

INITIATION DES STAGIAIRES DU GIEP-NC AU PROTOCOLE DE DÉGUSTATION DU MIEL POUR LA 3^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE

Rendez-vous presse : lundi 12 juillet 2021 (9h-11h30)



Dans le cadre du 3^{ème} Concours des Miels de Nouvelle-Calédonie, organisé par le Centre d'Apiculture (ADECAL TECHNOPOLE) en partenariat avec le GIEP-NC, des sessions d'initiation et d'entraînement au protocole de dégustation du miel réuniront les professionnels des métiers de bouche, des apiculteurs, ainsi que les stagiaires et les formateurs en cuisine et service en restauration du pôle Hôtellerie Restauration.

Ces sessions d'entraînement (21 juin et 12 juillet 2021) seront délivrées par des membres du Centre d'Apiculture, eux même formés en 2019 par M. Etienne BRUNEAU, expert international de la qualité des miels du CARI*.

Participation des stagiaires du GIEP-NC

Les stagiaires du **SPOT** fabriquent depuis la première édition **les médailles** qui récompensent les producteurs primés. Réalisées en atelier éco-construction, avec des matériaux de récupération, les médailles en bois, gravées et incrustées de métal sont déclinées en « or », « argent » et « bronze ».

Les stagiaires et les formateurs du **pôle Hôtellerie Restauration (cuisine et service en restauration)** bénéficieront à nouveau de **formations à la dégustation organoleptique** organisées en amont du concours, dans le cadre de la phase d'entraînement des membres du jury au protocole strict de dégustation imposé.

Cette participation favorisera également un plus grand partage entre les professionnels et les stagiaires.

Le lundi 02 août, des apiculteurs, des professionnels des métiers de bouche (chefs de cuisine locaux, sommelières, maître de chai, pâtisseries...) et des représentants du domaine agroalimentaire et de l'agriculture feront cause commune pour décerner les médailles lors du concours officiel.

Rendez-vous presse :

Assistez à la formation au protocole de dégustation organoleptique le lundi 12 juillet 2021 de 09h00 à 11h30.

* CARI : Centre Apicole de Recherche et d'Information.



Pour assister à la formation au protocole de dégustation du miel :
service communication du GIEP-NC, au 29 20 14 (communication@giep.nc)

Pour plus d'information à propos du concours des miels :
Stéphanie DAMBRUN, Relation Presse pour le Concours des Miels - ADECAL TECHNOPOLE, au 75 55 58 (sd.systemd@hotmail.fr)



Retrouvez nos
communiqués de presse
sur **www.giep.nc**
rubrique
"Espace Médias"

**INITIATION DES STAGIAIRES DU GIEP-NC
AU PROTOCOLE DE DÉGUSTATION DU MIEL
POUR LA 3^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS DES MIELS
DE NOUVELLE-CALÉDONIE****Témoignages de stagiaires**

Patrick SINEMAJA, originaire de Lifou, stagiaire au pôle Hôtellerie Restauration.

« Pour cette première session d'entraînement à la dégustation des miels j'ai pu découvrir qu'il existe de nombreuses textures et saveurs de miel. Un panel de saveurs immense qui caractérise les miels et que je n'imaginais pas ! Guidé par des professionnels des métiers de bouches, notamment par le Chef Alphonse KOCE, et des apiculteurs, j'ai pu partager leurs connaissances et leurs expériences sur la façon de qualifier et de noter les miels. ».



Paulette WAYARIDERI, originaire de Maré, stagiaire au pôle Hôtellerie Restauration.

« Participer à cette première session d'entraînement à la dégustation des miels m'a permis de développer mon sens du goût et mon odorat pour discerner les différents parfums, saveurs et fleurs qui composent le miel. Nous avons appris à décrire les miels en fonction de leur texture, leur teinte ou encore leur saveur. Qualifier les miels de manière professionnelle est surprenant car on parle de senteurs de crevette ou encore de bois pourri... Cette expérience partagée avec des professionnels fut donc étonnante et enrichissante ».

Les pôles impliqués**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 dispositif 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.

INITIATION DES STAGIAIRES DU GIEP-NC AU PROTOCOLE DE DÉGUSTATION DU MIEL POUR LA 3^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS DES MIELS DE NOUVELLE-CALÉDONIE

Concours des miels de Nouvelle-Calédonie



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 3^{ème} édition tout en répondant aux attentes des consommateurs calédoniens et des autres marchés !

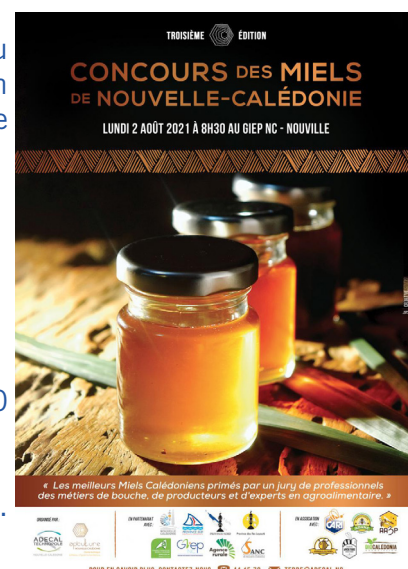
Le concours aura lieu le 02 août 2021 au GIEP-NC à Nouville en présence du Président du Jury, des institutions, des partenaires et des médaillés lors d'un cocktail sur le thème du miel réalisés par les stagiaires en insertion professionnelle du SPOT.

Conditions de participation :

- Détention de la carte agricole et d'un minimum de 25 ruches,
- Déclaration de ruchers à jour avec géolocalisation,
- Échantillons présentés dans leur emballage commercial,
- Quantité de miel par échantillon : 2 pots de 500g neufs,
- Date limite d'inscription et de réception des échantillons : 16/07/2021 à 14H00

Plus d'information:

Retrouvez plus d'information sur le site www.technopole.nc (rubrique Filière Miel).



**INITIATION DES STAGIAIRES DU GIEP-NC
AU PROTOCOLE DE DÉGUSTATION DU MIEL
POUR LA 3^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS DES MIELS
DE NOUVELLE-CALÉDONIE**

Présentation du GIEP-NC

Créé en 2019, le Groupement pour l'Insertion et l'Évolution Professionnelles (GIEP-NC) est issu de la fusion de trois établissements publics du domaine de la formation professionnelle : l'EFPA, l'EMM et l'IDC-NC. La volonté de favoriser un continuum dans le parcours de formation et d'insertion a conduit ces structures à se regrouper au sein d'un seul organisme, le GIEP-NC.

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 DU GIEP-NC

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 DU GIEP-NC

Les membres fondateurs du GIEP-NC 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 de l'Insertion, de la Formation et de l'Emploi (EPIFE) .

La gouvernance stratégique du groupement est confiée à une assemblée générale organisée en trois collèges :

- Institutionnel
- Partenaires sociaux
- 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.

