeille de l'Aveyron », un concours des miels de l'Aveyron à la salle des Combles de la Mairie de Baraqueville, 12160 Baraqueville.

Si l'Etat et/ou l'organisateur estime(nt) que le concours ne peut se tenir dans le respect des règles sanitaires, l'organisateur se donne le droit d'annuler le concours. Dans ce cas, les frais d'analyse restent à la charge du participant et ne pourront être remboursés par l'organisateur.

TITRE II : Conditions d'admission des candidats

Article 2 - Admission

- Sont admis à concourir les apiculteurs à titre individuel ou en société (GAEC, EARL, etc), enregistrés en Aveyron avec des miels exclusivement récoltés en Aveyron au cours de l'année et dont les ruches sont déclarées à la DDETSPP.
- Les apiculteurs seront répartis en 2 catégories :
  - apiculteurs commercialisant, de manière significative, du miel et dont l'échantillon est prélevé dans un lot de miel de 100 kg minimum,
  - apiculteurs commercialisant peu ou pas de miel.

Article 3 - Inscription

Les candidats désirant participer au Concours des Miels doivent faire parvenir,

au plus tard le mercredi 3 septembre 2025

Dans les lieux de dépôt mentionnés dans le bulletin d'inscription :

- le bulletin d'inscription,
- les échantillons,
- le chèque libellé à l'ordre de "l'Abeille de l'Aveyron" incluant les frais d'analyses.

Passé ce délai, les échantillons ne pourront pas être présentés au Concours.

Avec le soutien de

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR – MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Chambre d'Agriculture de l'Aveyron - Environnement & Diversification
Carrefour de l'Agriculture, 12026 RODEZ Cedex 9
05 65 73 79 01 - concours@aveyron.chambagri.fr

Les déclarations et demandes d'inscription doivent être libellées d'une manière très lisible. Tous les renseignements demandés doivent être donnés de manière complète et exacte.

Ne peuvent être prises en compte que les inscriptions complètes, incluant l'ensemble des pièces demandées, parvenues dans les délais prescrits.

TITRE III : Conditions d'admission des produits

Article 4 - Echantillons

Les échantillons présentés doivent être représentatifs de la récolte ou du lot auquel ils appartiennent.
Il ne sera admis q'un seul échantillon par candidat et par catégorie de miel.
Chaque échantillon sera constitué de **2 pots en verre neufs de miel** :

- 1 pot de 250g pour la dégustation, avec la **capsule TO 63 or**
- 1 pot de 125g pour les analyses : le type de pot est imposé (voir commerce apicole) avec la **capsule TO 48 pour 125 g droit**).

/ ! Compte tenu des frais de conditionnement et de transport **seuls les échantillons correspondant à ce conditionnement seront acceptés.**

Sur chaque pot, le producteur apposera le **modèle d'étiquette d'identification fournie par la CA12** indiquant de façon très lisible ses **nom, prénom et adresse, le type de miel, en précisant bien la catégorie dans laquelle il doit concourir** : Châtaignier, Causses, Forêt, Acacia, Polyfloral.
Concernant la couleur, clair ou foncé, ce sont les analyses qui la détermineront.
L'organisateur conservera les échantillons à une température ***ambiante***.
Après le concours**, *les reliquats*** des échantillons restent acquis à l'organisateur.

Le candidat s'engage à avoir déclaré ses ruches auprés de la DDETSSPP. Un contrôle de l'organisateur pourra etre réalisé. Le candidat pourra être exclu du concours si cette déclaration n'a pas été effectuée.

Article 5 – Responsabilité du producteur

Les candidats restent pleinement responsables de leurs produits devant le consommateur et devant le jury du concours. Ils sont tenus de se conformer aux textes législatifs en vigueur (notamment d'ordre fiscal, social, sanitaire…) relatifs à la production, la transformation et la commercialisation (normes concernant la concurrence, l'étiquetage, la présentation, (décret du 30 juin 2003, du 01/10/2010 sur l'étiquetage et les nouvelles réglementations sur les informations aux consommateurs (INCO) avec le règlement CE n°1169/2011.)

Article 6 - Types d'analyses

Pour être définitivement admis à la dégustation, l'échantillon devra avoir subi, avec succès, les analyses suivantes :

- Humidité avec un plafond de 18,5%, (sauf pour les miels de châtaignier 18,8% et les miels de callune 22%)
- HMF (Hydroxy – Méthyl – Furfural) avec un plafond de 15 mg/kg
- Analyse pollinique qualitative : un échantillon présentant une présence significative de pollen exogène au département de l'Aveyron sera automatiquement disqualifié
- Conductibilité électrique :
  - supérieure ou égale à 800 micro-siemens pour les miels de forêt et miellats divers foncés
  - supérieure ou égale à 1 000 micro-siemens pour les miels de châtaignier

- Analyse de coloration :
  - miel polyfloral clair : moins de 55 mm dans l'échelle de Pfund
  - miel polyfloral foncé : plus de 55 mm dans l'échelle de Pfund
- Un examen organoleptique est systématiquement fait pour détecter les arômes ou goûts exogènes.

Les concurrents recevront les résultats des analyses effectuées.
Les critères d'humidité, de HMF et d'analyse qualitative sont des clauses d'exclusion.
Les critères de conductibilité électrique et de coloration sont des clauses de description.
Les miels ne correspondant pas à ces normes (humidité, HMF et analyse qualitative) seront exclus du concours. Les apiculteurs pourront récupérer leur échantillon de 250g sous 1 mois à la Chambre d'Agriculture à RODEZ, passé ce délai les échantillons resteront acquis à l'organisateur.

L'organisateur n'est pas responsable du résultat des analyses. Les contestations seront portées par l'apiculteurs lui même et par écrit au laboratoire du CETAM.

TITRE IV : Classification et composition des catégories

Article 7 – Classement des miels présentés

Les échantillons présentés sont répartis par catégories.
Si dans une catégorie déterminée, le nombre d'échantillons présentés **est inférieur à 3**, cette catégorie pourra être soit supprimée, soit regroupée avec une ou plusieurs autres catégories et jugées à part.

Si à la suite des analyses ou pendant la dégustation, il apparaît qu'un produit ne répond pas à la définition de la catégorie dans laquelle il est inscrit, il peut, sur décision de l'organisateur, soit être éliminé, soit être transféré dans la catégorie appropriée.

Avant le concours, l'organisateur (non-membre du jury) affectera un numéro d'anonymat à chaque échantillon et les disposera (libres de tout emballage) dans des verres neutres, sur les tables identifiées par catégorie.

La nomenclature des produits admis est la suivante :

1. Miels de cru :
   a) miel d'acacia
   b) miel de châtaignier
2. Miels de forêt et miellats divers foncés
3. Miels de causses
4. Miels polyfloraux :
   a) miel polyfloral clair
   c) miel polyfloral foncé
5. Autres Divers : (colza, tournesol, sarrasin, …)

Une table de miels « bio »sera mise en place uniquement s'il y a au moins trois échantillons par catégorie présentés au concours.

TITRE V : Composition et fonctionnement du jury

Article 8 - Composition et jugement

Le Jury du concours sera composé de personnes qualifiées, d'amateurs avertis, de journalistes.
Les membres du Jury recevront une fiche de notation permettant pour chaque miel présenté d'enregistrer le nombre de points attribués aux critères suivants : aspect visuel, olfactif, gustatif, tactile.

Un Président de table est désigné par l'organisateur du concours et aura participé à une formation en amont du concours.

Le classement final sera établi par comparaison des notes obtenues par échantillon. Le procès-verbal des décisions du Jury sera signé par le Président de table pour la (les) catégorie(s) qui le concerne à l'issue des opérations de jugement, et remis à l'organisateur afin que ce dernier établisse le palmarès en vue de la remise des prix.
La moyenne des notes et les commentaires seront adressés aux concurrents.

Article 9 - incompatibilités

Nul ne pourra remplir les fonctions de membre du Jury :

- au sein d'un Jury devant examiner ses propres produits
- au sein d'un Jury devant examiner les produits de candidats auxquels il est lié à titre professionnel ou familial.

L'organisateur peut récuser au plus tard une heure avant le commencement des opérations du Jury, tout juré qui se trouverait dans les conditions énoncées ci-dessus. La liste des Jurés pourra être consultée au secrétariat de l'organisateur du concours 2 jours avant.

Les fonctions de membres du Jury sont effectuées à titre gracieux.

En contexte d'épidémie, tel que Covid-19, la participation au jury implique l'acceptation du protocole sanitaire mis en place par l'organisateur du concours et des risques inhérents à l'activité de dégustation collective.

TITRE VI : Conditions d'attribution des médailles

Article 10 - Prix attribués

Le nombre de prix attribués sera fonction du nombre d'échantillons présenté. Le nombre de récompenses sera limité au **tiers du nombre total d'échantillons présents au concours dans chaque catégorie (et non plus par table).** Ce calcul s'entend arrondi au tiers supérieur.

Les **médaillles** sont données à partir de notes minimales :

- Médaille de bronze : note de 12 à 13,99
- Médaille d'argent : note de 14 à 15,99
- Médaille d'or : note à partir de 16.

Seuls les miels ayant obtenus les meilleures notes seront primés. En cas d'égalité entrainant un dépassement des quotas prédéfinis, trois présidents de tables seront tirés au sort afin de départager les miels.

A l'issue du concours, un diplôme vous sera attribué pour chaque produit primé.

En cas d'absence à la remise des prix, les médailles et diplômes seront à retirer auprès de la Chambre d'agriculture de l'Aveyron.

TITRE VII : Marque collective «Concours Départemental de l'Aveyron»

Les articles suivants concernent uniquement la catégorie des apiculteurs commercialisant de manière significative le miel.

Article11 - Distinctions attribuées

L'obtention d'une médaille (or, argent ou bronze) au concours donne droit à l'utilisation de la marque collective « Concours départemental de l'Aveyron » dans les conditions décrites dans l'article suivant.

Article 12 - Utilisation de la marque collective

La marque collective ne peut être utilisée que pour les miel correspondants à l'échantillon de produit primé.
Chaque lauréat aura la possibilité de commander des médailles auprès de la Chambre d'agriculture sous forme de macarons autocollants destinés à être apposés sur les pots de miel primés. Le rappel des distinctions obtenues est autorisé pour une période d'un an à compter de la date du concours.
Dans l'intérêt de la promotion des produits primés et du concours, il est recommandé aux lauréats d'apposer des vignettes autocollantes ; elles ne peuvent être apposées que sur la catégorie de miel primé pendant une année.

Le rappel de la distinction sur tout autre support (dépliants publicitaires, enseignes de magasins…) est autorisé pendant 5 ans après l'année d'obtention, à condition de préciser l'année du concours et pour quel type de miel la distinction a été obtenue.

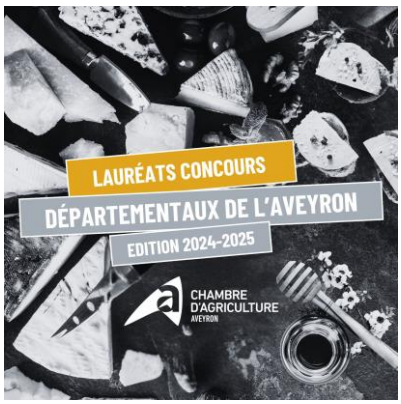
L'utilisation de la médaille en dehors de ces conditions est considérée comme frauduleuse.

Article 13 - Publication des résultats

L'organisateur du concours prend toutes les dispositions pour divulguer les résultats du concours : presse, restaurateurs, magasins spécialisés, offices de tourisme, Maison de l'Aveyron à Paris, public divers…

Article 14 - Réclamation

Les réclamations concernant le classement ou l'attribution des prix devront être formulées par écrit, sous un mois maximum, à l'attention de l'organisateur. Elles seront arbitrées par le Président du Jury.



CHAMBRE D'AGRICULTURE AVEYRON

l'abeille de l'Aveyron
syndicat départemental d'apiculture

IMPORTANT :

Merci de renseigner les informations ci-dessous **qui figureront sur la plaquette des concours de l'Aveyron si vous êtes lauréat**. Cette plaquette recense tous les médaillés des 3 concours aveyronnais (Miels, Foies Gras & Salaisons et Fromages). Elle est éditée à 3 000 exemplaires, distribuée dans tous les offices de tourisme de l'Aveyron et envoyée à chaque lauréat.

Voulez-vous apparaitre sur la plaquette des lauréats ?

☐ **Oui**

☐ **Oui mais seulement mon nom et ma commune (pas d'information de contact)**

☐ **Non**

Informations que vous souhaitez voir apparaître sur la plaquette :

Nom commercial :……

Adresse : ……

Commune : ……

Téléphone : ……

Adresse mail : ……

Site Internet : ……

Merci de nous communiquer une brève description de votre exploitation *(si non renseignée, la CA12 se réserve le droit de rédiger un court texte) :*

……

……

……

……

Avez-vous des labels ?

☐ AB ☐ Fabriqué en Aveyron

☐ IGP ☐ Bienvenue à la Ferme ☐ Autre(s) : ……

Faites-vous de la vente directe ? ☐ Oui ☐ Non

Autres lieux où retrouver vos produits :

……

……

Fait à …… le ……

Signature :

Nom Prénom .....

Nom Commercial .....

Type de Miel .....

N° d'échantillon .....

Nom Prénom .....

Nom Commercial .....

Type de Miel .....

N° d'échantillon .....

Nom Prénom .....

Nom Commercial .....

Type de Miel .....

N° d'échantillon .....

Nom Prénom .....

Nom Commercial .....

Type de Miel .....

N° d'échantillon .....

Nom Prénom .....

Nom Commercial .....

Type de Miel .....

N° d'échantillon .....

Nom Prénom .....

Nom Commercial .....

Type de Miel .....

N° d'échantillon .....

Nom Prénom .....

Nom Commercial .....

Type de Miel .....

N° d'échantillon .....

Nom Prénom .....

Nom Commercial .....

Type de Miel .....

N° d'échantillon .....

Nom Prénom .....

Nom Commercial .....

Type de Miel .....

N° d'échantillon .....

Nom Prénom .....

Nom Commercial .....

Type de Miel .....

N° d'échantillon .....

Nom Prénom .....

Nom Commercial .....

Type de Miel .....

N° d'échantillon .....

Nom Prénom .....

Nom Commercial .....

Type de Miel .....

N° d'échantillon .....

Nom Prénom .....

Nom Commercial .....

Type de Miel .....

N° d'échantillon .....

Nom Prénom .....

Nom Commercial .....

Type de Miel .....

N° d'échantillon .....