

Février 2016

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2016

Les miels de Provence à l'honneur



**Découverte & dégustation
vendredi 4 mars de 09h à 19h**

**sur le stand régional
Provence-Alpes-Côte d'Azur
Hall 3 stand E006**

A l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2016 - qui se tiendra du 27 février au 6 mars prochain au Parc des Expositions de Paris - les Apiculteurs en Provence, ambassadeurs passionnés de leurs produits, convient tous les gourmands le vendredi 4 mars prochain, Hall 3 stand E006, pour découvrir les savoureux miels de Provence et rencontrer des apiculteurs professionnels venus de la région.

Les miels de Provence, une multitude de saveurs

Reconnus pour leur qualité aromatique, les miels de Provence sont profondément marqués par leur origine florale et végétale typiquement provençale. Le terroir exceptionnel favorise une flore riche en espèces mellifères, les conditions climatiques sont propices à un développement des colonies d'abeilles et les floraisons précoces permettent une activité des abeilles sur une longue période. Ces atouts ont permis un développement dynamique de l'apiculture en Provence.

Issus de la flore spontanée de Provence ou de butinages sur des cultures spécifiques à la région, les miels de Provence sont classés en deux grandes catégories :

- les miels polyfloraux, à l'instar du miel toutes fleurs de Provence et des miels de montagne
- les miels monofloraux, comme le célèbre miel de lavande - miel provençal par excellence, le miel de romarin, les miels de bruyère ou encore le miel de châtaignier

A découvrir également, tous les autres produits de la ruche : la cire, la gelée royale, le pollen...

Le Sud-est, l'une des premières régions apicoles françaises

Depuis l'apparition de l'apiculture « moderne » au 19^{ème} siècle, le Sud-est est l'une des premières régions apicoles française. La Provence est en effet une terre apicole par nature, dotée d'une flore méditerranéenne aux nombreuses plantes mellifères, qui donne des miels aux saveurs aromatiques très typés. Miel de lavande, thym, romarin ou bruyère... les miels de Provence disposent d'une large palette d'arômes, reflet des richesses florales des différents terroirs. Reconnus pour leur excellence, les miels de Provence bénéficient du « Label Rouge » mais également d'une protection d'appellation géographique avec « l'IGP Miel de Provence », garantissant origine et qualité aux consommateurs.

Rendez-vous vendredi 4 mars sur le stand régional PACA, situé Hall 3 stand E006 !

Informations pratiques

Le Salon International de l'Agriculture se tiendra du samedi 27 février au dimanche 6 mars 2016.

Ouverture : tous les jours de 9 heures à 19 heures.

Adresse

Paris Porte de Versailles

1, place de la Porte de Versailles

75015 Paris

www.salon-agriculture.com

Contact presse :

Bleu Ciel & Cie

Olivia Jeanneret

☎ 04 91 19 16 16

bleuciel@societebleuciel.com

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).