

Contact presse :

Caroline Giry / Olivia Jeanneret

Agence Bleu Ciel

04 91 19 16 16

bleuciel@societebleuciel.com

Avril 2018

FETE DU MIEL DE MOUANS-SARTOUX (06)

Dimanche 29 avril, de 10h à 19h

Un panel d'activités pour petits et grands !

Le grand rendez-vous tant attendu de l'apiculture provençale à Mouans-Sartoux est prévu cette année encore le dernier dimanche d'avril. Pour cette 24^{ème} édition, les Apiculteurs en Provence investiront le village le 29 avril prochain, de 10h à 19h. Une occasion de ballade en famille pour découvrir toutes les richesses du miel et ses saveurs grâce à des ateliers animés par des chefs mais aussi l'opportunité de révéler aux plus petits les secrets de l'apiculture sous un angle ludique, pédagogique et gourmand !

(Animations entièrement gratuites)

L'Apimobile pour voir la ruche et ses abeilles

Véritable ruche roulante aux parois transparentes, l'Apimobile sera cette année encore au centre des animations ! Equipé d'une combinaison, un apiculteur ouvrira la ruche pour dévoiler tous les secrets de la colonie d'abeilles. Emotions garanties !



Le monde des abeilles expliqué aux enfants

De nombreux ateliers pédagogiques seront proposés aux enfants : fabrication et décoration de bougies en cire, pâtisserie au miel, chasse au pollen pour apprendre la relation abeille et fleur... autant d'activités spécialement pensées pour les enfants et qui se dérouleront de 10h à 12h30 et de 14h30 à 17h.

« Dans la peau d'un apiculteur : chercher la reine ! » : un jeu ludique

Rendez-vous dans le parc du Château pour participer à un jeu grandeur nature et se mettre dans la peau d'un apiculteur. L'objectif : trouver la reine des abeilles parmi les ouvrières en ouvrant une ruche... en toute sécurité bien sûr !



Des initiations à la dégustation des miels de Provence

Le miel s'offre à la dégustation sous trois angles différents : visuel, olfactif et gustatif. Les gastronomes en culotte courtes et leurs parents pourront ainsi déguster les nombreuses variétés de miels de Provence. Lavande, bruyère, châtaignier, toutes fleurs... autant d'arômes qui réveilleront leur sens !

Rendez-vous culinaire de qualité avec Franck Cicognola et de nombreux chefs



Le chef et de nombreux invités de talent assureront durant l'évènement des démonstrations de cuisine salée et sucrée aux miels.

Rendez-vous donc au sein du Château de Mouans-Sartoux pour assister aux démonstrations et déguster les plats confectionnés en direct (séances à 10h30 et 15h30) !

Uniquement avec des ingrédients de qualité : agneau de Sisteron IGP, citron de Menton IGP, petit épeautre de Haute-Provence IGP, olives et huile

d'olive de Nice AOP et bien sûr miels de Provence IGP.

Franck Cicognola et sa compagne Véronique Thibaud ont ouvert MON PETIT RESTO en juin 2015. Depuis, le succès ne se dément pas ! Après avoir longtemps travaillé pour de grands Chefs (Garault à Monaco, Issautier et Willer à Cannes) ainsi qu'au Manoir Café à Nice, à la Ferme de Mougins ou encore à Vignette Haute à Auribeau, c'est derrière ses propres fourneaux que Franck Cicognola propose désormais sa cuisine à base de produits frais, empreinte de passion, qui vise à sublimer la cuisine provençale.



Retrouvez le programme complet et détaillé 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 promotion régionales sur l'apiculture et les miels de PACA. Il regroupe 200 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).