

DOSSIER DE PRESSE



# 5<sup>e</sup> CONCOURS DES MIELS DE FRANCE

MARDI 8 MARS 2022



**CNTESA**  
Actien et Fassion de l'Apiculture



Pour toute information :  
[www.unaf-apiculture.info](http://www.unaf-apiculture.info)





## Sommaire



- Les organisateurs du Concours : UNAF – CNTESA p 4 - 6
- L'analyse du Miel par le laboratoire du CARI  
(Centre Apicole de Recherche et d'information) p 7
- Le Président du Concours 2021 et le Jury p 8
- Les médailles décernées :  
miels, pains d'épices, nougats et hydromels primés p 9
- Les principaux miels de nos territoires p 10 - 11
- Comment déguster le miel p 13
- Une dégustation en 4 grandes étapes p 14
- Les partenaires du Concours des Miels de France p 15 – 20
- Le calendrier des événements à venir p 21
- « Sauvegarde des abeilles » Grande cause nationale p 22



4<sup>e</sup> CONCOURS DES  
**MIELS DE FRANCE**

**MARDI 8 MARS 2022**  
SAINT-MANDÉ



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



**Ce Concours a pour ambition de valoriser le savoir-faire des apiculteurs ainsi que l'extraordinaire qualité et diversité des miels français, tant en Métropole qu'en Outre-Mer.**

**La 5<sup>ème</sup> édition du Concours des Miels de France\* se déroulera mardi 08 mars 2022 à partir de 9h 30 à la salle des Fêtes de l'Hôtel de ville de Saint Mandé, 10 place Charles Digeon - 94160 Saint Mandé.**

L'annonce du Palmarès est prévue à 12H30.

\*Consultez le règlement du Concours :

<https://www.unaf-apiculture.info/nos-actions/le-concours-des-miels-de-france>



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## L'Union Nationale de l'Apiculture Française

.....

Créée en 1945, l'Union Nationale de l'Apiculture Française regroupe plus d'une centaine de syndicats départementaux et régionaux rassemblant plus de 20 000 apiculteurs, soit plus de 400 000 ruches.

Forte de cette représentation, l'UNAF rayonne dans toute la France à travers les Fédérations et entretient des relations permanentes avec les réseaux apicoles sur tous les continents. L'UNAF est un syndicat engagé pour la défense et la sauvegarde des abeilles notamment dans la lutte contre l'utilisation de produits phytosanitaires nocifs pour elles.

Après avoir obtenu de haute lutte le retrait des néonicotinoïdes en 2016 confirmé par la loi Egalim en 2018 l'UNAF a obtenu trois victoires au cours des derniers mois : en mai, au côté de la Commission Européenne devant la Cour de Justice européenne contre Bayer ; en juillet devant le Conseil d'Etat contre les semenciers qui voulait casser l'interdiction des néonicotinoïdes et enfin en janvier devant la cour administrative d'appel de Marseille contre la société Dow, devenue Corteva qui souhaitait mettre sur le marché un nouveau néonicotinoïde. A base de Sulfoxaflor.

L'UNAF initiatrice d'actions de sensibilisation à la sauvegarde de l'abeille et des pollinisateurs sauvages, lance en 2005, le programme national **Abeille, sentinelle de l'environnement**<sup>®</sup>. Elle est également à l'origine du **Label européen Bee Friendly**<sup>®</sup> - aujourd'hui indépendant - qui vise à identifier et promouvoir les produits et systèmes de production respectueux des pollinisateurs. En décembre 2016, l'UNAF lance le **Label APicité**<sup>®</sup> destiné aux collectivités dont les politiques locales valorisent la protection des abeilles domestiques et des pollinisateurs sauvages. Janvier 2018, création du 1<sup>er</sup> **Concours de Miels de France** organisé chaque année par l'UNAF, en lien avec la CNTESA.

L'Union Nationale de l'Apiculture Française poursuit son combat syndical et juridique et participe aux réflexions et aux actions apicoles internationales. L'UNAF est cofondatrice de l'association BeeLife qui rassemble près de 25 organisations apicoles à travers l'Europe, parmi lesquelles les plus grands syndicats apicoles européens. Elle travaille pour la reconnaissance de l'impact sur les abeilles des pesticides ou des OGM et agit pour une meilleure prise en compte des pollinisateurs au sein des institutions et politiques européennes.

**Par ailleurs**, l'UNAF adhère à **Apimondia la structure internationale** pour laquelle elle avait organisé en 2009 le Congrès Mondial de l'Apiculture à Montpellier.

Pour en savoir plus : [www.unaf-apiculture.info](http://www.unaf-apiculture.info)



# 4<sup>e</sup> CONCOURS DES MIELS DE FRANCE

MARDI 8 MARS 2022  
SAINT-MANDÉ



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



L'Union Nationale de l'Apiculture Française organise le Concours des Miels de France depuis sa création, il y a 5 ans avec la Commission Nationale Technico-Economique et Scientifique Apicole (CNTESA).



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## La Commission nationale technico-économique et scientifique apicole (CNTESA)

.....

La **Commission nationale technico-économique et scientifique apicole** (CNTESA), créée, sous forme d'association loi 1901, en 2004 se veut être une force de réflexion et de proposition au service du développement de l'apiculture nationale dans son ensemble.

La CNTESA a pour mission principale la défense de l'apiculture professionnelle, néanmoins l'association prend en compte l'ensemble de la filière apicole et de fait englobe professionnels et non professionnels.

Depuis bientôt 20 ans, la CNTESA est force de réflexion, en matière de recherche et développement des techniques apicoles et tout ce qui s'y rapporte. Elle a également pour mission de soutenir les combats syndicaux de l'Union Nationale de l'Apiculture Française à laquelle la CNTESA est adossée, et d'accompagner les apiculteurs, dans les domaines économiques et scientifiques.

La CNTESA dans son rôle, technique, scientifique et économique aborde toutes les questions qui ont trait au développement de l'apiculture, de la protection de l'environnement, de la préservation de la biodiversité.

### Parmi les principaux domaines d'investigation on peut citer les missions suivantes :

Etudes sur l'abeille, sa biologie, ses modes de vie, son environnement, la pollinisation, etc...

Etudes sur l'abeille et les insectes pollinisateurs.

Etudes sur les facteurs favorisant la vie des insectes pollinisateurs.

Etudes des facteurs de mortalités et de mauvais développement des insectes pollinisateurs.

Etudes et développement de l'économie apicole et tout ce qui s'y rapporte.

Etudes et développement de techniques et moyens pour le développement de l'apiculture.

Les formations organisées par la CNTESA et dispensées par les plus éminents spécialistes sont destinées aux professionnels comme aux non professionnels (petits producteurs). Elles connaissent un succès grandissant.

L'association peut apporter aux apiculteurs dans la mesure de ses moyens et compétence des analyses et diagnostics des marchés et des cours des produits de la ruche ainsi que des produits transformés.

Elle peut organiser des expositions et autres manifestations qui ont pour but de vulgariser l'apiculture, et tout ce qui se rapporte au développement des techniques et des avancées économiques et scientifiques sur l'abeille, l'ensemble des insectes pollinisateurs et l'apiculture.



## L'analyse du Miel par le laboratoire du CARI - Centre Apicole de Recherche et d'information

---

Les miels participants au **Concours des Miels de France** seront analysés par le laboratoire du CARI.

Cette analyse porte sur **la qualité et l'origine botanique** des miels. Elle a pour but :

- D'écarter des miels n'offrant pas de bonnes garanties de qualité (manque de fraîcheur, miel chauffé, miel trop humide)
- De vérifier que le miel inscrit dans une catégorie répond bien à l'origine géographique et/ou botanique annoncée(s)
- L'identification d'appellation monoflorale se fera sur base des caractéristiques physico-chimiques, polliniques et organoleptiques établies à partir de critères internationaux reconnus.

**Les analyses de laboratoire porteront donc sur ces différents critères :**

- L'analyse pollinique (information sur la flore visitée par les abeilles)
- L'analyse du taux d'HMF (état de dégradation du miel)
- L'analyse du taux d'humidité (indication de sa stabilité)
- L'analyse du taux de conductibilité en micro-siemens (présence de miellat)
- L'analyse du P.H. et de l'acidité (information sur l'origine botanique)
- L'analyse organoleptique (information sur l'origine botanique et la qualité).



## Le Président du Concours 2021

.....

### Maxime Frédéric élu Pâtissier de l'année 2022 par le Gault et Millau

Petit-fils de producteur laitier normand, Maxime Frédéric a commencé sa brillante carrière de boulanger pâtissier au **Meurice** en tant que second de **Cédric Grolet**

Son talent sa créativité, son savoir-faire et son enthousiasme, très vite repérés par ses pairs l'emmènent au Georges V où il devient chef pâtissier des trois restaurants étoilés du palace

En octobre 2019 le jeune prodige d'à peine trente ans rejoint l'équipe **d'Arnaud Donckele au Cheval Blanc Paris**. Ce restaurant gastronomique, situé au cœur de **La Samaritaine** a reçu 5 toques au Gault & Millau quelques mois seulement après son ouverture en juin 2021 !

Au cours de sa fulgurante carrière, deux recettes créées par Maxime Frédéric ont particulièrement marqué les esprits. Son **vacherin** imaginé comme une fleur aux nombreux pétales, dont le goût évolue au fil des saisons lui a d'ailleurs permis de remporter le prix du meilleur dessert du Guide Lebey en 2018. Il s'est également illustré en créant l'un des meilleurs **pains au chocolat** de Paris, où le chocolat est remplacé par une ganache, le tout enveloppé dans un feuilletage d'une grande finesse.

## Le jury

Les jurys de dégustation de chaque section sont composés de professionnels de la filière apicole, de spécialistes du goût comme des pâtissiers Meilleurs Ouvriers de France, chefs de renom et amateurs éclairés. Sous la houlette du Président de section chaque juré jugera les différents miels, pains d'épices, nougats et hydromels en compétition selon une grille de notation rigoureuse puis l'ensemble des jurés s'accorderont sur le palmarès de médailles attribuées dans cette section.



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## Les médailles décernées : miels, pains d'épices, nougats et hydromels primés

Dans les différentes sections, selon l'appréciation des jurés, les miels, pains d'épices, nougats et hydromels peuvent obtenir une médaille d'Or, d'Argent ou de Bronze. Seuls un tiers des produits présentés sont susceptibles d'être primés. Ces distinctions récompensent la qualité, le savoir-faire, la passion et la ténacité des apicultrices et des apiculteurs. Elles valoriseront ainsi les meilleurs miels, pains d'épices, nougats et hydromels de France métropolitaine et d'Outremer.



Ces médailles autocollantes sont apposées par les lauréats sur les pots contenant le miel primé.

Les miels dont le nombre d'échantillons n'est pas suffisant pour créer une section, comme c'est le cas cette année pour les miels d'Arbousier, Chêne, Luzerne, Rhododendron, Sapin, Thym, Trèfle, ainsi que les « miels rares » de Saule, Fenouil et Prune Mombin peuvent, si le Jury le juge pertinent, se voir attribuer un « coup de cœur ». Tout comme pour les nougats et hydromels.



L'obtention d'une médaille au Concours des Miels de France apportent une **vraie reconnaissance du travail** effectué par l'apiculteur et ses abeilles. C'est un **gage d'excellence reconnue** aujourd'hui par le consommateur qui recherche des miels de qualité issus d'un environnement local.

L'apiculteur lauréat du Concours bénéficie ainsi d'une **couverture médiatique importante** et le miel primé est alors particulièrement recherché par une clientèle exigeante. Très souvent, il ne parvient pas à faire face à la demande !



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## Les miels de nos territoires...

La France reste un des grands pays producteurs de miel en Europe et l'apiculture y est pratiquée depuis l'antiquité. L'extraordinaire variété des miels est directement liée à la



diversité des paysages de nos territoires. En effet, chaque région de France possède une flore particulière, susceptible de produire des miels authentiques, originaux et très différents les uns des autres !

Des miels puissants, autrefois mésestimés, sont aujourd'hui particulièrement appréciés et recherchés des consommateurs et amateurs de saveurs fortes tels que les miels de châtaignier, de bruyère de sarrasin ou d'arbousier...

A l'inverse, victimes des bouleversements de l'agriculture, certains miels autrefois très réputés sont en voie de disparition, comme les miels de sainfoin, de trèfle ou de luzerne. Certaines de nos régions ont très tôt associé leur nom à la production d'un miel spécifique, lié naturellement à la flore locale. La Provence, la Corse le Jura, la Sologne, la Corrèze prêtent ainsi leur nom, évocateur de

nature et de grands espaces, à des miels spécifiques.

Enfin, les apiculteurs des départements d'Outre-Mer, bénéficiant d'une flore endémique et variée, totalement différente de celle de notre hexagone, produisent divers miels, très spécifiques, qui réjouiront le véritable amateur, heureux de découvrir des produits aux saveurs et aux arômes nouveaux.

On peut classer les miels en **3 grandes catégories** : les **miels monofloraux**, les **miels polyfloraux** et les **miels « exotiques »** de Réunion, Guadeloupe, Martinique ... : Miel de poivre rose ou faux poivrier - Miel de tan rouge - Miel de litchi - Miel de campêche - Miel de ti beaume - Miel de mangrove.



# 4<sup>e</sup> CONCOURS DES MIELS DE FRANCE

MARDI 8 MARS 2022  
SAINT-MANDÉ



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



Miels polyfloraux : miels issus du butinage au cours d'une période donnée de différentes fleurs par les abeilles. On peut citer les miels de terroir, les miels de forêts, de montagne, de Causses, de garrigues...

Miels monofloraux : miels issus du butinage au cours d'une période donnée d'une variété de fleurs dominante comme la lavande, le romarin, le pissenlit... La densité de cette ressource florale doit être suffisamment élevée pour permettre aux abeilles l'élaboration de ce type de miel.



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## PRINCIPAUX MIELS DE LA MÉTROPOLE ET DES TERRITOIRES D'OUTREMER





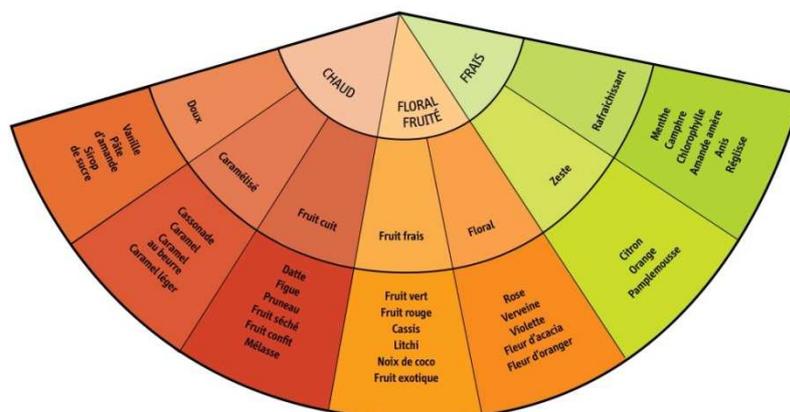
Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## Comment déguster le miel

### L'ÉVENTAIL AROMATIQUE DES MIELS

Chaque nectar de fleur butinée laisse dans le miel l'empreinte de sa personnalité. Il n'existe pas deux miels parfaitement identiques. Le protocole de dégustation du miel appelé « méliologie » se rapproche de la dégustation du vin et fait appel aux 3 sens : l'œil (couleur, brillance), le nez (arôme), et la bouche (texture, arôme). Toutefois c'est en bouche que l'on distingue le mieux l'arôme des miels.



Le protocole de dégustation du miel appelé « méliologie » se rapproche de la dégustation du vin et fait appel aux 3 sens : l'œil (couleur, brillance), le nez (arôme) et la bouche (texture, arôme).

Pour simplifier la dégustation, il est préférable de s'initier sur des miels monofloraux, plus facilement identifiables.

De l'origine des miels et de leur composition dépend le goût. Le plus souvent sucré il peut quelquefois exhiler des sensations salées, acides ou amères. Contrairement au vin, l'arôme se définit essentiellement en bouche (80%) et non par le nez via ce que l'on nomme la position dite « rétro-olfactive ».

La rétro-olfaction est le mécanisme physiologique permettant de percevoir à partir du système olfactif les caractéristiques aromatiques des aliments en bouche. Autre différence avec le vin, le miel ne se bonifie pas avec l'âge. Seul le miel cristallisé (solide) peut être stocké à la cave comme le bon vin à condition toutefois qu'elle ne soit pas trop humide et ne subisse pas d'écart de température important. Enfin, il ne faut pas oublier que les miels évoluent selon les saisons (miels d'automne, de printemps, d'été) : le même miel récolté à différentes périodes de l'année n'aura pas la même saveur...



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## Une dégustation en 4 grandes étapes

.....

**Etape 1 – L'examen visuel** : il consiste en l'observation de la « robe » du miel puis de sa couleur. Liquide ou solide, un beau miel présente une robe unicolore. Les teintes peuvent, elles, varier du blanc au noir en passant par les jaunes, orangés, roux et marrons. Parfaitement filtré, le miel ne doit receler aucun résidu provenant de l'extraction.

**Etape 2 – L'examen olfactif** : dès l'ouverture du pot, le miel dégage des effluves qui peuvent correspondre à l'origine florale indiquée. Cependant, la perception de l'arôme peut être parfois déroutante, voire trompeuse. Un miel peut offrir des saveurs très intenses alors que son arôme est à peine perceptible... Pour cette édition, à cause de la situation sanitaire, nous avons été obligés de supprimer ce point.

**Etape 3 – L'examen gustatif** : pour définir les saveurs d'un miel, il est conseillé d'en prendre une cuillerée en la faisant tourner longuement en bouche et en l'écrasant légèrement entre la langue et le palais afin de bien mettre en éveil les papilles gustatives. On avale ensuite lentement afin de juger si l'arôme perdure (miel dit "long en bouche"). On pourra ainsi détecter l'amertume ou l'acidité. La « longueur en bouche », caractérise certains miels (garrigue ou de maquis d'automne) plus que d'autres (colza, luzerne).

**Etape 4 L'examen tactile** : Hormis certains miels comme le sapin, l'acacia ou le châtaignier, presque tous les miels cristallisent en quelques semaines. C'est un phénomène naturel qui souligne la qualité du miel. Mais la texture du miel est directement liée à cette cristallisation, plus ou moins grossière ou fine. À l'état solide, la finesse de la granulation est déterminante.





Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## Les Partenaires du Concours

---

### PARTENAIRE PLATINE



ICKO Apiculture, leader européen du matériel apicole, s'engage aux côtés des apiculteurs français. Depuis 1947, notre volonté d'aider les apiculteurs à exercer leur métier, leur passion, est restée intacte. Partenaire du Concours des Miels de France depuis sa création, ICKO Apiculture est fière de renouveler son soutien à ce rendez-vous incontournable. Cette 5<sup>ème</sup> édition sera l'occasion de récompenser une nouvelle fois le savoir-faire de nos producteurs et la grande qualité de leur travail.

Authentique et savoureux, le miel français est riche d'une grande diversité. Miel de Châtaignier, de Lavande, de Garrigue ou de Bourdaine, les miels de notre pays sont le reflet d'un terroir riche d'arômes, de textures, de saveurs particulières et uniques. Nous sommes ravis de retrouver à l'occasion de cette édition 2019, apiculteurs expérimentés, spécialistes du goût, et personnalités pour déguster et primer des miels de multiples origines florales. Ce concours des Miels de France reflètera le travail effectué tout au long de la saison apicole.

Partenaire et solidaire, nous sommes plus que jamais aux côtés des apiculteurs et à leur écoute.

[www.icko-apiculture.com](http://www.icko-apiculture.com)



# 4<sup>e</sup> CONCOURS DES MIELS DE FRANCE

MARDI 8 MARS 2022  
SAINT-MANDÉ



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## PARTENAIRES OR



Créés en 1979 par un apiculteur de l'Hérault, APIMAB Laboratoires et ses produits Propolia® proposent une (très) large gamme de produits à base de propolis et de produits de la ruche : soins ORL, compléments alimentaires cosmétiques, hygiène corporelle... et même soins pour animaux. Avec des racines profondément ancrées dans l'apiculture, la marque et le laboratoire sont, depuis toujours, partenaires de l'UNAF et d'abeille sentinelle pour les opérations de sauvegarde de notre activité et celle de notre chère abeille. Dans ces temps économiquement et écologiquement difficiles pour l'apiculture, Propolia® a choisi de soutenir activement le concours des miels de France... afin de valoriser notre savoir-faire Français !

[www.propolia.com](http://www.propolia.com)



La mission de Vétô-pharma est de développer et distribuer des solutions pour répondre aux problématiques des apiculteurs français et du monde. Dans cet objectif, l'entreprise entreprend et parraine des initiatives de valorisation et de soutien à l'abeille et l'apiculture depuis de nombreuses années. Attaché à ses valeurs fortes de qualité, d'engagement au quotidien auprès de la filière apicole, Vétô-pharma souhaite contribuer à promouvoir et valoriser la qualité et l'excellence de la production des miels français. Aussi, Vétô-pharma est fier de contribuer pour la 5<sup>e</sup> année à cette belle initiative de promotion de la qualité des miels de nos terroirs et de valorisation du travail d'excellence de nos apiculteurs.

[www.veto-pharma.fr](http://www.veto-pharma.fr)



# 4<sup>e</sup> CONCOURS DES MIELS DE FRANCE

MARDI 8 MARS 2022  
SAINT-MANDÉ



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## Suite partenaires Or



Le miel est un des plus anciens aliments du monde. Il est le fruit de l'union entre la nature, l'abeille et l'homme. En prenant soin quotidiennement d'elles, les apiculteurs nous transmettent le miel des abeilles qui est un des plus beaux cadeaux de la nature. A un moment où il est important de souligner le respect indispensable de l'éthique dans la production de miel, Le Concours des Miels de France permet de valoriser et de célébrer la qualité des miels de nos terroirs et d'encourager le travail de l'apiculteur qui s'attache à respecter l'extrême naturalité du miel. L'Observatoire Français d'Apidologie est heureux d'être partenaire du Concours des Miels de France aux côtés de l'UNAF.

[www.flowersforbees.com](http://www.flowersforbees.com)

[www.ofapidologie.org](http://www.ofapidologie.org)



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## PARTENAIRES ARGENT



Depuis plus de vingt ans, on ne peut que constater l'acharnement de professionnels, prêts à changer leurs habitudes et à se remettre en question pour persévérer à produire le fameux nectar. On voit aussi une population sensible à la cause de l'abeille, dont les plus téméraires osent se lancer avec une « ruche au jardin ». Ce concours des miels est une action forte qui au-delà de valoriser une production française, vient appuyer une filière pour valoriser leurs Produits. Laurent Siméon, gérant de NATURAPI.

[www.naturapi.com](http://www.naturapi.com)



La mise en valeur des miels de nos régions est une excellente façon de promouvoir et défendre une filière qui lutte depuis toujours pour extraire le meilleur de la nature. **Thomas Apiculture** est partenaire de cette nouvelle édition car nous pensons qu'elle reprend pleinement les valeurs qui nous animent au quotidien, de la conception à la mise en œuvre de chaque projet. Protéger au mieux son rucher et respecter un développement harmonieux des colonies, préserver les qualités gustatives des miels, mettre en valeur les précieux trésors récoltés, autant de sujet qui nous passionnent et pour lesquels nous souhaitons accompagner chaque apiculteur.

[www.thomas-apiculture.com](http://www.thomas-apiculture.com)



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## PARTENAIRES BRONZE



**Route d'or Apiculture** est spécialisé dans la vente et la fabrication de matériel d'apiculture. Famille D'apiculteur et de fabricant de matériel depuis trois générations.

Premier fabricant de ruches labellisées « Origine France Garantie » et premier producteur avec l'équivalent de 10000 ruches annuelles, nous sommes capables de répondre à toutes vos demandes techniques spécifiques. Enregistré auprès de la DSV en tant que transformateur de cire (gaufrage, etc.) et en cours d'agrément sanitaire, certifiés BIO par Ecocert, nous sommes capables de gaufrer les lots personnels des apiculteurs comme de faire analyser les cires.

[www.routedor.fr](http://www.routedor.fr)



### Etablissements d'apiculture depuis 140 ans

Forts de notre expérience, nos établissements sont en constante évolution. Les anciens apiculteurs retrouveront l'ambiance qu'ils aiment et les nouveaux y seront guidés et formés avec toujours le même plaisir de partager notre passion.

[www.apiculture-lerouge.com](http://www.apiculture-lerouge.com)



Notre enseigne de jardinerie naturelle est fière d'être partenaire pour la 5<sup>ème</sup> année du concours des miels de France. Une belle démarche qui contribue à valoriser des produits et une filière qui vit de la nature. L'abeille est le symbole de la biodiversité, si cher à **Botanic**® ; les produits de la ruche sont une ressource essentielle pour notre gastronomie et notre santé.

[www.botanic.com](http://www.botanic.com)



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



## Suite partenaires Bronze



Notre **Confiserie** est très heureuse de participer au concours qui récompense les apiculteurs et leur miel français d'exception ! Nous fabriquons des bonbons au miel exclusivement avec du miel de France ou à façon afin de mettre en avant la qualité et le sérieux du travail de nos apiculteurs français qui souffrent parfois de la concurrence étrangère. Nous avons donc à cœur de soutenir le concours des miels de France afin de contribuer à la valorisation d'un savoir-faire à protéger.

<https://confiseriepinson.fr/>



*Domaine Apicole  
de Chezelles*

**Le Domaine Apicole de Chezelles**, né il y a maintenant 122 ans à Chezelles est une entreprise apicole familiale. Cinq générations se sont succédées toujours animées par la passion des abeilles. René ROBIN, le fondateur, a su très vite montrer son savoir-faire d'apiculteur dans la région.

Ses enfants, **Paulette et Maurice MARY**, en reprenant la gestion du Domaine, ont pu faire évoluer l'entreprise grâce à leur modernité et leur grande expertise apicole. A leur tour, ils ont su transmettre à Marie-Cécile toute leur passion et leur savoir-faire pour gérer aujourd'hui le Domaine en respectant les valeurs de l'entreprise familiale.

Cette passion et cette grande connaissance du monde des abeilles permettent à Marie-Cécile de continuer à conduire de nombreux projets et développements pour répondre à la demande croissante des personnes qui s'intéressent à leur santé en utilisant des produits naturels.

[www.domaine-chezelles.com](http://www.domaine-chezelles.com)



## Le calendrier des événements à venir

.....

**Jeudi 23, vendredi 24 et samedi 25 juin 2022 : APIdays, Journée nationale de l'abeille sentinelle de l'environnement** <https://www.abeillesentinelle.net/>

**Du 20 au 23 octobre 2022 : Congrès européen de l'apiculture Beecome à Quimper au Parc des Expositions**

**Du 7 au 13 octobre 2022 se tiendra dans toutes les régions de France la 2<sup>ème</sup> édition de l'Api'Week, l'événement gourmand des produits de la ruche et des métiers de la filière apicole.**

Durant une semaine, apiculteurs, conditionneurs et distributeurs de miel et autres merveilles de la ruche organisent des événements pour le grand public (portes ouvertes, dégustations de produits, expériences culinaires...) à travers toute la France afin de faire découvrir avec passion la grande diversité de leurs produits, leurs particularités et leurs savoir-faire.

<https://interapi.fr/>

**La semaine européenne des pollinisateurs date à venir**

<https://fr.bee-life.eu/>



## « Sauvegarde des abeilles » Grande cause nationale

Cette résolution, adoptée à l'unanimité par les députés le 7 octobre dernier, est un grand pas vers la reconnaissance des combats que l'UNAF s'attache à mener au quotidien.

Ce vote historique constitue une grande satisfaction pour l'UNAF qui a soutenu cette proposition en participant activement à la soirée « abeille » précédant le vote final organisée à l'Assemblée nationale.

L'UNAF a félicité le député Robert Therry pour son implication dans la protection de nos chères abeilles grâce à l'adoption de la résolution visant à lutter contre le frelon asiatique.

### Résolution visant à lutter contre la disparition des abeilles

Considérant que la disparition des abeilles en France est un drame écologique tendant à s'accroître ces dernières années ;

Considérant l'urgence de prendre des mesures de lutte contre cette disparition ;

Considérant la menace que représentent les frelons asiatiques pour les abeilles et pour l'apiculture française ;

1. Invite le Gouvernement à déclarer la sauvegarde des abeilles grande cause nationale 2022 ;
2. Encourage le Gouvernement à réfléchir à l'élaboration d'un plan national de lutte contre le frelon asiatique.

[https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/15/textes/l15t0678\\_texte-adopte-seance](https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/15/textes/l15t0678_texte-adopte-seance)



UNAF 2019 - Credit photos : fascinadora@fotolia.com

### Relations Presse

**Melody Benistant**

06 66 26 62 62

[melody@mbagency.fr](mailto:melody@mbagency.fr)

### UNAF

5 bis rue Faÿs  
94160 Saint-Mandé  
Tel. 01 41 79 74 40  
Fax 01 41 79 74 41  
[www.unaf-apiculture.info](http://www.unaf-apiculture.info)



**Pour toute information :**  
**[www.unaf-apiculture.info](http://www.unaf-apiculture.info)**

 [facebook.com/UNAFapiculture](https://facebook.com/UNAFapiculture)

 [twitter.com/UNAFapiculture](https://twitter.com/UNAFapiculture)

 [instagram.com/unafapiculture/](https://instagram.com/unafapiculture/)