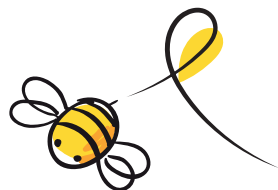


Programme de la journée

- 9h30**
– Ouverture du marché
- à partir de 10h
– Animations à l'Orangerie
- 11h, 14h30 et 16h**
– Ateliers culinaires et contes pour les enfants
- 11h**
– Conférence par Françoise Sauvager :
« Les bienfaits des produits de la ruche. »
- 14h30**
– Départ de la randonnée en direction des berges de Garonne (Rendez-vous sur le stand du comité de la randonnée pédestre)
- 16h**
– Goûter conté, par les conteuses de Méli-les-mots
- 16h30**
– Annonce des résultats du concours de pain d'épices
- 16h45**
– Annonce du prix du public du concours photo
- 17h**
– Fermeture du marché



Expo photo

« L'apiculture, un métier passion »

Venez admirer les 20 photos sélectionnées dans le cadre du concours organisé par le Département de Lot-et-Garonne. Jusqu'à 16h30, votez pour votre photo «coup de cœur» qui recevra le prix du public.



En avant-première, toutes les photos ici



7^e édition

dans le cadre de la
Semaine du Miel
du 20 au 27 janvier 2024
Le Conseil départemental
et l'Abeille Gasconne
présentent



Le Marché au Miel



Produit en Lot-et-Garonne

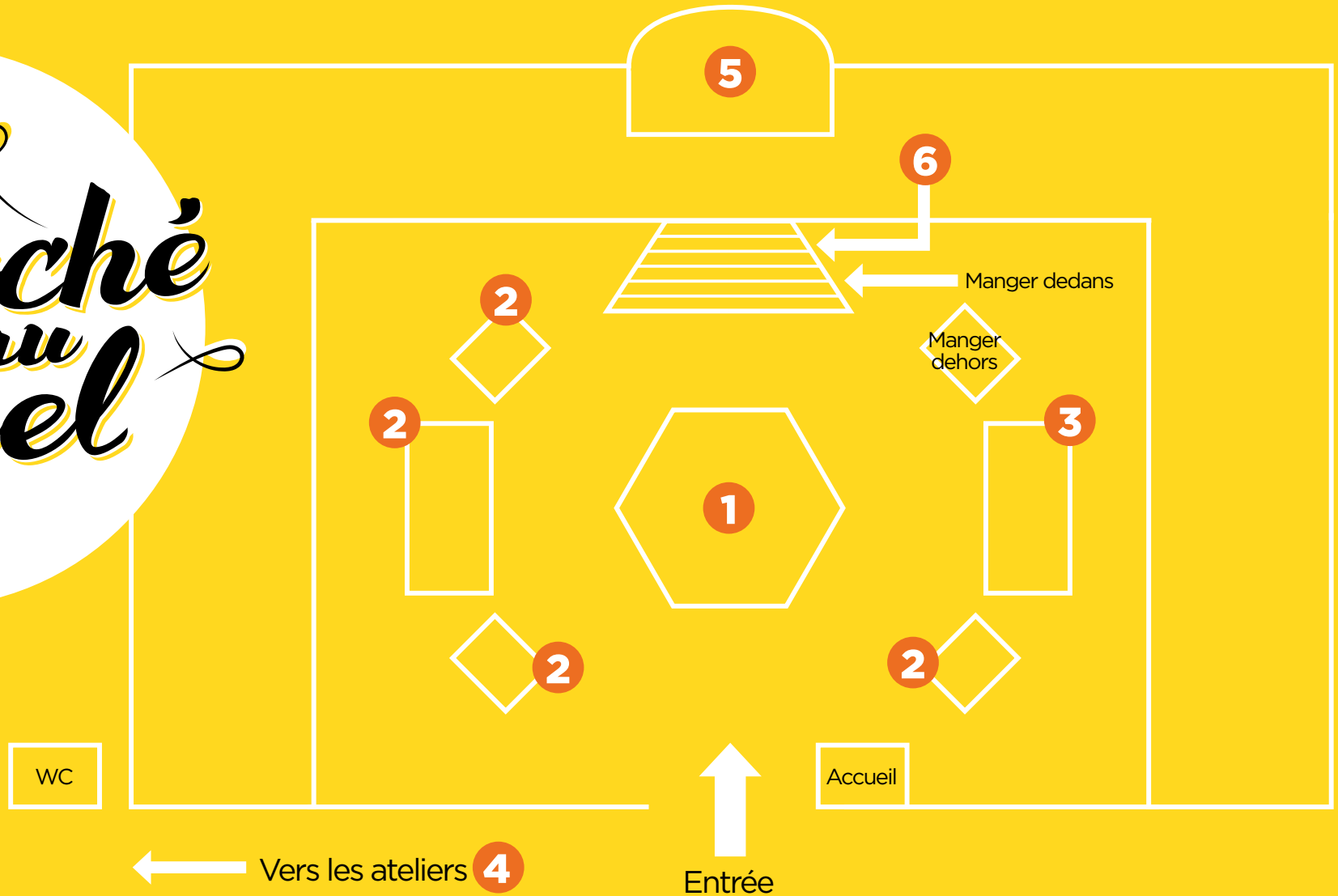
27 JANVIER
Hôtel du Département - AGEN
de 9h30 à 17h

Ateliers pour enfants
Dégustations / Ventes / Restauration
Randonnée apicole / Conférence



LOT-ET-GARONNE
Le Département Cœur du Sud-Ouest

Le Marché au Miel

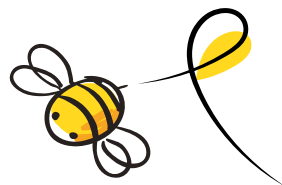


- 1 les vendeurs de miel et de produits de la ruche
- 2 les exposants
- 3 l'espace restauration

- 4 les ateliers de l'Orangerie
- 5 la conférence à l'Hémicycle
- 6 les contes pour enfants

Les vendeurs de miel et produits de la ruche

- **Les Délices de Cantegrel**
Miel et miel à la truffe
- **Soleimiel**
Bière au miel, pain d'épices, miel à l'ail noir
- **Le Miel de Coutel**
Miel, bonbons
- **Le Musée de l'Abeille**
Miel, pains d'épices, bonbons, bougies, produits du miel, savons
- **Le Rucher des Chênes**
Miel, bougies
- **Le Rucher du Petit Pech**
Gelée royale
- **Fleur de Miel**
Miel, pain d'épices, savon, nougat et propolis
- **Le Rucher des Pompons en l'air**
Miel, bougies, bonbons au miel, Beewraps
- **David Marcon**
Miel, pollen, hydromel, propolis, bougies
- **Maison Necty**
Miel, pâte à tartiner au miel noisettes, cire, bougies, hydromel, vinaigre
- **GAEC O' Logis Famille Austruy**
Miel, pain d'épices, bougies, bonbons au miel, kit dégustation
- **De Fleurs En Fleurs**
Miel et autres produits de la ruche
- **EARL Les Ruchers du Moulin à vent**
Miel, pollen, propolis, hydromel, vinaigre d'hydromel, liqueur, savon
- **L'abeille de Bernadil**
Miel, bonbons
- **Famille Vandenberghe**
Miel, pain d'épices, bougies en cire gaufrée



Ils sont présents sur le Marché au miel

Les exposants, associations et partenaires

- **Le Rucher école de Sainte-Livrade**
- **Le Groupement de Défense Sanitaire Apicole du 47**
- **Les établissements d'enseignement agricole publics du 47**
- **Apitayrac**
Association d'apiculteurs et sa miellerie ambulante
- **Association des trufficulteurs de Lot-et-Garonne**
- **Api distribution**
Vente de matériel pour l'apiculture
- **apiculture.net**
Vente de matériel pour l'apiculture
- **Nicolas le Jardinier**
Horticulteur, Pépiniériste
- **Le domaine agroécologique de Barolle**
- **La Fédération de la Randonnée pédestre de Lot-et-Garonne**
- **La Coopérative des apiculteurs gascons**, découverte et dégustation des miels du Lot-et-Garonne



Restauration sur place

- **La Ferme Lou Cornal**
Plats cuisinés et fromages de chèvre
- **Le Moulin du Cros**
Pains et pâtisseries bio
- **Le Domaine Calbo**
Vins AOC Buzet
- **La Maison Taillefer**
Café et boissons chaudes



Conférence - 11h

« Les produits de la ruche et la santé humaine »

par **Françoise Sauvager**, docteure en pharmacie et enseignante-chercheuse en microbiologie pharmaceutique à l'université de Rennes, auteure d'une thèse sur les propriétés antivirales de la Propolis.

Elle présentera ses travaux sur les différents produits de la ruche et leur utilisation possible en santé humaine :

- Les propriétés cicatrisantes du miel
- Les avantages du pollen frais congelé sur le pollen sec
- Les mécanismes expliquant l'action anti-infectieuse et immunomodulatrice de la propolis
- Les propriétés épigénétiques étonnantes de la gelée royale
- Le venin d'abeille
- Les bienfaits de l'air des ruches

Des ateliers pour les petits et les grands (à l'Orangerie)

- A 11h, 14h30 et 16h : **Cyril Carrini**, gagnant de l'émission « Le meilleur pâtissier » saison 4, animera 3 ateliers culinaires pour réaliser une délicieuse pâtisserie à base de miel.
- **Gaëtan Mazas** de Garonne Nature propose une animation sur les insectes pollinisateurs et la fabrication d'abris pour bourdons et abeilles solitaires.
- **Gérard Freyssenge**, auteur et apiculteur, présente ses ouvrages jeunesse illustrés.
- A 11h, 14h30 et 16h, bien au chaud sous le grand escalier de la cour d'honneur : **les conteuses de Méli-les-mots** racontent le miel aux plus petits. À 16h, un goûter conté sera proposé aux enfants.

Expo Ruches

« S'il te plaît... décore moi une ruche ». Les enfants de 14 établissements relevant de l'aide sociale à l'enfance et de centres de loisirs ont été invités à décorer des ruches en bois. L'association de l'apiculture et de l'art dévoilé par les enfants permet une approche originale du monde des abeilles.

Ces ruches sont exposées lors du marché au miel et rejoindront ensuite les ruchers pédagogiques déployés par le Département et l'Abeille Gasconne.

Les partenaires de la Semaine du miel

Du 20 au 27 janvier, c'est tout le territoire qui se mobilise pour promouvoir le miel et l'apiculture locale



Les restaurants mettent le miel à leur carte

- **Le Campanile**, Raphaël Reverdel, Agen
- **L'Escapade**, restaurant du Stim'Otel, Nathalie Marie, Agen
- **Pronto Al Gusto**, Adrien Pedrazzi, Agen
- **Au P'tit Bonheur**, Yan Douady, Agen
- **Le Nostradamus**, Amandine Gargallo, Agen
- **L'Imprévu**, Yannick Arfeuille, Agen
- **Monsieur Jeannot**, Samuel Olyda, Agen
- **La Campagne**, à la table des paysans, le restaurant de la Chambre d'agriculture, Agen
- **La Table de Michel Dussau**, Michel Dussau, Agen
- **La Table d'Antan**, Colette Caron, Bon-Encontre
- **L'Auberge du Cheval Blanc**, Christelle Goirand et Bruno Moulinier, Brugnac
- **Hostellerie des Ducs**, Jean-François Blanchet, Duras
- **Le Moulin des Saveurs**, Gilbert Sébastien, Nérac
- **L'Art de vivre**, Karfallo Diallo, Nérac
- **Le Patio d'Hauteville**, Pascal Combettes, Penne-d'Agenais
- **La Pierre Blanche**, Marie-Laure Rossetti, La Sauvetat-sur-Lède
- **Les Rives du Plantié**, Frédéric Barbier, Le Temple-sur-Lot
- **L'Atypik** « Chez les filles », Élodie Cordina, Vianne
- **L'Hippocampe**, Stéphane Delassus, Villéral
- **Le Saint Romain**, Christophe et Christel Suppi, Lavardac
- **Le National**, Famille Thomas, Clairac
- **Bistrot Ornithorynque**, Karine, Guillaume et Carole, La Sauvetat-de-Savères

- **Le Mercure**, David Nizan, Agen
- **Le Restaurant le Caoulet**, Lionel Boutarie, Foulayronnes

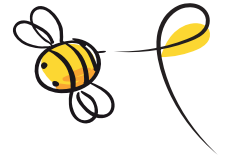
Également :

- **Le restaurant d'application Jacques Romas**, Nérac, (uniquement le mercredi 20/01 à midi, sur réservation)
- Le restaurant d'application de la **Chambre des Métiers et de l'artisanat**, Agen. Les apprentis réaliseront le mercredi 24 janvier un déjeuner sur le thème du miel de l'entrée au dessert

Les librairies

Les librairies proposent un rayon éphémère sur le miel, les abeilles et l'apiculture, avec le concours du Musée de l'Abeille de Xaintrailles qui prête du matériel apicole ancien.

- **Dans ma librairie**, Agen
- **Livresse**, Villeneuve-sur-Lot
- **Martin-Delbert**, Agen
- **Libellule**, Marmande
- **Le Gang de la Clef à Molette**, Marmande
- **Cultura**, Agen



Mercredi 24 janvier à 14h, dans les librairies Martin Delbert, Dans ma librairie et Cultura à Agen, un(e) apiculteur(rice) animera un moment pédagogique et gourmand.

Les clubs de randonnée pédestre

s'associent aux apiculteurs qui ouvrent leurs mielleries lors de rando-miels.

Retrouvez sur lotetgaronne.fr le détail des randonnées ou contactez directement le comité départemental de la randonnée pédestre au 07 53 48 03 41 ou lot-et-garonne@ffrandonnee.fr

Rendez-vous également le jour du marché pour une randonnée en bord de Garonne.

Les chefs des cuisines des collègues

publics du département, ainsi que ceux des lycées agricoles, proposent des plats à base de miel aux enfants et invitent des apiculteurs à faire déguster leurs productions.

Les chambres consulaires

La Chambre des métiers met le miel à l'honneur dans son restaurant d'application d'Agen. La Chambre d'Agriculture fait de même dans son restaurant La Campagne, à la table des paysans.

Les boulangeries-pâtisseries

inventent pour l'occasion des spécialités gourmandes à base de miel

- **Le moulin Du Cros**, Frédéric Caumières, à Agen
- **De blés en blés**, Frédéric Caumières, à Agen
- **Jules & John**, Georges Julio, Agen et Boé
- **Maison Blanchard**, Fabienne Blanchard, à Lavardac
- **Maxime Rey**, à Roquefort
- **Boulangerie Demaneuf**, Christophe Demaneuf, à Sainte-Livrade
- **Maison Fronteau**, Jérôme Fronteau, à Tonneins
- **La Mie Trône**, Olivier Bouvet, Agen
- **En vie de pain**, Pierre et Valérie Raynal, au Passage d'Agen
- **Le Fournil de Prayssas**, Louis Hanotin, à Prayssas
- **Au Fournil de Brax**, Romain Poingt, à Brax
- **La Boulangerie du village**, Laurence Stroniarz, à Saint-Hilaire-de-Lusignan
- **Le Bonheur est dans le Pain**, Boris Portolan, à Lafox
- **La Porte du Pain**, Charlene Jono, à Agen
- **Boulangerie Davasse Manen**, Nathalie Manen, à Agen
- **La Panetière Ancienne**, Peggy Reverte, Colayrac-Saint-Cirq
- **Maison Chenu**, Arnaud Chenu, Caudescoste
- **L'Epi d'Or**, René Seletti, au Passage d'Agen
- **Aux Délices d'Agen Sud**, Thierry Adoue, Agen
- **Boulangerie du Canal**, Francis Calleja, à Bon-Encontre
- **Maison Meynet**, Jérôme Meynet, à Mézin et Buzet-sur-Baïse
- **Chez Alex et John**, Jonathan Braak, à Pont-du-Casse
- **Boulangerie Leyssaes**, Le Passage Obligé, au Passage d'Agen
- **Boulangerie du CAP 21**, Pascal Rotte, Layrac
- **Au Pain des Champs**, Annie Lacroux, Penne d'Agenais
- **Aux Délices de Melak**, Mehdi Hadj-Aïssa, Bon-Encontre
- **3^e Génération**, Christelle Lourenco, Agen
- **Le Fournil de l'Abbé**, Delphine Charnier, Astaffort

Toutes les infos ici



Un Atelier « 1000 et une façons de cuisiner le miel »

Mercredi 24 janvier 2024 à 15h30 à l'Hôtel du département, venez assister à l'atelier culinaire organisé par **les Insatiables** avec Valérie Sieurac. À destination des personnes seniors, de 60 ans et plus.

