

Fête du miel

À Dijon

CETTE ANNÉE ON FAIT LE BZZZ

**CITÉ INTERNATIONNALE
DE LA GASTRONOMIE**

12 parvis de l'Unesco, 21000 Dijon

De 10h à 18h

— Samedi 21 Novembre —



Stands - Animations - Concours des miels
Et plus encore !

Avec le soutien financier





Animations

Dégustation des miels de la région avec initiation à l'analyse sensorielle

Halle, en continu

Atelier de bougies à la cire d'abeilles

Hall en continu l'après-midi

Atelier pâte polymère

Hall, sur inscription (à partir de 4 ans)

Atelier maquillage

Hall, en continu

Table des pollinisateurs

Hall, en continu

Stands



Marché des producteurs

Conférences

10h00 - 11h00 La dégustation de miel : analyse organoleptique des miels

Olivier Verjus, apiculteur professionnel dans le Jura

11h30 - 12h30 Les produits de la ruche : gelée royale et pollen

Émilie Nardin, apicultrice professionnelle en Haute-Saône

14h30 - 15h30 Comment les producteurs de cassis de Bourgogne-Franche-Comté adaptent leurs pratiques pour renforcer le service de pollinisation

Rébecca Perraud, conseillère Cassis à la chambre d'agriculture de Côte-d'Or.

16h00 - 17h30 Impact du changement climatique sur la production de miel

Serge Zaka, agronome et docteur en agroclimatologie

17h30 Remise des prix du concours régional & tirage au sort du concours grand public

Concours régional

11h00 - 12h00 Concours régional d'hydromel, nougat et pain d'épices

14h00 - 16h30 Concours régional des miels

CONFÉRENCES

Hall de la cité

10h00 - 11h00 La dégustation de miel : analyse organoleptique des miels



Olivier Verjus, apiculteur professionnel dans le Jura

Apiculteur professionnel depuis 1996, Olivier vous fera profiter de son expérience pour déguster les miels. Odeur, arômes, saveurs et texture, apprenez à reconnaître leurs particularités et à mieux apprécier toute leur diversité.

Cette intervention servira aussi de base aux membres du jury des concours des miels qui aura lieu l'après-midi.

11h30 - 12h30 Les produits de la ruche : gelée royale et pollen



Émilie Nardin, apicultrice professionnelle en Haute-Saône

Venez découvrir comment les abeilles produisent la gelée royale et récoltent le pollen. Installée en apiculture biologique depuis 2014, Émilie du Rucher des Morelles vous fera découvrir ces deux produits de la ruche de la production à la récolte.

14h30 - 15h30 Comment les producteurs de cassis de Bourgogne-Franche-Comté adaptent leurs pratiques pour renforcer le service de pollinisation



Rébecca Perraud, conseillère Cassis à la chambre d'agriculture de Côte-d'Or.

Les rendements en agriculture sont fortement dépendants de la présence des pollinisateurs. Venez découvrir les stratégies mises en place par les producteurs de cassis de Côte-d'Or pour favoriser leur présence sur cette culture emblématique de la région.

16h00 - 17h30 Impact du changement climatique sur la production de miel



Serge Zaka, agronome et docteur en agroclimatologie

Comme les autres filières agricoles, l'apiculture et les abeilles ont été impactées par l'été 2026 caniculaire. Vers quelle apiculture allons-nous dans les prochaines années ?

Serge Zaka, agronome investi dans l'étude du changement climatique sur l'agriculture, nous parlera des impacts sur l'apiculture..

17h30 Remise des prix du concours régional & tirage au sort du concours grand public

Le palmarès du concours des miels et des produits transformés sera dévoilé. Ainsi que les gagnant du concours grand public.



ANIMATIONS

Hall de la cité

10h00 - 17h30 Dégustation des miels de la région avec initiation à l'analyse sensorielle *Ouvert à tous*

Envie de découvrir les miels de la région et de devenir un expert en dégustation ? Cette animation vous permettra de travailler vos sens pour mieux comprendre et connaître les Acacia, tilleul, châtaignier... Apprenez à reconnaître leurs arômes, leurs saveurs et leurs textures, et découvrez les particularités de différents miels régionaux.



Jeu-concours – Grand public

Quel est votre miel préféré ? Votez à l'issue de la dégustation et tentez votre chance au tirage au sort de fin de journée, avec des miels régionaux et des produits transformés à gagner !

14h00 - 17h00 Atelier de bougies à la cire d'abeilles *Ouvert à tous*

Venez fabriquer votre bougie en cire d'abeilles. Accompagné par un apiculteur de la région, vous découvrirez tous les secrets de la cire d'abeille.



11h00 - 17h30 Atelier pâte polymère *À partir de 4 ans (sur inscription)*



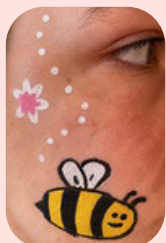
Venez fabriquer votre pin's en forme d'abeille, de ruche ou laissez libre cours à votre imagination. Virginie vous accompagne pour créer votre plus belle œuvre !

*Sur inscription ou en fonction de la place disponible
Comptez 30-40 min pour créer votre pin's (puis 30 min de cuisson).*

10h00 - 17h00 Table des pollinisateurs *Ouvert à tous*



Quelle serait notre assiette sans les pollinisateurs ! ?
L'association SAGE vous présente les aliments à notre disposition dans un monde avec et sans pollinisateurs.



10h30 - 17h00 Atelier maquillage *Ouvert à tous*

Abeilles, fleurs, pot de miel... Laissez-vous maquiller aux couleurs de la Fête du miel et repartez avec un joli souvenir de votre visite !

L'ensemble des animations sont gratuites

CONCOURS RÉGIONAL

DES MIELS



97 MIELS



39 APICULTEURS

ACACIA

CHATAIGNIER

RONCE

TOUTES FLEURS

TILLEUL

TOURNESOL

CREMEUX

FORET

MONTAGNE

ÉRABLE

TRÈFLE



Yonne (89)



Haute-Saône (70)



Terr. de Belfort (90)



Côte d'Or (21)



Nièvre (58)



Doubs (25)



Jura (39)



Saône et Loire (71)



CONCOURS DES PRODUITS TRANSFORMÉS



10 APICULTEURS



HYDROMELS



PAINS D'ÉPICES

NOUGATS

