

Communiqué de presse

Loire Atlantique

Cabinet du président

Hôtel du Département - 3, quai Ceineray – CS 94109
44041 Nantes cedex 1 - Tél. 02 40 99 10 00
service.presse@loire-atlantique.fr - www.loire-atlantique.fr

Contacts presse :

- Anaïs Hubert : 02 40 99 09 61
- Gweltas Morice : 02 40 99 16 68
- Laurence Corgnet : 02 40 99 17 45

Nantes, le 10 novembre 2016

Le Département accueille le prochain Concours départemental des miels

Venez découvrir les miels de Loire-Atlantique !

Dans le cadre de sa politique environnementale, le Département a choisi de s'engager dans un **soutien fort pour la sauvegarde de l'abeille et de l'apiculture**. La signature de la charte « Abeille, sentinelle de l'environnement » en mai 2012 et l'installation de ruches à l'Hôtel du Département ainsi qu'aux Archives départementales ont marqué une nouvelle étape dans cette action.

Pour la cinquième année consécutive, le Département s'associe au **concours des miels de Loire-Atlantique et des pains d'épices, organisé par l'UNapla** et accueille cet événement ouvert au grand public.

Miels de bruyère, de châtaigner, de tilleul, de fleurs... Le miel a tant de textures, de goûts et de façons d'être dégusté ! Venez les découvrir lors du prochain concours des miels organisé par l'Union des APiculteurs de Loire-Atlantique (l'UNAPLA) et le Département de Loire-Atlantique :



Samedi 19 novembre de 15 h à 17 h 30

À l'Hôtel du Département - 3 quai Ceineray – Nantes

Au cours de cet après-midi consacré aux miels, et parallèlement au concours qui récompensera les meilleurs miels et pains d'épices du département, l'UNAPLA propose ateliers et animations pour **découvrir la vie des abeilles et le travail des apiculteurs**, connaître et mieux comprendre le **rôle essentiel de l'abeille** dans l'environnement, s'initier à la **dégustation** et apprendre à reconnaître des miels issus de régions différentes... L'objectif de cette journée : sensibiliser le grand public aux problématiques que connaît l'abeille aujourd'hui pour mieux la protéger. Le concours comporte huit catégories différentes de miels et une catégorie de pains d'épices ; il récompense trois lauréats dans chaque catégorie.

Atelier : Dégustation, conférence sur le goût

Comment reconnaître un miel de châtaignier ou de sarrasin d'un miel de colza ou d'acacia ? Il existe autant de miels qu'il y a de fleurs ! Cet atelier dégustation de miels mono floraux et de miels de fleurs vous permettra d'en apprécier toutes les saveurs. Et pour mieux savoir ce qu'on mange, rien de mieux que de comprendre les mécanismes de la fabrication du miel !

Exposition : les abeilles sauvages

La photographe naturaliste, Ariane Maraiphond, exposera ses **clichés d'abeilles sauvages**.

Atelier : la vie des abeilles domestiques

Pour saisir le rôle des abeilles domestiques dans l'environnement, les menaces qui pèsent sur elles, une exposition et des supports pédagogiques (outils de l'apiculteur...) seront mis à disposition et vous pourrez rencontrer des apiculteurs.

Diffusion du film « Les abeilles et les hommes ».

Animation pour les enfants

Pour sensibiliser les petits très tôt au monde de l'abeille, plusieurs animations sont proposées : fabrication de bougies, réalisation de masques d'abeille...

Accès libre aux animations de 15h à 17h à l'Hôtel du Département