

# 3ième Journée Départementale Apicole



coorganisée par  
**Syndicat d'Apiculture de Haute-Savoie**  
**Abeille Annécienne Savoyarde (ASA)**  
**Abeille Noire de la Combe d'Ire**

**samedi 31 janvier 2026**  
**de 8h30 à 17h30**  
**à Faverges (74210)**  
**Salle Polyvalente, Place Serand**

**Programme** – *sous réserve de modifications (vérifier sur [syndapi74.fr](https://syndapi74.fr))*

## **Matinée réservée aux apiculteurs** des départements savoyards

(affiliés au Syndicat d'Apiculture de la Haute-Savoie ou au Rucher des Allobroges 73)

8h30 : Accueil

9h : Intervention de Jean-Paul Charpin (Secrétaire du SNA – Syndicat National l'Apiculture )

9h45 : Encagement des reines par Sébastien Duraz – apiculteur professionnel à Saint-Jean-d'Arves (Savoie) Lutte contre le varroa par Daniela Hölzle (sous réserve)

11h15 : Conduite de la Ruche divisible Lorraine – Avantages, inconvénients par Marc Wild, apiculteur professionnel à la retraite, responsable du Rucher Ecole de la Combe d'Ire

12h : Repas - sur réservation – avant le 15 janvier 2026

## **Après-midi ouvert au Public gratuitement**

14h30 : Produits de la Ruche et Santé par Dr Pierre May, vétérinaire à Faverges et Dr Jean-Patrick Bonnardel, pharmacien et patron de Vecteur Energy

16h00 : Lutte contre le frelon asiatique, par Nicolas Mari, Président de l'ASA, coprésident du GDS des Savoie

Bilan année 2025 - Piégeage des fondatrices – Localisation et destruction des nids

17h30 : Clôture de la journée

**Exposants** (*sous réserve*): Vente de miel (ASA), vente de pièges BeeVital, Présentation sublimateur (OXALIKA), ruches et cadres d'encagement, ...

## **Réservation repas avant le 15 janvier 2026**

En ligne sur le site du syndicat

<https://www.syndapi74.fr/>

Par courrier en renvoyant le bon ci-dessous

avec le règlement à l'adresse suivante

Monsieur André BERLIOZ

184, route de Bloye -

Charansonnex

74150 MASSINGY

### **Menu à 25 €**

Terrine de lapin sur mesclun

Suprême de pintade – miel et morilles

Deux légumes (Flan de courge et gratin forestier)

Plateau de fromages

Duo de dessert (croquant chocolat et framboisier)

Café

(Vin en supplément)