

Contact presse :
Bleu Ciel & Cie
☎ 04 91 19 16 16
bleuciel@societebleuciel.com

Avril 2017

DIMANCHE 30 AVRIL 2017

23^{EME} EDITION DE LA FETE DU MIEL DE MOUANS-SARTOUX (06) :
LE GRAND RENDEZ-VOUS DES APICULTEURS PROVENÇAUX

Dimanche 30 avril prochain, les Apiculteurs de Provence réinvestissent le village de Mouans-Sartoux à l'occasion de la 23ème édition de la maintenant bien connue Fête du Miel ! Au programme : Ateliers, jeux et découvertes gourmandes... Tout au long de la journée, les apiculteurs auront à cœur d'initier petits et grands aux produits de la ruche autour d'animations ludiques et pédagogiques.

Focus sur une journée placée sous le signe du partage et de la découverte :

TOUT SAVOIR SUR L'APICULTURE ET LE MIEL

- **C'est quoi être apiculteur aujourd'hui ?** C'est maîtriser l'élevage des abeilles et être attentif à la qualité de ses miels ! Pour en savoir plus sur le métier d'apiculteur, les visiteurs pourront, tout au long de la journée :
 - découvrir une **exposition** sur l'apiculture et les miels de la région
 - assister en direct à l'**extraction** de miel de printemps
 - observer de près les abeilles dans l'**Apimobile**, véritable ruche roulante aux parois transparentes
 - ouvrir une ruche (en toute sécurité) en participant **au jeu** « Dans la peau d'un apiculteur : chercher la reine ! »

- **Miels monofloraux, toutes fleurs, de nectar, de miellat... ques aco ?** Rendez-vous à l'atelier **Initiation à la dégustation** pour tout connaître de la riche palette des saveurs, des odeurs et des goûts des miels de Provence, mais également comprendre la différence entre un miel liquide et un miel cristallisé ...

- **Quel paysage et quelle flore fréquentent les abeilles pour produire des miels si différents ?** La riche palette de miels provient de la flore des paysages provençaux. Pour découvrir les principales zones de production de miel en région PACA, cap sur le jardin mellifère ! Cet espace, animé par des apiculteurs botanistes, sera organisé autour de zones illustrant la diversité florale de la région (collines de maquis, garrigues, lavandes...). Des **visites guidées du jardin** seront animées par des apiculteurs-botanistes passionnés.

- **Comment produit-on de la gelée royale ?** Direction **le stand d'information** pour tout savoir!

DECOUVRIR D'AUTRES PRODUITS AGRICOLES REMARQUABLES

Les apiculteurs sont aussi des agriculteurs. Et comme chaque année ils ont le plaisir d'accueillir sur la fête du miel d'autres productions agricoles reconnues pour leurs qualités. Olive de Nice AOC, Citron de menton IGP, fromages de chèvre locaux ...

S'AMUSER ET S'EVADER

- **Le miel, ce n'est pas que sur les tartines !** Pour le démontrer, le chef Franck Cicognola (Mon Petit Resto, Mouans-Sartoux) assurera des **démonstrations de cuisine** salée et sucrée aux miels.
- **Des animations et ateliers amusants spécialement dédiés aux gastronomes en culotte courte !** Les enfants pourront apprendre tout en s'amusant à travers des ateliers ludiques. Au programme pour les plus petits : **Fabrication et décoration de bougies en cire, pâtisserie au miel, une chasse au pollen** pour comprendre la relation abeille et fleur...
- **Et pour aller plus loin...** direction la **librairie** autour de l'apiculture, la nature et l'environnement !

La Fête du Miel de Mouans-Sartoux c'est le grand rendez-vous annuel qui met l'apiculture provençale à l'honneur. Mais pas que. En effet, vins fins, fromages du pays et produits de l'olivier et de la lavande y ont également leur place. Autre temps fort : gens du cirque et musiciens ambulants coloreront cette fête pédagogique, conviviale et gastronomique !

Toutes les activités sont gratuites et se dérouleront de 10h à 19h.

Retrouvez le programme complet et détaillé ainsi que le plan de la fête en pièce jointe.

Le Syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud en quelques mots

Les missions principales du syndicat sont, d'une part de gérer et défendre les signes de qualité portant sur les miels de Provence (une IGP et deux labels rouges), et d'autre part de coordonner les actions de promotions régionales sur l'apiculture et les miels de PACA. Il regroupe 220 adhérents (apiculteurs, grossistes, conditionneurs). Son président est Jean-Louis LAUTARD, apiculteur professionnel au Tignet (06).

Les Apiculteurs en Provence en quelques mots

4 500 apiculteurs provençaux exploitent près de 165 000 ruches dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, première région française à posséder le plus grand nombre d'apiculteurs professionnels (350). La production en miel de Provence s'estime autour 2 000 tonnes par an, soit 8 % de la production nationale. La principale production de miel de Provence est le miel de lavande qui représente en année normale plus de la moitié de la production totale. Ambassadeurs passionnés, les apiculteurs réalisent 60 % de la distribution de miel en vente directe. L'apiculture provençale, très dynamique, s'organise notamment autour du SAPP (Syndicat des Apiculteurs Professionnels de Provence), de l'ADAPI (Association pour le Développement de l'Apiculture Provençale) et du SYMPAS (Syndicat des Miels de Provence et des Alpes du Sud).