



En collaboration
avec



Une première édition pour la Semaine des hydromels du Québec

Montréal, le 4 mai 2023 – L'[Association des producteurs d'hydromels et d'alcools de miel du Québec \(APHAMQ\)](#), en collaboration avec Aliments du Québec, lance la première édition de la **Semaine des hydromels** du 19 au 28 mai prochain. L'initiative qui se tiendra au Marché Jean-Talon ainsi que chez divers détaillants et chez les producteurs et artisans d'hydromels québécois, a pour objectif de mettre en lumière la qualité des produits d'alcool dérivés du miel tout en permettant au public de découvrir le rôle des producteurs dans la conservation de la biodiversité du Québec.

Circuit agrotouristique, dégustations et concours, l'APHAMQ profite de la journée mondiale des abeilles le 20 mai pour entreprendre cette première Semaine des hydromels. L'initiative est déployée en collaboration avec Aliments du Québec et le Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ). Ce projet a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation dans le cadre du Programme de développement des marchés bioalimentaires.

Une programmation pour découvrir un savoir-faire unique

Les 19 et 20 mai prochains, le grand public est invité à se joindre aux producteurs d'hydromels, en direct du Marché Jean-Talon, lors de dégustations et d'ateliers d'initiation à la diversité des hydromels, qui marquera le lancement de cette semaine de découvertes. Les producteurs iront à la rencontre des participants où ceux-ci pourront découvrir leur travail et leur savoir-faire unique. **Du 19 au 26 mai**, des dégustations et des événements spéciaux sont prévus chez plusieurs détaillants et restaurateurs.

La première Semaine des hydromels du Québec se conclura le **27 et 28 mai**, avec deux Journées portes ouvertes chez plus d'une dizaine de producteurs dont :

- Apikol à Québec
- Ferme Apicole Desrochers à Ferme-Neuve
- Hydromel Charlevoix à Baie-Saint-Paul
- Hydromellerie Cru d'abeille à Lévis
- Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix à St-Paul-de-la-Croix
- Miel Fontaine à Sainte-Cécile-de-Milton

- Miel Nature à Beauharnois
- Miellerie de la Grande Ourse à St-Marc-de-Figuery
- Miellerie King - distillerie & hydromellerie à Kingsey Falls
- Miellerie St-Patrice à Beauport
- Le Petit rucher du Nord à Brébeuf
- Vieux Moulin à Sainte-Flavie

Avec la durabilité au cœur de ses pratiques et valeurs, l'APHAMQ souligne également les engagements des producteurs pour la biodiversité : « *La protection des abeilles du Québec est un enjeu majeur pour assurer l'activité de nos membres et leur capacité à produire des hydromels ou d'autres produits à valeur ajoutée. L'objectif de cette Semaine des hydromels est aussi de sensibiliser et encourager les consommateurs à adopter une production locale et durable* ».

- René Bougie, président de l'APHAMQ

L'APHAMQ tient à remercier ses partenaires majeurs, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Aliments du Québec et le CTAQ. L'association remercie également l'Union des producteurs agricoles (UPA) et Terroirs et Saveurs, qui collaborent au rayonnement de l'initiative.

Pour connaître la programmation complète, visitez hydromelsduquebec.com



- 30 -

À propos de l'APHAMQ

L'Association des producteurs d'hydromels et d'alcools de miel du Québec (APHAMQ) compte plus de la moitié des permis de production artisanale d'hydromel délivré au Québec. L'APHAMQ représente également la grande majorité des ventes du secteur à l'échelle du Québec. La mission de l'APHAMQ est d'unir les voix des producteurs d'hydromels et d'alcools de miel afin de permettre un meilleur encadrement législatif et réglementaire, encourager le développement de cette industrie et valoriser les produits d'hydromels et d'alcools de miel québécois à travers la province et à l'échelle internationale.

À propos du CTAQ et du Programme de développement des marchés bioalimentaires (PDMB)

Le [Conseil de la transformation alimentaire du Québec \(CTAQ\)](http://conseil.de.la.transformation.alimentaire.du.quebec.ctaq) propulse le Programme de développement des marchés bioalimentaires (PDMB), une initiative unique axée sur la réalisation d'initiatives de promotion de différents secteurs de la transformation

alimentaire, en plus de développer différents outils de commercialisation pour ses membres. Le Programme de développement des marchés bioalimentaires a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Relation de presse

Solneige Diaz

Thara Communications

solneige@tharacommunications.com | 514 449-7219

Source

Vincent Lambert, Secrétaire général

Association des producteurs d'hydromels et d'alcools de miel du Québec
(APHAMQ)

vincentlambert@conseiltaq.com | 450 349-1521 x 213