

**« LOZERE TERRE DE MIELS »**  
**Les apiculteurs lozériens à l'honneur**  
**lors du 6<sup>ème</sup> Concours des Miels de France**  
**organisé par l'Union Nationale de l'Apiculture Française**  
**le jeudi 2 février 2023**  
**au Palais d'Iéna**  
**siège du Conseil Economique Social et environnemental.**

**Sur les 38 médailles d'or, 29 d'argent, 22 de bronze et 7 coups de cœur accordés par les jurés qui traduisent l'excellence et la diversité des miels de France, les apiculteurs de Lozère ont obtenu :**

**6 médailles d'or, 4 médailles d'argent, 1 médaille de bronze et 3 coups de cœur !**  
**Malgré les aléas climatiques, la Lozère demeure toujours une formidable terre de miels !**

**Une participation des apicultrices et apiculteurs en constante évolution :**

En 2017, lors de la première édition, 126 miels concourraient. Fort de son succès au fil des ans, le concours s'est ouvert à d'autres produits de la ruche : le pain d'épices en 2020, le nougat et l'hydromel en 2021. Ainsi, pour cette année, c'est 345 produits qui étaient présentés. La concurrence était rude !



**Le président du Jury, Nicolas Pacello**, le chef pâtissier et cofondateur de **Cinq Sens Paris** entouré des 230 jurés composés d'apiculteurs expérimentés, de spécialistes du goût avec les Meilleurs Ouvriers de France, des chefs de renom, des journalistes et des personnalités éminentes ont dégusté et évalué les différents miels, pains d'épices, nougats et hydromels.



**A l'image de la richesse de nos terroirs, du savoir-faire des apiculteurs et de la saison apicole 2022, 270 producteurs ont présenté leurs miels parmi 30 catégories : acacia, arbousier, baies roses (ou faux poivrier), bourdaine, bruyère callune, bruyère blanche, causses, châtaignier, colza, forêt, garrigue, lavande fine, lavande-lavandin, litchi, miellats, montagne, polyfloral, miel**

**« rare » (non tropical), miel « rare tropical », rhododendron, ronce, sainfoin, sapin, sarrasin, tilleul, thym, tournesol, tropical clair, tropical foncé, trèfle.**

Pour concourir, L'apiculteur doit résider et produire ses miels sur le territoire français métropolitain ou dans les territoires et départements d'Outre-mer, déclarer 50 ruches en production et récoltant des lots de miel de 300 kg minimum.

Les produits dont le nombre d'échantillons n'était pas suffisant pour créer une catégorie (moins de 3 miels par catégorie par exemple), ont toutefois été évalué et ont pu être distingué d'un « **coup de cœur** »,

La réussite de ce Concours est le fruit d'un travail réalisé avec l'ensemble des partenaires du concours que nous remercions à nouveau pour leur fidélité.

**Merci à Icko / Propolia/ Observatoire Français d'Apidologie / Vétopharma/ Thomas/ Naturapi / Lerouge / Botanic / Domaine Apicole de Chezelles / Confiserie Pinson**

Pour Henri Clément Président du Syndicat Apicole de Lozère. *« Ces médailles récompensent le professionnalisme, le savoir-faire des apiculteurs du département malgré des conditions climatiques détestables. 14 distinctions dont 6 médailles d'or, c'est impressionnant !*

*Les jurys, présidé par Nicolas Paciello, chef pâtissier, comptaient des chefs étoilés, des pâtissiers meilleurs ouvriers de France et des spécialistes des miels venus parfois de très loin, du Québec, d'Espagne ou de Slovénie... ils ont jugé l'excellence et la diversité des miels présentés. C'est donc une véritable reconnaissance pour les apiculteurs du Syndicat Apicole et les miels de Lozère. On ne peut que s'en réjouir ! Félicitations aux heureux lauréats !*

*Le syndicat Apicole de Lozère compte plus de 200 adhérents qui entretiennent plus de 12 000 ruches. Parmi eux, on recense plus de 20 professionnels dont c'est la seule activité et une quarantaine de pluriactifs qui possèdent plus de 50 ruches. »*



**Miels de Lozère Primés au Concours des Miels de France 2022**

**Présidé par Nicolas Paciello chef Pâtissier**

**Miel de châtaignier**

Médaille d'or :

Nathanael Etienne

48110 Molezon

**Miel de Miellat**

Médaille d'argent : Jocelyn Brochard

Les miels du Vignals

48240 Saint Privat de Vallongue

**Miel Polyfloral :**

Médaille d'or :

Evan Martin

L'abeille d'oc

Nissoulogres

48210 Saint Enimie

Médaille d'or :

Bastien Alise

Les ruchers de Bastien

Conches

48240 Ventalon en Cévennes

Médaille d'argent :

Le clos du nid

48100 Marvejols

**Miel de Montagne :**

Médaille d'or :

Nathanael Etienne

48110 Molezon

Médaille d'or :

La Miellerie de Vielvic

48800 Saint André de Capcèze

Médaille d'Argent :

David Blanc

Le rucher du Sallassous

48 000 Chastel Nouvel

**Miel de Sapin**

Médaille d'argent :

Damien Berthoulat

48100 Bourg sur Colagne

**Miel de Causses :**

Médaille d'or

Evan Martin

L'abeille d'oc

Nissoulogres

48210 Saint Enimie

Médaille de Bronze

Philippe Clément et Sarah Dejean

GAEC « la ferme du Fraise »

48210 Mas Saint Chély

**Miel de bruyère Callune**

Coup de Cœur :

La Miellerie de Vielvic

48800 Saint André de Capcèze

**Miel de Sainfoin :**

Coup de cœur :

David Blanc

Le rucher du Sallassous

48 000 Chastel Nouvel

**Nougat**

Coup de cœur

Jérôme CLAVEL

OCCIMIEL

Le fromental

48100 LES SALCES

<https://www.occimiel.fr/>

[jeromeclavel48@gmail.com](mailto:jeromeclavel48@gmail.com)

06 52 60 35 91