



Provence Apiculture

Remise toute l'année!!



Vous n'êtes jamais seul avec Provence Apiculture. Chaque apiculteur, professionnel ou de loisir y trouvera toujours les meilleurs conseils et de l'accompagnement. "Nous ne vendons pas ce que nous ne mettrions pas dans nos ruches." Tout le matériel est testé sur le terrain avant la mise en vente.

Matériel, produits de la ruche, essaims et reines, stage de formations, ou simplement un échange autour d'un café, vous serez toujours bien accueilli chez Provence Apiculture.



Un Must-Have en Combinaison d'apiculture

- Aération totale - Confort absolu
- Tissu 3D Ultra résistant
- Ultra légère
- Plastron de protection pour transport des hausses
- Fermetures sécurisées
- Manchons anti-glissement
- Emplacement pour genouillères
- Voile rond ou Anglais (Cosmonaute) au choix.
- etc...

Site internet



470 avenue du col de l'ange, Gémenos, France
Tél: 04 42 32 91 01 - email: contact@provence-apiculture.fr




La Provence des Abeilles
organise Association loi 1901 reconnue d'intérêt général

La Journée du Miel

**COURS FOCH
12 MAI 2024
AUBAGNE**

Vente de produits de la ruche, atelier enfants, Conférences sur l'Abeille, Tombolas

'Dessin de Melle Mathilda CORBIER



Création Bernard CIOFFI ne pas jeter sur la voie publique

AUBAGNE
en Provence

france bleu provence | DÉPARTEMENT DES BOUCHES DU RHÔNE | Crédit Mutuel | PROVENCE Apiculture

la journée du miel



M. Bernard CIOFFI **président/fondateur de La Provence des Abeilles.**

Entre 30 400 et 37 400 tonnes de miel ont été produites en 2023, mais les exploitations apicoles font face à des difficultés. Au total, 638 apiculteurs ont participé à l'enquête visant à estimer la production de miel en 2023. La production de miel en 2023 est estimée à 33 900 tonnes (contre 30 600 tonnes en 2022), avec un intervalle de confiance compris entre 30 400 et 37 400 tonnes. Le début de la saison 2023 a été mitigé, voire retardé, en raison des conditions météorologiques défavorables dans la majeure partie de la France. Les régions méditerranéennes ont particulièrement souffert de la sécheresse, entraînant une pénurie de ressources et rendant le démarrage de la saison difficile.

Depuis l'automne dernier, en plus des difficultés de production, les exploitations apicoles sont confrontées à d'importantes difficultés pour écouler leurs productions. Selon une enquête rapide menée par la FFAP (syndicat national regroupant des apiculteurs professionnels), 75 % des répondants voient actuellement leurs ventes en baisse, et dans plus d'un tiers des cas, la survie de l'exploitation est remise en question à court terme. Face à ce contexte, les acteurs de la filière se mobilisent. **ADA France du 23/11/2023**

CONFERENCES

- 11h** : Sur le miel: par Mr François MOREAU président la Société Générale d'Apiculture. (SRA)
- 16h** : Sur l'intelligence de l'Abeille par Mr Bernard CIOFFI président de la Provence des Abeilles.



M. Mathieu GHIS

Apiculteur Installé depuis 2016 au Plan-d'Aups-Ste-Baume est le premier apiculteur du Parc naturel régional de la Ste-Baume à avoir été labellisé « Valeurs Parc », en plus du Label Rouge et de l'IGP miels de Provence. Une belle reconnaissance de son engagement pour le territoire et de son travail passionné et respectueux pour les abeilles.



Mme. Françoise VINCENS

Nougatier à Saint Zacharie. (var) dans le village de Saint-Zacharie en Provence, aux portes du Var et aux pieds de la Sainte-Baume, je vous invite à venir découvrir notre boutique sur les produits de la ruche, ce miel qui occupe une place de choix dans l'histoire et la mythologie du Bassin méditerranéen comme dans celles du monde entier.



Mme Lila MAZA

Saveurs De Provence est une petite entreprise qui fabrique une biscuiterie artisanale au miel, produits naturel et macarons fabriqués qu'avec de l'amande, biscuits fabriqués avec des produits issus de plantes !!!!!
Nous faisons jour après jour tout pour régaler vos papilles !



M. William JAYE

Apiculteur à Montagnac-Montpezat 04500, ce miel doré est récolté en Haute-Provence. Il a un nez plutôt floral, très parfumés, délicat et savoureux, long en bouche, les miels de lavande offrent des atouts à la mesure de leur réputation à déguster sur des tartines de pain grillé.



M. Yoahn BEAUMONT

Apiculteur BIO sur la commune de Rougiers (var), au pied de la Ste Baume, il vous fera découvrir toutes les variétés de miel de la région ,comme le romarin , la bruyère blanche.....jusqu' au miel de Lavande de Haute Provence !! Passionné par la nature il n hésitera pas à partager avec vous son amour pour le monde des abeilles !!!

Création/maquette - Bernard CIOFFI



M. Frédéric FORTON

Apiculteur récoltant depuis 2011, Bio en 2020 et en conversion IGP Provence depuis février 2021. Passionné par les abeilles, il produit du miel de lavande, de printemps et du garrigue grâce à ses 350 ruches qu'il transhume au fil des saisons et des floraisons exclusivement dans le Var et les Alpes de Haute Provence.



M. Antoine RIONDET

Apiculteur récoltant 2015 avec 250 à 300 ruches je pratique une apiculture de transhumance, un hivernage et un printemps dans les B-d-Rh, dans les garrigues à romarin puis je déplace une partie de mes ruches en Ardèche sur les châtaigniers, sur les prairies de moyenne montagne vers Digne les bains en fin de saison sur les lavandes.



M. Richard ABBA

Apiculteur Bio depuis vingt ans, les ruches passent l'hiver dans les Calanques. Elles partiront en Isère et Savoie en mai pour "l'acacia", et le "châtaignier" en juin, et finiront en lavandes fin juin pour nous offrir ce trésor de la Provence. A l'automne, elles reviennent dans les Calanques pour un repos bien mérité. Au plaisir de vous faire découvrir toutes ces merveilles de Mère Nature.



Mme Caroline OUGEOT

Producteur de gelée royale à Puyricard (13)
Nous sommes apiculteurs récoltants pratiquant une apiculture pastorale depuis la Provence, que l'on tente de conduire de façon responsable et raisonnée. Notre volonté est d'offrir un produit brut, simple et de qualité, au plus près de ce qu'il est dans la ruche, afin de restituer ses bienfaits et rendre à notre clientèle la confiance qu'elle nous accorde.



M. Philippe DUFAY

Savonnerie artisanale située sous le Garlaban fabrique un savon comme il était élaboré autrefois, à partir d'huile d'olive, de soude et d'eau. Nous ajoutons pour chaque variété de savon un ingrédient comme le miel, ayant des propriétés cosmétiques reconnues pour leurs vertus.



M. Fabien ALIAGA

Apiculteur depuis 2019 à Simiane Collongue (13). Passionné et notre exploitation compte aujourd'hui 400 ruches. Nous mettons un point d'honneur à garantir la qualité des miels, ces derniers étant tous issus de notre production, récoltés au fil des transhumances principalement dans la région Provence. Nous sommes labellisés IGP et LABEL ROUGE, et certains de nos miels sont médaillés !



Mme. Christelle DAVID

AROMAE sont des bougies et senteurs au savoir-faire artisanal familial sont créés dans notre atelier de Six-fours-les-plages dans le Var. Elles sont réalisées à base de Cire 100% végétale renouvelable et totalement biodégradable, les fragrances venues de Grasse sont rigoureusement sélectionnées pour leur qualité olfactive optimales et sont garanties sans CMR, phtalates ou matières animales.



Mr Jean-Marc MARIOTTINI

Le Fruiton est une gourmandise de fruits séchés ou confits aux épices qui se présente sous forme de petit pain (250 grs) ou de cœur (80 ou 375 grs). Il se compose de dix sortes de fruits coupés en petits dés (dominante poire et noisette) et de six épices (dominante cannelle, mais aussi une variante sans cannelle),