



Association de Développement de
l'Apiculture en Nouvelle Aquitaine

Communiqué de presse – édition 2024 19 novembre 2024



La récolte de miels 2024, a désormais ses lauréats !

Pour cette 15^{ème} édition, le Concours des Miels de Nouvelle-Aquitaine a mis en lumière les miels remarquables produits en région. Mi-novembre en Haute-Vienne, 50 jurés se sont réunis pour apprécier et évaluer la qualité des miels régionaux. Malgré une saison de production difficile, une cinquantaine d'apicultrices et apiculteurs ont présenté leurs produits à l'appréciation de jurés. Des médailles qui viennent valoriser les miels les plus remarquables, le travail des producteurs et ravir les papilles des consommateurs amateurs de miels.

Pour cette édition 2024, une cinquantaine de médailles ont été décernées aux miels les plus remarquables, qui concourraient au sein de 12 catégories. Un printemps défavorable à la production a orienté les participations sur les miels estivaux tels que les miels de châtaignier, de tournesol, de montagne, de forêt ou encore la large palette de miels de fleurs produits sur nos territoires. Cette année encore, la belle diversité régionale était représentée au travers des 182 échantillons préalablement analysés par un laboratoire spécialisé afin d'attester de leur conformité au règlement du concours. En effet, la participation au concours nécessite des seuils de qualité de miels supérieurs aux seuils réglementaires.

Un panel de 50 jurés volontaires a ainsi dégusté et évalué les miels en compétition en fonction de leurs visuels, textures ou de leurs caractéristiques aromatiques, selon une trame de dégustation. Les miels se démarquant par leurs qualités sensorielles se sont ainsi vu attribués les médailles du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine.

« Cette année encore notre concours régional connaît un beau succès de participation et dans son organisation. A la fin de cette saison difficile pour les producteurs, les médailles attribuées viennent récompenser le travail des apicultrices et apiculteurs, et c'est important ! Pour le consommateur, elles sont un plus pour identifier des miels régionaux aux belles qualités gustatives », explique Guillaume Antenor, Président de l'ADANA.

- [Palmarès complet 2024](https://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr/uploads/file/6737_CSNA%20PALMARES%20MIELS%202024.pdf) des lauréats Concours Saveurs N-A.

https://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr/uploads/file/6737_CSNA%20PALMARES%20MIELS%202024.pdf



48 jurés, apiculteurs, consommateurs avertis ou spécialistes du miel, mobilisés pour déguster les échantillons selon une grille précise de critères organoleptiques.

Contact presse

Miren Pédehontaa-Hiaa

06.80.01.82.66 - miren.pedehontaa@adana-asso.fr

A propos de l'ADANA : Association créée par les apiculteurs, pour les apiculteurs, l'ADANA est le 1er réseau technique apicole de Nouvelle-Aquitaine rassemblant près de 300 adhérents représentant à 32 % des ruches de Nouvelle-Aquitaine. L'association est pilotée par un Conseil d'administration composé de 16 apiculteurs et de représentants de structures apicoles. Ses 3 actions centrales que sont la construction de projet R&D, la production de références et l'animation individuelle et collective visent à construire dans un esprit collaboratif un espace d'échanges. L'ADANA s'inscrit dans plusieurs réseaux professionnels et travaille avec une quarantaine de partenaires techniques et scientifiques. Elle est la structure néo-aquitaine du réseau ADA France et est membre de l'Itsap, l'institut de l'abeille.



Association de Développement de
l'Apiculture en Nouvelle Aquitaine

Communiqué de presse – édition 2024 19 novembre 2024



PALMARES DES LAUREATS 2024 PAR DEPARTEMENT

CHARENTE (16)	
ARGENT	BRONZE
<p>Miel de Colza EARL Poupelin – James Poupelin <i>Genac-Bignac</i></p> <p>----</p> <p>Miel de Tournesol Thomas Chadeleaud Chapeau l'Abeille <i>Chillac</i></p>	<p>Miel de Forêt & Miellat Thomas Chadeleaud <i>Chillac</i></p>

CHARENTE-MARITIME (17)	
OR	ARGENT
<p>Miel de Châtaignier & Miel de Colza Les Apiers d'Aliénor Cédric Corazza <i>Courcoury</i></p>	<p>Miel d'Été (bio) Lopez apiculture <i>Saint-Jean-d'Angely</i></p>

CORREZE (19)	
OR	ARGENT
<p>Miel d'Été (bio) Les ruchers de Pierrefitte Manuel Vigneron <i>Le Lonzac</i></p>	<p>Miel de Montagne (bio) Ruchapi Romuald Chapelle <i>Neuvic</i></p>



Communiqué de presse – édition 2024

19 novembre 2024



Association de Développement de
l'Apiculture en Nouvelle-Aquitaine

PALMARES DES LAUREATS 2024 PAR DEPARTEMENT

DORDOGNE (24)		
OR	ARGENT	BRONZE
<p>Miel de Tournesol Jean-Jacques Négrier <i>Coursac</i></p>	<p>Miel de Forêt et Miellat Apisphère SAS – Théo Négrier <i>Saint Aulaye</i> ----</p>	<p>Miel de Forêt et Miellat Rucher des gourmets Jérôme Lafaye <i>Sourzac</i> ----</p> <p>Miel de Forêt et Miellat Rucher des gourmets Jérôme Lafaye <i>Sourzac</i> ----</p> <p>Miel de Châtaignier Apisphère SAS – Théo Négrier <i>Saint Aulaye</i></p>
	<p>Miel de Châtaignier Rucher des gourmets Jérôme Lafaye <i>Sourzac</i> ----</p>	
	<p>Miel d'Été Lionel Lucot <i>Mensignac</i> ----</p>	
	<p>Miel d'Été Le Rucher de Guillaume Guillaume Rousseau <i>Coursac</i> ----</p>	
	<p>Miel de Forêt et Miellat (bio) Erika SAS – Paul Thirion <i>Bergerac</i></p>	

GIRONDE (33)		
OR	ARGENT	BRONZE
<p>Miel de Forêt et Miellat & Miel de Bruyère cendrée (bio) Hymne à l'abeille Thibault Chaumont <i>Léognan</i> ----</p> <p>Miel d'Été Le Rucher de la petite lande Joël Saint-Marc <i>Bazas</i> ----</p> <p>Miel de Printemps Henri Claustres <i>Talence</i> ----</p> <p>Miel d'Été Philippe Souque <i>Pessac</i></p>	<p>Miel de Bruyère cendrée & Miel de Fleurs des Landes (bio) Les Miels du Lysos <i>Grignols</i> ----</p> <p>Miel d'Acacia & Miel de Printemps Le Rucher de la petite lande Joël Saint-Marc <i>Bazas</i> ----</p> <p>Miel d'Été Fabien Quéro <i>Le Bouscat</i></p>	<p>Miel d'Été (bio) Les Miels du Lysos <i>Grignols</i></p>

Contact : ADANA – Miren Pedehontaa-Hiaa
06.80.01.82.66 - miren.pedehontaa@adana-asso.fr



Communiqué de presse – édition 2024

19 novembre 2024



Association de Développement de
l'Apiculture en Nouvelle Aquitaine

PALMARES DES LAUREATS 2024 PAR DEPARTEMENT

LANDES (40)	
OR	ARGENT
<p>Miel d'Arbousier, Miel de Ciste & Miel de fleurs des Landes – Littoral GAEC Les Ruchers du Born <i>Pontenx-Les-Forges</i></p>	<p>Miel d'Acacia & Miel de Bruyère cendrée GAEC Les Ruchers du Born <i>Pontenx-Les-Forges</i></p>

PYRENEES-ATLANTIQUES (64)		
OR	ARGENT	BRONZE
<p>Miel de Callune de montagne & Miel d'Eté - Fleurs sauvages de la Rhune (bio) Les Ruchers de la côte basque <i>Ciboure</i></p> <p>----</p> <p>Miel de Montagne Les Rucher d'Aïtani Famille Biscay <i>Barcus</i></p> <p>-----</p> <p>Miel de Châtaignier Rucher des Yolette Jérôme Nolivos <i>Cardesse</i></p>	<p>Miel de printemps & Miel de Châtaignier (bio) GAEC Gauella Beñat Hondarrague <i>Briscons</i></p> <p>----</p> <p>Miel de Montagne Ferme Larrezabaleta Jérôme Dewancker <i>Saint-Pée-sur-Nivelle</i></p>	<p>Miel d'Eté Ferme Larrezabaleta Jérôme Dewancker <i>Saint-Pée-sur-Nivelle</i></p> <p>----</p> <p>Miel de Montagne (bio) Les Ruchers de la côte basque <i>Ciboure</i></p>

DEUX-SEVRES (79)	
OR	ARGENT
<p>Miel d'Eté La Ruche de Lola Julien Neveu <i>Val-en-Vigne</i></p>	<p>Miel de Châtaignier & Miel de Colza La Ruche de Lola Julien Neveu <i>Val-en-Vigne</i></p> <p>----</p> <p>Miel de Tournesol Miellerie de la Sèvre Nicolas Birault <i>Moncoutant-sur-Sèvre</i></p>



Association de Développement de
l'Apiculture en Nouvelle Aquitaine

Communiqué de presse – édition 2024 19 novembre 2024



PALMARES DES LAUREATS 2024 PAR DEPARTEMENT

VIENNE (86)		
OR	ARGENT	BRONZE
<p>Miel de Tournesol SARL Rucher de la Sapée Famille Giraud <i>Valence-en-Poitou</i></p>	<p>Miel de Printemps Les Prés Leroy Clément Leroy <i>Poitiers</i></p>	<p>Miel de Châtaignier & Miel d'Été Les Ruchers de la Lune Florent Gatelier <i>Civray</i></p>

HAUTE-VIENNE (87)		
OR	ARGENT	BRONZE
<p>Miels d'Été <i>(sous catégories été clair & été texture liquide)</i> Benoît Raynaud <i>Val d'Issoire</i></p> <p>----</p> <p>Miel de Forêt et Miellat Rucher de Vignerie Gaël Pénichon <i>Saint-Laurent-sur-Gorre</i></p>	<p>Miel d'Été SCA Limdor Guillaume Anténor <i>Saint-Yrieix-La-Perche</i></p>	<p>Miel d'Été (bio) EARL FEDON Apiculture Maison Fedon <i>Razes</i></p>