

# Adoptez la **Beeattitude**

## CONFÉRENCES, SALON DES PRODUITS DE LA RUCHE ET DE L'APICULTURE, ATELIERS

Santé et saveurs des produits de la ruche seront mis à l'honneur dans des **ateliers gratuits** (réservation obligatoirement au public). Des **exposants** proposeront **dégustations, matériel apicole et produits de la ruche** de haute qualité... L'Api Air, un appareil pour respirer l'air de la ruche, encore peu connu, pourra être testé durant le week-end.

Des spécialistes internationaux viendront faire des **conférences** (10 € par jour ou 20 € pour les 3 jours) sur les produits de la ruche, leur récolte dans les meilleures conditions et leur utilisation en bien-être, nutrition, cosmétique et apithérapie.

### Tirage au sort !

Chaque visiteur recevra un bon de participation. A la fin du salon, une personne remportera un cadeau exceptionnel: Un ApiAir pour respirer l'air de la ruche ou un Propolair, diffuseur de propolis. Participation gratuite !

**Du vendredi 11 au dimanche 13 novembre**, de nombreuses activités seront proposées aux apiculteurs et au grand public pour un Couleur Miel spécial qui aura lieu à Louvain-la-Neuve.

### Des animations pour tous

Des animations seront proposées pendant toute la durée du salon :

- Jacques Cordier fera des démonstrations de **travail de la cire**.
- **Un bar à bières au miel** permettra de découvrir une douzaine de bières différentes. Des boissons sans alcool seront aussi proposées.
- Des **animations pour les enfants** seront réalisées par l'asbl Terre@Air.
- Le musée du miel de Lobbes proposera des **crêpes au miel**.

### Un lunch gourmand et étonnant

Un lunch végétalien « bien-être » enrichi aux produits de la ruche vous sera proposé le samedi et le dimanche à 13h.

Il est limité à 80 personnes.  
Prix par repas: 20 €€

Un repas vous est également proposé le samedi soir au restaurant Il Doge. Prix du repas 40 €.

Le formulaire de réservation est à télécharger sur le site : <https://carievenement.wordpress.com/reservation/>  
Information détaillée : <https://carievenement.wordpress.com/>

### Où ?

Auditoire Agora, et chapiteau sur la Grand Place de Louvain-la-Neuve

Suivre fléchage centre ville (parking payant : Grand Place et Grand Rue ou gratuits : Magritte (en face de l'EPHEC aux Bruyères) et Lauzelle...)

## Programme des activités

### VENDREDI 11/11

- 12h30 : **Adultération des miels et de la cire en Europe et en Belgique**  
*Etienne Bruneau (CARI)*
- 13h30 : Inauguration officielle et proclamation des résultats du concours miel en présence de : **Monsieur René Collin**, Ministre de l'Agriculture de la Région Wallonne et **Monsieur Willy Borsus**, Ministre fédéral de l'Agriculture.
- 14h30 : **Bonnes pratiques apicoles pour la récolte de produits santé**  
*Etienne Bruneau (CARI)*
- 15h15 : **Le projet collaboratif Habeebee** (cosmétiques aux produits de la ruche)  
*Magali Noël et Alexia Vaninis (Belgique)*
- 16h00 : Pause café
- 16h30 : **Produire une gelée royale de qualité**  
*Stéphane Meleton (GPGR, France)*
- 17h15 : **Pain d'abeille d'Apis dorsata** (abeille géante d'Asie): récolte, essais cliniques et aspects médicaux  
*Pushpendra Singh Bhandari (Inde)*

### SAMEDI 12/11

- 10h30 : **Les produits de la ruche, cible thérapeutique pour les pathologies**  
*Dr Badiaa Lyoussi (Maroc)*
- 11h15 : **La propolis, ses nombreuses propriétés**  
*Nicolas Cardinault (France)*
- 12h00 : **Asthme et apiair**  
*Dr Janos Körmendy-Rácz (Hongrie)*
- 14h30 : **Expériences personnelles en apithérapie. L'api-cocktail et ses multiples bénéfices pour la santé humaine**  
*Mirela Strant (Roumanie)*
- 15h15 : **Le miel dans votre pharmacie**  
*Olivia Métral (France)*
- 16h00 : Pause café
- 16h30 : **Valeur nutritive et biologique de plusieurs types de pollens**  
*Dr Rodica Mărgăoan et Alina Varadi (Roumanie)*
- 17h15 : **Venin d'abeille et micro-apipuncture**  
*Antonio Couto (Portugal)*

### DIMANCHE 13/11

- 10h30 : **La gelée royale, mythe et réalité**  
*Mirela Strant (Roumanie)*
- 11h15 : **L'apiculture douce**  
*Catherine Ballot-Flurin (France)*
- 12h00 : **L'api-tourisme, piste de développement**  
*Tanja Arih Korosec (Slovénie)*
- 14h30 : **Que se passe-t-il quand vous introduisez les produits de la ruche dans votre alimentation?**  
*Alina Varadi (Roumanie)*
- 15h15 : **Utilisation vétérinaire des produits de la ruche**  
*Dr Janos Körmendy-Rácz (Hongrie)*



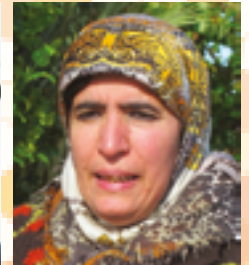
Magali Noël



Stéphane Meleton



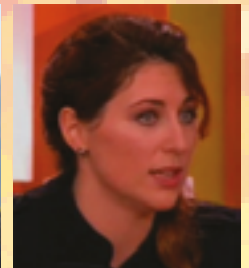
Pushpendra Singh Bhandari



Dr Badiaa Lyoussi



Dr Janos Körmendy-Rácz



Olivia Métral



Alina Varadi



Mirela Strant



Catherine Ballot-Flurin



Tanja Arih Korosec

