

DOSSIER DE PRESSE



CONCOURS DES MIELS DE FRANCE

JEUDI 17 JANVIER 2019

PALAIS D'IÉNA - 9 PLACE D'IÉNA 75016 PARIS

Siège du conseil économique, social et environnemental



Pour toute information :
www.unaf-apiculture.info



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



S o m m a i r e



● Communiqué de Presse	p 3 - 4
● Les organisateurs du Concours : UNAF – CNTESA	p 5 - 6
● Le CARI et l'analyse des miels du Concours	p 7 - 8
● Le Jury et les médailles décernés	p 9
● Les principaux miels de nos territoires	p 10 -11
● L'éventail aromatique des miels	p 12
● Comment déguster le miel	p 13
● Les partenaires du Concours des Miels de France	p 14 - 17



CONCOURS DES MIELS DE FRANCE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L'UNAF en lien avec la CNTESA vous donne rendez-vous pour le 2ème Concours des Miels de France. Le Palmarès sera dévoilé - Jeudi 17 Janvier 2019

L'Union Nationale de l'Apiculture Française (UNAF), en lien avec la Commission nationale technico-économique et scientifique apicole (CNTESA), annonceront le palmarès du 2^{ème} Concours des Miels de France sélectionnés selon leur origine floral à l'issue des dégustations qui se dérouleront, au Palais d'Iéna, le Jeudi 17 Janvier.

Gilles Lanio, Président de l'UNAF

Henri Clément, Secrétaire général et porte-parole de l'UNAF

Dominique Céna, Secrétaire général adjoint et porte-parole de l'UNAF

Charles Huck, Président de la CNTESA

en présence de

Monsieur François Pasteau, Chef de l'Epi Dupin
et Président du Jury du 1^{er} Concours des Miels de France

dévoileront le

Palmarès 2018, du 2ème Concours des Miels de France

Jeudi 17 Janvier 2019 à 12H

Palais d'Iéna – Paris 16ème

Ce Concours a pour l'UNAF et la CNTESA l'ambition de valoriser le savoir-faire des apiculteurs français ainsi que l'extraordinaire qualité et diversité des miels de nos territoires tant en Métropole et qu'en Outre-Mer. Il est ouvert à tous les apiculteurs ayant plus de 50 ruches et récoltant des lots de miel de 300 kg minimum.

De nombreux apiculteurs venus de toute la métropole et des départements d'outremer présenteront leurs productions, ce qui représentera plus de 140 miels répartis dans 21 sections en fonction des origines florales. :

Des **Miels polyfloraux** (Polyfloraux clairs et foncés ▪ Causses ▪ Garrigue ▪ Maquis ▪ Montagne clair et foncé ▪ Forêt et Miellat ▪ Tropical), et des **Miels monofloraux** (Acacia ▪ Bourdaine ▪ Bruyère callune ▪ Bruyère Erica ▪ Châtaignier ▪ Colza ▪ Lavande/Lavandin ▪ Pissenlit ▪ Ronce ▪ Rhododendron ▪ Romarin ▪ Sapin ▪ Sarrasin ▪ Tilleul ▪ Tournesol).

.../...



CONCOURS DES MIELS DE FRANCE

JEUDI 17 JANVIER 2019

PALAIS D'IÉNA - 9 PLACE D'IÉNA 75016 PARIS



Organisé par l'UNAF et la CNTESA

CNTESA



Les miels primés obtiendront des médailles d'Or, d'Argent ou de Bronze. Pour les miels dont le nombre d'échantillons n'est pas suffisant pour créer une catégorie, comme c'est le cas pour les miels d'Arbousier, de Bruyère blanche, de Chêne, de Framboisier, de Litchi, de Maquis, de Pissenlit, de Romarin, de Thym, de Trèfle, de Tropical clair et foncé, le Jury pour, toutefois, s'il le juge pertinent, leur attribuer un « **coup de cœur** ».

Une nouveauté, cette année, avec la **création d'une catégorie « pain d'épices »**

Pour l'Union Nationale de l'Apiculture Française, la Métropole et les départements d'Outre-Mer sont de formidables terres de miels ! Les apiculteurs souvent passionnés et véritables sentinelles de notre environnement se battent avec courage et ténacité pour récolter, dans des conditions de plus en plus difficiles, des miels de grande qualité.

Les abeilles demeurent malheureusement toujours largement exposées aux pesticides obligeant chaque année les apiculteurs à renouveler leur cheptel. **La mortalité moyenne actuellement est de 30 à 35%**, c'est inacceptable et certains ruchers sont parfois décimés à hauteur de 100%. Les conditions climatiques de plus en plus incertaines ces dernières années dans de nombreuses régions et en particulier dans les grandes régions de production comme Provence Alpes Côte-d'Azur, Rhône-Alpes, Occitanie/Pyrénées-Méditerranée rendent également la situation très préoccupante pour de nombreux apiculteurs.

Il est essentiel de mieux faire connaître la production de miels de France et ce, face à une concurrence forte composée parfois de miels d'importation frelatés. Les consommateurs toujours plus nombreux et vigilants en termes de **qualité** et de **traçabilité** sont curieux en effet de découvrir des saveurs différentes.

Sous la présidence de Monsieur François Pasteau, les jurys du 2ème Concours des Miels de France*, composés d'apiculteurs expérimentés, de spécialistes du goût comme des pâtisseries meilleurs ouvriers de France, chefs de renom, journalistes et personnalités éminentes détermineront les miels primés dans les différentes sections.

***Pour en savoir plus sur le concours :**

<https://www.unaf-apiculture.info/actualites/concours-des-miels-de-france-annee-2017.html>



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.

Depuis 2005, l'UNAF a obtenu le retrait des pesticides GAUCHO (matière active : imidaclopride) en enrobage de semences sur tournesol et maïs, produit par Bayer et du pesticide REGENT (matière active : fipronil) en enrobage pour tout usage, produit par BASF Agro. L'UNAF a gagné trois recours en 2008 – 2009 – 2010, en Conseil d'Etat contre l'autorisation de mise sur le marché du pesticide neurotoxique CRUISER® du Laboratoire Syngenta. L'UNAF a poursuivi son combat juridique pour le retrait définitif de ces pesticides hautement toxiques pour les abeilles, en soutenant le projet de loi biodiversité qui aboutit enfin en juin 2016 à une interdiction de tous les pesticides néonicotinoïdes en 2018, avec des dérogations possibles jusqu'en 2020.

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®**. Elle est également à l'origine du **Label européen Bee Friendly®** qui vise à identifier et promouvoir les produits et systèmes de production respectueux des pollinisateurs. En décembre 2016, l'UNAF lance le **Label APicité®** destiné aux communes dont les politiques locales valorisent la protection des abeilles domestiques et des pollinisateurs sauvages. Janvier 2018, création du 1^{er} **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 la **Coordination Apicole Européenne** réunissant les 7 plus grands syndicats apicoles européens, qui étudie l'impact sur les abeilles des pesticides ou des OGM et agit pour une meilleure prise en compte de l'abeille au sein des institutions européennes. L'UNAF adhère à **Apimondia** depuis 10 ans.

Pour en savoir plus : www.unaf-apiculture.info



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.

Etre un centre de formation qui aborde tous les sujets ayant trait aux techniques, en matière d'économie et pour tout ordre scientifique.

Les formations dispensées par la CNTESA sont destinées aux professionnels qui bénéficient du financement Vivéa mais certaines formations peuvent s'adresser aux non professionnels (petits producteurs).

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.



Le CARI

.....

Le CARI

Le CARI est une association belge sans but lucratif (association loi 1901) créée en juin 1983 et située à l'Université catholique de Louvain (UCL) en Belgique (Place Croix du Sud, 1 bte L7.04.01. B 1348 Louvain-la-Neuve). L'association fournit des services aux apiculteurs et assure un suivi du secteur apicole.

Un laboratoire d'analyses

Depuis plus de 30 ans, notre laboratoire nous permet de déterminer l'origine botanique et la qualité des miels des apiculteurs sur base d'analyses physico-chimiques, organoleptiques et polliniques.

Un pôle d'informations

Nos contacts régionaux, européens et internationaux nous permettent de relayer au mieux les informations apicoles. Nous éditons le bimensuel Abeilles & Cie, une revue riche d'articles originaux ainsi qu'un fascicule d'information Actu Api destiné à tous les apiculteurs francophones belges. L'information est également diffusée via notre site internet (www.cari.be), notre blog (www.butine.info) et les réseaux sociaux. Notre mission d'information sur l'abeille et l'apiculture touche également le grand public (expositions...).

Un espace de formation

Nous organisons des cours de perfectionnement et des week-ends de formation sur des thèmes d'actualités ainsi que de nombreuses conférences sur des sujets apicoles variés.

Un réseau d'observations

Avec le concours de nombreux bénévoles et de matériel spécifique (réseau de balances électroniques), nous suivons l'évolution de la varroase, des mortalités et des miellées en Wallonie depuis plus de 20 ans.

Un partenaire de recherche

Nous sommes associés à plusieurs recherches appliquées en rapport avec les problèmes rencontrés sur le terrain (mortalité des abeilles, lutte contre la varroase, etc.). Pour cela, en plus du laboratoire, nous disposons d'un rucher d'une centaine de colonies.

Une pépinière d'idées

Nous sommes à la base de nombreuses initiatives telles que le congrès européen Beecome, le salon international Bee attitude, la création d'ateliers de réflexion sur des thèmes précis (guide de bonnes pratiques apicoles...).



Les analyses du Concours

.....

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
- 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 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 en compétition selon une grille de notation rigoureuse puis l'ensemble des jurés s'accorderont sur le palmarès de médailles attribuées dans cette section.

Les miels primés

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





Organisé par l'UNAF et la CNTESA



Les miels de nos territoires...

La France est un des grands pays producteurs de miel en Europe et l'apiculture y est



pratiquée depuis toujours. L'extraordinaire variété des miels est directement liée 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 ou de sarrasin...

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. L'Ardèche, les Cévennes, 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 exubérante 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.



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



PRINCIPAUX MIELS DE LA MÉTROPOLE ET DES TERRITOIRES D'OUTREMER





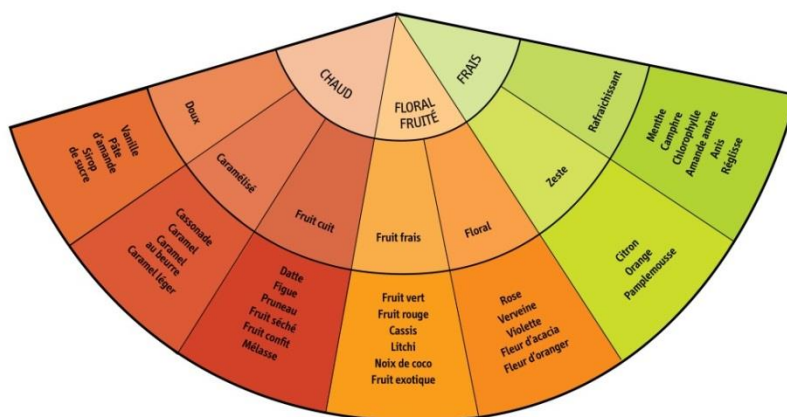
Organisé par l'UNAF et la CNTESA



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 exhaler 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 3 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...

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). Enfin, la texture du miel est directement liée à sa cristallisation, plus ou moins poussée. À l'état solide, la finesse de la granulation est déterminante.





CONCOURS DES MIELS DE FRANCE

JEUDI 17 JANVIER 2019

PALAIS D'ÉNA - 9 PLACE D'ÉNA 75016 PARIS



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



Avec le soutien du Conseil Economique Social et Environnemental



Assemblée constitutionnelle de la République, le Conseil économique, social et environnemental (CESE) favorise le dialogue entre les différentes composantes et la société civile organisée et qualifiée en assurant l'interface avec les décideurs politiques. Depuis 2017, le CESE est partenaire du programme Abeille, sentinelle de l'environnement® et nous accueille à nouveau pour cette 2ème édition du Concours des Miels de France dans la superbe salle Hypostyle, salle

des colonnes du Palais d'Éna, jeudi 17 janvier 2019 - www.lecese.fr

Les Partenaires du Concours

PARTENAIRE PLATINE



ICKO est producteur et distributeur de matériel apicole, leader européen dans son domaine.

Notre savoir-faire s'appuie sur 70 ans d'expérience et de services aux côtés des apiculteurs.

L'apiculture est pour nous bien plus qu'un métier, c'est une passion, même une raison de vivre.

Cette passion, nous la vivons, et la pratiquons toujours avec un cheptel de 350 colonies.

Les années, l'écoute et le partage nous ont permis d'acquérir une large expertise spécialisée et reconnue pour proposer le matériel idéal dédié aux apiculteurs. Respectueux des pratiques traditionnelles, nous innovons sans cesse pour que votre activité soit pratiquée dans le plus grand confort.

En tant qu'apiculteur, nous connaissons la pénibilité du travail et nous nous efforçons de la réduire chaque jour. ICKO, maison d'apiculture depuis 1947, reste votre partenaire apicole qui vous accompagne et vous écoute au fil des saisons.

www.icko-apiculture.com



CONCOURS DES
MIELS DE FRANCE

JEUDI 17 JANVIER 2019

PALAIS D'ÎENA - 9 PLACE D'ÎENA 75016 PARIS



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



PARTENAIRES OR



Véto-pharma, laboratoire pharmaceutique dédié à la santé de l'abeille, est fier d'exporter le savoir-faire français vers plus de 30 pays dans le monde.

En croissance constante depuis plus de 20 ans, Véto-pharma développe et produit en France une gamme de médicaments contre Varroa, de produits de nutrition reconnue dans le monde pour sa qualité et sa forte valeur ajoutée. Avec une équipe d'une dizaine d'experts, passionnés et fortement engagés pour l'avenir de la filière apicole, Véto-pharma est aujourd'hui un leader mondial de la santé de l'abeille. Le saviez-vous ? Véto-pharma investit environ 6 % de son chiffre d'affaires en R&D, pour apporter de nouvelles solutions aux différentes problématiques de la filière apicole, en s'appuyant sur son propre laboratoire de R&D et sur son rucher d'essais situé à Chaillac (36).

www.veto-pharma.fr



« Depuis 1979, Apimab Laboratoires et sa marque Propolia® tirent le meilleur parti des produits de la ruche.

A l'origine créateur d'extraits de Propolis, puis fabricant de compléments alimentaires, de produits d'hygiène et même de cosmétiques bio, l'expertise du laboratoire languedocien ne cesse de s'élargir depuis. La gamme de produits Propolia compte désormais plus de 80 produits ciblés, dont les nouveaux s'intègrent dans une logique Bio. Pour autant, APIMAB respecte son origine apicole et continue de soutenir ses confrères Français au travers de son action avec Abeille Sentinelle et sa valorisation de l'apiculture Française.

www.propolia.com



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



PARTENAIRES ARGENT



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



Secrets de Miel est né de la passion d'Elise, 5^{ème} génération d'une famille d'apiculteurs, pour les abeilles et leurs trésors. C'est une gamme complète de produits naturels de beauté et de bien-être, fabriqués en France et issus de l'Apithérapie.

Miel, Pollen, Gelée Royale, Propolis se déclinent pour toute la famille. Secrets de Miel se développe grâce au réseau d'Api'Conseillers à domicile, recrutés et formés par Elise. Ce mode de vente, intime et convivial, offre au plus grand nombre la possibilité de découvrir les innombrables bienfaits des produits de la ruche.

www.secretsdemiel.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



Organisé par l'UNAF et la CNTESA



PARTENAIRES BRONZE



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



Pollenergie est expert depuis plus de 20 ans dans le développement et la production de produits issus de la ruche et offre une large gamme Aristée d'Apithérapie concentrée et titrée en principes actifs. Elle comprend plus de 16 références de pollens préservés à l'état frais, 17 références à base de propolis afin d'assurer le bien-être de toute la famille de façon efficace et naturelle.

www.pollenergie.fr



Depuis plus de 20 ans, que vous soyez amateur ou professionnel, nous vous servons en matériel apicole avec le même niveau de qualité et de service. Nous privilégions au maximum les fournisseurs locaux, les filières de gestion durable du bois et vous proposons toujours plus d'innovations pour vous faciliter l'apiculture. Et parce qu'elle n'est pas seulement notre métier, mais aussi notre passion, nous favorisons les échanges entre apiculteurs lors des Apicafés dans tous nos magasins.

www.naturapi.com



Relations Presse

Anne Henriot

06 07 03 17 56

04 99 61 29 90

anne.henriot@unaf-apiculture.info

UNAF

26, rue des Tournelles

75004 Paris

Tel. 01 48 87 47 15

Fax 01 48 87 76 44

www.unaf-apiculture.info



Pour toute information :
www.unaf-apiculture.info



CONCOURS DES MIELS DE FRANCE

JEUDI 17 JANVIER 2019

PALAIS D'IÉNA - 9 PLACE D'IÉNA 75016 PARIS



Organisé par l'UNAF et la CNTESA

