

Agen, lundi 14 janvier 2019

DOSSIER DE PRESSE

LE MIEL A L'HONNEUR DANS LE DEPARTEMENT OÙ L'ABEILLE EST REINE

Du 14 au 20 janvier 2019

La 2^e édition de la Semaine du Miel et des Saveurs, fruit d'un partenariat entre le Conseil départemental et l'Abeille gasconne, se tiendra du 14 au 20 janvier dans tout le département et se clôturera par un Marché au Miel, gratuit et ouvert à tous, samedi 19 janvier de 10 h à 17 h à l'Hôtel du Département à Agen.

Le Lot-et-Garonne, Département où l'abeille est reine

L'activité apicole remonte à la plus haute antiquité. En Lot-et-Garonne, c'est une filière importante qui contribue au dynamisme de notre agriculture. Elle est représentée en Lot-et-Garonne par le syndicat apicole « L'Abeille gasconne », présidé depuis 2011 par Bertrand Auzeral. Elle compte aussi deux autres structures : le Groupement de défense sanitaire apicole et le Rucher Ecole. Le syndicat fédère **300 adhérents sur les 400 apiculteurs répertoriés**. Au total, le Lot-et-Garonne compte plus de **16 000 ruches**.

Les prélèvements sont toujours modérés pour préserver la bonne santé des colonies : de **10 à 40 kilos par ruche selon les années et les terroirs**. Mais les abeilles en produisent environ 10 fois plus qu'elles utilisent pour la fabrication de la cire qui abrite les futures abeilles et bien évidemment pour leur propre alimentation.

Au-delà du miel, **l'abeille est une véritable « sentinelle de notre environnement », auxiliaire indispensable à la pollinisation des produits de notre alimentation plus particulièrement en arboriculture et en maraîchage**, filières fortement représentées en Lot-et-Garonne. Sans le travail de nos apiculteurs et de leurs abeilles, le kiwi cultivé ne pourrait par exemple atteindre les 65 grammes par fruit nécessaire à sa commercialisation.

Secteur agricole plutôt méconnu et pourtant indispensable aux écosystèmes et aux agrosystèmes locaux, l'apiculture fait l'objet d'**un partenariat renforcé depuis plusieurs années entre le Conseil départemental et le syndicat L'Abeille gasconne**.

En effet, le Département a adopté en avril 2017 **un plan apicole durable** visant à apporter un soutien encore plus efficient à la filière. Ce plan est décliné en quatre objectifs majeurs :

- soutenir la structuration de la filière apicole lot-et-garonnaise ;
- sensibiliser, communiquer, informer tous les publics du département sur la filière et ses enjeux ;
- renforcer la diffusion de la connaissance tout en complétant cette dernière de manière collaborative et participative ;
- assurer la conservation des abeilles domestiques et par-delà l'ensemble des pollinisateurs utiles aux agrosystèmes.

Une production de miel diversifiée en Lot-et-Garonne

Plusieurs variétés de miels sont recensées en Lot-et-Garonne. La carte ci-dessous présente ces variétés, ainsi que leur implantation géographique.



Programme de la Semaine du Miel et des Saveurs :

Fort du succès de l'édition précédente (1500 visiteurs), le Département et L'Abeille gasconne ont décidé de reconduire en Lot-et-Garonne **la Semaine du Miel et des Saveurs**, du 14 au 20 janvier, une période propice à la promotion du miel, juste avant la Chandeleur, où chacun pourra choisir d'agrémenter ses crêpes avec ce délicieux nectar aux couleurs dorées. Cette semaine comportera plusieurs temps forts et de nombreuses nouveautés.

14 binômes restaurateur-apiculteur en partenariat avec l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de Lot-et-Garonne (UMIH47) pour réveiller nos papilles !

En 2018, sept restaurants avaient participé à la semaine du Miel. Cette année, sept nouveaux restaurants ont signé la **Charte du « Restaurateur engagé »** et régaleront toute la semaine leurs clients avec un plat de leur choix à base de miel.



14 restaurateurs et 14 apiculteurs s'associent en duo pour créer des recettes originales autour du miel, élaborées spécialement pour l'occasion :

- Aloha**, 8, bd de la République à Agen
- Bio pizz**, 37 rue des Cornières à Agen
- Campanile**, zac Agen sud, rue de Bellile à Agen
- La table d'antan**, 41, rue de la République à Bon-encontre
- Le lion d'or**, 1, rue de la république à Marmande
- La table de Michel Dussau**, 1350 Avenue du Midi à Agen
- Le Picadou**, 7 rue Ribalous à Laroque Timbaut
- Les Rives du plantie**, route de Castelmoron au Temple sur lot
- Yuki bento**, 10 bd Saint Cyr de coquard à Villeneuve sur lot
- La Pierre blanche**, à la Sauvetat-sur-Lede
- Au p'tit bonheur**, place du pin à Agen
- Le Bistrone**, rue péristyle du gravier à Agen
- L'angle droit**, 35 rue Philippeaux à Miramont
- Hostellerie des ducs**, 7 boulevard Jean Brisseau à Duras

Les restaurants des collèges se mettent aussi au miel !

Sous le label « **Du 47 dans nos assiettes** », le miel s'invite à la table des **24 collèges publics** gérés par le Département pendant la semaine. Ainsi, les chefs et équipes de restauration des collèges élaboreront des plats à base de miel.

Sur demande des établissements, des animations seront assurées, au moment du repas, **par un apiculteur**.

Le lycée hôtelier de Nérac proposera le **jeudi 17 janvier** au soir un menu élaboré à partir de différents miels de l'entrée au dessert.

Calendrier des actions :

Date	Collège	Lieu	Apiculteur
lundi 14 janvier	Joseph Chaumié	Agen	Bernadette Dalzovo
Mardi 15 Janvier	Th. De Viau	Le Passage	Jean et Anny Auzeral
Mardi 15 Janvier	A. Dasperti	Penne d'Agenais.	Jacqueline Gastal, M-Claire Carles
Mardi 15 Janvier	Collège Armand Fallières	Mézin	Franck Charlot
Jeudi 17 janvier	Crochepierre	Villeneuve	Michel Freon, Papy Daniel (Mr Viel)
Jeudi 17 janvier	Germillac	Tonneins	Maya et Philippe Gregoire
Jeudi 17 janvier	Lucien Sigala	Duras	Loïc et Christine Saint-Marc
Jeudi 17 janvier	Collège Ducos du Hauron	Agen	Alain Filhol Eric Montentou
Date à venir	Lycée Stendhal	Aiguillon	Cyrille Gotte

Nouveautés 2019

L'art et la culture s'invitent à la semaine du miel

Le Département et l'Abeille Gasconne ont souhaité faire rimer **culture et agriculture** en proposant trois actions novatrices portées par des acteurs culturels.

- **Des projections-débats autour du miel et des abeilles**

Le réseau **Ecrans 47** devient partenaire de l'opération et mettra en place sept projections débats du film des « Abeilles et des hommes ». Chaque séance sera suivie d'un débat animé par un apiculteur. Une dégustation gratuite clôturera chaque soirée



Lieu	Salle	Jour de diffusion	Apiculteur
Agen	Montreurs d'images	Lundi 14/15h	Cyrille GOTTE
		Lundi 14/18h30	Bertrand AUZERAL
Sainte Livrade	L'utopie	Lundi 14/20h30	Maryline LAMIRE
Tonneins	Le Rex	Mardi 15/20h30	Jean François FAGE et Loïc SAINT MARC
Casteljaloux	L'odyssée	Jeudi 17/20H30	Jean AUZERAL
Marmande	Le Plaza	Jeudi 17/20H30	Jean François FAGE et Loïc SAINT MARC
Castillonnes	Cine 4	Vendredi 18/20h30	Daniel VAN SANTE Alain BROCK

- **Des ruches/œuvres d'art mises aux enchères**

Un appel à projets artistiques a été lancé par le Département en août 2018 et huit artistes aquitains ont été retenus pour personnaliser des ruches et les transformer en véritables créations artistiques. Le cahier des charges spécifiait que ces ruches devaient garder leur vocation initiale, à savoir accueillir des abeilles et produire du miel. Les artistes ont donc utilisé des peintures et techniques non-toxiques pour les abeilles.

Depuis le mois de novembre, les ruches sont exposées dans différents lieux du département : à Agen (Galerie Graal, dans les vitrines de différents commerces, Office de Tourisme, librairie Martin-Delbert) au Conservatoire végétal de Montesquieu, dans la boutique des vignerons de Buzet et au château le Stelsia à Saint-Sylvestre-sur-Lot.

Ces ruches seront mises aux enchères par Maître Bertrand Cornette de Saint Cyr le **samedi 19 janvier 2019 à 14h30**, lors du marché au miel à l'Hôtel du Département. **Les recettes seront affectées au plan apicole durable**. La mise à prix d'une ruche démarrera à 150 euros.

L'art urbain sera également au rendez-vous du marché au miel. En effet **Cubi, artiste grapheur agenais et membre du collectif la Streetarterie**, réalisera en public une fresque sur le thème des abeilles et de la biodiversité, dans la cour d'honneur du Conseil départemental.

Api'Art

Api'Art, c'est le mariage de la culture et de l'agriculture autour d'une même cause: les abeilles

8 artistes retenus suite à l'appel à projets du Département de Lot-et-Garonne et de l'Abeille Gasconne pour personnaliser des ruches et les transformer en véritables créations artistiques tout en gardant leur vocation initiale : accueillir une colonie d'abeilles et produire du miel.

Vente aux enchères* au profit du Plan apicole durable samedi 19 janvier 2019 à 14h30, lors du marché au miel à l'Hôtel du Département à Agen

* Animée par Maître Bertrand Cornette de Saint Cyr



Renseignements : www.lotetgaronne.fr
semainedumiel@lotetgaronne.fr



LOT-ET-GARONNE 
Le Département Cœur du Sud-Ouest

Le Marché au Miel - Samedi 19 janvier - Hôtel du Département à Agen de 10 h à 17 h gratuit et ouvert à tous.

Au programme :

- dégustation et vente de miels locaux,
- découverte des produits de la ruche (propolis, pollen, cire d'abeille...),
- exposition et vente de matériel apicole et de plantes – arbres nectarifères et mellifères
- restauration sur place avec des producteurs locaux (salle chauffée)

Ateliers pour les enfants et mais également pour les plus grands :

- Construire un hôtel à insectes et découvrir la biodiversité au jardin avec la ville de Boé.
- Fabriquer son pain d'épices avec Cyril Carrini*, gagnant du Meilleur Pâtissier M6 2015.
- Découvrir la malle aux insectes et ses jeux sur la vie des pollinisateurs avec la Sepanlog.
- Participer au concours de dessins et coloriage géant.
- Rencontrer Gérard Freyssenge, auteur notamment de « Nos formidables abeilles »

14 h 30 : vente aux enchères des ruches, animée par Maître Bertrand Cornette de Saint Cyr

15 h 30: Conférence sur le thème de l'apithérapie, animée par Patrice Percie du Sert.

*il est vivement conseillé de s'inscrire pour confectionner son pain d'épices. 1^{ère} séance à 10h30.

2^e édition

DANS LE CADRE DE LA SEMAINE DU MIEL DU 14 AU 20 JANVIER 2019

LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL
ET L'ABEILLE GASCONNE
PRÉSENTENT

**Le Marché
au Miel**

ENTRÉE GRATUITE

Hôtel du Département - AGEN

19 JANVIER
de 10 h à 17 h

du 47 dans nos assiettes

L'ABEILLE GASCONNE

LOT-ET-GARONNE
Le Département Cœur du Sud-Ouest

Contact presse :
Matthieu Stievet, Directeur de la Communication
Tél. : 05 53 69 45 11 / matthieu.stievet@lotetgaronne.fr

LOT-ET-GARONNE
Le Département Cœur du Sud-Ouest

ANNEXE

La semaine du miel est l'occasion d'apprendre les bons réflexes pour s'assurer de la qualité du produit :

Savez-vous décrypter les étiquettes figurant sur les pots de miel ?

Pour être certain d'acheter un miel local et de qualité, voici les mentions que vous devez retrouver sur une étiquette :

RECOLTE ET MIS EN POT PAR L'APICULTEUR

Cette mention garantit la provenance locale, synonyme de miel de qualité
Ces mentions attestent d'une origine géographique vérifiable et clairement identifiée

RECOLTE EN FRANCE, MIEL DE FRANCE, ORIGINE France

Ces mentions attestent d'une origine géographique véritable et claire

Attention aux mélanges de miels aux origines floues !

Pour une origine autre que celle de la France, seule l'indication de l'appartenance ou non à l'Union Européenne est obligatoire. Vous trouverez donc souvent, en petits caractères et au dos du pot, les mentions suivantes :

MELANGE DE MIELS ORIGINAIRES DE L'UNION EUROPEENNE

Ce miel provient d'un ou plusieurs pays européens

MELANGE DE MIELS NON ORIGINAIRES DE L'UNION EUROPEENNE

Ce miel provient de toutes origines ! Il n'est même pas garanti qu'il soit bien issu à 100 % d'une ruche.

La diminution de la production mondiale en miel conduit à une multiplication des fraudes, avec des produits de substitution vendus sous l'appellation « miel ».

En consommant du miel local, vous contribuez à préserver la biodiversité locale à travers la pollinisation réalisée par nos abeilles.

Le saviez-vous ?

Le miel a un pouvoir sucrant supérieur à celui du sucre (1,3 contre 1 pour le sucre) avec un apport calorique inférieur (300 calories pour 100 g de miel contre 400 calories pour 100 g de sucre). Des bons points pour cet aliment à consommer quotidiennement ! Une propriété particulière du miel : les miels qui sont issus de fleurs d'arbre sont généralement liquides et les miels issus de fleurs sauvages plutôt solides. Mais tous les miels vont cristalliser au bout d'un moment. C'est un phénomène naturel. Pour redonner à votre miel sa fluidité, faites-le simplement chauffer au bain-marie, en douceur !

Attention : Un miel surchauffé reste liquide mais perd ses qualités nutritives !

La température souhaitable de conservation d'un miel liquide est d'environ 25°C, permettant ainsi de ralentir sa cristallisation. Il faudra le consommer idéalement dans les 6 mois. En revanche, un miel cristallisé peut être conservé jusqu'à 2 ans dans un endroit peu humide et dont la température ne dépasse pas 20°C.