

LE MIEL

*et les produits de
la ruche*



VILLA RABELAIS
116 BD BÉRANGER
37000 TOURS

CYCLE THÉMATIQUE

avec la collaboration de l'Université du temps libre

Le miel et les produits de la ruche

Présentation du cycle thématique :

Au mois de mars, un cycle d'ateliers sur le thème du miel et des produits de la ruche sera proposé au public. Les apprenants sont invités à venir découvrir et mieux comprendre le miel et son histoire, ses modes de consommation et son environnement, notamment lors de l'après-midi pédagogique qui alliera la théorie à la pratique. Dans l'ambiance chaleureuse et conviviale de la Villa Rabelais à Tours, débutants et amateurs éclairés pourront nouer connaissance au fil de ces 3 séances de formation, et partager leurs ressentis lors de la dégustation.

L'histoire et les modes de consommation du miel dès l'Antiquité romaine

Jeudi 14 Mars, 14h30-16h30

Hydromel, moyen de conservation et d'assaisonnement : par quels moyens le miel était-il employé ? En compagnie d'une historienne de l'alimentation, nous allons découvrir l'histoire du miel et les formes de sa consommation dès l'Antiquité romaine.

Atelier à la Villa Rabelais (116 boulevard Béranger, Tours)

Intervenante : Marie-Claire Frédéric, historienne de l'alimentation (Poitiers)

Les propriétés du miel et des produits de la ruche pour la santé

Jeudi 21 Mars, 14h30-16h30

De nombreux produits de la ruche sont employés dans un but antibactérien, anti-inflammatoires, antioxydants... Miel, pollen, propolis et gelée royale sont les produits phares de la période hivernale, mais pas seulement. Les bénéfices des produits de la ruche n'ont pas fini de vous surprendre !

Atelier au Rucher de la dame blanche (Civray-de-Touraine)

Intervenant : Michael PRETESEILLE

Le miel et ses labels : diversité, différences et bénéfices pour le consommateur

Jeudi 28 Mars, 14h30-16h30

Les signes officiels de la qualité et de l'origine sont employés pour différencier la valeur d'un produit, mais ils ne sont pas les seuls. Des labels ont émergé, à l'instar du label Bee friendly, du label APlcité... Quelles sont les distinctions de ces appellations ? Quels impacts ces labels ont-ils réellement sur le produit final ? A l'aide de l'expertise d'un apiculteur, nous étudierons les nuances des cahiers des charges de ces certifications.

Atelier à la Villa Rabelais (116 boulevard Béranger, Tours)

Intervenant : Loïc APIED, Ruch'ées & Fées (Veigné)