

CARI



Concours 2021

des miels d'ici et d'ailleurs

Voilà plus de 20 ans que le CARI organise chaque année un concours miel. Récemment, il s'est ouvert à d'autres pays, ce qui permet à la fois de découvrir des miels d'exception produits en Europe ou plus loin dans le monde, et de magnifier le savoir faire des apiculteurs wallons. Cette année notre Concours des **Miels d'ici et d'ailleurs** édition 2021 sera organisé les vendredis 19 et 26 novembre 2021 tant en présentiel qu'avec Zoom et une formation internationale est prévue pour de nouveaux membres du jury.



La dernière édition 2020 était exceptionnelle et de nombreux miels ont été primés puisque 7 médailles d'or, 20 d'argent et 12 de bronze ont été attribuées. Parmi les 103 miels inscrits initialement au concours, 85 répondaient aux critères de qualité exigés et à l'origine botanique annoncée. C'est en effet une analyse préalablement effectuée par le laboratoire du CARI qui permet de garantir la qualité des miels et de définir précisément leur origine botanique.

Le concours en 2021

Notre concours est un bon moyen pour les apiculteurs d'évaluer leur travail et donc de progresser. C'est aussi une reconnaissance de la qualité du produit qui permet de démarquer le travail artisanal et la qualité du miel de l'apiculteur trop souvent confrontée à la concurrence déloyale de miels d'importations parfois frauduleux et dépourvus de qualité. Les apiculteurs qui sont intéressés



et qui souhaitent inscrire leur(s) miel(s) à notre concours, peuvent trouver le règlement complet sur notre site au lien suivant : <https://www.cari.be/article/concours-de-miels/>

Vous y trouverez toutes les informations pratiques telles que les conditions d'inscription, les modalités d'analyses, les délais à respecter, les tarifs et le déroulement du concours. Par exemple, une date importante à retenir : les miels inscrits au concours 2021 **doivent être envoyés au plus tard le 1er octobre au CARI**, ceci afin de pouvoir réaliser les analyses de tous les miels inscrits dans les délais impartis.

En virtuel pour une ouverture sur le monde

L'année 2020 et ses contraintes sanitaires ont forcé l'équipe du CARI à s'adapter et à innover. Le concours s'est fait pour la première fois à distance. L'application Zoom a permis d'organiser des salons de dégustation virtuels qui ont remplacé les traditionnelles tables de dégustation autour desquels les membres du jury se réunissaient pour la dégustation des miels, sous la supervision d'un chef de

table rôdé à la dégustation des miels. En 2021, nous espérons pouvoir réunir à nouveau le jury à Louvain-la-Neuve pour déguster et évaluer les miels ensemble, mais maintenons également l'opportunité pour le jury de participer à distance. L'expérience positive de 2020 nous permet en effet d'envisager une formule mixte, en présentiel pour des miels locaux tout en renforçant le caractère international du concours en s'appuyant sur des technologies qui permettent de réunir les membres du jury à distance. Ceux-ci recevront alors à leur domicile un colis postal contenant les pots de dégustation individuels préparés par l'équipe du CARI, accompagnés des fiches de cotation. Des pays francophones comme la France, le Maroc, la Suisse... ou même le Canada pourront ainsi participer. L'idée est alors de permettre aux apiculteurs de tous pays de comprendre la spécificité aromatique des miels et de mettre en valeur les miels wallons ainsi que les miels artisanaux d'autres pays qui méritent tous d'être valorisés. C'est aussi un excellent moyen d'échanger par-delà les frontières et d'enrichir nos connaissances.

Nouveaux jurys Formation à distance

Notre jury est ouvert à toute personne intéressée, apiculteur ou consommateur amateur de miels. Cette année, pour les personnes désireuses de rejoindre notre jury ou même pour les anciens souhaitant améliorer leurs connaissances en arômes des miels, nous organiserons en septembre/octobre une formation de dégustation à distance. Celle-ci sera divisée en 2 ou 3 séances d'1h - 1h30, avec un maximum de 20 participants. Les critères d'évaluation du concours ainsi que les caractéristiques organoleptiques des miels et la roue des arômes y seront développés, avec dégustation pratique de miels monofloraux permettant d'illustrer la grande richesse gustative des miels. Pour suivre cette formation, une participation de 30 euros TVAC + frais d'envoi des miels monofloraux vous sera demandée. Si vous êtes intéressé par cette formation, merci de l'indiquer par mail à Carine Massaux (qualite@cari.be).