Fête de l'abeille : au royaume des ruches

La traditionnelle Fête de l'abeille se déroule le dimanche 25 septembre. Au programme : conférences, exposition et animations.

L'Écomusée vous propose de découvrir le monde de l'apiculture avec la participation de plusieurs associations : l'Union Apicole Ornaise, le Syndicat National des Apiculteurs, l'Union Nationale des Apiculteurs de France, le Groupement de Défense Sanitaire.

La présence des apiculteurs amateurs, des passionnés, lesquels jour après jour, visitent, entretiennent, aiment ces petites bêtes, donne la véritable dimension du travail de l'Écomusée.

Dès 1994, l'activité apicole a démarré à l'Écomusée en partenariat avec l'Union Apicole Ornaise. Au fil des années, les séances d'initiation pour les adultes et pour les scolaires se sont installées dans la programmation. Chaque année, une vingtaine de personnes acquièrent à l'Écomusée les compétences nécessaires pour se lancer dans une pratique apicole amateur. Le nombre de scolaires sensibilisés à l'apiculture est en constante augmentation, dans le cadre des ateliers pédagogiques consacrés à l'apiculture. Le but

que l'Écomusée poursuit avec l'UAO est de partager, transmettre des pratiques et des connaissances scientifiques, ceci afin de mieux appréhender notre environnement et de mesurer les relations de notre société à la nature.

Santé et environnement

La fête de l'abeille 2016 s'intéresse à la thématique santé et environnement, tout consacrant une place importante à la gastronomie (pains d'épices, caramels au miel) avec la venue de Fantine en cuisine. Le concours de pains d'épices a pour but de familiariser tout un chacun avec l'utilisation du miel dans la vie quotidienne. Le comité organise le 2e Concours du Meilleur Pain d'Épices, sous la présidence de Charles Bataille, chocolatier renommé, sous l'égide de l'Union Apicole Ornaise, en partenariat avec l'Écomusée du Perche.

Un concours de pains d'épices

Le président du jury, Charles

Bataille, chocolatier installé à Bellême, réunira le jury le dimanche 25 septembre dans la matinée. Ouvert aux artisans de bouche, apprentis de ces professions, particuliers ou amateurs, l'inscription est gratuite. Sont autorisés les ingrédients suivants : miel, farine de seigle, farine blanche, autres farines, sucre, oeufs, matière laitière, sel, épices, poudre levante, bicarbonate, oranges. Les candidats adresseront ou déposeront leur bulletin de participation à l'Écomusée du Perche, qui devra impérativement être réceptionné au plus tard le samedi 24 septembre 2016. Une entrée gratuite sera offerte par participant.

Les candidats devront déposer leurs pains d'épices (en deux exemplaires identiques) à l'Écomusée du Perche, le dimanche 25 septembre 2016 entre 10h30 et 12h30 ; ils auront impérativement une forme rectangulaire type «cake», et pèseront au minimum 300 g. Un seul lot de deux pains d'épices identiques sera admis par participant.

Les 3 premiers lauréats

de chaque catégorie seront récompensés. Les résultats du concours seront annoncés oralement le dimanche 25 septembre 2016 vers 17h à l'Écomusée et suivis de la remise des récompenses et diplômes. Les pains d'épices seront ensuite vendus au profit de l'organisation de la Fête de l'Abaille.

Récompenses : diplômes, bons d'achat, miel, stage à l'Écomusée, stage à la Chocolaterie Bataille...

Pour tout renseignement concernant le concours, s'adresser à Gérard Corvée (Président de l'UAO), La Davaudière - 61700 Domfront. Tél. : 02 33 38 52 52. Courriel : gerard-corvee@wanadoo.fr Le public peut disposer du règlement à l'accueil de l'Écomusée.

PRATIQUE

Dimanche 25 septembre à l'Écomusée du Perche, à Saint-Cyr-la-Rosière. De 10h30 à 17h. Tarif : 7 €, Gratuit jusqu'à 18 ans, demi-tarif pour les apiculteurs adhérant à un syndicat apicole.