

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

La défense de l'abeille au SIRHA du 21 au 25 Janvier 2017 !

A l'occasion du SIRHA, le rendez-vous mondial de l'Hôtellerie et de la Restauration, l'Union Nationale de l'Apiculture Française est associée à trois Concours organisés par la Maison de la Pâtisserie, (Syndicat des Pâtisiers Chocolatiers et Glaciés du Rhône) : l'Open des Desserts glacés 2017 - le 3^{ème} Championnat de France des Arts Gourmands et le 12^{ème} Championnat Européen du Sucre, en intégrant le miel, dans les produits imposés pour la réalisation d'entremets glacés.

La Maison de la Pâtisserie, sous la présidence de Philippe Bretignière, a choisi en effet, de placer la « **défense de l'abeille** » comme thème de ces **Concours 2017**. Les concurrents, tous professionnels des métiers de bouche devront notamment réaliser deux entremets glacés avec deux produits imposés : du miel et des griottines.

L'Union Nationale de l'Apiculture Française a été sollicitée pour fournir différents miels pour l'élaboration des entremets de ces trois Concours : miel de châtaignier, miel d'acacia, miel de sapin. Une occasion pour l'UNAF d'évoquer la qualité et la diversité des miels de nos terroirs et d'alerter, les grands chefs étoilés, les nombreux syndicats des métiers de bouche, les jeunes pâtisseries participant au Concours et le grand public aux difficultés rencontrées par les apiculteurs français avec notamment une baisse très importante de la production de miel due principalement aux mortalités dramatiques que connaissent les abeilles et aux conditions météorologiques particulièrement défavorables.

En effet, 2016, a été une année catastrophique pour l'ensemble des apiculteurs français. Après un léger mieux en 2015, la récolte 2016 est passée à environ 9 000 tonnes, en dessous des 10 000 tonnes de 2014, qui était considérée déjà comme la pire année de l'apiculture française. Rappelons que la France qui reste encore un des grands pays producteurs de miel dans le monde produisait, jusque dans les années 1990-1995, entre 32 à 33 000 tonnes de miel par an.

Le miel est l'unique produit au monde participant à l'alimentation humaine qui soit élaboré par un insecte, *Apis mellifera*, notre abeille domestique, à partir des seules ressources prélevées dans son environnement immédiat.

Rare, de couleurs et de saveurs variées, paré de mille vertus, le miel parvient sur la table du consommateur tel que les infatigables ouvrières l'ont élaboré. Sans ajout, sans transformation. Naturel et authentique !

Pour l'UNAF, la sauvegarde de l'abeille, le développement d'une agriculture respectueuse de notre environnement et la production de miels français sont plus que jamais devenus des enjeux vitaux.