



Règlement Concours des miels de Sèvres

Ce concours est réservé aux apiculteurs amateurs habitants Sèvres ou ayant des ruches à Sèvres.

OBJECTIFS :

- ***promouvoir l'apiculture de loisir,***
- ***développer l'image des miels de la ville de Sèvres,***
- ***inciter les apiculteurs amateurs à échanger entre eux et à produire des miels de qualité,***
- ***permettre aux apiculteurs de situer leur niveau,***

L'association Miel en seine gère le règlement et désigne :

- le responsable du comité d'organisation,
- la date, le lieu de la finale du concours
- désigne les membres du jury,
- encadre le concours

ORGANISATION :

Le concours se déroule en deux temps :

Conditions de participation :

- Le droit d'inscription est défini chaque année par le comité d'organisation, et payable lors du dépôt des échantillons.
- Pour participer au concours, il convient de déposer **pour chaque catégorie, un échantillon de 250g.** Les échantillons de miels ne seront pas rendus. Ils seront donnés au Relai Sévrien ou autre centre de



collecte alimentaire. Les pots seront remplis juste en dessous de l'épaule (là où le pot commence à se rétrécir).

- Le comité d'organisation attribue un numéro d'identification à chaque échantillon (de façon à préserver l'anonymat).
- Le nombre d'échantillons différents est limité à trois par apiculteur.
- Chaque concurrent ne pourra présenter que des miels de l'année en cours, de sa production, récoltés sur la commune de Sèvres.
- Chaque concurrent doit avoir déclaré son (ses) rucher(s). Les participants devront fournir leur numéro d'apiculteur (NAPI)
- Il n'est pas nécessaire d'être adhérent à un syndicat pour participer.
- Les candidats peuvent participer en fournissant la déclaration cerfa n°13995*04 à la DDPP (de l'année en cours) pour justifier de l'emplacement du rucher.
- Un concurrent ne pourra obtenir qu'un seul prix par catégorie.
- Un concurrent qui a obtenu une médaille d'or deux années consécutives ne pourra concourir l'année suivante, dans aucune catégorie.
- La participation au concours implique l'acceptation du règlement et une totale confiance dans l'organisation, le déroulement des opérations, le jury et l'attribution des prix.

Récompense :

Des diplômes et médailles récompenseront les lauréats.
Les lauréats peuvent faire mention de leur récompense sur les pots contenant les miels Primés. Ils apposent une étiquette proposée par le comité d'organisation.

Communication :

Les lauréats seront informés individuellement, dans les 48h00, par mail ou téléphone.
Les notes de tous les concurrents, ainsi que les appréciations du Jury seront communiquées individuellement aux candidats par mail, sinon lors de l'assemblée générale de l'association. Les lauréats seront invités personnellement à la remise des prix.

La presse hebdomadaire locale sera sollicitée pour annoncer l'événement et les résultats.
Des articles et des photos sont transmis à la presse de la mairie de Sèvres.
Nul concurrent ne pourra s'opposer à la publication de sa photo prise à l'occasion de ce concours.

Règlement du concours des Miels de Sèvres

L'association sévrienne « *Miel en Seine* » organise le **Concours des Miels de Sèvres** ouvert à tous les apiculteurs amateurs de la commune et disposant d'au moins une ruche installée sur la commune



Le jury du concours se réunira le : **Samedi 5 octobre 2019**

Les miels seront classés et jugés par un jury composé de personnalités, d'apiculteurs et de consommateurs choisis par l'association de Miel en Seine.

Le droit d'inscription est fixé à **10 € par échantillon**, payables uniquement par chèque lors du dépôt de ces échantillons au nom de l'association « Miel en Seine ». 10 € pour le premier échantillon plus 5 € pour chacun des échantillons suivants.

Les apiculteurs intéressés devront déposer les échantillons de miel, en pots réglementaires, lors du forum des associations début septembre directement sur le stand de **miel en Seine**.

La participation au Concours implique l'acceptation du règlement et une totale confiance dans l'organisation, le déroulement des opérations, le jury et l'attribution des prix.

Pour obtenir le **détail des résultats** ou **tous renseignements complémentaires** s'adresser à l'adresse mail suivante : associationmielenseine@gmail.com

Responsables du **comité d'organisation** : Francine Bertrand et Philippe Couland

Les miels :

Ils devront être présentés dans la section appropriée de la liste suivante :

- 1ère : section : miel d'acacia
- 2e : section : miel de tilleul
- 3e : section : miel de châtaignier
- 4e : section : miel polyfloral de printemps
- 5e : section : miel polyfloral d'été
- 6e : section : miel de forêt

Chaque miel présenté ne pourra concourir que dans une et une seule section, sous peine de disqualification.

Échantillons

Les échantillons devront impérativement être conditionnés en pot de verre de 250 g fermé. Dans le cas contraire, l'échantillon ne sera pas retenu.

Aucune étiquette, quelle qu'en soit la nature ne devra être collée sur les pots, sous peine de disqualification. Seule la fiche d'inscription devra figurer dans le sac accompagnant les échantillons. Tous les échantillons présentés au concours (disqualifiés, primés, non primés, ou faisant partie d'une section annulée) restent propriété de l'organisation. Ils pourront servir à des analyses complémentaires ou seront redistribués au Relai Sévrien.



Inscriptions

*La fiche d'inscription peut être téléchargée sur le site de la Mairie:
Les fiches d'inscription doivent être remplies avec exactitude et porter l'ensemble des mentions exigées.*

*Chaque échantillon présenté sera accompagné d'une fiche d'inscription dûment complétée :
datée et signée précisant sa section (de 1 à 6),
les coordonnées du participant et l'emplacement précis du rucher.*

*Cette fiche sera pliée, enroulée autour de l'échantillon concerné et maintenue par deux élastiques.
Ces échantillons seront obligatoirement accompagnés :*

- *du ou des récépissés de déclaration de ruches dont sont issus les échantillons,*
- *des droits d'inscription réglés par chèque.*

Les chèques seront libellés à l'ordre de l'association « Miel en Seine » (les paiements en espèces ne sont pas acceptés).

L'ensemble des échantillons, le ou les récépissés de déclaration des ruches et le chèque sont à regrouper dans un sac de type congélation.

Nota : En cas de disqualification aucun droit d'inscription ne sera remboursé.

Jury

Le jury se réunira en mairie de Sèvres (le nom de la salle sera indiqué le jour même).

Les membres du Jury sont bénévoles et leur participation ne fera l'objet d'aucune indemnisation par les organisateurs.

Nul ne pourra remplir cette fonction dans une section où il présente un ou plusieurs échantillons.

Le jury sera composé de jurés choisis par l'association Miel en Seine. Le nombre et la répartition de ceux-ci seront représentatifs des échantillons présentés aux concours,

Les lots de miels présentés aux membres du jury seront uniquement identifiés par des numéros et exempts de tout signe distinctif.

Chaque membre du jury doit juger « en son âme et conscience », sans préjugé et de façon indépendante, les qualités des miels présentés. Il remplit pour chaque miel une fiche de dégustation et attribue une note sur 20. Lorsque tous les miels sont jugés, le Président du jury centralise les formulaires et les commentaires des membres du jury.

Critères d'évaluation

Les miels sont évalués sur la base des critères suivants :

- *Visuels : aspect, couleur, propreté, ...*
- *Olfactifs : arômes, intensité, richesse, ...*
- *Gustatifs : saveur, équilibre, originalité, ...*
- *Tactiles : consistance, onctuosité, granulation, ...*

Publication des résultats



Les palmarès du Concours des Miels de Sèvres du Grand Paris sont publiés dans les 72 heures sur le site de la Mairie Sèvres

Les notes ainsi que les appréciations du Jury pourront être communiquées par mail aux candidats qui en feront la demande à la l'association « Miel en Scène ».

Récompenses

Les récompenses sont décernées d'après les décisions du jury

Pour le 1er Concours des Miels de Sèvres, les récompenses décernées consistent en :

- Diplômes de médaille d'or du Concours des Miels de Sèvres 2019
- Diplômes de médaille d'argent du Concours des Miels de Sèvres 2019
- Diplômes de médaille de bronze du Concours des Miels de Sèvres 2019

Les diplômes seront remis lors d'une cérémonie à la Mairie de Sèvres ou envoyés par courrier aux lauréats.

Il peut être fait état de la récompense sans limitation dans le temps, mais pour la seule production dont l'échantillon primé fait partie.

Communication

Les organisateurs communiqueront sur le Concours des Miels de Sèvres 2019, et s'autorisent à diffuser photos et listes des lauréats.

Utilisation des données

Les informations demandées à l'inscription seront utilisées par les organisateurs notamment en vue de la publication du palmarès et de sa diffusion sur les sites internet de ceux-ci et/ou de leurs partenaires. Celles-ci seront traitées informatiquement, conformément à la loi « Informatique et libertés » du 6 janvier 1978.

Elles seront utilisées en vue de la promotion des lauréats. Ces informations seront également utilisées lors de la réalisation des diplômes.

Chaque participant bénéficie d'un droit d'accès, de rectification ou de radiation des informations le concernant (article 34 de la loi « informatique et liberté » du 6 janvier 1978) en écrivant à la l'association « Miel en Seine » adresse mail : associationmielenseine@gmail.com

Droit à l'image

Les participants et les jurés autorisent à titre gratuit les organisateurs, d'une part à les photographier, et d'autre part à exploiter leur image sur tous les supports connus et sous toutes formes pour les besoins de l'événement ainsi que dans le cadre de la communication faite autour de la manifestation.

Par exploitation, il est entendu notamment le droit de reproduire, publier, représenter, adapter, retoucher, monter, numériser et exposer l'image des participants et jurés dès lors que celle-ci ne soit en rien altérée. Les participants en s'inscrivant et les jurés en acceptant leur fonction, donnent leur consentement à la reproduction et à la diffusion de leur image par les organisateurs.