

Aix-en-Provence, le 28 juin 2024

**Le miel en fête et en nocturne
à Roquebrune-sur-Argens – 3^{ème} édition**

Le Syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud donne rendez-vous au grand public le vendredi 19 juillet à partir de 17h, place Perrin et rue des portiques dans le vieux village de Roquebrune-Sur-Argens pour célébrer le miel. En plus de son marché de producteurs, cette fête propose des animations gratuites avec des jeux et des ateliers pour petits et grands.

A la rencontre des apiculteurs et des producteurs locaux

Dans un contexte de crise de confiance des consommateurs vis-à-vis de l'origine des miels, il est plus que jamais indispensable pour les producteurs de les rassurer. C'est l'objectif de MIEL EN FETE qui pour la 3^{ème} année consécutive réunira une vingtaine d'apiculteurs de la région, ainsi que des producteurs locaux proposant bière au miel, fromage de brebis, huile d'olive, vin, savon, cosmétiques ou encore bee wraps.

L'occasion pour le grand public de s'informer et d'acheter en toute sérénité.

Des miels à l'origine certifiée

De la garrigue au maquis, les miels de Provence se caractérisent par leur grande diversité. Certains sont courants (lavande, toutes fleurs...), d'autres plus confidentiels (sarriette, arbousier, thym...). Issus de la flore spontanée de Provence ou de butinages sur des cultures spécifiques de la Région, les miels présentent une incroyable diversité d'aspects, de senteurs et de saveurs, à découvrir sans modération. Ils bénéficient aussi d'une origine garantie par une IGP et 2 labels rouges.

Des animations gratuites pour toute la famille

- Jeux pour les enfants autour de la relation entre l'abeille et son environnement
- Atelier de décoration de bougies en cire d'abeille
- Séances de dégustation de miel
- Chasse aux trésors en famille pour découvrir la vieille ville et ses commerçants
- Spectacles de marionnettes Abracadabeille pour petits et grands

Prêts pour une soirée d'été mielleuse à Roquebrune ?

Après avoir flâné sur le marché et dans les ruelles du vieux village de Roquebrune, les visiteurs pourront s'arrêter dans les bars et restaurants de la ville qui pour certains proposeront du miel à la carte. Une idée de sortie en famille pour profiter du calme et de la fraîcheur de fin de journée.

« 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)
- La Coopérative Provence Miel (<http://provence-miel.com>) qui garantit une commercialisation éthique et raisonnée.

3 600 apiculteurs provençaux exploitent près de 163 000 ruches dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. La production régionale en miel avoisine les 2 500 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 1ère filière apicole de France en termes de signes de qualité.

À propos de Roquebrune-sur-Argens

Roquebrune-sur-Argens, commune située entre les Maures et l'Estérel, dans le Var, doit sa renommée à sa situation privilégiée, à mi-chemin entre mer et forêts, et à son charme typiquement provençal.

Sa richesse réside dans un triptyque géographique, qui offre une grande diversité de paysages sur près de 27 km et qui englobe plusieurs pôles de vie : un Village millénaire agréable et pittoresque, un paisible quartier résidentiel logé dans un écrin de verdure : la Bouverie, et enfin, une reposante station balnéaire qui constitue la fenêtre maritime de la ville : les Issambres.

Sur la Côte d'Azur, il est très rare qu'une Commune puisse encore bénéficier d'une filière agricole complète, comprenant tous les secteurs, de la viticulture à l'élevage, du maraîchage à l'horticulture, mais aussi de l'oléiculture en passant par ... l'apiculture. C'est le cas de Roquebrune-sur-Argens qui, sur un vaste territoire, plus important que la superficie de Paris intra-muros, a la chance de disposer d'une tradition agronomique alliée à un microclimat exceptionnel.

Ces nombreux exploitants illustrent un savoir-faire, une excellence, les racines de notre terroir, aussi bien que la recherche d'une activité économique à part entière.

A Roquebrune-sur-Argens, la Maison du Terroir, le marché de la Grande Bastide connaissent un succès certain : les Roquebrunois sont fiers de leur patrimoine agricole.