

AMBASSADE DES CONFRÉRIES NOUVELLE AQUITAINE
Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries
au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"

Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie



Confrérie du Miel et des Abeilles en Périgord

Adresse		Rue de la République - 24210 La Bachellerie			
Sites					
Courriel					
Date de création	18/01/2013	Nombre de Membres	F	H	Nombre d'Adoubés
Grand Maître	Jacques LAUGENIE		06 86 65 70 52	@	laugeniejacques@orange.fr
Président				@	
Secrétaire	Philippe ROCHET		06 70 06 34 79	@	mat.phil@orange.fr
Trésorier	Marie-France ALEMANY		06 08 68 18 39	@	mftar@orange.fr

Historique
La Confrérie du Miel et des Abeilles en Périgord s'est installée à la Bachellerie et tient son Grand Chapitre à Montignac, à seulement 12 km. La Confrérie s'attache à promouvoir le miel et ses abeilles sous toutes ses formes, en partenariat avec l'Abeille Périgourdine, syndicat des apiculteurs de la Dordogne. Le miel est proposé par le syndicat, les producteurs, artisans et commerçants, lors de manifestations tenant à mettre en avant la promotion et la valorisation de ces produits.
Si le mot "Miel" que du Xème, ses origines viennent du latin "Mel" que l'on retrouve dans la langue Portugaise "O Mel", la consommation du miel par l'homme est bien plus ancienne, car l'abeille est apparue sur terre il y a environ 80 millions d'années. Dès la préhistoire, nos ancêtres récoltaient pour le consommer, le miel qu'ils trouvaient dans les troncs d'arbres, sous les roches ou dans les cavernes. Très longtemps la récolte du miel était destructrice pour les colonies d'abeilles, il fallait soit tuer les abeilles soit les déloger. Ce n'est qu'à la fin du XVIIIème siècle qu'apparaît la ruche à cadres amovibles, qui permet à l'apiculteur de ne prélever qu'une partie des réserves sans anéantir la colonie d'abeilles. C'est une révolution. Au XIXème siècle, (beaucoup sont des moines ou des prêtres) proposera son format de ruche. Aujourd'hui encore, on trouve un très grand nombre de types de ruches. Il n'existe pas de ruche standard, même si cette mise au point par Charles Dadant, apiculteur Haut Marnais, émigré aux USA, est sans nul doute la plus répandue en France et en Europe. Au fil du temps, l'être humain a appris à sélectionner les miels en fonction des dates de floraison, pour obtenir des parfums variés. Ainsi, aujourd'hui on peut répertorier plusieurs dizaines de miel de qualités organoleptiques différentes des plus connues aux plus exotiques, on peu citer entre autres variétés de miel : Fleurs sauvages, Pommier, Lavande, Arbousier, Thym, Lavande...

Produits et Traditions
Aujourd'hui encore, le Miel est souvent considéré comme un aliment, soit en boisson, soit comme un vrai médicament pouvant guérir bien des maux. Pour d'autres c'est un élixir de longue vie. On peut préparer soit même son Hydromel : un tiers de miel, 2 tiers d'eau de pluie, concentrez jusqu'au tiers puis laissez au soleil pendant 40 jours. On obtient alors une liqueur que l'on peut laisser vieillir. L'odeur sera alors très proche de celle d'un bon vin...**UNE RECETTE : TARTINADE A L'AVOCAT, AU MIEL** : un apéritif succulent et tellement original. Il vous faut : 1 avocat, 1 tomate, 1 poignée de mâche, 1 fromage de chèvre, 1 miel, 1 petit suisse, 1/2 citron, 1 gousse d'ail, sel et poivre, 2 cuillères à café de graines de sésame toastées.
PUIS : coupez en deux l'avocat et mixer sa chair, Ajouter 1 cuillère à soupe de jus de citron, Pelez et presser s'ail et ajoutez-le. Ajouter le petit suisse, les graines de sésame, Salez et poivrez à votre goût, Mixer. Parsemez de graines de sésame toastées, ajouter un petit filet de citron et tartinez sur un morceau de pain. Déposer un morceau de chèvre et arrosez d'une petite cuillère de miel. Décorez avec des morceau de Tartinade avec la mâche et des morceaux de tomates.. il ne reste plus qu'à beurrer votre tartinade sur les chips, tranche de pain toasté, vine et gâteau apéritif.. etc...

Vos Chapitres		Lieu	
		Lieu	
Vos Manifestations		Lieu	
		Lieu	
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Jacques LAUGENIE		Date
			24/09/2020

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70
Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com- 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations