

Ecrit par le 23 juillet 2024

## Le Département des Bouches-du-Rhône accueille sa première Fête du miel



**Ce dimanche 16 octobre, Pélissanne accueillera la toute première Fête du miel du Département des Bouches-du-Rhône. L'occasion idéale de découvrir l'apiculture provençale et les trésors des miels de façon ludique et pédagogique.**

L'abeille et le miel seront à l'honneur ce dimanche à Pélissanne. C'est la première fois que les Bouches-du-Rhône accueille cet événement qui connaît déjà un succès dans les départements du Var et des Alpes-Maritimes. Cette première édition est co-organisée par les Apiculteurs en Provence et la mairie de Pélissanne.

L'objectif de cette journée, qui réunit des apiculteurs professionnels et des agriculteurs de la région, est d'expliquer de façon ludique et pédagogique l'apiculture provençale et ses miels.

Ecrit par le 23 juillet 2024

## Le programme

Toute la journée, le centre-ville de Pélissanne sera placée sous le signe de la convivialité, notamment la place de la Mairie et le parc Maureau. Au programme : démonstration d'ouverture de ruche dans un espace vitré, cuisine au miel, marché des producteurs, ou encore des animations destinées aux enfants telles que de la peinture sur ruche et un grand jeu 'Cherchez la Reine !'. Le public pourra découvrir les secrets de l'extraction de miel et il pourra en déguster plusieurs variétés. Une exposition sur l'apiculture provençale sera affichée dans les jardins qui accueilleront également un concours photo où le public devra voter pour sa photo préférée et pourra remporter un panier gourmand. Toute la journée, de nombreux lots seront à gagner.

À l'occasion de cette 1<sup>re</sup> édition, Provence Tourisme organise des cooking show avec des cuisiniers du Département tels que Gérard Habib du restaurant Gerarh à Marseille et Carine Brizard, chef nomade. Ils seront accompagnés par des producteurs locaux de miel. Le public pourra déguster gratuitement des petites bouchées de recettes salées et sucrées réalisées en direct.

Pour ajouter davantage de convivialité à cet événement, les Raplaou, formation typique provençale, déambuleront en musique et proposeront également des animations gratuites.

***Dimanche 16 octobre. De 9h à 19h. Pélissanne.***

V.A.

---

## (Vidéo) Koppert créé des ruches fabriquées à partir de 85% de matériaux recyclés

Les ruches Natupol de [Koppert](#) sont désormais fabriquées à partir de 85% d'emballages plastiques recyclés. «Cela nous rapproche un peu plus de notre mission, qui consiste à remplacer les plastiques non renouvelables par des matériaux écologiques et à éliminer les déchets pour les producteurs, déclare Jonathan Gerbore, responsable du service Innovation & Développement Koppert France. Notre fournisseur situé aux Pays-Bas déclare qu'il «réduit l'impact environnemental de plus de 55 % et diminue l'empreinte CO<sub>2</sub> de près de 52 %, par rapport aux produits traditionnels en plastique vierge». Le service R&D travaille actuellement sur la fabrication de ruche 100% recyclables ou compostables. Une solution innovante pour Koppert qui vise le zéro déchet à l'horizon 2030.

Ecrit par le 23 juillet 2024

## L'idée ?

L'idée est de récupérer -via la société Suez- et de revaloriser les déchets que les ruches peuvent générer et de répondre à la demande des producteurs qui doivent respecter un cahier des charges environnemental strict. Les processus systématiques de gestion des déchets et de recyclage minimisent la consommation de matériaux et réduisent la quantité de déchets à éliminer. «L'avantage pour les producteurs ? Ils n'ont pas à se soucier de la gestion de leurs déchets, puisque Koppert leur fournit une benne -qui peut contenir 600 ruches- que la société Suez prendra en charge une fois pleine pour entrer dans un réseau de revaloriser leur énergie -sous forme de chaleur ou d'électricité- et intégrer l'économie circulaire. La transformation d'une ruche en énergie produit 16h d'électricité. Depuis 2018, Koppert a revalorisé 30 000 ruches soit 9 000 ruches par an. Koppert veut également étendre ce dispositif aux petits producteurs.

Koppert vise la conception de ruches 100% recyclables

## Dans le détail

La ruche [Natupol](#) standard est adaptée à une grande variété de cultures sur une superficie allant jusqu'à 2 000 m<sup>2</sup> et avec une floraison hebdomadaire de 25 à 35 fleurs par m<sup>2</sup>. Les ouvrières -Bourdons- se mettent à polliniser la culture dès qu'elles sont libérées. Elles sont ensuite aidées d'autres ouvrières nées dans les semaines suivant leur introduction. Les ruches Natupol sont conçues selon le principe Beevision : la visibilité optimisée des ruches dans les cultures, basée sur la manière dont les bourdons voient les objets qui les entourent. Les bourdons peuvent ainsi retrouver plus facilement leur ruche et ont moins tendance à se perdre dans la serre pour une pollinisation accrue.

## En savoir plus

Koppert Biological Systems est un des leaders mondiaux des biosolutions et de la pollinisation naturelle depuis plus de 50 ans proposant produits et services dans plus de 100 pays. Son siège social se situe aux Pays-Bas et compte plus de 1700 collaborateurs dans le monde. Koppert France a été créée en 1984 et couvre le territoire national via 5 agences situées à Cavillon, Plan d'Orgon, Agen, Nantes et Villeneuve l'archevêque.

Autre article évoquant l'apiculture et les abeilles [ici](#).

---

# Rhône Lez Provence : la récolte du miel

Ecrit par le 23 juillet 2024

## intercommunal



**Le mois d'août marque la fin de floraison de la plupart des plantes mellifères et donc la saison de récolte du miel. Pour l'interco Rhone lez Provence, c'est Pascal By, apiculteur récoltant [BeebyBy Apiculture](#), qui a en charge le rucher intercommunal.**

« Par des gestes calmes, Pascal essaye au maximum de ne pas perturber les abeilles afin de récolter le nectar dans les meilleures conditions possibles, pour lui et pour elles. En terme simple, la récolte consiste au prélèvement du surplus du miel accumulé par les abeilles comme provisions pour l'hiver. Ces provisions sont disposées dans les cadres de la ruche fermées dans les alvéoles par des opercules de cire. Rendez-vous dans quelques jours pour vous montrer la suite du processus de fabrication du miel... », explique l'intercommunalité.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Crédit photo: Rhône Lez Provence

Les vertus du miel pour la santé ne sont donc plus à prouver. Depuis longtemps, on l'utilise pour soigner le mal de gorge, la toux, des plaies, ou pour soulager les douleurs liées à une maladie. Les propriétés du miel sont telles que même le milieu hospitalier a recours à l'apithérapie. Un miel spécialement préparé est utilisé pour sa qualité cicatrisante.

## L'apithérapie

Les bienfaits du miel sont donc nombreux : ce nectar de plantes favorise la capacité de rétention du magnésium et du calcium du corps. Le miel aide également à améliorer le taux sanguin d'hémoglobine. L'apithérapie s'intéresse aux différents types de miels et à leurs propriétés. Par exemple, le miel de manuka (qui a une couleur plus foncée et un goût plus fort que les autres miels) est plébiscité pour ses vertus cicatrisantes et antibactériennes supérieures à ceux d'autres variétés. Les miels à base de plantes ont généralement les vertus de la plante en question. C'est le cas notamment du miel de pissenlit qui a les vertus diurétiques des fleurs de pissenlit. Les abeilles ne cessent de nous prouver leur importance...

Ecrit par le 23 juillet 2024



Crédit photo: Rhône Lez Provence

## Préserveons nos abeilles

La bonne santé des abeilles est essentielle, car elles sont les sentinelles de l'environnement. Tout ce qui peut aggraver l'abeille peut également poser de graves problèmes à d'autres pollinisateurs. Les abeilles participent à près de 80 % de la pollinisation des espèces végétales et sont donc le maillon indispensable à la survie, à l'évolution et à la reproduction des plantes. Au total, le rôle des insectes pollinisateurs équivaldrait à 15 milliards d'euros de production agricole par an d'après le Parlement européen. Ces petits acteurs ailés jouent non seulement un rôle crucial et indispensable pour environ 35% de la nourriture que nous trouvons dans nos assiettes, mais également dans l'équilibre d'un écosystème fragile. (Source : Futura planète, 24/08/20).

Ecrit par le 23 juillet 2024



Crédit photo: Rhône Lez Provence