



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mouans-Sartoux, le 10 avril 2026

### L'apiculture provençale en fête : rendez-vous à Mouans-Sartoux pour une 32e édition sous le signe de la cuisine au miel !

La **32e Fête du Miel de Mouans-Sartoux** donne rendez-vous au grand public le dimanche **26 avril 2026**. Dégustations, animations, expositions, marché... Petits et grands sont invités à partager la passion des apiculteurs pour leur métier, dans une ambiance conviviale et gourmande.

Organisée par « Apiculteurs en Provence », cette nouvelle édition met à l'honneur la richesse de l'apiculture provençale et les enjeux qui l'entourent, tout en valorisant un savoir-faire local d'excellence.

#### Au cœur de l'événement : les apiculteurs

Tout au long de la journée, de nombreux apiculteurs seront présents pour échanger avec le public, faire découvrir leur métier et proposer à la vente leurs miels et produits de la ruche (pollen, propolis, gelée royale...). Une occasion unique de rencontrer directement les producteurs et de repartir avec des miels de Provence aux saveurs variées, du plus doux au plus typé.

Participer à la Fête du Miel, c'est aussi soutenir une filière engagée qui garantit la qualité et la traçabilité de ses produits. Les apiculteurs présents s'inscrivent dans une démarche de certification IGP Miel de Provence, reconnue dans toute l'Union Européenne, qui protège l'origine et la typicité aromatique des miels proposés.

De la garrigue au maquis, les miels de Provence offrent une diversité de saveurs exceptionnelle : des grands classiques (lavande, toutes fleurs) aux plus confidentiels (sarriette, arbusier, thym).



## Un programme riche en animations gratuites

La Fête du miel propose des animations pédagogiques et gratuites de 10h à 19h sur la place de la mairie, au château et son parc.

Au programme cette année :

- **Initiation à la dégustation des miels** : Pour découvrir la diversité des miels de Provence avec tous ses sens (séances toutes les 45 min de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h30).
- **Extraction de miel** : Démonstrations pour comprendre les étapes indispensables entre la ruche et le pot.
- **Apimobile** : Une remorque vitrée où un apiculteur ouvre une ruche en public et en sécurité pour en expliquer le fonctionnement.
- **Conférences thématiques** :
  - « Le génie de l'abeille » à 11h.
  - Conférence sur la cuisine aux miels par les chefs Gui Gedda et Jean Montagard à 15h.
- **Démonstrations culinaires** : Utilisation du miel en cuisine avec le chef Jean Montagard à 16h30.
- **Tradition et gourmandise** : Au-delà du miel, la fête met à l'honneur les savoir-faire du territoire avec la présence de producteurs et artisans locaux : fromages du pays, produits autour de la lavande (huiles essentielles, cosmétiques, parfums, sachets...), produits autour de l'olive (huiles d'olive AOP, olives, tapenades...) et bières artisanales.  
Sans oublier le pain cuit au four du village et le goûter offert aux enfants à 17h.
- **Culture et ambiance festive** : Le Forum Arts & Livres proposera des ouvrages autour de l'apiculture et de la nature.  
L'ambiance sera assurée par les groupes de la Fanfoire et des Circassiens.

Les visiteurs pourront réserver l'un des 30 repas (30 €) proposés pour un déjeuner au parc du Château à 12h, via l'Office de Tourisme.

Ils auront également la possibilité de venir cuire leur propre gratin ou gâteau au miel au four du village à partir de 9h30.

**Apprendre en s'amusant, pour petits et grands** : Chasse aux pollens, confection et décoration de bougies en cire, peinture sur ruche, pièce de théâtre, jeu de piste et une multitude de jeux pour les petits et pour les grands, pour apprendre en s'amusant ! Un exemple ? Le jeu Dans la peau d'un apiculteur : cherchez la reine !



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### La cuisine aux miels à l'honneur

Grande thématique de cette édition 2026, la cuisine aux miels sera au cœur de la fête avec des temps forts dédiés à la gastronomie.

Deux figures emblématiques de la cuisine méditerranéenne partageront leur savoir-faire :

#### **Gui Gedda**

Chef cuisinier et auteur reconnu, il est une référence de la cuisine provençale et des traditions culinaires du Sud.

#### **Jean Montagard**

Chef engagé, pionnier de la cuisine naturelle et végétale, il défend une gastronomie saine, créative et respectueuse des produits.

#### **À ne pas manquer :**

- Conférence « Cuisine aux miels » à 15h
- Démonstration culinaire à 16h30

**Une invitation à redécouvrir le miel comme un ingrédient à part entière, capable de sublimer aussi bien les plats salés que sucrés.**





## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### « Apiculteurs en Provence » : qui sommes-nous ?

L'apiculture provençale s'appuie sur une filière très dynamique et structurée autour de trois acteurs majeurs :

- **l'Association pour le Développement de l'Apiculture Provençale (ADAPI)**, structure de développement technique et économique de la région (<http://adapi.adafrance.org/>) ;
- **le Syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud** assure la gestion de la démarche qualité IGP/label rouge miel de Provence ([www.miels-de-provence.com](http://www.miels-de-provence.com))
- **la Coopérative Provence Miel** qui garantit une commercialisation éthique et raisonnée. (<http://provence-miel.com>)

4 500 apiculteurs provençaux exploitent près de 189 000 ruches dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. La production régionale en miel avoisine les 2 000 tonnes par an. Ambassadeurs passionnés, les apiculteurs réalisent 60 % de la distribution de miel en vente directe. 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.

IGP Miel de Provence et 2 Labels Rouges, l'apiculture provençale est la 1<sup>re</sup> filière apicole de France en termes de signes de qualité.

