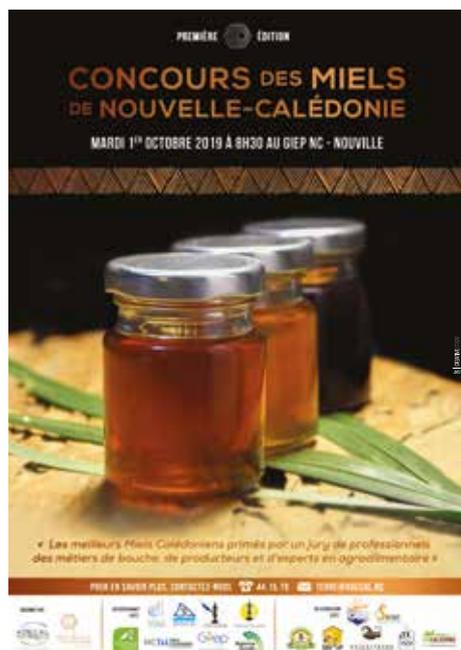


Concours des Miels de Nouvelle-Calédonie : Initiation au protocole de dégustation avec les professionnels des métiers de bouche

Lundi 16 septembre 2019 au GIEP-NC



Le Centre d'Apiculture (ADECAL TECHNOPOLE) organise en partenariat avec le GIEP-NC la première édition du « Concours des Miels de Nouvelle-Calédonie ».

Des apiculteurs, des professionnels des métiers de bouche (chefs de cuisine locaux, sommeliers, maître de chai, pâtisseries...) et des représentants du domaine agroalimentaire et de l'agriculture feront cause commune pour décerner les premières médailles le 1^{er} octobre 2019 lors du concours officiel.

En amont du concours, les professionnels des métiers de bouche, ainsi que les stagiaires et formateurs du GIEP-NC, bénéficieront d'une initiation au protocole organoleptique le lundi 16 septembre 2019 de 9h à 11h en salle de restaurant B9 au siège du GIEP-NC (10, rue KATAOUI à NOUVILLE).

Cette pré-formation, à laquelle les médias sont conviés dès 10h30, sera délivrée par des membres du Centre d'Apiculture, eux même formés en mai 2019 par M. Etienne BRUNEAU, expert international de la qualité des miels au CARI*.

Participation des stagiaires du GIEP-NC

Dans le cadre de cette opération, les stagiaires du Groupement pour l'Insertion et l'Evolution Professionnelles (GIEP-NC) auront contribué de différentes manières à la mise en oeuvre de cet évènement unique.

Des stagiaires du **SPOT** ont participé à la **fabrication des médailles** qui récompenseront les producteurs lauréat. Réalisées avec des matériaux de récupération, les médailles en bois, gravées et incrustées de métal sont déclinées en « or », « argent » et « bronze ».

Les stagiaires du **pôle Hôtellerie Restauration** sont impliqués quand à eux dans l'**organisation du cocktail de remise des prix** pour lequel un menu d'exception sera composé par leur soin à partir de produits dérivés du miel de Nouvelle-Calédonie.

Les stagiaires et formateurs du GIEP-NC bénéficieront de la **formation à la dégustation organoleptique** organisée en amont du concours, le 16 septembre de 9h à 11h (salle de restaurant B9 au siège du GIEP-NC, 10, rue KATAOUI à Nouville), afin de préparer le jury au protocole stricte de dégustation imposé. Cette participation favorisera également un plus grand partage entre professionnels et stagiaires.

Pour plus de renseignements vous pouvez contacter :

- Mme Stéphanie DAMBRUN, Relation Presse pour le Concours des Miels de Nouvelle-Calédonie - ADECAL TECHNOPOLE
Téléphone : 75 55 58 - Courriel : sd.systemd@hotmail.fr
- M. Jérôme DEVILLERS, chargé de communication au GIEP-NC - 28 61 54 (communication@giep.nc)

* CARI : Centre apicole de recherche et d'information créé par des chercheurs du Laboratoire d'écologie de l'Université catholique de Louvain - Belgique.

Le Groupement pour l'Insertion et l'Evolution Professionnelles

La volonté de favoriser un continuum dans le parcours de formation et d'insertion professionnelle a conduit l'EFPA, l'EMM et l'IDC-NC, ainsi qu'une partie des services de la DFPC, à s'unir en 2019 pour former le GIEP-NC : le Groupement pour l'Insertion & l'Evolution Professionnelles.

Les formations professionnelles mises en oeuvre par le groupement, s'adressent :

- Aux publics les plus éloignés de l'emploi afin de favoriser leur insertion ;
- Aux entreprises et à leurs salariés, par une offre de formation professionnelle continue (remise à niveau technique, perfectionnement, évolution technologique, reconversion professionnelle, VAE...).

Les missions

Le GIEP-NC est un ensemble de pôles de compétences pour le développement professionnel. Il a pour mission de :

- Informer, orienter et accompagner dans le projet professionnel ;
- Préparer à l'emploi et/ou à une formation qualifiante ;
- Former aux métiers de l'hôtellerie-restauration, de l'industrie, de la maintenance automobile et engins, de la mer et du transport logistique.



Ces missions ont pour objectif de favoriser :

- L'insertion ou la réinsertion professionnelle ;
- L'acquisition d'une qualification professionnelle reconnue ;
- L'adaptation et le maintien dans l'emploi ;
- La promotion professionnelle et sociale par l'accès aux différents niveaux de qualification.

La gouvernance

- Les membres fondateurs du GIEP sont :
 - La Nouvelle-Calédonie,
 - Les trois provinces,
 - Les organisations syndicales de salariés et les organisations d'employeurs,
 - Les missions d'insertion des jeunes des provinces Nord et Sud,
 - L'établissement provincial pour l'emploi, la formation et l'insertion professionnelles des îles Loyauté (EPEFIP)

La gouvernance stratégique du groupement est confiée à une assemblée générale organisée en trois collèges : institutionnel, partenaires sociaux, et insertion.

La gouvernance opérationnelle est assurée par un conseil d'administration resserré dont le président est également le président de l'assemblée générale. Le directeur assure le fonctionnement du groupement, sous l'autorité du conseil d'administration et de son président.

Préformation au Concours des Miels de Nouvelle-Calédonie

Présentation des pôles Hôtellerie Restauration et SPOT

Le pôle Hôtellerie Restauration



Situé à Nouville -10, rue Kataoui, le pôle existe depuis 1973. Reconnu par les professionnels, avec des taux d'insertion et de maintien dans l'emploi élevés, il est essentiellement orienté sur les formations qualifiantes de cuisinier et de serveur de niveau V.

Il propose une offre de formation professionnelle continue modulaire, ainsi que des plateaux techniques à la location.

Il contribue à valoriser l'image du GIEP-NC, via le restaurant pédagogique et des prestations de restauration.

Le SPOT



Situé à Nouville – 10, rue Kataoui, le SPOT est un dispositif basé sur l'individualisation des parcours et des apprentissages, élaboré à la demande de la Nouvelle Calédonie.

Il a pour mission de préparer le public le plus éloigné de l'emploi à intégrer des formations qualifiantes ou de favoriser leur insertion directe.

Avec un taux d'insertion directe des stagiaires de plus de 50% un an après leur sortie, le SPOT démontre la capacité du GIEP-NC à proposer une ingénierie pédagogique spécifique, de qualité et innovante.

Les médailles en cours de réalisation par les stagiaires du GIEP-NC



Préformation au Concours des Miels de Nouvelle-Calédonie

Présentation du concours des Miels – 1^{er} octobre 2019

La Filière apicole

La filière apicole a souhaité faire évoluer le concours des miels de la foire de Bourail vers un Concours des « Miels de Nouvelle-Calédonie », plus représentatif des apiculteurs professionnels locaux.

Dans le cadre de cette démarche, seront jugées les qualités physico/chimiques et organoleptiques des miels calédoniens. La diversité des miels calédoniens est souvent inconnue des consommateurs alors que leur palette de couleurs, d'arômes et de saveurs est incroyablement large.



Les objectifs du concours

- Valoriser la professionnalisation des producteurs calédoniens sur le marché local ;
- Encourager les producteurs calédoniens et soutenir les filières de production ;
- Promouvoir la qualité et la diversité gustative des miels calédoniens qui sont une image directe de nos écosystèmes (en lien avec la démarche scientifique de caractérisation menée par le Centre d'Apiculture) ;
- Mettre en avant les plantes mellifères (c'est-à-dire qui produisent du nectar et/ou des pollens attractifs pour les abeilles) endémiques ou indigènes. La connaissance de ces plantes est une composante primordiale de l'activité d'apiculteur afin de positionner ces ruches dans des zones productives ;
- Favoriser le potentiel d'exportation et la reconnaissance des consommateurs locaux avec la mise en place d'un signe de reconnaissance local. Les médaillés de ce concours deviendront un élément de distinction organoleptique sur le marché calédonien et sur les autres marchés (export) permettant aux producteurs de mettre en avant leur savoir-faire et d'être plus visibles en complément des signes de qualité pays ;
- Développer la caractérisation des miels (Miel de Mangrove, Miel de forêt, Miel de Savane...) pour à terme créer une appellation « Miels de Nouvelle-Calédonie » officielle ;
- Contribuer à la formation des futurs professionnels.

PRIMER et PROMOUVOIR l'excellence, le savoir-faire de nos apiculteurs et la haute qualité de nos miels calédoniens au travers de 3 catégories de miels pour cette 1^{ère} Edition tout en répondant aux attentes des consommateurs calédoniens et des autres marchés !

Le concours aura lieu le 1^{er} octobre 2019 au GIEP-NC à Nouville en présence du Président du Jury, des institutions, des partenaires et des médaillés lors d'un cocktail sur le thème du miel réalisés par les stagiaires en insertion professionnelle du SPOT.

Plus d'information:

Retrouvez plus d'information dans le dossier de presse du concours qui sera en ligne dès le 17 septembre 2019 sur le site www.technpole.nc - rubrique Filière Miel.