

DOSSIER DE PRESSE

L'APICULTURE

À ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS



L'APICULTURE ROQUEBRUNOISE, UNE OFFRE STRUCTURÉE



Avec quatre agriculteurs professionnels à Roquebrune-sur-Argens, l'apiculture a des histoires à nous conter. Chacun a ses spécialités et ses produits locaux de qualité à découvrir dans les différents points de vente de la commune.

A travers l'obtention du label APICité, c'est tout l'engagement de la commune envers la filière apicole qui est mis en avant. Le jardin mellifère, le programme de végétalisation du centre-ville et l'ensemble des initiatives de la commune sont autant d'aménagements prévus pour soutenir la filière. C'est un projet municipal cohérent qui répond aux objectifs du Schéma de Développement Touristique Durable de la commune. Une autre initiative phare est la 3ème édition de la Fête du Miel à Roquebrune, un événement de choix pour valoriser les miels et produits dérivés de nos producteurs locaux. Au cœur de l'été, cet événement nocturne est le point de rencontre des amateurs de miel.

LE MÉTIER D'APICULTEUR, UN MÉTIER DE PASSION

Depuis la ruche jusqu'au miel prêt à déguster, c'est un travail considérable qu'entreprennent nos apiculteurs. Tout commence par l'effort physique de transporter les ruches pour la transhumance, afin de récolter diverses variétés de miels. Ce déplacement, qui peut couvrir une grande partie de la France, se fait de nuit, lorsque toutes les abeilles sont dans la ruche.

De retour à la miellerie, le travail d'extraction du miel débute. C'est un processus minutieux et essentiel pour obtenir des miels de qualité. Après avoir retiré la pellicule de cire, l'apiculteur place les cadres dans une centrifugeuse pour extraire le miel. Le produit est ensuite filtré avant d'être mis en pot.



DES APICULTEURS PASSIONNÉS

LE RUCHER DE LA BOUVERIE



Fondé en 1925, le Rucher de la Bouverie est aujourd'hui géré par François Laponche, 4ème génération d'apiculteurs. Installé à la Bouverie, au cœur de la nature, le rucher compte aujourd'hui près de 650 ruches. Quand les beaux jours arrivent, les ruches quittent Roquebrune pour entamer leur transhumance. Elles partent dans le Haut-Var, les Alpes-de-Haute-Provence ou dans la Drôme pour produire une grande diversité de miels : thym, lavande, acacia, garrigue, bruyère, châtaigner, tilleul, pin...

"Tous ont une saveur, un parfum, une couleur et des vertus qui lui sont propres." - François Laponche

Incontournable dans la région, le Rucher de la Bouverie produit un miel de Provence, labellisé IGP (Indication Géographique Protégée). Une reconnaissance qui valorise le savoir-faire et la qualité des produits. Pour faire connaître ses produits, le Rucher de la Bouverie possède sa propre boutique et est également représenté dans plusieurs commerces de proximité de la région. En période estivale, le Rucher de la Bouverie accueille également les visiteurs de la balade Terroir, en partenariat avec l'Office de Tourisme.

La balade Terroir plonge les visiteurs au cœur des savoir-faire de la Provence. Au départ de la Bouverie, les visiteurs partent en voiturette électrique en direction des Gorges du Blavet. La balade continue chez nos vignerons et apiculteurs roquebrunois. C'est l'occasion pour les visiteurs de découvrir un savoir-faire et des produits locaux et de qualité, fabriqués de manière artisanale.

DES APICULTEURS PASSIONNÉS

LE RUCHER DE L'AMIE AILÉE



Le Rucher des Pétignons est l'histoire d'une passion transmise depuis plusieurs générations. Situé sur la commune de Roquebrune-sur-Argens, le quartier des Pétignons est un véritable paradis pour les abeilles. Elles bénéficient d'un environnement exceptionnel avec une situation unique au pied du Rocher de Roquebrune et une grande diversité florale à l'orée de la Forêt des Maures. C'est dans ce havre de paix que Marius Bresc a installé les premières ruches du Rucher des Pétignons en 1925. Près de cent ans plus tard, Jeanne et Jean-Jacques Perrin, représentant la quatrième et cinquième génération, dirigent l'entreprise familiale désormais nommée l'Amie Aillée.

Jean-Jacques Perrin récolte chaque printemps le miel toutes fleurs des collines de la forêt des Maures, le miel de bruyère blanche au goût typique de caramel, le miel de lavande en transhumant ses ruches sur le plateau de Valensole dans les Alpes-de-Haute-Provence. Ces trois variétés ont régulièrement remporté des médailles au Concours Régional de la Foire de Brignoles depuis 2007.

Il se spécialise dans la récolte du pollen frais et propose une diversité de miels : selon les années, acacia, châtaignier, tilleul, sarriette, arbousier et, plus rarement, chêne ou chardon.

L'Amie Aillée confectionne des pains d'épices, du nougat noir et blanc. Elle a également créé le "Délice d'Abeille", subtil mélange de miel, pollen et amandes. Tout dernièrement le "Gigi", miel au gingembre, complète l'offre.

"Le miel est issu de la rencontre d'une fleur et d'une abeille, de cette rencontre découle aussi la pollinisation, promesse d'un avenir assuré."

Jeanne Perrin

Jeanne Perrin, sa fille, est aujourd'hui apicultrice, apithérapeute et naturopathe. Elle a créé deux ateliers thématiques qu'elle propose dans sa boutique. L'un, "Si la vie des abeilles m'était contée », raconte les secrets de la ruche : fabrication du miel, organisation de la ruche, rôle de la reine des abeilles,... Le deuxième atelier s'intitule "Les trésors de la ruche pour votre santé" initiant les visiteurs aux vertus des produits de la ruche : miel, pollen, gelée royale, propolis, cire, venin, élixirs.

DES APICULTEURS PASSIONNÉS

LE RUCHER DU BLAVET



Après plusieurs années à posséder des ruches, Thibault et Julien décident de transformer leur passion en profession. En 2021, ils deviennent apiculteurs professionnels.

" Nous, deux enfants de familles de paysans passionnés par l'apiculture depuis toujours, avons décidé de transformer notre passion en une véritable aventure." - Thibault

Aujourd'hui, ils possèdent environ 230 ruches basées à la Bouverie, dans la tranquillité, près des Gorges du Blavet. Chaque année à la belle saison, les ruches partent en transhumance à Bargème, Valensole et dans les Alpes. Les miels de garrigue, lavande, thym, bruyère blanche ou toutes fleurs sont distribués au Domaine du Blavet. On retrouve également les produits sur les marchés hebdomadaires aux Issambres le lundi et à la Bouverie le samedi.

Le Rucher du Blavet produit également des biscuits et confiseries à base de miel : sablés aux amandes, quatre-quarts au miel, nougat noir ou encore bonbons au miel. Tous sont fabriqués à Roquebrune-sur-Argens avec des matières premières de qualité et aucun ingrédient superflu.

D'ici 2026, le Rucher du Blavet vise à atteindre le double du cheptel afin de pérenniser son activité et d'élargir sa gamme de produits.

DES APICULTEURS PASSIONNÉS

LE RUCHER DE MANON



Avec plus de 30 ans d'expérience dans les ruches, Philippe est passionné par les abeilles. Le Rucher de Manon compte aujourd'hui près de 150 ruches réparties entre Roquebrune-sur-Argens, le plateau de Canjuers et la Roque Esclapon.

Producteur de miels de thym, sarriette, pin, lavande fine, garrigue et Bruyère, le choix est varié.

Sa passion s'exprime dans ses interventions scolaires et son goût pour la pédagogie. Au printemps, la meilleure période pour visiter les ruches, les écoliers viennent découvrir leur fonctionnement. Philippe fait régulièrement don de ruches aux écoles environnantes, permettant aux élèves d'exprimer leur créativité à travers la peinture.

Pour l'avenir, Philippe envisage l'acquisition d'un local afin de faciliter sa production et diversifier sa gamme de produits. La pédagogie et la transmission lui tenant à cœur, il souhaite multiplier ses interventions auprès des plus petits.

"J'aime la nature, les abeilles en particulier. Il y a un parfum dans les ruches qui est envoûtant." - Philippe Bertolo



UNE COMMUNE ENGAGÉE

BIODIVERSITÉ ET TERROIR

LE MAISON DU TERROIR, BOUTIQUE DE PRODUCTEURS ROQUEBRUNOIS

Située au cœur du village médiéval de Roquebrune-sur-Argens, la Maison du Terroir est le magasin de toutes les gourmandises. Vins, huiles d'olive, miels, nougats, confitures, tapenades sont autant de produits issus de producteurs roquebrunois que l'on peut retrouver à la Maison du Terroir. La boutique met en avant l'agriculture locale et prône une consommation plus responsable. Tous nos apiculteurs roquebrunois y sont représentés. C'est une belle opportunité de choisir son miel préféré.



LABEL APICITÉ

Grâce à ses 4 apiculteurs et de nombreux espaces naturels propices à la pollinisation, la commune de Roquebrune-sur-Argens a obtenu en 2023 le label APiCité :

« 1 Abeille – Démarche reconnue ».

Ce label national porté par l'UNAF, Union Nationale de l'Apiculture Française, valorise les politiques locales en matière de protection des abeilles et autres pollinisateurs.

Le comité de labellisation étudie les dossiers au travers de **5 thématiques**. De manière plus générale, les communes candidates doivent présenter un projet municipal cohérent.



Les 5 thématiques

1. Développement durable
2. Biodiversité
3. Apiculture
4. Gestion des espaces verts
5. Sensibilisation



LES ACTIONS DE LA COMMUNE



1. LE JARDIN MELLIFÈRE

Le jardin mellifère, nommé Jacques Dodon, est situé au cœur du village médiéval de Roquebrune-sur-Argens.

La palette de plantes mellifères qui peuplent le jardin est large : arbres de Judée, lavandes, lauriers tin ou encore cistes cotonneux. Les abeilles y puisent le nectar pour produire du miel.

C'est Jeanne Perrin, apicultrice de la commune, qui a fait don de deux ruches venant compléter l'écosystème du jardin mellifère.



2. EXPOSITION SUR LES TERROIRS

Afin de valoriser la filière terroir et les producteurs locaux, la Maison du Patrimoine propose jusqu'à fin août 2024 une exposition sur les Terroirs de notre commune, mettant ainsi en valeur les différentes richesses de notre patrimoine local. Parmi elles, l'apiculture occupe une place de choix.



3. INTERVENTIONS SCOLAIRES APIS EDUCATIS

Dans le but de sensibiliser les plus jeunes, l'association APIS EDUCATIS propose aux écoles de la commune des ateliers pédagogiques autour du monde des abeilles. Au travers d'animations, les élèves de la commune sont sensibilisés sur la place importante qu'occupent les abeilles dans les écosystèmes, les enjeux de la pollinisation et découvrent l'organisation au sein de la ruche. Les ateliers se sont poursuivis au jardin mellifère du village.

4. JARDINER MA RUE

Cette démarche participative consiste à embellir et végétaliser le centre-ville par les citoyens, commerçants ou associations. Pour cela, des espaces publics et graines sont mis à disposition, permettant à tous de planter des plantes mellifères ou aromatiques. C'est avant tout la pérennisation de la biodiversité et l'amélioration du cadre de vie dans le village qui sont visés à travers ce projet.

MIEL EN FÊTE, LA CÉLÉBRATION D'UN TERROIR



Miel en Fête est l'évènement dédié au miel et à nos apiculteurs locaux.

Cette année, l'évènement se déroulera **le vendredi 19 juillet 2024** de 17h à minuit, au cœur du village médiéval de Roquebrune-sur-Argens, sur la Place Perrin.

Cet évènement pédagogique réunit une vingtaine d'apiculteurs et artisans de la région proposant miels, pains d'épices, nougats, bières au miel, glaces, vins, confitures, gaufres et cosmétiques naturels dans le cadre d'un marché des producteurs.

D'autres produits de la ruche aux vertus curatives seront proposés : propolis, gelée royale, accompagnés de conseils pour se soigner au naturel et découvrir tous les secrets de l'apithérapie. Cet évènement familial et convivial sera animé tout au long de la soirée par des activités ludiques permettant de découvrir l'apiculture et les miels en Provence : ouverture de ruche, pêche au pollen, fabrication de bougies en cire d'abeille, chasse au trésor, ainsi qu'un spectacle de marionnettes avec Antonin l'apiculteur !





NOS APICULTEURS

RUCHER DE LA BOUVERIE

04 94 40 01 69

www.rucherdelabouverie.com

AMIE AILÉE

06 26 88 02 12

www.lamieailee.fr

RUCHER DU BLAVET

06 68 99 89 91

www.lerucherdublavet.com

RUCHER DE MANON

06 71 20 82 03



OFFICE DE TOURISME ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS

SERVICE COMMUNICATION

communication@roquebrunesurargens.fr

04 94 19 89 89

www.roquebrunesurargens-tourisme.fr