



**UNIVERSITE DE CORSE / UMR CNRS 6134 SPE
LABORATOIRE DE CHIMIE DES PRODUITS NATURELS
SYNDICAT AOP « MIEL DE CORSE – MELE DI CORSICA »**

INVITATION

Monsieur **Paul-Marie ROMANI**,
Président de l'Université de Corse Pasquale Paoli,

Monsieur **Pierre TORRE**,
Président du Syndicat AOP « Miel de Corse – Mele di Corsica »,

Monsieur **Julien PAOLINI**,
MCF-HDR à l'Université de Corse, porteur du projet,

Ont le plaisir de vous convier au **séminaire de lancement du projet**
« Les Principes Actifs des Produits de la Ruche »

qui se déroulera le

Mercredi 7 mars 2018 à 9h30, Amphithéâtre Jean Nicoli,

Campus Grimaldi, Université de Corse, 20250, Corti.

Vous trouverez ci-joint le programme du séminaire.

Cette journée sera aussi une première occasion de fêter l'anniversaire des

20 ans de l'AOP « Miel de Corse - Mele di Corsica ».

Je vous saurais gré de bien vouloir confirmer votre présence par retour de mail :

yang_y@univ-corse.fr

Le projet est cofinancé sur fonds FEDER par l'Union Européenne et par la Collectivité de Corse

Laboratoire de Chimie des Produits Naturels - Université de Corse, UMR CNRS 6134 Campus Grimaldi, 20250, Corti
Syndicat AOP « Miel de Corse – Mele di Corsica » - Station ODARD, Altiani

PROGRAMME

Séminaire « Les Principes Actifs des Produits de la Ruche » Mercredi 7 Mars, Faculté des Sciences & Techniques, Université de Corse

Amphithéâtre Jean Nicoli, Campus Grimaldi, Université de Corse, 20250, Corti

Matin

- **9h30-10h00 : Ouverture et présentation du programme**

Représentant de la Collectivité de Corse, Président de l'Université de Corse, Président du Syndicat AOP « Miels de Corse », Porteur du Projet.

- **10h00-11h00 : Communication scientifique n°1 :**

Synergie entre recherche et développement durable : la structuration de la filière apicole corse et l'Appellation d'Origine Contrôlée « Miel de Corse – Mele di Corsica »

Dr. Marie-José BATTESTI, Ingénieur de recherche, Université de Corse

- **11h00-11h30 : Atelier « grand public »**

Dégustation des miels de Corse et découverte des autres produits apicoles : miels, propolis, ...

- **11h30-12h30 : Communication scientifique n°2 :**

Traitement des osteomyelites multi-résistantes en apithérapie

Pr. Roch DOMEREGO, Professeur d'Université, V-Président Commission d'Apithérapie d'Apimondia

12h30-14h00 : Pause déjeuner (buffet)

Après-midi

- **14h00-15h00 : Communication scientifique n°3 :**

Utilisation du pollen frais monofloral en apithérapie

Dr. Nicolas CARDINAULT, Directeur scientifique POLLENERGIE, La Grabère

- **15h00-16h00 : Communication scientifique n°4 :**

Caractérisation chimique et propriétés biologiques d'extraits de propolis de France et d'ailleurs

Dr. Séverine BOISARD, MCF en Chimie analytique, Université d'Angers, UFR Santé

- **16h00-17h30 : Tables rondes**

Thématiques : apiculture, agriculture durable et environnement

Mots- Clés : préservation de la biodiversité, changements climatiques, qualité des produits
