

DOSSIER DE PRESSE



**Apiculteurs
en Provence**

www.miels-de-provence.com

SOMMAIRE

- ✦ L'apiculture professionnelle en Provence, un secteur dynamique au cœur d'un terroir d'exception
- ✦ La démarche officielle pour garantir qualité et origine aux consommateurs
- ✦ L'apiculteur, un homme passionné, au service des abeilles
- ✦ L'abeille, une travailleuse infatigable
- ✦ Miels et autres produits de la ruche
- ✦ Le miel dans tous ses états
- ✦ Paroles d'apiculteurs
- ✦ Les syndicats apicoles de Provence
- ✦ Petit lexique du miel (ruche...)

Contact Presse :

Bleu Ciel & Cie
149 – 151 rue Sainte 13007 Marseille
04 91 19 16 16
bleuciel@societebleuciel.com

Autres informations sur www.miels-de-provence.com

L'apiculture professionnelle en Provence, un secteur dynamique

Depuis l'apparition de l'apiculture moderne au XIXe siècle, la région Sud-Est, est une des premières régions apicoles de France. La Provence bénéficie de nombreux facteurs favorables au développement d'une apiculture professionnelle :

- Des conditions climatiques propices à un développement rapide des colonies d'abeilles au printemps.
- Une flore méditerranéenne riche de nombreuses espèces mellifères qui produiront des miels très typés.
- Différentes périodes de floraison, février/mars pour le romarin ou septembre/octobre pour la bruyère, permettent d'avoir des abeilles productives sur une longue période de l'année.

L'apiculture de Provence, une réalité économique

Avec une production globale de 2000 tonnes par an, toutes variétés de miels confondues, les miels de Provence représentent 10 % de la production nationale.

Essentiellement composée d'exploitations familiales, attachées à la qualité de leurs miels, l'apiculture provençale se caractérise par une forte implantation d'apiculteurs professionnels et de loisirs.

Dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, 350 apiculteurs, dont 110 pour le seul département du Var, exploitent plus de 150 ruches.

Reconnaissance des miels de Provence

L'appellation Provence pour les miels est désormais protégée par une IGP (Indication Géographique Protégée) garantissant origine et qualité aux consommateurs. Miel rare et d'une finesse sans égale, le Miel de Lavande, représente 50% de la production régionale et peut recevoir le Label Rouge, uniquement accordé à des produits certifiés de qualité supérieure.

Ambassadeurs passionnés de leurs produits, les apiculteurs assurent 60% de la distribution du miel en vente directe. La grande distribution peut également proposer des miels en provenance directe des apiculteurs régionaux, les rendant plus accessibles.

Le rôle essentiel de l'apiculture dans la biodiversité

L'apiculture a un rôle essentiel dans la préservation de l'équilibre écologique par la pollinisation, dans le maintien d'activité des zones délaissées et dans l'élaboration et la pérennité de la plus ancienne nourriture du monde, le miel.



Une démarche officielle pour garantir qualité et origine aux consommateurs

Les apiculteurs de Provence souhaitent proposer aux consommateurs une gamme de miels à l'origine géographique et florale garantie. Les labels rouges en France et l'I.G.P. au niveau européen sont les signes de cette reconnaissance qui récompensent cette volonté.

Une démarche de qualité historique

Décerné selon un cahier des charges strict, le label certifie que le miel est issu d'une zone de production déterminée : La Provence. Débuté en **1989**, la démarche de qualité autour des miels de Provence a d'abord touché le miel de lavande qui a reçu le Label Rouge grâce à sa typicité et à sa personnalité organoleptique. Plus tard, en **1994**, elle s'est poursuivie avec l'obtention du label rouge pour le miel toutes fleurs de Provence.



Mise en place d'une véritable démarche qualitative

Face à l'importance de l'utilisation de l'appellation Miel de Provence, et comme il n'existait aucun usage et aucune définition de ce miel, la profession régionale a souhaité la mise en place d'une vraie démarche qualitative et promotionnelle des miels toutes fleurs de Provence. La filière apicole provençale a décidé de baser sa démarche qualité sur la certification de l'origine géographique et florale de l'ensemble des miels récoltés dans l'aire de production (les miels monofloraux, plurifloraux et ceux issus de miellats)

Une reconnaissance des miels de Provence au niveau européen



L'IGP, Indication Géographique Protégée, est une mesure européenne qui réserve l'utilisation d'un terme géographique à des produits dont les caractéristiques sont liées à un terroir, à un savoir-faire et à une réputation. **En 2005, la notoriété des miels de Provence a été reconnue par l'IGP pour toute la gamme des miels de Provence.**

L'IGP atteste aussi de la spécificité des miels de Provence, à travers les conditions des sols, du climat et surtout de la flore typique de la Provence. Sont donc exclus de l'appellation Provence, les miels composés essentiellement de miel de grandes cultures (colza, tournesol, luzerne).

De plus, l'IGP garantit l'origine géographique des miels de Provence qui doivent être récoltés dans l'aire géographique de production déterminée.

L'apiculture, un métier au service des abeilles

Le processus mystérieux de l'élaboration du miel ne nécessite pas l'intervention humaine. Le rôle de l'apiculteur consiste donc à améliorer les conditions de vie des abeilles en les protégeant ainsi qu'à optimiser la production de miel en les rapprochant des plantes mellifères et en mettant à leur disposition des ruches fonctionnelles. Détail des techniques utilisées par les apiculteurs, amoureux de la nature.

L'élevage pour pallier la division des colonies

L'essaimage est un phénomène naturel de reproduction de la colonie. Groupé autour de la reine, l'essaim quitte, vers le mois de mai, la ruche qui est devenue surpeuplée pour partir à la recherche d'un autre abri. Un inconvénient pour l'apiculteur qui risque alors de perdre de nombreuses abeilles.

Aujourd'hui, les apiculteurs professionnels tentent de maîtriser cette inévitable division des colonies par des techniques d'élevage appropriées comme la création anticipée de colonie ou l'introduction d'une reine.



La transhumance pour diversifier les variétés de miels



Afin d'augmenter le nombre de récoltes et de diversifier les miels, l'apiculteur professionnel déplace ses ruches, parfois sur des centaines de kilomètres, en fonction du calendrier de floraison. Ce voyage délicat, se déroule la nuit, lorsque les abeilles sont rentrées dans la ruche. Aux premières lueurs du jour, l'apiculteur installe les ruches sur des emplacements choisis avec soin.

Quittant romarins, thyms et autres fleurs de garrigue et de maquis, l'apiculteur conduit ses abeilles en été vers les

champs de lavande et les montagnes de Haute Provence ou dans les châtaigneraies des Maures. A l'arrivée de l'automne, les ruches rejoindront le littoral pour la production du miel de bruyère et pour l'hivernage.

Récolter minutieusement tous les miels

Utilisant une méthode naturelle, l'apiculteur provençal récolte le miel en plusieurs étapes, qui lui permettent de séparer les variétés de miel après chaque floraison.

La production d'un miel monofloral de qualité exige ainsi un soin extrême lors du choix de l'emplacement et de la date d'apport des ruches comme de celle de la récolte. L'apiculteur peut même réaliser un tri des miels récoltés pendant l'extraction.

De retour à la miellerie, les cadres retirés de la hausse sont désoperculés grâce à un couteau spécifique puis placés dans un extracteur, qui par force centrifuge, expulse le miel hors des alvéoles. Le miel extrait est ensuite filtré avant de décanter dans une cuve appelée maturateur où les particules de cire, remontées à la surface, pourront être éliminées.

Pour finir, le miel est conditionné en pots, pour la vente directe, ou en fûts, s'il doit être stocké au frais avant son conditionnement.

Afin de préserver la pureté originelle du miel, l'apiculteur utilise dans sa miellerie du matériel en acier inoxydable.

Choisir la consistance du miel

Le miel récolté dans la ruche est toujours liquide. La cristallisation naturelle du miel n'intervient qu'après un temps de conservation variable, de 48 heures à plusieurs mois selon le type de miel.

Les apiculteurs professionnels peuvent maîtriser cette cristallisation et la travailler afin de donner aux consommateurs des miels dont la consistance et l'aspect correspondent à ses attentes. Pour obtenir du miel liquide, l'apiculteur le fait fondre doucement à une température voisine de celle de la ruche (35° à 45°). Les miels crémeux s'obtiennent, quant à eux, par une cristallisation provoquée par l'apport de cristaux naturels. Ce mélange est brassé puis laissé au repos pendant quelques jours à température fraîche avant le conditionnement.

Afin de préserver la qualité du miel à la consistance choisie, l'apiculteur veille à son conditionnement et à sa conservation qui s'effectue la plupart du temps dans un local tempéré jusqu'à sa vente.



Paroles d'apiculteurs



« **Pouvoir vivre de la nature** »

René Celse - 59 ans – apiculteur

Ancien citadin animé par le désir de vivre autrement, René Celse s'installe en 1978 comme apiculteur. Son exploitation est située au cœur du massif des Maures.

« Après des études en biologie, j'ai travaillé quelques années avec un apiculteur qui m'a transmis sa passion des abeilles. Sept ans plus tard, j'ai créé ma propre exploitation qui compte aujourd'hui 400 ruches. Très vite, je me suis intéressé au pollen qui constitue aujourd'hui l'activité principale de l'exploitation. Cela nécessite d'avoir des ruches à proximité de la miellerie. Récemment, mon fils s'est joint à mon activité et, ensemble, nous avons monté un GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun). »

Passionné de botanique, René Celse se passionne pour les plantes mellifères et transmet ses connaissances aux stagiaires en apiculture des centres de formation professionnelle pour adultes de Hyères (83) et de Nyons (84).

« **Ensemble pour les coups de mains et les coups de gueule !** »

Sophie Masurier - 55 ans - Apicultrice à la Ferme Apicole de l'Estérel

« A l'âge de 25 ans, j'ai rencontré mon compagnon et je suis tombée en même temps amoureuse de l'apiculture.

L'exploitation a commencé doucement en 1992. Aujourd'hui, mon mari est à la retraite. Ma fille et moi avons créé un GAEC, nous possédons 500 ruches.

Je suis arrivée dans le métier au moment de la libération de la femme à une époque où nous devions prouver des choses. J'ai passé mon permis poids lourds pour partir en transhumance, je me suis appliquée à toutes les tâches.

C'est vrai que le métier est difficile pour une femme, il faut avoir une bonne constitution. »

Sophie Masurier a été Présidente du Syndicat des Apiculteurs Professionnels de Provence, qui représente une centaine d'apiculteurs, soit la moitié des professionnels de la région.

« Nous sommes une génération qui, dans les années 80, devait tout créer, et c'était très motivant. Dans un esprit de solidarité, le syndicalisme était, et est toujours, pour nous, très important. »





« Les apiculteurs sont issus de toutes les catégories sociales. Notre point commun : l'abeille ! »

Jean-Marie Béguin - 53 ans - Apiculteur aux ruchers du Bessillon à Cotignac - Président de l'Union des Apiculteurs du Var

Né dans une exploitation agricole, Jean-Marie Béguin s'intéresse, dès 15 ans, à l'apiculture. Il débute son apprentissage comme salarié dans une exploitation apicole à Cotignac. Une entreprise familiale, qui depuis 5 générations, se transmet de filles en filles. C'est donc, sans manquer à la tradition, qu'il épouse l'une des filles de son employeur. *« J'aime travailler à l'extérieur et réaliser toutes sortes de travaux. Nous exploitons aujourd'hui 500 ruches, et produisons exclusivement du miel. »* Président de l'UAV depuis une dizaine d'années, il soutient avec conviction les intérêts de 165 adhérents, apiculteurs professionnels et amateurs. *« Nous sommes présents pour tous les apiculteurs, afin de les aider à gérer les problèmes du quotidien. »*

« Notre génération a créé l'identité actuelle des Miels de Provence ! »

Jean-Louis Lautard - 52 ans - Apiculteur à Le Tignet - Président du SYMPAS

« J'ai commencé l'apiculture par hasard. Le père d'un ami d'enfance était apiculteur. Adolescent, je l'aidais souvent. Ma première transhumance a été un moment particulièrement fort. J'ai un souvenir olfactif très intense des champs de lavande, du camion rempli de ruches. J'y ai trouvé un sens. » Ainsi dans les années 80, Jean-Louis Lautard s'installe comme apiculteur. Il devient également formateur et s'engage dans le même temps dans le syndicalisme.

Aujourd'hui, avec plus de 750 ruches et 25 ans de syndicalisme, Jean-Louis Lautard a été marqué par la nécessité de faire évoluer le métier. *« J'ai été de tous les combats : la création des structures administratives et des signes de qualité ou encore celle de l'identité et de la défense de l'appellation Provence. Aujourd'hui, président du SYMPAS, je continue à m'engager dans ces missions. Je suis fier de la reconnaissance de l'appellation Miels de Provence. J'espère simplement que les jeunes prendront la relève au syndicat et poursuivront nos combats ! »*



« Apiculteur, un métier noble mais aussi dur physiquement »
Gilbert Coulon - 62 ans - Apiculteur à la retraite - Président du SAP83

Depuis l'âge de 14 ans, il côtoie les abeilles avec son grand-père qui possédait quelques ruches. Actuellement à la retraite, Gilbert Coulon revient sur son ancien métier et sur sa passion de l'apiculture. *« Je travaillais 400 ruches et 400 ruchettes dans une exploitation à St- Tropez. J'étais un grand transhumant et partais souvent dans l'Ain récolter notamment des miels d'accacia, de maquis. Je m'étais spécialisé dans le nougat, pour lequel j'ai patiemment cherché seul la recette secrète de fabrication. »* Très polyvalent, Gilbert Coulon réalisait également lui-même ses ruches avec du bois acheté en Savoie.

Aujourd'hui ce retraité continue à être particulièrement actif dans le milieu apicole. *« Président du SAP 83, nous nous sommes battus pour défendre la qualité du miel, nous sommes fiers de notre miel de lavande, souvent appelé « le meilleur miel du monde ». Je suis également responsable de la formation agricole du lycée apicole d'Hyères depuis une vingtaine d'années et je réalise des éléments pédagogiques pour les écoles. Il est indispensable d'expliquer aux jeunes d'une façon ludique les enjeux de l'apiculture; nous devons motiver la nouvelle génération. »*

Gilbert Coulon a également participé à la création du Conservatoire de l'abeille noire provençale sur l'île de Porquerolles. Un investissement personnel et professionnel à tous les niveaux du monde apicole !



L'abeille, une travailleuse infatigable

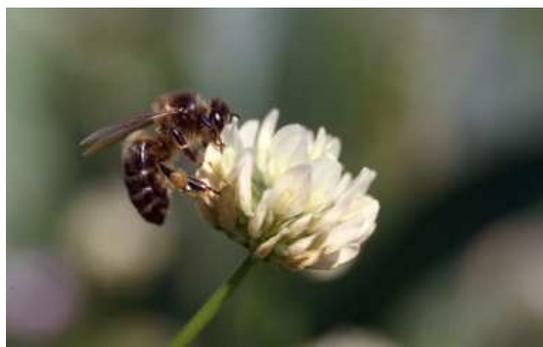
Au sein de la ruche, la répartition des différentes tâches est parfaitement organisée.

La reine

Elevée dans une alvéole spacieuse, la cellule royale, elle est exclusivement nourrie d'une substance sécrétée par les glandes salivaires des abeilles nourricières, la gelée royale. Véritable potion magique, elle rend la reine apte à la fécondation et lui confère une incroyable capacité de ponte.

Après l'élimination de ses rivales, qui lui permet de rester seule dans l'essaim, la reine est fécondée au printemps par plusieurs mâles lors d'un vol nuptial. La jeune reine a alors qu'une seule vocation, la ponte. Nuit et jour, tout au long de sa vie, elle pond des centaines de milliers d'œufs dont elle détermine le sexe assistée de sa cour et en fonction des besoins de la colonie.

La durée de vie d'une reine est de 4 à 5 ans, mais souvent, les apiculteurs préfèrent les remplacer tous les deux ans par une jeune reine, favorisant un meilleur maintien de l'effectif de la ruche.



Les mâles (ou faux bourdons)

Ils sont près de 3 000 dans chaque ruche avec pour fonction officielle la fécondation des reines. Ils se réunissent par milliers dans des lieux connus d'eux-seuls pour le vol nuptial. L'apparition d'une reine vierge entraîne la formation d'une comète de mâles volant à sa suite. Rares sont ceux qui atteignent leur but et les « vainqueurs » ne survivent pas aux efforts accomplis. Les rescapés seront impitoyablement éliminés de la ruche à la fin du mois d'août par les ouvrières, peu désireuse de nourrir pendant l'hiver des pensionnaires devenus inutiles. Ils remplissent aussi d'autres fonctions, encore mal connues des spécialistes.

Les ouvrières

Extrêmement nombreuses (de 20000 à 70000 dans la ruche selon la saison) et perpétuellement actives, elles accomplissent d'instinct de multiples tâches :

- le nettoyage de la ruche : élimination des déchets, remise en état des rayons

- au cœur de la ruche, l'élevage et l'alimentation des larves du couvain, les trois premiers jours avec la gelée royale puis avec un mélange nectar, pollen et eau

- après l'apparition de glandes cirières, la fabrication des rayons de cire destinés à engranger miel et pollen pour l'hiver mais aussi à accueillir les multiples œufs pondus par la reine

- la protection de la ruche contre les nombreux prédateurs

21 jours environ après leur naissance :

- le butinage : par une inlassable navette entre la ruche et les champs de fleurs dans un rayon pouvant aller de 5 kilomètres, la butineuse va récolter, souvent au péril de sa vie :

- *Le nectar* : aspiré avec sa trompe et emmagasiné dans son jabot, transformé en miel sous l'action d'enzymes salivaires, il est partiellement déshydraté avant son stockage dans les alvéoles pour favoriser une conservation optimale
- *Le pollen* : transformé en pelotes sur ses pattes arrière, il est accumulé dans les alvéoles pour l'alimentation des larves
- *La propolis* : substance résineuse des bourgeons, utilisée pour assurer l'étanchéité de la ruche et la protéger de toute source de contamination

- la pollinisation : En transportant le pollen de fleur en fleur, les butineuses favorisent leur fécondation, contribuant ainsi à l'amélioration des rendements des cultures agricoles et à la sauvegarde des espèces végétales sauvages. En Provence par exemple, les abeilles sont particulièrement recherchées par les maraîchers régionaux, car elles assurent la pollinisation des melons et autres cucurbitacées. De plus, elles contribuent largement à la pollinisation de tous les arbres fruitiers.

Miels de Provence et autres produits

Reconnus pour leur qualité aromatique, les miels de Provence sont profondément marqués par leur origine florale et végétale typiquement provençale. Le terroir exceptionnel favorise une flore riche en espèces mellifères, les conditions climatiques sont propices à un développement des colonies d'abeilles et les floraisons précoces permettent une activité des abeilles sur une longue période. Ces atouts ont permis un développement dynamique de l'apiculture en Provence.

Les variétés de miels

Issus de la flore spontanée de Provence ou de butinages sur des cultures spécifiques à la Région, les miels de Provence sont classés en deux grandes catégories :

Les miels polyfloraux

Appelés aussi miels mille fleurs, ces miels possèdent une origine florale dominante. Uniques et inimitables, ils sont le produit de l'alliance de toute la flore d'un terroir. D'une saveur aromatique sans excès et d'un arôme délicat, ils sont généralement produits en été.

- *Le miel toutes fleurs de Provence* : Reconnue par l'attribution du label rouge, il possède une richesse gustative rare dû à l'association des différentes origines florales ;
- *Les miels de montagne* : Miels aux saveurs et arômes variés selon l'altitude du butinage des abeilles sur la flore mellifère des Alpes de Provence



Les miels monofloraux

- *Le miel de lavande* : Miel provençal par excellence, il est recherché par les gourmets pour sa saveur aromatique prononcée. D'une belle couleur jaune doré (lavande) ou d'une teinte claire (lavandin), il doit être travaillé par l'apiculteur, à partir de sa production en juin juillet, pour devenir onctueux avec une consistance fine. Il possède le label rouge depuis de nombreuses années.
- *Le miel de romarin* : Produit en mars et avril, ce miel est clair avec une odeur subtile et une saveur délicate qui exhalent toutes les senteurs de la garrigue.
- *Les miels de bruyère* : Le miel de bruyère blanche de printemps se distingue par sa teinte marron foncée et son odeur prononcée de réglisse, de cuir tanné et ses arômes caramel et cacao. Le miel de bruyère rose d'automne possède une odeur et un arôme intense très persistant. D'une couleur marron foncée, il se présente souvent sous forme de gelée.
- *Le miel de châtaignier* : D'une couleur brune allant du clair à très foncé selon sa provenance. Il a une odeur forte et pénétrante et possède une saveur tannique légèrement amère.



Les autres produits de la ruche

- *la cire* : utilisée pour la fabrication des bougies, de l'encaustique, des produits de beauté
- *la gelée royale* : fortifiant exceptionnel, sécrété par les jeunes abeilles pour nourrir la reine
- *le pollen* : aliment complet possédant tous les groupes de vitamines, des acides animés, des protéines, du carotène, des sels minéraux et des oligo-éléments
- *le propolis* : antiseptique et bactéricide naturels
- *le venin* : les scientifiques étudient ces propriétés thérapeutiques (anti-rhumastismales)

Le miel dans tous ses états



Le miel gourmand

Personne ne niera les bienfaits et les saveurs incomparables d'une délicieuse tartine de miel, mais il existe aussi de nombreuses autres façons de le savourer. Nature, les amoureux du sucré salé, marieront parfaitement ce délicieux nectar à de nombreux plats. Mélangé au jus de citron, le miel parfumerait les viandes blanches. Associé au jus de noix, il rehausse par exemple très bien le goût du melon. Ne pas oublier de l'associer aux desserts, sur un morceau de fromage de chèvre ou dans une salade de fruits, ce sera un régal assuré !

Concoctés par les apiculteurs, le nougat noir de Provence, les pastilles de miel, le pain d'épice ou l'hydromel, sont également très appréciés par les consommateurs.

Le miel santé

Produit biologique, le miel possède d'indéniables qualités nutritives et énergétiques que lui confère la présence de glucides directement assimilables. Dans la composition chimique du miel entrent également de nombreuses substances indispensables à la santé : vitamines, protéines, sels minéraux, oligo-éléments et même certains facteurs antibiotiques (inhibine).

Facteur de bien-être et de santé, le miel est reconnu comme :

- anti-anémique et stimulant
- régulateur intestinal aux propriétés laxatives douces
- favorable à la digestion
- recommandé contre les irritations de la gorge
- excellent bactéricide aux pouvoirs cicatrisants

Le miel beauté

Pour le plaisir des coquettes, les fabricants de cosmétiques utilisent le miel dans la composition des masques, onguents, lotions et crèmes adoucissantes et hydratantes. Régénérateur naturel des cellules superficielles de la peau, le miel protège du vieillissement précoce en rendant la peau douce et souple. Les produits comme la cire, la gelée royale ou le pollen possèdent également des propriétés revitalisantes pour la peau et les cheveux.

Petit lexique du miel

Cire : Sécrétion produite par les glandes cirières des abeilles pour la fabrication des alvéoles

Colonie : ensemble des abeilles vivant dans une ruche

Couvain : Ensemble des œufs, des larves et des nymphes des abeilles

Essaim : Partie de la colonie quittant la ruche à la recherche d'un nouveau logis

Essaimage : Division naturelle d'une colonie pour assurer la reproduction de l'espèce

Gelée royale : Substance sécrétée par les abeilles nourricières et destinée à l'alimentation des toutes jeunes larves et de la reine

Plante mellifère : produit du nectar avec lequel les abeilles font le miel

Miel : « Dénrée alimentaire produite par les abeilles mellifiques à partir du nectar des fleurs ou des sécrétions provenant des parties vivantes de plantes ou se trouvant sur elles, qu'elles butinent, transforment, combinent avec des matières spécifiques propres, emmagasinent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. Cette denrée alimentaire peut être fluide, épaisse ou cristallisée » (décret n°587/2003 relatif au miel)

Miellée : Période de pleine floraison d'une espèce mellifère et par extension, nectar que rapportent les butineuses pendant cette période.

Nectar : Liquide sucré prélevé par les abeilles au fond de la corolle des fleurs grâce à leur trompe.

Pollen : Cellule mâle des fleurs, se présentant sous forme de grains microscopiques produits par les étamines.

Pollinisation : Fécondation du pistil des fleurs par le pollen

Propolis : Substance résineuse récoltée sur les bourgeons et transformée par les abeilles.

Ruche : Habitat naturel ou artificiel dans lequel s'établit un essaim pour former une colonie.

Transhumance : Déplacement des ruches par les apiculteurs permettant de multiplier et de diversifier les récoltes

Pour en savoir plus !

Organisme	Adresse du siège	Contact professionnel
<p>Syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud</p> <p>(SYMPAS)</p>	<p>Maison des agriculteurs 22 av. H. pontier 13626 Aix-en-Provence cedex 1</p> <p>09 51 162 462 mielsdeprovence@free.fr</p>	<p>Jean-Louis Lautard 343 av Belletrud 06530 Le Tignet</p> <p>04 93 66 46 57 jeanlouislautard@free.fr</p>
<p>Association pour le Développement de l'Apiculture Provençale</p> <p>(ADAPI)</p>	<p>Maison des agriculteurs 22 av Henri Pontier 13626 Aix-en-Provence</p> <p>04 42 17 15 00 http://adapi.itsap.asso.fr</p>	<p>Cyril Folton Avenue Antonin Mallet 13116 Puyloubier</p> <p>06 74 06 89 20 cyril.folton@club-internet.fr</p>
<p>Syndicat des Apiculteurs Professionnels de Provence</p> <p>(SAPP)</p>	<p>Maison des agriculteurs 22 av Henri Pontier 13626 Aix-en-Provence</p> <p>04 42 17 15 00</p>	<p>André OLMUCCI Miellerie de Croze 84120 Pertuis</p> <p>(04) 90 09 81 96 olmucci@wanadoo.fr</p>
<p>Syndicat des Apiculteurs Professionnels du Var</p> <p>(SAP83)</p>		<p>Gilbert Coulon Rue Sibilli 83990 Saint-Tropez</p> <p>06 81 99 07 87 gilbert.coulon@wanadoo.fr</p>
<p>Syndicat des Apiculteurs Professionnels des Bouches-du-Rhône</p> <p>(SAP13)</p>		<p>Pierre AUBEL Sainte Lucie, Chemin de Goudègues 13280 RAPHELE</p> <p>04 90 93 44 51 pierre@aubel.info</p>