

## BILAN CONCOURS DE MIEL 5 JUIN 2023 (Village EDD, jardin botanique)

Votes basés sur le premier ressenti, tout palais confondus, enfants, adultes, expérimentés, non expérimentés.

17 établissements représentés (contre 10 l'année précédente)

360 votants (contre 337 l'année précédente) pour chacun des 2 pools présentés en dégustation



Le Nord, Nord-Ouest, EST : 9 pots

| Etablissements            | Pourcentage des votes | Place |
|---------------------------|-----------------------|-------|
| LYC Jean Hinglo           | 13.9%                 | 1     |
| LYC Patu de Rosemont      | 13,9%                 | 1     |
| CLG Mahé de Labourdonnais | 11%                   | 2     |
| CLG 2 canons              | 10.6%                 | 3     |
| CLG Joseph Bédier         | 10%                   | 4     |
| LYC Leconte de Lisle      | 9.7 %                 | 5     |
| Lycée Bellepierre         | 9.7 %                 | 5     |
| CLG Bourbon               | 9.1 %                 | 6     |
| CLG Jean d'Esme           | 8.9                   | 7     |

Le SUD Ouest : 8 pots

| Etablissements        | Pourcentage des votes | Place |
|-----------------------|-----------------------|-------|
| CLG Paul Herman       | 26.8%                 | 1     |
| CLG Simon Lucas       | 21.8%                 | 2     |
| CLG Jean Lafosse      | 15.3%                 | 3     |
| CLG Leconte de Lisle  | 11.3%                 | 4     |
| LYC 3 Bassins         | 10.7%                 | 5     |
| CLG Ravine des cabris | 7.6%                  | 6     |
| CLG Bois d'olive      | 3.7%                  | 7     |
| CLG Pierre Lagourgue  | 3.1%                  | 8     |

## Analyse des organisatrices du concours

### Type de miels participants

Comme tous les ans, les participants sont étonnés de la diversité des goûts et des couleurs des miels. Ce qui donne la couleur est le type de fleurs butinées ! Miels de villes, miels des hauts, miel d'une zone extrêmement sèche, miels de zones avec ravines, miels bord de mer ...

## Une différence remarquable est à noter entre les deux pools : La différence de couleur

Avec majorité de miels jaunes/orangés pour le Sud-Ouest et plutôt foncés (à deux exceptions) pour ceux du Nord

Miels du Nord/Nord-Ouest/EST



Miels du Sud-Ouest



## Différence de gout entre les deux pools :

La teinte jaune/orange : va souvent de paire avec une dominance de baies roses, caractérisée par son **amertume** que nous avons fortement retrouvée dans 3 miels de Pierre Lagourgue, Bois d'Olive et 3 bassins

Le miel de Jean Lafosse nous a interpellés par sa texture montrant un début de cristallisation et sa couleur très jaune qui détonnait mais non associée à une particulière amertume.

Les teintes plus sombres : sont souvent reliées à des saveurs plus douces et une absence d'amertume se rapprochant ainsi de celle du « gout bonbon » comme on a pu fortement le sentir dans les miels de 2 Canons, Paul Herman et Joseph Bédier.

En général ce sont des miels plébiscités par les dégustateurs, mais cette année avons constaté qu'aussi bien les enfants comme les adultes (nous avons distingué les votes) ont autant préféré les miels doux que les

miels un peu plus amers. Cependant une amertume très prononcée ne réussit à séduire qu'une petite partie des dégustateurs, ceux à palais avertis.

[Des miels étonnants par leur originalité](#) (et oui parfois nous manquons de vocabulaire)

Un miel a détonné par sa viscosité et son gout original : Patu de Rosemont qui arrive 1<sup>er</sup> dans 1 des pools. Pour la 3eme année consécutive, pourrait-on généraliser le fait que les miels arrivant 1<sup>er</sup> sont très souvent liés à une viscosité plus élevée que les autres, conférant ainsi davantage de moelleux à l'aspect en bouche et qui séduit le dégustateur ?

Enfin un arrière-gout fruité ou même parfois une très légère pointe d'acidité rappelant les agrumes ont été remarqués dans les miels de Jean d'Esme et de Mahé de Labourdonnais... une touche délicate que nous n'avons absolument pas retrouvée dans les autres miels, une caractéristique nous ayant vraiment séduites.

Le miel de Jean Hinglo est placé 1<sup>er</sup> cette année : élaboré dans une zone extrêmement sèche où la végétation est très différente des autres endroits. Il se caractérise par un goût tellement particulier qu'il a su être apprécié à sa juste valeur cette année contrairement à l'année passée où il était arrivé dernier.

Brigitte DECHAZOURNES et Mariela NAVAZA