



CONCOURS 2026

Hydromels/Chouchens

Règlement

Article 1

AR RUSKENN organise le concours des Hydromels/Chouchenn.

Le concours est ouvert à tous et comprend deux grandes catégories :

- **Grande catégorie 1 : hydromels bretons**

Le concours est ouvert aux hydromeliers des départements bretons, Loire-Atlantique incluse : Morbihan, Côtes-d'Armor, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique et Finistère.

- **Grande catégorie 2 : hydromels hors Bretagne:**

le concours est également ouvert aux hydromeliers des autres régions françaises ainsi qu'aux hydromeliers de l'étranger.

L'édition 2026 se déroulera **le dimanche 22 novembre 2026 à Rosporden, de 9 h à 12 h.**

Article 2

CONDITIONS D'INSCRIPTIONS AU CONCOURS DES HYDROMELS/CHOUCHENS

Le concours est ouvert à toute personne majeure, apiculteur ou non, professionnel ou pas, élaborant de l'hydromel /Chouchenn, ceci sans volume de production minimum requis.

Le concurrent devra transmettre, lors de l'inscription pour chaque échantillon présenté : les différentes informations demandées dans la fiche d'inscription.

Le participant est autorisé à présenter un maximum de 2 hydromels dans chaque catégorie. Les inscriptions pour l'hydromel débiteront lundi 24 août 2026 et seront closes vendredi 6 novembre 2026.

Article 3

CLASSIFICATION DES HYDROMELS

Dans le cadre de ce concours d'hydromels, tous les produits doivent respecter la définition de base en usage au niveau européen, ce qui s'avère complexe et mériterait d'être clarifié.

Le mot « Souchen » puis « chouchen » et enfin « chouchenn », bien que populaire en Bretagne, ne correspond à aucune définition légale : c'est un nom commercial, **inventé à Rosporden**, entré dans le langage courant pour désigner un hydromel.

Précisions sur la définition de l'hydromel

Depuis la loi du 1er août 1905 et son décret d'application du 2 mai 1911, le mot « hydromel » désigne une boisson issue de la fermentation exclusivement composée de miel et d'eau potable. Les boissons obtenues sans respecter strictement ces conditions n'ont pas le droit de porter cette seule appellation. On peut néanmoins les vinifier et les vendre sous une autre dénomination, comme « hydromel aux fruits ».

Depuis le 1er janvier 2022, la fiscalité française distingue plusieurs catégories selon le degré alcoolique. Les hydromels titrant jusqu'à 8,5 % vol. bénéficient du régime fiscal spécifique commun aux cidres et aux poirés. Au-delà de 8,5 % vol. et jusqu'à 15 % vol., lorsqu'ils sont issus exclusivement de la fermentation, ils relèvent de la catégorie des autres boissons fermentées. Au-delà de 15 % vol., ils peuvent relever de la catégorie fiscale des produits intermédiaires ou des alcools/spiritueux. Les droits d'accise y sont nettement plus élevés (dépassant 200 €/hl).

En l'absence de cadre légal strict pour chaque catégorie de boisson fermentée à base de miel, il existe différentes dénominations d'usage :

- **Hydromel** : Fermentation de miel et d'eau.
- **Hydromel aux fruits (ou Mélomel)** : Fermentation de miel et d'eau, avec des fruits ou jus de fruits.
- **Hydromel aux épices (ou Metheglin / Meddyglin)** : Fermentation de miel et d'eau, avec adjonction d'épices ou de plantes (l'ajout de fruits reste possible).
- **Hydromel aux céréales (ou Braggot)** : Fermentation de miel, d'eau et de malt, pouvant également contenir des fruits, des épices ou des herbes.

Voici ce qui a été retenu pour le concours

H1 HYDROMEL TRADITIONNEL

Il est composé exclusivement de miel et d'eau. On distingue :

- H1A – L'hydromel sec a une densité inférieure à 1010.
- H1B – L'hydromel doux a une densité située entre 1010 et 1025.
- H1C – L'hydromel moelleux a une densité supérieure à 1025.

H2 HYDROMEL AUX FRUITS

Il est composé de miel, d'eau et/ou de fruits ou jus de fruits, sont autorisés : les baies, les fruits à pépins et les fruits à noyaux. 50 % des sucres fermentescibles doivent au minimum provenir du miel. On distingue :

- H2A – Le mélomel sec a une densité inférieure à 1010.
- H2B – Le mélomel doux a une densité située entre 1010 et 1025.
- H2C – le mélomel moelleux a une densité supérieure à 1025.

H3 HYDROMEL SESSION OU HYDROMEL LEGER

Il est composé de miel et d'eau, mais il peut aussi inclure des fruits ou jus de fruits, des légumes ou des jus de légumes, des épices ou herbes ou encore du malt. 50 % des sucres fermentescibles doivent au minimum provenir du miel. Le degré d'alcool sera compris entre 3,5° et 8,5° d'alcool. Ils peuvent être pétillants ou pas. On distingue :

- H3A – L'hydromel session ou encore appeler l'hydromel léger, son degré d'alcool est compris entre 3,5° et 7,5° incluant hydromels, mélomels, bochets, métheglins et Braggots. Ils seront pétillant ou pas.

H4 CATEGORIE HYDROMEL « DECOUVERTE »

Il est composé de miel et de tous autres ingrédients. Seule condition, 50 % des sucres fermentescibles doivent au minimum provenir du miel. Cette catégorie vous permet de participer avec des braggots, bochets, des métheglins ou autres qui ne rentrent pas dans les 3 premières catégories ci-dessus. On distingue :

- H4A – Ca catégorie hydromel « découverte » définie ci-dessus.

Article 4

CONDITIONS D'ADMISSION DES HYDROMELS

Voici les règles clés retenues :

- Quantité requise : 2 bouteilles de 50 cl par participant.
- Catégorisation : responsabilité du fabricant de classer son produit dans la bonne catégorie.
- Conditionnement (hydromels commerciaux) : bouteille d'origine obligatoire, munie de son étiquette.

Dans le cas où une erreur évidente a été commise lors de la classification de l'hydromel ou lors d'un contrôle de densité, les organisateurs se réservent le droit de reclasser l'hydromel sur la base des informations fournies dans le formulaire d'inscription.

Les hydromels seront classés par densité pour la dégustation. Pour que la section se réunisse, il faut au minimum 3 hydromels par section : traditionnelle, mélomel, session/léger ou « découverte ».

Si le nombre d'inscriptions dans l'une des catégories est trop faible, les organisateurs se réservent le droit de regrouper les catégories. Dans ce cas le jury sera informé de la catégorie d'origine dans laquelle l'hydromel a été initialement inscrit.

- 06 11 05 49 22 Sylvain LE CRAS – O La Butine, 5 rue de Penanguer à CONCARNEAU
- 06 01 98 27 85 Aurélie DARBLAY - QUIMPER

Les frais d'expédition sont à la charge du participant. Le conditionnement des bouteilles doit être effectué avec le plus grand soin pour éviter tout risque de casse.

Article 5

Lors du concours, les échantillons d'hydromels sont présentés de façon anonyme dans des bouteilles de 50 cl étiquetées du numéro d'inscription de l'échantillon et de sa catégorie.

Article 6

EVALUATION LORS DE LA DEGUSTATION DES HYDROMELS

L'analyse organoleptique du concours est établie selon les critères de la MJP (Mead Judging Program) qui sont la référence en la matière :

- Aspect Visuel : 12 points
- Aspect Olfactif : 30 points
- Aspect Gustatif saveur : 16 points
- Aspect Gustatif texture, consistance et équilibre : 16 points
- Aspect Gustatif finale et persistance : 14 points
- Impression générale : 12 points

Article 7

ATTRIBUTION DES MEDAILLES

Les médailles sont attribuées aux **trois meilleurs scores de chaque section**, sous réserve que les échantillons concernés atteignent le nombre de points minimum requis :

- **Médaille de bronze** : minimum **60 points** ;
- **Médaille d'argent** : minimum **70 points** ;
- **Médaille d'or** : minimum **80 points**.

La priorité est donnée au classement des trois meilleurs scores de chaque section. Un échantillon ayant obtenu le nombre de points requis mais se classant au-delà de la troisième place ne pourra donc pas obtenir de médaille.

Coup de cœur : Lorsqu'une catégorie comporte **moins de quatre échantillons**, Un Coup de cœur peut être attribué à l'échantillon ayant obtenu un score d'au moins 60 points.

Article 8

Les résultats du concours sont annoncés verbalement à l'issue de la dégustation. La communication officielle des résultats et des lauréats avec remise des diplômes aura lieu le dimanche 22 novembre vers 13 h au Centre culturel de ROSPORDEN.

Article 9

La participation au concours entraîne de la part des candidats l'acceptation sans réserve du présent règlement ainsi que des décisions prises par le jury.

Article 10

AR RUSKENN, dont le siège est situé au 10 rue de Reims ROSPORDEN, organisent un concours des hydromels et prend les mesures propres à assurer la protection et la confidentialité des informations nominatives qu'elle détient ou qu'elle traite dans le respect des dispositions du Règlement Général sur la Protection des Données à caractère personnel.

Conformément à la réglementation européenne en vigueur, les participants au concours peuvent accéder aux données les concernant ou demander leur effacement.

Vous disposez également d'un droit d'opposition, d'un droit de rectification et d'un droit à la limitation du traitement de leurs données