



# 44<sup>e</sup> CONGRÈS DE LA FNOSAD-LSA

FÉDÉRATION NATIONALE DES  
ORGANISATIONS SANITAIRES APICOLES DÉPARTEMENTALES

AU PALIO DE  
BOULAZAC  
PÉRIGUEUX

13, 14 & 15  
OCTOBRE 2023

L'ABEILLE, ACTRICE  
DE LA BIODIVERSITÉ,  
INDISPENSABLE  
À L'HOMME



@ Uta Vessot



ORGANISÉ PAR





## Le mot du Président

**D**onner une dynamique et une vision d'avenir à la filière apicole en Dordogne, promouvoir le Périgord et l'attrait de la Nouvelle Aquitaine en s'appuyant sur le seul congrès national de vulgarisation scientifique dédié à l'apiculture, celui de la Fnosad : tel est l'objectif des représentants de la filière apicole de Dordogne, réunis sous l'égide d'Apidor.

Au sein du département de la Dordogne, les enjeux de notre filière sont identiques à ceux en cours au niveau national : préserver et promouvoir la biodiversité ainsi que l'apiculture. En Dordogne, nous recensons environ 19 000 colonies d'abeilles, 917 apiculteurs. 50 % du cheptel y est détenu par près de 40 apiculteurs qui possèdent plus de 100 ruches. Les ressources mellifères sont essentiellement le colza, le pissenlit, les arbres fruitiers, les acacias, aubépiniers, châtaigniers, divers feuillus, la ronce, le tilleul, le tournesol, et de nombreuses variétés de fleurs.

La politique sanitaire est portée par le GDSA 24 avec plus de 550 adhérents, autour essentiellement des bonnes pratiques de lutte contre la varroose. Apidor et ses membres, les deux syndicats apicoles (L'abeille Périgordine, Le Rucher du Périgord) et le GDSA ont récemment décidé de décliner une lutte coordonnée contre le frelon asiatique sur les bases des recommandations établies par la filière au niveau national.

Qu'il s'agisse des maladies apiaires, des enjeux relatifs au changement climatique, à l'érosion de la biodiversité, des pesticides : nous sommes fiers de pouvoir faire profiter notre filière départementale, régionale mais aussi nationale de l'expertise scientifique disponible, grâce à ce congrès placé sous l'égide du conseil scientifique de la Fnosad.

Le congrès s'étend sur trois jours, et se tiendra au Palio de Boulazac. Le programme accompagnant permettra de visiter la belle ville de Périgueux et le programme spécial du lundi sera l'occasion d'une visite sur mesure de Lascaux, Montignac... Les spécialités gastronomiques de notre Périgord seront mises à l'honneur pour les fins gourmets : foies gras d'oie et de canard, confits, pommes de terre à la Sarladaise, vin de Bergerac. La Dordogne est une terre d'accueil et vous ne serez pas déçus par son hospitalité. Les administrateurs et les permanents de la Fnosad, les bénévoles d'Apidor sont d'ores et déjà à pied d'œuvre pour faire de ces moments de rencontres apicoles des instants d'échanges partagés, tant sur le plan scientifique que sur celui de la convivialité et de l'amitié.

De belles rencontres, des instants inédits, de belles perspectives pour ce congrès Fnosad, avec l'aide d'Apidor.

**Jean-Yves Gauchot, Docteur vétérinaire**

# Histoire du Périgord en accéléré

*Le Périgord présente de nombreuses facettes, paysages, grande ou petite histoire, grandes ou petites gens, ancillaires ou nobles pierres. Contrairement au proverbe « toutes les bonnes choses vont par trois », ici elles se déclinent par quatre : les quatre baronnies, les quatre Périgord, les quatre gourmandises et les quatre mille ans d'occupation humaine.*

par **Claire Lussac-François**

## L'eau

La « Dordogne département » a une importante richesse en eau. La « Dordogne fleuve » et ses affluents, ses rivières telles la Dronne et la Vézère ont facilité la vie humaine, selon les époques, de différentes manières. Le fleuve servait de voie de transport au temps des Gaulois pour le commerce du vin et des métaux avec les Romains.



**Le village de la Roque-Gageac  
au bord de la Dordogne.**

Elle a vu les Vikings remonter ses eaux pour en piller les berges et alentours, ce que Charlemagne a contrecarré en leur proposant de défricher les forêts et de s'y installer, pour finalement faciliter l'organisation des paroisses, premières organisations sociétales érigées en parallèle des mottes féodales - ces ancêtres des châteaux forts. Au moyen âge, les saumons étaient réservés aux serfs et les poissons blancs aux seigneurs.

Les bateliers de la Dordogne transportaient depuis le massif central bois et marchandises jusqu'à Bordeaux, en passant par Libourne. Les chemins de halage sur les berges aidaient au passage - difficile - de ces bateaux à fond plat, tirés par des hommes et des bœufs !

Aujourd'hui, les kayakistes s'en donnent à cœur joie ; les touristes savourent les promenades en gabare tout en admirant hameaux, châteaux et jardins suspendus. Des guinguettes assurent, aux beaux jours, de joyeuses soirées festives et gourmandes.

### Paysages et couleurs

Quatre couleurs définissent la région Périgord : le pourpre pour le vin avec la ville de Bergerac ; le noir pour la truffe (tuber melanosporum) avec la ville de Sarlat ; le vert pour ses forêts de châtaigniers avec ses villes de Brantôme (la Venise du Périgord) et Nontron (capitale du couteau) ; le blanc pour le calcaire (carrières, causses et pelouses sèches) avec la ville de Périgueux.



Couteaux  
de Nontron.



## De 35 000 ans avant JC jusqu'en 2023

En suivant le fil des millénaires, on rencontre le Néandertalien, puis le Sapiens. Nos ancêtres ont cohabité pendant près de 10 000 ans, entre 35 000 et 25 000 ans avant JC. Les vallées de la Vézère et de la Dordogne leur offraient des abris sous roche, des grottes mettant fin au nomadisme dans des huttes de branchages recouvertes de peaux. De nos jours, les grottes de Lascaux, celles des Eyzies, de Cap blanc, des 100 mamouths à Rouffignac, témoignent de leur implantation, de leur savoir-faire, de leur expression artistique et de leurs croyances.



Grand taureau de Lascaux.

Puis, les Gaulois ont vécu sur les hauteurs dans les oppida, villages fortifiés entourés de palissade. Bien qu'inventeurs de la roue et du tonneau, ils n'ont pas résisté aux légions de César, et la Pax Romana a permis une période gallo-romaine dont les nombreux vestiges (villas, amphithéâtres, colonnes, etc.) sont à découvrir à Vesunna, à Périgueux, à Nontronneau, à Montcaret,

à Sencenac-Puy-de Fourches. Le déclin de l'empire romain a précipité la venue des barbares : la chrétienté, les bourgs et villes se sont ceints de remparts protecteurs ! Abbayes et églises ont été érigées, monastères et couvents ont été gardiens des populations.

Les quatre baronnies ont encadré l'histoire du Périgord et laissé de prestigieux châteaux : Beynac, Mareuil, Biron et Bourdeilles.

Les querelles et les guerres n'ont pas épargné le Périgord. La Guerre de Cent Ans, au XIV<sup>e</sup> siècle, contre les Anglais, a laissé des traces. Tout d'abord l'architecture des bastides, villes censées défendre le territoire avec leur plan spécifique : une place d'armes, une église excentrée et des maisons serrées, étroites, en ruelles. Logis, liberté et propriété étaient offerts aux habitants volontaires pour une guerre statique. La guerre de religions au XVI<sup>e</sup> siècle a ensuite fait rage et divisé le Périgord : Bergerac, la protestante ; Périgueux, la catholique ; la guerre des Grands contre Louis XIV au XVII<sup>e</sup> siècle, « la Fronde ».



Maison du pâtissier à Périgueux.



Cathédrale Saint-Front.

© Dominique François

© CDT de la Dordogne

La Révolution et son cortège d'exactions et de libertés nouvelles, les philosophies humanistes du XVIII<sup>e</sup> siècle, la révolution industrielle avec la venue du chemin de fer et ses ateliers du Paris Orléans à Périgueux, la guerre de 1914 avec la saignée du monde paysan, un entre-deux-guerres morose, une Seconde Guerre Mondiale meurtrière avec des massacres d'otages, la Résistance, les Juifs déportés ou cachés, les Alsaciens accueillis à Périgueux (la mairie de Strasbourg ayant été transférée à Périgueux, ainsi que les vitraux de sa cathédrale), un chargement d'or mystérieusement évaporé, les œuvres du musée du Louvre stockées dans des grottes, certains cloîtres du nord de la France démontés et stockés en Dordogne. Bref, les anecdotes alimentent pittoresquement le fil du temps.

## Célébrités

Femmes et hommes célèbres enrichissent notre patrimoine intellectuel. Saint-Front a christianisé le Périgord, sa légende est sur les vitraux de la cathédrale byzantine aux quatre coupes.

Le troubadour Arnaut-de-Mareuil enchante Éléonore d'Aquitaine, Richard Cœur-de-Lion sévit dans son château à Firbeix (ce n'était pas le preux chevalier de la légende), Pierre de Brantôme et ses Dames galantes régale la cour. Michel Eyquem de Montaigne (dont la bibliothèque est dans la tour de son château à Saint Michel de Montaigne) et la Boétie (né à Sarlat) trônent sur une place à Périgueux. Le sieur Du Guesclin a également réussi quelques escarmouches contre les Anglais. La boulingueuse Jeanne Baret déguisée en homme est partie à la découverte du nouveau monde, le général napoléonien Daumesnil a résisté à Nelson, quant au général Bugeaud, il se taille la part du lion avec une belle renommée périgourdine.

Le truculent Cyrano a sa statue à Bergerac. Antoine de Tounens, qui s'est fait roi d'Araucanie en Patagonie, est enterré à Tourtoirac. Le XX<sup>e</sup> siècle a aussi sa cohorte de célébrités avec la gouaille de Franconie sur les marchés, la générosité de Sylvain Floirat, le talent du mime Marceau. Et aussi, l'entregent de Yves Guéna, avec l'usine du Timbre, et de Xavier Darcos, chantre de la langue française.

N'oublions pas Guy Bourguignon, l'un des douze compagnons de la chanson. Ni l'empreinte de Joséphine Baker : son château des Milandes vaut un détour. L'architecte Jean Nouvel a gratifié son pays natal d'œuvres impressionnantes : les portes du marché couvert de Sarlat et l'ossature du musée Vesunna à Périgueux.



Cyrano de Bergerac.

© CDT de la Dordogne

## Le Périgord en bouche

Tout ou presque est en bœufs, les marchés de gras en hiver proposent des foies gras de canard et d'oie, des magrets.

La truffe est la reine et reste le secret de l'aromatisation des foies, des omelettes, des œufs brouillés. Les cèpes, girolles et trompettes de la mort provoquent des ruées en forêt pour être mis en bœufs dans tout foyer qui se respecte. Les noix et les châtaignes agrémentent des desserts inattendus.

Les vins de Bergerac offrent une gamme de saveurs confidentielles avec le Rosette, le Montravel, le Monbazillac pour le blanc ou liquoreux. Le vin rouge jouit d'une solide réputation (Pécharmant, côtes de Bergerac, etc.).

Un seul conseil : le Périgord se hume, s'écoute, se contemple et se déguste !



Truffe, foie gras et cèpes de la région...

© CDT de la Dordogne (photo 1)

© Dominique François (photos 2 et 3)

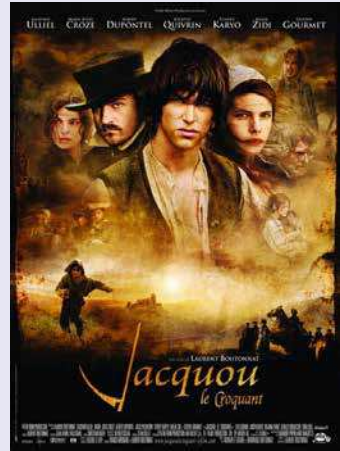
## Événements culturels et artistiques

L'année est parsemée d'événements culturels. En octobre, le festival de la BD à Bassillac n'a rien à envier à celui d'Angoulême. En novembre, le salon du livre gourmand, à Périgueux, révèle les talents culinaires ; en juillet, le festival du mime envahit les rues et les salles de spectacle durant une semaine ; la musique retentit, en août, dans les églises et salles des fêtes avec Sinfonia (musique baroque). Le festival MNOP fait swinguer le département en juillet.

Le cinéma a son festival à Sarlat en novembre. De nombreux cinéastes ont choisi le Périgord comme décor. Citons les Visiteurs, la Fille de d'Artagnan, de nombreux films de cap et d'épée, Jacquou le Croquant. Le Périgord est à la pointe de la modernité grâce à des jeux sur téléphone mobile, tel Terra Aventura qui affûte le sens de l'orientation, le goût pour l'histoire et la motivation pour la chasse au trésor.

Un dernier jeu vidéo « un Périgord de rêve » vient de naître.

De très nombreux musées rivalisent de scénographies surprenantes et vivantes, en intérieur et en extérieur ; le village du Bournat, la Rue du temps qui passe font revivre le temps perdu.



*« S'il fallait évoquer une région française dont l'histoire remonte à l'aube de l'humanité, le Périgord, devenu, après les bouleversements liés à la Révolution de 1789, le département de la Dordogne, mériterait d'être cité en exemple. En effet, dès les tous premiers temps, des hommes ont pris racine dans cette contrée bénie des dieux ; dès lors qu'ils s'y étaient implantés, ils ne la quittèrent pas, assimilant d'abord les hordes d'invasisseurs venus de terres lointaines, puis les Romains, accueillant ensuite les pèlerins parcourant solitaires les routes sacrées, ou recevant aujourd'hui, les bras ouverts, les touristes en quête d'authenticité et de bonne chère. »<sup>1</sup>*

1 – Guy Penaud, *La petite histoire du Périgord*.



# Apidor, une union départementale

Apidor est l'Union départementale des apiculteurs de la Dordogne, dotée d'un statut juridique d'association à but non lucratif, et soumise aux dispositions de la Loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901.



Cette association est enregistrée sous le n° W243001033, et dotée d'un numéro de Siren (521 189 464) ainsi que d'un numéro de Siret (521 189 464 00014).

Ses statuts ont été mis à jour le 29 octobre 2019, remplaçant ceux en date du 25 septembre 2006.

Cette association est composée des trois organisations apicoles représentées par leurs présidents respectifs :

- Le Groupement de défense sanitaire apicole de la Dordogne (GDSA) ;
- L'Abeille Périgordine ;
- Le Rucher du Périgord.

Cette association a pour objet :

- De coordonner et d'animer toutes les actions définies en commun par les trois organisations apicoles citées, pour le maintien et la défense de l'apiculture dans le département de la Dordogne ;
- De constituer un interlocuteur unique auprès des pouvoirs publics, pour obtenir les aides nécessaires à la conduite des actions définies.

La présidence d'Apidor est exercée à tour de rôle par les différentes organisations apicoles adhérentes. Ce mandat ne peut excéder deux ans et ne peut être renouvelé par la suite.

Apidor effectue de manière opérationnelle la promotion de l'apiculture dans le département de la Dordogne. La vente subventionnée de semences, d'arbres et d'arbustes mellifères occupe une grande partie de son activité. La Chambre d'agriculture de la Dordogne met à disposition d'Apidor, à temps partiel, un spécialiste apicole pour la gestion administrative de la structure et sa représentation auprès des instances concernées.

La mise en place, en collaboration avec le Conseil départemental de la Dordogne, d'un plan de lutte contre le frelon asiatique est de pleine actualité.

Enfin, Apidor constitue le relais départemental de la Fnosad pour l'organisation du Congrès national d'octobre 2023.

## Fnosad-LSA, qui sommes-nous ?

La Fédération nationale des organisations sanitaires apicoles départementales (Fnosad) est une association régie par la Loi de 1901. Elle fédère 80 Organisations sanitaires apicoles départementales (Osad) regroupant 34 500 apiculteurs – professionnels, pluriactifs ou encore de loisir. Elle est gérée par un conseil d'administration composé de 18 membres, tous bénévoles et apiculteurs.



L'organisation, les rôles et les coordonnées de chacun des administrateurs sont consultables dans la rubrique « Organisation de la Fnosad et de La Santé de l'Abeille », en page d'accueil du site de la Fnosad (fnosad.com).

Pour mener à bien les tâches qui leur incombent, les administrateurs s'appuient sur trois collaboratrices salariées : une coordinatrice, une chargée de mission et rédactrice pour la revue ainsi qu'une responsable de la conception et de la gestion de la revue.

L'objectif de la Fnosad est de concourir au maintien et à la préservation du bon état sanitaire du cheptel apicole français. Ses principales missions sont :

- représenter ses adhérents auprès du Ministère de l'Agriculture et en particulier auprès des instances sanitaires nationales telle que la Direction générale de l'alimentation (DGAL), ainsi qu'auprès des organisations apicoles nationales ;
- accompagner les Osad, notamment dans leurs démarches administratives (Agrément pharmacie et Programme sanitaire d'élevage (PSE)) ou dans leurs relations avec les Directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) ;
- proposer et assurer les formations initiale et continue des techniciens sanitaires apicoles (TSA) ;
- élaborer et diffuser des outils pédagogiques (fiches pratiques), réglementaires (registre d'élevage), utilitaires (fiches de suivi de PSE) ;
- concevoir et gérer la maintenance d'une application informatique nationale de gestion du sanitaire apicole ;
- assurer une veille sanitaire des médicaments de lutte contre le varroa (suivis d'efficacité, déclarations de pharmacovigilance) ;
- améliorer les connaissances sanitaires des apiculteurs par :
  - la publication de *La Santé de l'Abeille*, revue bimestrielle dont la ligne éditoriale s'articule autour de la biologie de l'abeille, des maladies et des agresseurs de l'abeille, de la réglementation, etc.,
  - la diffusion d'informations (fiches pratiques, guide *Varroa & varroose*, documents mis en ligne),
  - l'intervention de son réseau de formateurs lors de journées dédiées au sanitaire apicole.

# Réservation de votre stand

Le congrès Fnosad-LSA organisé par Apidor sera l'occasion pour les sociétés commerciales et les associations loi 1901 d'aller à la rencontre de leurs clients, adhérents, prospects, amis, grâce à un espace d'exposition.

## CONDITIONS TARIFAIRES

Les stands sont dotés d'une table, 2 chaises, forfait électrique 500W inclus.  
Nous contacter pour une puissance supérieure.

### 1. STANDS INTÉRIEURS SEMI-EQUIPÉS

DESCRITIF	Sociétés commerciales		Associations loi 1901	
	Prix HT	Prix TTC	Prix HT	Prix TTC
Stand de 9 m <sup>2</sup>	600 €	720 €	500 €	600 €
Stand de 18 m <sup>2</sup>	1 100 €	1 320 €	1 050 €	1 260 €
Stand de 27 m <sup>2</sup>	1 500 €	1 800 €	1 400 €	1 680 €
Stand de 36 m <sup>2</sup>	1 900 €	2 280 €	1 700 €	2 040 €
Stand de 45 m <sup>2</sup>	2 100 €	2 520 €	1 900 €	2 280 €

### 2. MOBILIER SUPPLÉMENTAIRE

DESCRITIF	Prix HT	Prix TTC
Table d'exposition supplémentaire	6 €	7,20 €
Chaise d'exposition supplémentaire	3 €	3,60 €

Pour réserver votre stand, rendez-vous sur le site [www.Fnosad.com](http://www.Fnosad.com), onglet « Actualité » et téléchargez le PDF de réservation de stand destiné aux sociétés commerciales OU aux associations.

Pour toute question, contacter Hélène de Mulatier :  
Mail : [congres@fnosad.fr](mailto:congres@fnosad.fr) – Tél. 06 08 51 08 12