

Api'Week

DU 4 AU 13 OCTOBRE 2024

LA SEMAINE POUR DÉCOUVRIR LES MÉTIERS ET LES PRODUITS DE LA RUCHE

Retrouvez tous les événements
proches de chez vous sur apiweek.fr

Dossier de presse

Soutenu par


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*




FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Avec le soutien financier du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, de l'Union européenne et de FranceAgriMer



france•tv

www.apiweek.fr



Éditorial d'Éric Lelong, président d'InterApi

La 4^e édition de l'Api'Week : une semaine pour célébrer les métiers et produits de la ruche

Du 4 au 13 octobre 2024, l'Api'Week revient pour une 4^e édition qui se déroulera partout en France. Cette semaine dédiée à la valorisation des métiers de la ruche et de leurs produits mettra en lumière les trésors issus du travail des abeilles : miel, gelée royale, propolis et pollen.

UN RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE POUR LA FILIÈRE APICOLE FRANÇAISE

L'Api'Week est une occasion unique de renforcer les liens entre les producteurs, les professionnels de la filière apicole et les consommateurs, tout en sensibilisant le grand public aux enjeux cruciaux de ce secteur.

Cet événement vise à promouvoir des produits d'exception et à dynamiser les ventes, tout en encourageant la découverte et la curiosité autour des produits de la ruche.

Au programme de cette semaine conviviale

- › Découvrir la diversité des produits de la ruche et éveiller la curiosité des consommateurs pour le miel, la gelée royale, le pollen ou encore la propolis.
- › Comprendre le parcours, de la fleur au pot, et mieux apprécier la qualité et l'origine des produits apicoles.
- › Prendre conscience des défis auxquels fait face la filière apicole, tels que la préservation de la biodiversité, les relations avec les autres acteurs agricoles, la traçabilité, l'impact du changement climatique et les difficultés de commercialisation.

2023 : UNE ANNÉE CHARNIÈRE POUR L'APICULTURE FRANÇAISE

L'édition 2024 de l'Api'Week intervient dans un contexte économique difficile pour la filière. En 2023, les apiculteurs, conditionneurs et distributeurs ont affronté une crise de commercialisation accentuée par la hausse des coûts de production. Cette situation a entraîné une augmentation significative des stocks de miel, atteignant un record de 15 900 tonnes, selon l'Observatoire 2024 de la production de miel, de gelée royale et des autres produits de la ruche.

Face à ces défis, un plan de crise a été mis en place par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, incluant des aides d'urgence pour soutenir les producteurs.

UNE CAMPAGNE NATIONALE POUR VALORISER LE MIEL ET LES PRODUITS DE LA RUCHE

Dès la fin septembre, une vaste campagne de communication sera lancée pour promouvoir le miel et les produits de la ruche. Grâce au soutien du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, de l'Union européenne et de FranceAgriMer, cette campagne se déploiera sur les grands médias nationaux tels que France Télévisions, France Info, RTL, Le Point, Le Parisien, et Aujourd'hui en France.

Les messages diffusés mettront en avant la qualité des produits et le savoir-faire des acteurs de la filière.

MERCI À TOUS LES PARTICIPANTS DE L'API'WEEK

L'Api'Week ne serait pas possible sans l'engagement des apiculteurs, conditionneurs et distributeurs qui organisent des événements partout en France. Grâce à leur participation active, cet événement contribue à renforcer la visibilité de la filière apicole, à promouvoir ses produits et à valoriser ses métiers.

Éric Lelong
Président d'InterApi





1 **La 4^e édition de l'Api'Week** **p 7**

Des rendez-vous conviviaux entre les consommateurs
et les acteurs de la filière apicole

Le secteur apicole

Les différents acteurs de la filière

La ruche a beaucoup à offrir

2 **Les rendez-vous proposés par les professionnels** **de l'univers de la ruche par région** **p 13**

3 **Organisateurs** **et partenaires médias** **p 55**



La 4^e édition de l'Api'Week ¹

Des rendez-vous conviviaux entre les consommateurs et les acteurs de la filière apicole

Durant 10 jours, un peu partout en France, les différents acteurs de la filière apicole accueilleront le grand public. Des centaines de rendez-vous pédagogiques et conviviaux sont d'ores et déjà programmés. L'occasion, pour ceux qui le souhaitent, d'en apprendre davantage sur les différents métiers du secteur ainsi que sur la vie des abeilles et les produits de la ruche. Pour cela, les professionnels ouvriront les portes de leurs ruchers, de leur miellerie, de leur site de conditionnement et iront à la rencontre des consommateurs sur les lieux de vente.

UNE PROGRAMMATION RICHE ET FOISSONNANT D'ANIMATIONS

Variétés de couleurs, de saveurs et de textures... ces rencontres permettront aux gourmands d'approfondir leurs connaissances des différents types de miel, qui varient en fonction des territoires et des plantes qui y poussent. Ces rendez-vous mettront aussi en avant l'éventail des produits de la ruche et leurs propriétés : le miel, bien sûr, mais aussi la gelée royale, la propolis ou encore le pollen.

L'Api'Week 2024 proposera un programme diversifié avec de nombreuses animations et différentes approches pour faire découvrir les métiers de la filière apicole et ses productions.

Des animations pour tous

- › Des idées de sorties éducatives pour tous les publics : des portes ouvertes chez les apiculteurs et conditionneurs de miel permettront d'en apprendre davantage sur le fonctionnement de la ruche, le travail des abeilles et la mise en pot du miel.
- › La découverte des gestes et matériels de l'apiculteur pour prendre soin de ses colonies d'abeilles et récolter les différents produits de la ruche.
- › Des dégustations de miels, pollens et propolis, qui ont toute leur place en cuisine et ce, bien au-delà des tartines du petit-déjeuner ou des compléments alimentaires.
- › Des rencontres pour mieux comprendre la filière apicole et ses métiers. Des visites et événements seront organisés par différents profils de professionnels : apiculteurs, conditionneurs et distributeurs.

Les événements proposés dans chacune des régions sont à retrouver dans les pages suivantes.

Le programme de l'Api'Week 2024 s'enrichit en continu.

Il est accessible : www.apiweek.fr

Le secteur apicole

LES APICULTEURS FRANÇAIS AU SERVICE D'UN MIEL DE QUALITÉ

L'apiculture en France se caractérise par une diversité d'acteurs contribuant à l'élaboration et à la qualité des produits de la ruche. Elle joue aussi un rôle précieux en tant qu'indicateur de biodiversité. Comment est structuré le secteur et quels en sont les enjeux ?

Nombre d'apiculteurs

63 415 apiculteurs

Nombre d'apiculteurs professionnels (= ayant plus de 200 ruches)

2 288

Production de miel

29 857 tonnes

Consommation de miel

45 000 tonnes

Consommation par habitant

600g/habitant/an



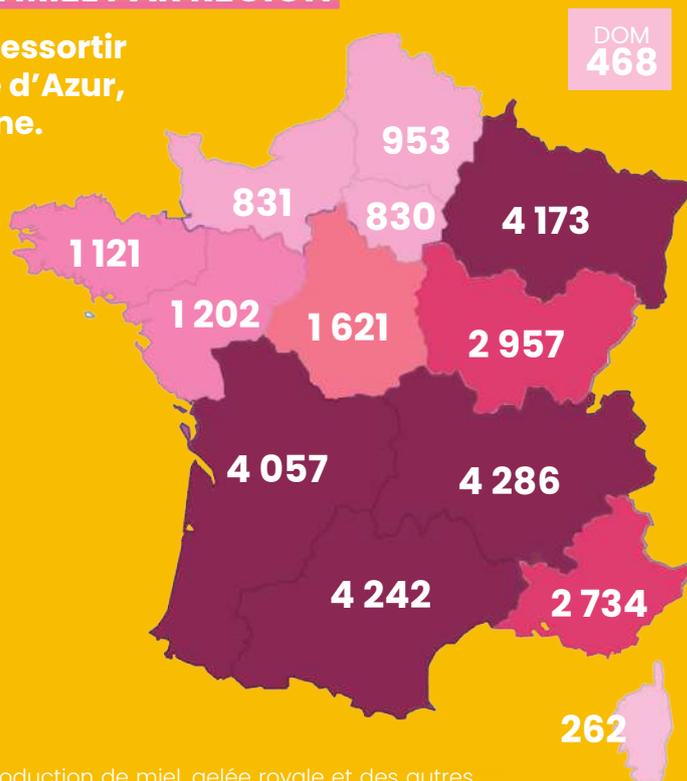
LE SAVIEZ-VOUS ?

La région Auvergne-Rhône-Alpes regroupe à elle seule 20,9% des apiculteurs.

RÉPARTITION DE LA PRODUCTION DE MIEL PAR RÉGION

La carte de France de la production fait ressortir 4 régions phares : Provence-Alpes-Côte d'Azur, Occitanie, Grand Est et Nouvelle Aquitaine.

Il s'agit de la production en tonnes en 2023 (29 857 tonnes au total)



Sources

FranceAgriMer, études apiculture, Observatoire 2024 de la production de miel, gelée royale et des autres produits de la ruche (données 2023) - juillet 2024

ITSAP, Institut de l'abeille, Le marché français du miel en 2022

Les différents acteurs de la filière

DES ACTEURS AVEC DE NOMBREUX SAVOIR-FAIRE

De la vie de la ruche à la commercialisation d'un miel, la qualité se construit en plusieurs étapes mobilisant différents savoir-faire. Elles sont souvent assurées par divers acteurs.



L'APICULTEUR

L'apiculteur, premier maillon de la filière. Il prend soin de l'alimentation, de la santé et de l'environnement de ses ruchers afin d'en récolter le meilleur miel. Depuis quelques années, le travail de la ruche évolue attirant une population rurale non agricole ou issue de couches urbaines aisées.



LE CONDITIONNEUR

Il sélectionne des miels auprès d'apiculteurs ou de coopératives. Il vérifie leur conformité réglementaire et leur authenticité et assure la traçabilité jusqu'à la mise en pot (une vingtaine en France).



LE DISTRIBUTEUR

La vente directe constitue le premier circuit, aux côtés des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) et des magasins spécialisés.

La ruche a beaucoup à offrir

LES PRODUITS

Le miel

> Il existe une grande diversité de miels en fonction des fleurs présentes à proximité de la ruche et donc des terroirs qui déterminent la végétation. Une production de miel s'appelle une miellée.

Près de 4% de la production française sont élaborés sous signes officiels de qualité avec : 2 appellations d'origine protégée (*Miel de Corse* et *Miel de sapin des Vosges*), 4 Indications géographiques protégées (*Miels d'Alsace*, *Miels de Provence*, *Miels des Cévennes* et *Miels des Landes*, en cours d'homologation) et 3 Labels Rouges (*Miel de lavande et de lavandin*, *de sapin et toutes fleurs*). En 2023, 15% des miels français étaient produits en bio.



LE SAVIEZ-VOUS ?

En 2023, le colza constitue la miellée la plus produite en France⁽¹⁾.
(1) : hors miellées toutes fleurs (source : FranceAgriMer, juillet 2024)

La gelée royale

> La gelée royale est la substance produite par les glandes hypopharyngiennes et mandibulaires des abeilles nourricières. Elles en alimentent les jeunes larves durant leurs trois premiers jours de vie puis la dédie aux futures reines.



LE SAVIEZ-VOUS ?

La gelée royale est le seul aliment de la nature contenant le 10-HDA, un acide gras oméga 3.

Le pollen

> Butiné par les abeilles sur les plantes à fleurs, le pollen est la principale source de protéines des habitants des ruches. Pour l'homme, le pollen est aussi source de vitamines (C, B, et E) de minéraux et d'oligoéléments. Il peut être consommé frais ou sec (déshydraté).

La propolis

> La propolis désigne à la fois une matière résineuse produite par certains bourgeons ou écorces d'arbres et un matériau complexe fabriqué par l'abeille à partir de ses sécrétions et de la propolis végétale. Les abeilles l'utilisent comme mortier et pour assainir la ruche.

La cire

> Les abeilles ouvrières fabriquent la cire suite à la consommation de miel. Elles l'utilisent pour construire les alvéoles de la ruche. Récoltée par les apiculteurs, la cire est transformée en bougies ou utilisée en cosmétique, par exemple.

UN RÔLE CENTRAL DANS LA PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ

Fleur, mais aussi arbres fruitiers, baies, légumes, oléagineux, protéagineux... ont besoin du passage des insectes pollinisateurs pour produire des fruits. D'où l'importance de protéger ces espèces garantes de la biodiversité, dont les abeilles font bien entendu parti.



2

Les rendez-vous proposés par les professionnels de l'univers de la ruche par région

Auvergne-Rhône-Alpes



Allier

PORTES OUVERTES DE LA MIELLERIE DU GOUDOUNEIX

Yzeure

La Miellerie du Goudouneix donnera rendez-vous au grand public pour lui présenter son exploitation, ses méthodes de travail et ses différents produits. Les visiteurs pourront découvrir et déguster la récolte et poser toutes les questions qu'ils souhaitent à l'équipe.

Dimanche 6 octobre de 10h à 12h puis de 15h à 18h

Sur inscription : 06 32 18 16 38

Miellerie du Goudouneix, 75 rue Bergeron Vebret 03400 Yzeure

www.api-goudouneix.fr

Drôme

DÉGUSTATION DE MIELS À LA FERME DU COIN

Chatuzange-le-Goubet

La Ferme du Coin, magasin proposant les produits de producteurs locaux, organisera une matinée d'échanges autour du métier d'apiculteur professionnel. Ces moments de rencontres conviviales seront l'occasion de goûter différents types de miel.

Mercredi 9 octobre de 9h à 13h

La Ferme du Coin, 26300 Chatuzange-le-Goubet

www.ladrometourisme.com

RENCONTRE AVEC UN APICULTEUR LOCAL

Romans-sur-Isère

Le magasin Super U proposera aux consommateurs de rencontrer son partenaire apiculteur local auprès duquel il s'approvisionne. Ce rendez-vous sera l'occasion pour le professionnel de faire découvrir la vie d'une ruche et de faire déguster son miel.

Samedi 5 octobre de 10h à 17h30

Super U Romans-sur-Isère, avenue Louis Saillant 26100 Romans-sur-Isère

www.coursesu.com/f-superu-romansmeilleux-informations



Miellerie du Goudouneix © DR



Miellerie Le Ruchers de JB © DR

VISITE DE LA MIELLERIE DE LA FERME DES ROUSSETS

Saint-Jean-en-Royans

L'apiculteur installé à la ferme collective des Roussets invitera le public de le rencontrer à la miellerie pour répondre à toutes les questions qu'il se pose, présenter son travail et celui des abeilles. Une projection d'images prises pendant la saison d'apiculture sera proposée aux visiteurs. Ce moment de rencontre sera aussi l'occasion de présenter le projet de la ferme des Roussets et de déguster le miel et le pain d'épice qu'elle produit.

Samedi 12 octobre à 15h

Sur inscription : richardiernauddavid@gmail.com ou 06 89 13 50 62
Ferme des Roussets, 1860 route du Tram 26190 Saint-Jean-en-Royans
www.fermedesroussets.org

Isère

PARTICIPER À LA FÊTE DU MIEL À VIENNE

Vienne

Une douzaine d'apiculteurs donnera rendez-vous au grand public pour des rencontres festives. Loïc y accueillera les visiteurs pour leur présenter tous ses produits de la ruche, comme son miel de Chartreuse, sa gelée royale, ses pollens frais, propolis et divers miels cuisinés (au gingembre, au citron, à la vanille...).

Samedi 5 et dimanche 6 octobre de 10h30 à 18h

Sur inscription : loic176@orange.fr
Salle des fêtes, place Miremont 38200 Vienne

VISITE DE LA MIELLERIE, DÉGUSTATIONS ET ANIMATIONS AUX RUCHERS DE JB

Septème

Le public sera invité à découvrir la miellerie locale et familiale des Ruchers de JB. Elle proposera des dégustations de miel et hydromel. Cette visite sera l'occasion d'en apprendre plus sur la vie de la ruche et ses produits, grâce à des supports dédiés, mais aussi d'échanger avec l'équipe sur le métier d'apiculteur. Les enfants et leurs parents pourront aussi profiter d'activités ludiques autour de l'abeille, comme celle de création d'une bougie.

Samedi 12 octobre de 10h30 à 19h

Sur réservation : lesruchersdejb@gmail.com ou 06 07 08 29 95
Participation financière pour l'activité bougie en cire d'abeille : 2€
Miellerie Le Ruchers de JB, 1028 route des Petits Potaches 38780 Septème
www.instagram.com/les_ruchers_de_jb

Loire

DÉCOUVERTE DE L'APICULTURE AU RUCHER DU PILLIER

Châteauneuf

Le Rucher du Pillier accueillera le grand public pour lui faire découvrir l'univers de l'apiculture. Passionné, son apiculteur répondra aux interrogations sur les abeilles et leur rôle essentiel dans la pollinisation. Il présentera les différentes étapes de la production du miel ainsi que le matériel nécessaire à chacune.

Samedi 12 octobre de 14h à 16h

Sur inscription : doodle.com

Rucher du Pillier, 2097 route de Longes 42800 Châteauneuf

EXPOSITION SUR LE MONDE DES ABEILLES À LA GRANGE DES PAYSANS

Montbrison

La Grange des Paysans proposera, par le biais d'une exposition, de découvrir le fonctionnement d'un magasin de producteurs de miel. Une dégustation des différents miels produits par Pierrick Marnat de la Miellerie des Monts du Forez sera organisée.

Du mardi 8 au vendredi 11 de 9h à 19h puis le samedi 12 octobre de 9h à 13h

Sur inscription : 06 82 20 82 34

La grange des paysans, 16 avenue de Saint-Etienne 42600 Montbrison

www.lagrangedespaysans.fr

VISITE DE LA MIELLERIE DES GORGES DE LA LOIRE

Roche-la-Molière

Le grand public sera convié à découvrir la Miellerie des Gorges de la Loire. L'occasion d'en apprendre davantage sur le monde des abeilles et le travail de l'apiculteur. La visite, qui passera par la salle d'extraction, permettra de présenter les différents métiers des abeilles et le fonctionnement de la ruche. Chaque enfant repartira avec une bougie en cire.

Vendredi 4 de 10h à 11h30, mercredi 9 de 15h30 à 16h30 et samedi 12 octobre de 10h30 à 12h

Sur inscription : contact@miellerieloire.com

Payant : 4,50€/enfant, 2€/adulte

Miellerie des Gorges de la Loire, 22 route de Saint-Victor 42230 Roche-la-Molière

<http://www.miellerieloire.com>

VISITE DE LA MIELLERIE DES MONTS DU FOREZ

Verrières-en-Forez

La Miellerie des Monts du Forez ouvrira ses portes pour faire visiter son exploitation et permettre de découvrir la production de miel et de gelée royale. Les participants pourront profiter d'une dégustation.



Miellerie des Monts du Forez © DR



Ruche des Puys © DR

Du vendredi 4 au dimanche 6 octobre de 14h à 18h
Sur inscription : pierrick_marnat@hotmail.com ou 06 82 20 82 34
Miellerie des Monts du Forez, chemin des Senteurs 42600 Verrières-en-Forez
www.facebook.com/mielleriedesmontsduforez

Puy-de-Dôme

DÉCOUVERTE DE L'APICULTURE À LA RUCHE DES PUY

Saint-Ours

La Ruche des Puys accueillera les curieux pour découvrir le métier d'apiculteur. Les visiteurs pourront se familiariser avec les différentes activités de production de miel, de gelée royale ou encore d'élevage des reines.

Dimanche 6 octobre de 11h à 16h
Sur inscription : www.laruchedespuys.com
La Ruche des Puys, 3 rue de Charlon 63230 Saint-Ours
www.laruchedespuys.com

Savoie

PORTES OUVERTES DE LA MIELLERIE MERCIER

Gilly-sur-Isère

La Miellerie Mercier ouvrira les portes de ses installations. Les 4 associés du GAEC feront découvrir leur activité professionnelle au sein du monde des abeilles. Au programme : visites guidées, dégustations de miel et jeux. Rafraichissements et restauration rapide, dont pizzas au miel, possibles sur place.

Samedi 5, dimanche 6 puis samedi 12 et dimanche 13 octobre de 9h à 18h
Miellerie Mercier, 1299 route de Chambéry 73200 Gilly-sur-Isère
www.mielleriemercier.fr

PORTES OUVERTES DE LA FERME DU PERRON

Saint-Alban-de-Montbel

La Ferme du Perron ouvrira ses portes au public pour une découverte de son atelier miel et des visites guidées de l'exploitation et de ses animaux en compagnie de membres de la famille. Des dégustations des produits fabriqués sur place et par des producteurs locaux ainsi que des animations surprises seront également proposées durant cette journée festive. Restauration et boissons proposées sur place.

Dimanche 6 octobre de 10h à 18h
GAEC du Perron, 281 chemin du Perron 73610 Saint-Alban-de-Montbel
www.agriculture-avant-pays-savoyard.com

UN API'WEEK-END

Saint-Pierre-d'Albigny

Le Rucher de la Combe de Savoie proposera des visites guidées gratuites prévoyant de reconstituer le parcours du miel, de la ruche au pot. Un moment de découvertes qui sera suivi de dégustations des miels et hydromels, dont certains ont remporté des médailles d'or du concours agricole de Paris. Plus largement, c'est tout un marché convivial de producteurs qui sera organisé.

Samedi 5 de 9h à 18h et dimanche 6 octobre de 8h30 à 13h

Visites samedi à 10h, 11h15, 14h, 15h15 et 16h30 et dimanche à 8h45, 10h et 11h15

Rucher de la Combe de Savoie, 20 rue du marais Sandre 73250 Saint-Pierre-d'Albigny
rucher-combedesavoie.fr

Haute-Savoie

FAMILLE MARY METTRA EN AVANT LA DIVERSITÉ DES MIELS

Anancy

Explorer la diversité des miels au travers de jeux, c'est ce que proposeront les équipes de Famille Mary en invitant les amateurs à identifier chaque miel juste en le goûtant. Les participants pourront repartir avec de belles surprises.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h

Boutique Famille Mary Anancy, 37 rue Carnot 74000 Anancy

www.famillemary.fr

Rhône

PORTES OUVERTES AU RUCHER ÉCOLE DE GIVORS

Givors

Le rucher école de Givors organisera des journées portes ouvertes pour tous ceux qui souhaitent apprendre les gestes et les techniques de l'apiculture de loisirs. Pour leur dernière session de l'année, apicultrices et apiculteurs accompagneront les curieux sur les ruches pour partager leur passion des abeilles. Les participants pourront appréhender le fonctionnement d'une colonie, les étapes à réaliser au fil des saisons ou encore découvrir la réglementation encadrant la production de miel.

Samedi 5 octobre de 14h à 17h

Sur inscription : 07 61 70 16 54

MJC de Givors, impasse Platière 69700 Givors

www.rucher-ecole-givors.fr



Rucher école de Givors © M Delpino



Rucher du Sonnay © DR

ALLER À LA RENCONTRE DU RUCHER DU SONNAY

Lyon

Le Rucher du Sonnay invitera les gourmands et les curieux à des échanges informels sur le marché. Ces rencontres seront l'occasion d'évoquer plus en détails le métier d'apiculteur et sa contribution à la biodiversité. Ce moment convivial sera aussi prétexte à des dégustations de ses productions.

Jeudi 10 octobre de 8h à 12h

Marché de Charbonnières-les-Bains, 69260 Charbonnières-les-Bains

www.facebook.com/lerucherdusonnay

ANIMATION BLIND TEST AUTOUR DES MIELS

Lyon

Famille Mary accueillera les visiteurs dans sa boutique autour de la thématique de la diversité des types de miel. Elle leur lancera un défi de dégustation intitulé « Saurez-vous reconnaître différents miels ? ». De nombreuses surprises seront à la clé.

Mercredi 9 octobre de 15h à 18h

Boutique Famille Mary Lyon, 3 rue de Brest 69002 Lyon

www.famillemary.fr

MISE EN LUMIÈRE DU MÉTIER D'APICULTEUR

Cailloux-sur-Fontaines

Sat'Honey donnera rendez-vous au public en point de vente pour lui faire découvrir les activités d'un apiculteur. Ces rencontres permettront de mettre en lumière le métier, la vie des abeilles et les différents produits de la ruche.

Samedi 12 octobre de 9h30 à 12h

Mon Maraîcher, 111 chemin de Jambe de Loup 69270 Cailloux-sur-Fontaines

www.instagram.com/sathoneymiel

VISITE DE LA FERME MIELIFIQUE ET DÉGUSTATION

Mornant

La Ferme Mielifique proposera au public de découvrir l'univers fascinant des abeilles. La visite de l'exploitation et la présence sur le site d'une ruche pédagogique permettra de détailler la vie d'une colonie. Le parcours se poursuivra par un passage par le potager pour finir par une séance de dégustations.

Mercredi 9 de 16h à 18h, vendredi 11 de 17h à 19h, samedi 12 de 10h à 12h et de 14h à 16h et de 16h30 à 18h30, dimanche 13 octobre de 10h à 12h

Sur inscription : my.weezevent.com

La Ferme Mielifique, 1647 route de Rontalon 69440 Mornant

www.lafermemielifique.fr

Bourgogne-Franche-Comté



Côte-d'Or

RENCONTRE SUR LE MARCHÉ AVEC LES RUCHERS DE FONTENAY

Montbard

Jean-Louis Durand, apiculteur de l'exploitation Les Ruchers de Fontenay, proposera de venir le rencontrer aux halles du marché de Montbard. Il y fera découvrir les miels de ses abeilles, ses pains d'épices, ses gâteaux et son hydromel. Il se tiendra à la disposition des curieux pour parler de son métier. Implantés dans un village à quelques mètres de l'abbaye, Les Ruchers de Fontenay proposent un miel respectant les exigences du développement durable et sont adhérents de la charte « Auxois naturellement ».

Vendredis 4 et 11 octobre de 7h à 12h30

Les halles du marché de Montbard, rue Carnot 21500 Montbard

Doubs

DÉGUSTATIONS À LA MIELLERIE DES COMBES

Les Combes

L'équipe de la Miellerie des Combes invitera le public à venir à sa rencontre pour échanger sur le métier et faire découvrir ses produits issus de l'apiculture dans sa boutique aménagée dans l'ancienne laiterie de la ferme. Elle proposera de goûter ses différents miels bio.

Vendredi 4 et lundi 7 de 9h à 18h, mercredi 9 de 9h à 12h, vendredi 11 octobre de 9h à 18h

Miellerie des Combes, 2 route du Luisans 25500 Les Combes

www.lamielleriedescombes.fr

Jura

WEEK-END DÉGUSTATION DE MIEL AVEC DES ANIMATIONS

Saint-Laurent-en-Grandvaux

Le Super U de Saint-Laurent-en-Grandvaux accueillera le grand public pour une dégustation de miel et une découverte de la vie d'une ruche animées par un apiculteur local.

Vendredi 4 octobre de 8h à 18h

Super U, 14 rue du capitaine Lacuzon 39150 Saint-Laurent-en-Grandvaux

www.coursesu.com/f-superu-ecouen-informations



Les Ruchers de Fontenay © DR



Chez Fanny et Jérôme © DR

Nièvre

DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE LA RUCHE AVEC GELÉE ROYALE ET LA REINE DES MIELS Suilly-la-Tour

Fanny Cadoux, de Gelée Royale, et Jérôme Seguin, de La reine des miels, ouvriront leurs portes pour présenter deux facettes du métier d'apiculteur avec une visite de leurs laboratoires. Ces rencontres seront l'occasion de mettre en lumière le travail d'éleveur de reines et celui de multiplicateur. Exposition de ruches, d'extracteurs d'autrefois, présentation de divers pollens et dégustations de miels et produits gourmands compléteront ces découvertes.

Du vendredi 4 au dimanche 6 octobre de 9h à 17h

Sur inscription : 06 83 61 41 16

Chez Fanny et Jérôme, 5 rue du Soc 58150 Suilly-la-Tour

www.facebook.com

Yonne

LES ABEILLES D'AVENIR : PRODUCTION DE GELÉE ROYALE ET DE MIEL Molinons

Les Abeilles d'Avenir proposeront aux curieux de les rencontrer sur leur site à l'occasion d'une journée portes ouvertes. Ces rencontres permettront aux visiteurs d'échanger avec l'équipe autour des abeilles et des produits de la ruche à propos du miel, mais aussi de la gelée royale dont la production demande une grande rigueur. Les Abeilles d'Avenir en ont fait une de leurs spécialités.

Dimanche 6 octobre de 10h à 18h

Les Abeilles d'Avenir, 6 lotissement le Haut Boutoir 89190 Molinons

www.les-abeilles-d-avenir.com



Bretagne



Finistère

VISITE PÉDAGOGIQUE DE LA DANSE DES ABEILLES

Clohars-Carnoët

La danse des abeilles proposera une visite pédagogique de son rucher et de sa miellerie. Ce moment sera l'occasion pour l'équipe d'expliquer ses méthodes de conduite des ruches et ses techniques d'extraction du miel. Elles présenteront aussi le label « les miels de Bretagne ». Les visiteurs pourront profiter de la ruche vitrée pour observer les abeilles. Une séance de dégustation des miels et confiseries complètera ces découvertes.

Samedi 12 octobre de 10h à 12h puis de 14h à 17h30

Sur inscription : ladansedesabeilles@gmail.com ou 02 98 39 65 63

La danse des abeilles, Kerrine 29360 Clohars-Carnoët

www.ladansedesabeilles.fr

PORTES OUVERTES ET FESTIVITÉS AVEC LES ABEILLES DU CORSEN

Plouarzel

La miellerie Les Abeilles du Corsen ouvrira ses portes pour faire découvrir le monde des abeilles ainsi que les produits de la ruche. Disposant de 140 ruches sur le territoire du pays d'Iroise pour l'élevage d'abeilles noires, elle propose miel, pain d'épices, bonbons au miel mais aussi pollen ou encore bougies de cire.

Samedi 5 octobre de 14h à 18h

Renseignements : 06 21 01 5 44

Les Abeilles du Corsen, 200 Kerdidrun Porsmoguer 29810 Plouarzel

www.terre-de-createurs.fr

Ille-et-Vilaine

MARCHÉ DE PRODUCTEURS COULEURS D'AUTOMNE

Montreuil-sous-Pérouse

La Ruche d'à côté proposera des animations ainsi que des dégustations de miels et de pains d'épices sur le marché de producteurs « Couleurs d'Automne ». Une occasion pour petits et grands de rencontrer son équipe et de l'interroger sur son expertise et sur la vie des abeilles et de la ruche.

Dimanche 6 octobre de 10h à 17h30

Marché de producteurs, 35500 Montreuil-sous-Pérouse

www.laruchedacote.com



La danse des abeilles © DR



Boutique Famille Mary Vannes © DR

ANIMATION BLIND TEST CHEZ FAMILLE MARY

Rennes

Famille Mary accueillera le public dans sa boutique autour de la thématique de la diversité des types de miel. Un défi de dégustation lui sera lancé : « Saurez-vous reconnaître différents miels ? ». De nombreuses surprises à la clé.

Mercredi 9 octobre de 15h à 18h
Boutique Famille Mary Rennes, 7 rue Vasselot 35000 Rennes
www.famillemary.fr

RENCONTRES ET BALADES AVEC LES APICULTEURS POUR LA FÊTE DE SAINT-DENIS

Servon-sur-Vilaine

L'apiculture constituera cette année le thème phare de la fête de Saint-Denis. Le public pourra profiter d'une balade autour du miel en compagnie des apiculteurs locaux ou venir les rencontrer sur son marché.

Dimanche 13 octobre de 9h à 16h
Parvis de la mairie, rue Théodore Gaudiche 35530 Servon-sur-Vilaine
www.ville-servonsurvilaine.fr

Morbihan

DÉCOUVRIR LA DIVERSITÉ DES MIELS

Vannes

Jouer pour explorer la diversité des miels. C'est ce que proposera Famille Mary qui conviera les visiteurs à relever un défi de dégustation unique dans sa boutique pour identifier chaque miel à l'aveugle. Ils pourront repartir avec de belles surprises.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h
Boutique Famille Mary Vannes, 22 rue Saint-Vincent 56000 Vannes
www.famillemary.fr



Centre-Val de Loire



Cher

DÉCOUVERTE DU RUCHER DES BROSSES ET DU MÉTIER D'APICULTEUR

Allogny

Le Rucher des Broses accueillera le public pour lui faire découvrir le métier d'apiculteur en s'appuyant sur sa ruche pédagogique. Il proposera aussi des visites de son atelier de mise en pot pour finir par des dégustations des miels et produits de ses ruches. Les enfants pourront participer à un atelier de création de leur propre bougie en cire d'abeille. L'exploitation proposant de la vente de miel en vrac, les personnes intéressées sont invitées à venir avec leurs contenants.

Dimanche 6 octobre de 9h à 17h

Sur inscription : lerucherdesbrosses@gmail.com

Le Rucher des Broses, 10 route de Bourges 18110 Allogny

www.lerucherdesbrosses.fr

PORTES OUVERTES AUX RUCHERS D'ÉMILIE

Thaumiers

Les Ruchers d'Émilie ouvriront leurs portes pour des visites de sa miellerie. L'occasion de faire découvrir au plus grand nombre le métier d'apicultrice. Les participants seront aussi invités à déguster les différents miels de cette année. À partir de 7 ans

Dimanche 13 octobre de 10h à 12h30 puis de 14h à 18h

Les Ruchers d'Émilie, 18210 Thaumiers

www.facebook.com/lesruchersdemilie

Indre

PORTES OUVERTES DE LA MIELLERIE LE RUCHER DE LA SALAMANDRE

Ingrandes

Le Rucher de la Salamandre ouvrira ses portes pour faire découvrir son univers. La visite inclura une découverte de la miellerie, des explications sur le savoir-faire apicole et des dégustations de miels, de pollen et de nougat.

Samedi 5 octobre de 8h à 12h

Sur inscription : lerucherdelasalamandre@gmail.com

Miellerie Le Rucher de la Salamandre, 13 Beauregard 36300 Ingrandes

lerucherdelasalamandre.com



Rucher des Broses © La cabane aux reflets



Marché fermier au festival Les Rendez-vous de l'histoire à Blois © DR

Indre-et-Loire

JEUX ET DÉCOUVERTES À LA BOUTIQUE FAMILLE MARY

Tours

Jouer pour explorer la diversité des miels., c'est ce que proposera Famille Mary qui conviera les visiteurs à relever un défi de dégustation unique dans sa boutique : « Identifier chaque miel à l'aveugle ». Ils pourront repartir avec de belles surprises.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h

Boutique Famille Mary Tours, 28 rue des Halles 37000 Tours

www.famillemary.fr

Loir-et-Cher

RENDEZ-VOUS POUR FÊTER L'AUTOMNE

Yvoy-le-Marron

Les membres des « Miels et châtaignes de Sologne » proposeront aux curieux de venir les rencontrer sur le marché paysan et artisanal organisé à l'occasion d'une fête de l'automne. Ce rendez-vous sera l'opportunité d'échanger sur leur métier d'apiculteurs et de producteurs de gelée royale ainsi que de découvrir leurs produits : miel, pollen, propolis ou encore « caramiel », vinaigre et hydromel. Un atelier autour de la châtaigne y sera animé.

Dimanche 6 octobre de 8h30 à 15h

Marché paysan, place de l'Église 41600 Yvoy-le-Marron

www.mielgeleeroyale-sologne.fr

MARCHÉ FERMIER AU FESTIVAL « LES RENDEZ-VOUS DE L'HISTOIRE À BLOIS »

Blois

« Miels et gelée royale de Sologne » donneront rendez-vous aux gourmands sur le marché fermier proposé à l'occasion du festival « Les rendez-vous de l'histoire à Blois ». Ils découvriront l'offre de Bernard, apiculteur transhumant qui produit une dizaine de miels différents (acacia, châtaignier, de printemps...) et en transforme une partie en pains d'épices, nougats ou encore vinaigre. Ils y trouveront aussi la gelée royale de Mathilde. L'équipe sera aux côtés d'une dizaine de producteurs « Bienvenue à la Ferme ». Restauration possible sur place.

Du vendredi 11 au dimanche 13 octobre de 10h à 18h

Halle aux grains, place de la République 41000 Blois

www.mielgeleeroyale-sologne.fr

Loiret

PORTES OUVERTES CHEZ LES RUCHES DE FAY

Fay-aux-Loges

La structure Les Ruches de Fay proposera de visiter sa miellerie. L'occasion d'en apprendre plus sur cette exploitation mais aussi de mieux comprendre le fonctionnement de la ruche. Une dégustation complètera ces moments d'échanges.

Dimanche 6 octobre à 10h à 17h

Les Ruches de Fay, 26 Herbault 45450 Fay-aux-Loges

www.lesruchesdefay.fr

JOUER AVEC FAMILLE MARY

Orléans

Explorer la diversité des miels au travers de jeux, c'est ce que proposeront de faire les équipes de Famille Mary en invitant les amateurs à identifier chaque miel juste en le goûtant. Les participants pourront repartir avec de belles surprises.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h

Boutique Famille Mary Orléans, 7 rue Bannier 45000 Orléans

www.famillemary.fr



Les Ruches de Fay © DR





Le Rucher de la Moder © Stephanie Ackermann

Grand Est



Bas-Rhin

VISITE DE LA MIELLERIE LE RUCHER DE LA MODER

Offwiller

Le Rucher de la Moder invitera à découvrir le monde fascinant des abeilles, les secrets de l'élevage de reines et de la production de miel lors de visites de son exploitation. Les apiculteurs procéderont à une ouverture de ruche, si la météo le permet. Une dégustation de miel couronnera ces rencontres pédagogiques et conviviales.

Dimanche 6 octobre de 14h à 18h

Le Rucher de la Moder, 33 rue de Dahn 67340 Offwiller

www.lerucherdelamoder.fr

DÉCOUVERTE DU MÉTIER D'APICULTEUR

Gundershoffen

Le magasin Super U, qui s'approvisionne auprès de partenaires locaux, proposera aux curieux une animation autour du miel. Il les aidera à comprendre comment est fabriqué ce produit phare de la ruche.

Samedi 5 octobre de 10h à 16h

Super U Gundershoffen, rue de la Hardt 67110 Gundershoffen

www.coursesu.com/f-superu-gundershoffen-informations

VENEZ DÉCOUVRIR NOS PRODUITS ET CRÉATIONS D'EXCEPTION AU MIEL

Strasbourg

Le public est invité à venir goûter, en boutique, une sélection de produits sélectionnés par Au Palais des Miel. Acacia, sapin, aubépine... les curieux pourront comparer 8 variétés de miel différentes. Ils pourront aussi goûter de l'hydromel, du rhum ou de la bière au miel et découvrir les nombreuses bougies en cire d'abeille proposées.

Vendredi 4 et samedi 5 de 10h à 19h, mardi 8 et mercredi 9 de 14h à 19h, jeudi 10 et vendredi 11 de 14h à 19h et samedi 12 octobre de 10h à 19h

Au Palais des Abeilles, 118 rue de la Division Leclerc 67000 Strasbourg

www.instagram.com/au_palais_des_abeilles

JEUX ET DÉCOUVERTES À LA BOUTIQUE FAMILLE MARY

Strasbourg

Famille Mary accueillera les gourmands et curieux dans sa boutique autour de la thématique de la diversité des types de miel. Elle leur lancera un défi de dégustation : « Saurez-vous reconnaître différents miels ? ». De nombreuses surprises à la clé.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h

Boutique Famille Mary Strasbourg, 24 rue du 22 Novembre 67000 Strasbourg

www.famillemary.fr

Marne

PORTES OUVERTES DE LA MIELLERIE DE GERMAINE

Germaine

À l'occasion de ses portes ouvertes, la Miellerie de Germaine proposera une visite pédagogique de son site, qui lui permettra de présenter le métier d'apiculteur et d'expliquer les différentes étapes de production des nombreux produits de la ruche. Les échanges se poursuivront lors de la séance de dégustations gratuites de différents miels, pains d'épices, nougats et crème de nougat.

Samedi 5 octobre de 14h à 18h

Miellerie de Germaine, 3 rue des Haies 51160 Germaine

www.mielleriegermaine.com

ANIMATION BLIND TEST AUTOUR DES MIELS

Reims

Explorer la diversité des miels au travers de jeux : c'est ce que proposeront de faire les équipes de Famille Mary en invitant les amateurs à identifier chaque miel juste en le goûtant. Les participants pourront repartir avec de belles surprises.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h

Boutique Famille Mary Reims, 17 passage Subé 51000 Reims

www.famillemary.fr

DÉGUSTATION DE MIELS

Sainte-Menehould

Le magasin Super U proposera aux curieux des séances de dégustation de miels fournis par un producteur partenaire local. Ils pourront aussi y savourer son hydromel. Cette animation sera l'occasion d'en apprendre plus sur ces productions.

Vendredi 4 de 15h à 19h30 et samedi 5 octobre de 9h30 à 12h puis de 15h à 19h30

Super U Sainte-Menehould, avenue de la Gare 51800 Sainte-Menehould

www.coursesu.com/f-superu-saintemenehould-informations



Miellerie de Germaine © DR



Les Ruchers de la Tourelle © Rémy Coche

Meurthe-et-Moselle

FÊTER LES 40 ANS DES RUCHERS DE LA TOURELLE

Laneuvelotte

Les Ruchers de la Tourelle proposeront aux visiteurs d'en apprendre plus sur le métier d'apiculteur, visiter sa miellerie et son rucher d'élevage. Cette exploitation apicole s'occupe de 700 ruches en Lorraine. L'événement sera aussi pour elle l'occasion de célébrer ses 40 ans. Dégustation de miels et de pains d'épices compléteront les festivités.

Dimanche 6 octobre de 9h à 17h

Sur inscription : bee.herve@orange.fr ou 06 72 96 87 69

Les Ruchers de la Tourelle, 20 vieux Chemin 54280 Laneuvelotte

facebook.com/lesruchersdelatourelle

DÉCOUVRIR LA DIVERSITÉ DES MIELS

Nancy

Jouer pour explorer la diversité des miels : c'est ce que proposera Famille Mary qui conviera les visiteurs à relever un défi de dégustation unique dans sa boutique : identifier chaque miel à l'aveugle. Ils pourront repartir avec de belles surprises.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h

Boutique Famille Mary Nancy, 4 allée de la Criée 54000 Nancy

www.famillemary.fr



Hauts-de-France



Nord

UN BLIND TEST SUR LES MIELS

Lille

Famille Mary accueillera les gourmands et curieux dans sa boutique autour de la thématique de la diversité des types de miel. Elle leur lancera un défi de dégustation : « Saurez-vous reconnaître différents miels ? ». De nombreuses surprises à la clé.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h
Boutique Famille Mary Lille, 36 rue Lepelletier 59800 Lille
www.famillemary.fr

Oise

DÉCOUVERTE DE L'HAPPYCULTURE DE LUCIE

Morvillers

Le grand public sera invité à découvrir l'exploitation l'HappyCulture de Lucie pour une journée portes ouvertes. Il pourra ainsi mieux appréhender son métier d'apicultrice. Des dégustations de miel seront également proposées. Des rendez-vous seront par ailleurs assurés dans sa boutique durant la semaine.

Vendredi 4 de 17h à 19h, samedi 5 de 10h à 12h, mercredi 9 de 9h à 19h, vendredi 11 de 17h à 19h et samedi 12 octobre de 10h à 12h
Sur inscription : lucie.deterpigny@orange.fr ou 06 68 82 78 02 ou 03 65 43 12 91
L'HappyCulture de Lucie, 33 rue Riquefosse 60380 Morvillers
www.lhappyculturedelucie.fr

Pas-de-Calais

PORTES OUVERTES CHEZ DE L'ABEILLE AU FRUIT

Campigneulles

De l'abeille au fruit conviera le grand public pour deux visites de ses installations, une miellerie et des cultures maraichères et fruitières. Une dégustation des produits de la ferme et des rencontres avec des producteurs locaux compléteront cette séance de découverte. Restauration sur place possible avec les pizzas du Camion à la Noix.

Samedi 12 octobre de 10h à 17h30
Sur inscription : delabeilleaufruit@gmail.com ou 06 26 49 28 23
De l'abeille au fruit, 9 bis chemin de Wailly 62170 Campigneulles
www.facebook.com/Delabeilleaufruit



L'HappyCulture de Lucie © Lucie Deterpigny



Miellerie du Gâtinais © DR

Île-de-France



Essonne

VISITE DE LA MIELLERIE DU GÂTINAIS

Boutigny-sur-Essonne

La Miellerie du Gâtinais proposera des visites pédagogiques avec accès aux salles d'élevage et d'extraction permettant d'illustrer les étapes de la production du miel. Elle invitera aussi à découvrir son jardin médicinal. Une ruche transparente donnera l'opportunité aux participants de distinguer les différents stades de développement de l'abeille. Ils pourront aussi observer la construction d'un nid en direct avant de passer à la dégustation côté boutique.

Samedi 5 de 11h à 18h30, dimanche 6 et mercredi 9 de 14h à 18h30, samedi 12 de 11h à 18h30 puis dimanche 13 octobre de 14h à 18h30

Miellerie du Gâtinais, 7 et 9 chemin de la Jonnerie 91820 Boutigny-Sur-Essonne

www.mielleriedugatinais.info

Paris

FAMILLE MARY METTRA EN AVANT LA DIVERSITÉ DES MIELS

Paris, 4^e, 6^e, 7^e, 14^e, 15^e, 17^e et 20^e arrondissements

Explorer la diversité des miels au travers de jeux. C'est ce que proposeront les équipes de Famille Mary dans différentes boutiques parisiennes en invitant les amateurs à identifier chaque miel juste en le goûtant. Les participants pourront repartir avec de belles surprises.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h

Boutique Famille Mary Paris 4, 75 rue Saint-Antoine 75004 Paris

Boutique Famille Mary Paris 6, 7 rue de l'ancienne Comédie 75006 Paris

Boutique Famille Mary Paris 7, 35 rue Cler 75007 Paris

Boutique Famille Mary Paris 14, 11 rue Daguerre 75014 Paris

Boutique Famille Mary Paris 15, 101 rue Lecourbe 75015 Paris

Boutique Famille Mary Paris 17, 44 rue de Levis 75017 Paris

Boutique Famille Mary Paris 20, 212 rue des Pyrénées 75020 Paris

www.famillemary.fr

VOYAGE AU CŒUR DE L'APICULTURE URBAINE - BALADE CULINAIRE ET ÉDUCATIVE

Paris, 13^e arrondissement

CityBzz proposera des visites guidées de sa miellerie implantée au cœur de la capitale et fera découvrir l'apiculture et les différentes étapes de fabrication du miel. Cet événement sera aussi l'occasion de sensibiliser les visiteurs aux particularités de l'apiculture urbaine et à l'importance des abeilles dans la biodiversité et la sécurité alimentaire. Les échanges seront accompagnés d'une dégustation du multi-médaille miel de Paris.

Vendredi 4 et samedi 5 octobre de 11h à 19h

Sur inscription : contact@citybzz.com

CityBzz, 5 square Dunois 75013 Paris

citybzz.com

EXTRACTION DE MIEL DANS LA BOUTIQUE FAMILLE MARY

Paris, 14^e arrondissement

Famille Mary accueillera le public dans sa boutique pour lui permettre d'assister à la récolte du miel de forêt d'Anjou. C'est Anthony, apiculteur partenaire de la Famille Mary, qui procédera à ce moment fort de la vie de la ruche.

Samedi 12 octobre de 14h à 18h

Boutique Famille Mary Paris 14, 11 rue Daguerre 75014 Paris

www.famillemary.fr

Seine-et-Marne

VISITES GUIDÉES AU RUCHER DE MAUREVERT

Chaumes-en-Brie

Il sera possible de suivre une visite guidée du Rucher de Maurevert qui présentera une colonie d'abeilles. Une balade en extérieur permettra de comprendre l'organisation de la structure. Les participants pourront en profiter pour poser toutes les questions qu'ils souhaitent à leur guide.

Samedi 5 octobre de 10h à 12h et de 14h à 16h

Rucher de Maurevert, 12 bis rue du Chêne 77390 Chaumes-en-Brie

www.facebook.com/lerucherdemaurevert



CityBzz © Didier Gauducheau



Rucher de Maurevert © DR

DÉCOUVERTE D'EXPLOITATION ET DÉGUSTATION DE MIELS

Saâcy-sur-Marne

L'équipe des Abeilles briardes proposera au public de venir découvrir son exploitation et son fonctionnement. Elle lui en dira ainsi davantage sur le travail de la ruche et la vie des abeilles avant de lui permettre de déguster ses miels.

Samedi 5 et dimanche 6 de 10h à 18h puis samedi 12 et dimanche 13 octobre de 10h à 18h
Les Abeilles briardes, 80 avenue du Général Leclerc 77730 Saâcy-sur-Marne
www.les-abeilles-briardes.fr

Hauts-de-Seine

GOÛTER DES DOUCEURS AU MIEL ET PARTAGER LA PASSION DES APICULTEURS

Boulogne-Billancourt

La miellerie du Misery donnera rendez-vous aux curieux et gourmands pour un échange convivial sur le marché. L'occasion de faire découvrir le monde des abeilles et de mieux faire connaître le miel. Les participants pourront aussi goûter des spécialités telles que des bonbons, nougats, confitures et pains d'épices mais aussi des bières, hydromel ou encore des madeleines et biscuits composés de miel.

Samedi 5 octobre de 8h à 13h
Marché de Boulogne-Billancourt, rue des 4 Cheminées 92100 Boulogne-Billancourt
www.mielleriedemisery.fr

DÉGUSTER DES PRODUITS AU MIEL ET ÉCHANGER AVEC LEURS PRODUCTEURS

Puteaux

Découvrir le monde merveilleux des abeilles et du miel, c'est ce que propose la miellerie du Misery qui accueillera le public sur le marché. Une occasion idéale d'engager la discussion autour du miel et d'en apprendre davantage sur l'apiculture. Elle proposera aussi aux gourmands de goûter ses spécialités valorisant du miel.

Dimanche 6 octobre de 8h à 13h
Marché de Puteaux, 58 rue Eugène Eichenberger 92800 Puteaux
www.mielleriedemisery.fr

Seine-Saint-Denis

RENCONTRES SUR LE MARCHÉ PAYSAN

Montreuil

Un marché paysan proposera de rencontrer 4 apiculteurs récoltants. Les amateurs de miel pourront saisir cette opportunité d'en apprendre plus sur les méthodes de récolte ou encore la typicité des produits tout en en profitant pour les goûter.

Vendredi 11 de 12h à 21h puis samedi 12 octobre de 10h30 à 20h
Marché paysan Montreuil, place Jean Jaurès 93100 Montreuil
www.facebook.com/marchespaysans

DÉGUSTER DES MIELS ET ÉCHANGER SUR UN MARCHÉ PAYSAN

Noisy-le-Grand

Au marché de Noisy-le-Grand, il sera possible de rencontrer 4 apiculteurs récoltants. Les curieux pourront en profiter pour en apprendre plus sur les méthodes de récolte ou sur les produits tout en les dégustant.

Dimanche 13 octobre de 9h30 à 13h
Marché paysan Noisy-le-Grand, rue Pierre Brossolette 93160 Noisy-le-Grand
www.facebook.com/marchespaysans

Val-de-Marne

LES RUCHERS DU BEL AIR

Saint-Maur

Les Ruchers du Bel Air proposeront de venir découvrir leurs produits, médaillés à de nombreuses reprises depuis 1994. L'occasion d'échanger avec les exploitants sur leur métier d'apiculteur et sur la vie de la ruche.

Samedi 5, mercredi 9 et samedi 12 octobre de 15h30 à 19h
Ruchers du Bel Air, 24 avenue du Bel Air 94100 Saint-Maur
www.facebook.com/p/Le-Rucher-BEL-AIR

LA DIVERSITÉ DES MIELS À DÉCOUVRIR PAR LE JEU

Vincennes

Jouer et explorer la diversité des miels, c'est ce que proposera Famille Mary qui conviera les visiteurs à relever un défi de dégustation unique dans sa boutique : identifier chaque miel à l'aveugle. Ils pourront repartir avec de belles surprises.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h
Boutique Famille Mary Vincennes, 6 rue du Midi 94300 Vincennes
www.famillemary.fr



Ruchers du Bel Air © DR



Extraction du miel © Famille Mary

Yvelines

RENDEZ-VOUS POUR UNE DÉCOUVERTE DE L'APICULTURE

Plaisir

L'association « Plaisir Village Animation » invite le grand public à la 31^e édition de son annuelle Fête du miel. L'événement se tiendra au parc du château de Plaisir avec la participation de la municipalité, des apiculteurs d'Île-de-France et la présentation de produits de terroirs. Buvette et gastronomie seront disponibles sur place.

Samedi 5 de 10h à 19h et dimanche 6 octobre de 10h à 19h
Parc du Château de Plaisir, 282 rue de la Bretechelle 78370 Plaisir

EXTRACTION DE MIEL DANS LA BOUTIQUE FAMILLE MARY

Saint-Germain-en-Laye

Famille Mary accueillera le public dans sa boutique pour lui permettre d'assister à la récolte du miel de forêt d'Anjou. C'est Anthony, apiculteur partenaire de Famille Mary, qui procédera à ce moment fort de la vie de la ruche.

Samedi 5 octobre de 15h à 18h
Boutique Famille Mary Saint-Germain-en-Laye, 14 rue de Pologne
78100 Saint-Germain-en-Laye
www.famillemary.fr

ANIMATION BLIND TEST SUR LES MIELS

Saint-Germain-en-Laye

Les gourmands et curieux seront mis au défi dans la boutique Famille Mary : ils devront reconnaître les divers miels qui seront proposés. Une dégustation unique qui réserve bien des surprises.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h
Boutique Famille Mary Saint-Germain-en-Laye, 14 rue de Pologne
78100 Saint-Germain-en-Laye
www.famillemary.fr



Normandie



Calvados

CONFÉRENCE SUR L'APICULTURE NATURELLE ET L'ABEILLE NOIRE

Goustranville

Une présentation du conservatoire de Gerrots sur l'utilisation de la ruche Warré double et des pièges à frelons asiatiques sera proposée. L'association « Les Amis des marais de la Dives » animera une conférence sur la préservation de l'abeille noire.

Vendredi 4 octobre de 20h à 23h
Sur inscription : 02 31 78 84 22 ou 06 16 74 13 58
CIRALE, 14430 Goustranville
amdives14.com

Manche

VISITE PÉDAGOGIQUE ET ATELIER DÉGUSTATION

Pontorson

Le Manoir des Abeilles accueillera le public pour un atelier pédagogique ainsi qu'une expérience gourmande et éducative animée par Michel, son apiculteur passionné. Un moment d'échanges qui permettra de découvrir les secrets de l'apiculture et d'en apprendre plus sur la vie des abeilles. L'animation sera suivie d'une dégustation de miels, de gâteaux et biscuits.

Mercredi 9 octobre de 14h à 17h
Sur inscription : 02 33 48 60 57
Le Manoir des Abeilles, parc d'activité du mont Saint-Michel 50170 Pontorson
www.manoir-des-abeilles.com

Seine-Maritime

JEUX ET DÉCOUVERTES À LA BOUTIQUE FAMILLE MARY

Rouen

Explorer la diversité des miels au travers de jeux, c'est ce que proposeront les équipes de Famille Mary en invitant les amateurs à identifier chaque miel juste en le goûtant. Les participants pourront repartir avec de belles surprises.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h
Boutique Famille Mary Rouen, 8 rue Rollon 76000 Rouen
www.famillemary.fr



Le Manoir des Abeilles © DR



Franck et Sophie Judet © DR

Nouvelle-Aquitaine



Charente

RENCONTRER LES APICULTEURS SUR LE MARCHÉ

Angoulême

Franck et Sophie Judet viendront au-devant du public en exposant sur le marché de Saint-Cybard. Les curieux pourront les interroger sur leur métier, la vie des abeilles et les différents produits de la ruche qu'ils leur proposeront.

Samedis 5 et 12 octobre de 8h à 12h
Marché de Saint-Cybard, place Mulac 16000 Angoulême
www.facebook.com/apiculteur.judet.franck

Charente-Maritime

FÊTER LE MIEL AUX RUCHERS DU GUÉ

Le Gué-d'Alleré

Les exploitants des Ruchers du Gué, apiculteurs depuis 1948, proposeront au public de venir découvrir les étapes de production et déguster des variétés de miels provenant de différentes régions de France. Les gourmands pourront aussi apprécier des préparations à base de miel pour toute la famille.

Du lundi 7 au vendredi 11 octobre de 9h à 16h30
Sur inscription : www.mielcretet.com
Boutique Les Ruchers du Gué, rue du moulin David 17540 Le Gué-d'Alleré
www.mielcretet.com

S'AMUSER AVEC LA DIVERSITÉ DES MIELS

La Rochelle

Explorer la diversité des miels au travers de jeux, c'est ce que proposeront les équipes de Famille Mary qui inviteront les amateurs à identifier chaque miel juste en le goûtant. Les participants pourront repartir avec de belles surprises.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h
Boutique Famille Mary La Rochelle, 23 rue du Temple 17000 La Rochelle
www.famillemary.fr

Gironde

ANIMATION BLIND TEST CHEZ FAMILLE MARY

Bordeaux

Famille Mary ouvrira les portes de sa boutique pour des découvertes gustatives en jouant avec la diversité des types de miel. Les curieux seront invités à reconnaître les miels à leurs saveur et texture. Ils pourront repartir avec des surprises.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h

Boutique Famille Mary Bordeaux, 23 rue des trois Conils 33000 Bordeaux

www.famillemary.fr

Landes

VISITE DU DOMAINE APICOLE DE LA MIELLERIE API-MELLI

Saint-Lon-les-Mines

La Miellerie Api-Melli invitera les curieux à venir à la rencontre de ses acteurs pour découvrir le monde fascinant des abeilles et échanger avec l'apiculteur, notamment sur son métier. Des dégustations de miels, pains d'épices et friandises au miel compléteront la visite des installations. L'observation d'une ruche vitrée permettra à chacun de mieux comprendre son organisation. L'équipe proposera également aux participants de fabriquer leur propre bougie avec de la cire d'abeilles. Restauration possible sur place avec galettes et crêpes.

Vendredi 4 de 9h30 à 13h et dimanche 6 octobre de 10h à 18h

Sur inscription : thierry.francke@orange.fr ou par sms au 06 70 06 09 17

Domaine apicole Api-Melli, 40300 Saint-Lon-les-Mines

mielapimelli.com

Haute-Vienne

PORTES OUVERTES DE LA MIELLERIE ARTISANALE PAYSAGES DE MIELS EN LIMOUSIN

Flavignac

La miellerie artisanale Paysages de Miels en Limousin de Bruno Labidoire ouvrira ses portes et proposera des visites de son site. Cette journée sera l'occasion pour les curieux d'échanger sur le métier d'apiculteur et de mieux comprendre la vie des abeilles. Des



Miellerie artisanale Paysages de Miels en Limousin © DR



Les Ruchers de la Courcelle © DR

séances de dégustation des produits de la ruche compléteront ces découvertes de manière gourmande.

Dimanche 6 octobre de 10h à 17h

Sur inscription : bruno-labidoire@orange.fr ou 07 68 79 15 17

Miellerie artisanale Paysages de Miels, 87230 Flavignac

www.miedulimousin-brunolabidoire.fr

LES RUCHERS DE LA COURCELLE AU MARCHÉ BIO ASTER

Veyrac

Les Ruchers de la Courcelle viendront au-devant du public sur le marché bio Aster. L'occasion d'en apprendre plus sur le travail de producteur de miel et d'essaims avec quelque 600 ruches. De nombreux autres producteurs et transformateurs y proposeront leurs produits alimentaires, soins de la personne et de la maison. Des animations, jeux, contes et une mini-ferme permettront de passer d'agréables moments. 3 conférences et une sortie ornithologique et nature guidée, le matin dans les alentours, seront aussi proposées. Possibilité de repas et boisson sur place.

Dimanche 13 octobre de 9h à 18h

Marché bio Aster, rue du Mas Martin 87520 Veyrac

lesruchersdelacourcelle.fr



Occitanie



Aude

JOURNÉE PORTES OUVERTES AUX RUCHERS DE LA CLAUZEILLE

Saint-Hilaire

Les ruchers de la Clauzeille feront visiter leur miellerie et en profiteront pour expliquer les différentes étapes nécessaires pour récolter du miel. Les curieux pourront profiter de cette occasion pour poser toutes les questions qu'ils souhaitent sur le métier d'apiculteur et sur la vie des abeilles. Une ruche vitrée permettra de les observer. Les participants pourront aussi visionner le film réalisé sur leur activité avant de déguster miels et autres gourmandises.

Samedi 5 octobre de 10h à 19h
Les ruchers de la Clauzeille, La Clauzeille 11250 Saint-Hilaire
www.lesruchersdelaclauzeille.fr

LA FÊTE DE L'ABEILLE, MIELS ET CO

Ventenac-Cabardes

La première Fête de l'abeille, miels et Co proposera des présentations de ruchers, une foire au miel, des conférences sur les abeilles ou encore des lectures pour les enfants. Le tout dans une ambiance conviviale avec jeux et concert.

Dimanche 6 octobre de 10h à 19h
Espace René-Douce, avenue du 19 Mars 1962 11610 Ventenac-Cabardes
www.syndicatabeilledelaude.com

Gard

CONCOURS DES MIELS D'OCCITANIE

Alès

Le public pourra participer au 2^e concours des miels d'Occitanie, initié par le Groupement des Miels d'Occitanie (GQMOC) et l'Agglomération d'Alès. La journée débutera par une initiation à l'analyse sensorielle des miels animée par des professionnels afin de les noter selon des critères précis. Cet événement sera l'occasion de mettre en avant la diversité des terroirs de la région qui permet d'obtenir des miels de châtaignier, de rhododendron ou encore de ronce.



Les ruchers de la Clauzeille © DR



Au Miel Occitan © DR

Mardi 8 octobre de 9h à 13h

Sur inscription : docs.google.com

Pôle culturel et scientifique de Rochebelle, 155 faubourg de Rochebelle 30100 Alès

DÉCOUVRIR AU MIEL OCCITAN

Beaucaire

Au Miel Occitan, porté par un couple d'apiculteurs transhumants, proposera de découvrir son rucher principal. Les apiculteurs y gèrent de nombreuses plantations d'espèces mellifères, médicinales et alimentaires. Ils échangeront avec les visiteurs sur leur métier, mais aussi sur l'importance de la biodiversité. Il sera possible de déguster des miels de différentes essences (acacia, châtaignier, lavande, garrigue, thym, aubépine...), terroirs (du long du Rhône, de terre d'Argence) et saisons. La structure élabore aussi du pollen, sec ou congelé, de la gelée royale fraîche ou encore du vinaigre de miel.

Les samedi 5 et 12 octobre de 9h à 12h

Sur inscription : 06 30 73 87 45

Au Miel Occitan, chemin Saint-Denis d'Argence 30300 Beaucaire

www.facebook.com/AuMielOccitan

DÉCOUVERTE DU MONDE DES ABEILLES

Sanilhac-Sagriès

Les Ruchers de l'Uzège feront découvrir l'univers de ces insectes lors d'une présentation de ruches assurée dans le cadre de la visite de la miellerie. Des dégustations de différents miels seront proposées aux gourmands. Les enfants pourront participer à un atelier de fabrication de bougies.

Mercredi 9 octobre de 10h à 18h

Sur inscription : lesruchersdeluzege@gmail.com

Les Ruchers de l'Uzège, rue des Oliviers 30700 Sanilhac-Sagriès

facebook.com/lesruchersdeluzege

PORTES OUVERTES DU MAS DE LA VALETTE

Sardan

Le Mas de la Valette, qui produit en bio, présentera ses miels de garrigue et de lavande lors de ses portes ouvertes. Il accueillera le public dans sa boutique et y proposera bien entendu des dégustations. L'exploitation, domaine viticole, produit également des olives et élève des animaux (brebis, chèvres et volailles de la basse-cour).

Vendredi 4 au dimanche 6 puis vendredi 11 et samedi 12 octobre de 16h à 19h

Mas de la Valette, 30260 Sardan

facebook.com/masdelavalette

Haute-Garonne

ANIMATIONS SUR LES ABEILLES

Bois-de-la-Pierre

Le grand public sera invité à plusieurs animations autour des abeilles. Une conférence sur les abeilles et plantes mellifères précédera la mise en pots du miel produit dans les ruches du village. Une activité autour d'une ruche vitrée sera aussi proposée aux curieux ainsi qu'autour du *bee-wrap*, solution qui permet de se passer de film alimentaire, de la confection de bougies ou de coloriations.

Samedi 5 octobre de 14h à 19h
Place de la Mairie 31390 Bois-de-la-Pierre

À LA DÉCOUVERTE DES ABEILLES

Génos

La famille Morlière fait partie des apiculteurs transhumants qui déplacent leurs ruches au fil des floraisons pour que les abeilles butinent le nectar et produisent un miel monofloral, de tilleul ou de bruyère par exemple. Son équipe accueillera les visiteurs pour faire découvrir la cité des abeilles. L'occasion d'assister à des démonstrations et à l'ouverture de ruches. Le public pourra visiter la serre aux abeilles et le chalet abritant des véhicules anciens dédiés à la transhumance. Une dégustation couronnera ces rencontres.

Samedi 12 et dimanche 13 octobre de 9h30 à 18h
Renseignements : contact@lesrucherssaintemarie.com ou 05 61 79 68 04
Cité des abeilles, 31510 Génos
www.lacitedesabeilles.fr

COOPÉRATIVE DES APICULTEURS D'OCCITANIE

Léguevin

La coopérative des apiculteurs d'Occitanie accueillera le public sur sa ferme pour une présentation de la vie des abeilles. Elle proposera des visites guidées de ruches accompagnées par des professionnels. Elle invitera aussi à déguster ses miels, hydromels et autres gourmandises.

Samedi 5 octobre de 9h à 17h
Sur inscription (10 personnes/h max.) : www.cooperative-apiculteurs-occitanie.fr
ou contact@cooperative-apiculteurs-occitanie.fr ou 06 23 73 41 37
Visite payante : 5€/personne, gratuit pour les moins de 11 ans
Ferme de l'Homme, route de Saint-Lys 31490 Léguevin
www.cooperative-apiculteurs-occitanie.fr



Cité des abeilles © DR



Mise en hivernage des abeilles © DR

MISE EN HIVERNAGE DES ABEILLES

Rieux-Volvestre

Aux secrets des abeilles proposera une visite en compagnie de l'apicultrice pour la mise en hivernage des abeilles. Les participants accéderont directement aux ruches, en tenue d'apiculteur, pour suivre les explications. Activité liée aux conditions météorologiques. Prévoir des chaussures fermées.

Les vendredis 4 et 11 octobre de 15h à 18h

Sur inscription : 06 44 24 03 51

Payant : 10€/personne

Aux secrets des abeilles, 7 chemin des Fauconneaux 31310 Rieux-Volvestre

CUISINER AVEC DU MIEL LORS D'UN ATELIER

Rieux-Volvestre

Vanessa proposera de s'essayer à la fabrication de gâteaux à base de miel pour déguster les produits de la ruche sous une autre forme. Chacun repartira avec ses créations.

Réservé aux plus de 8 ans

Samedi 5 octobre de 10h à 12h

Sur inscription : contact@rucherdumoulin.com

Payant : 20€/personne, ingrédients inclus

Au P'tit coffee, 10 place du Préau 31310 Rieux-Volvestre

PARTICIPATION AU MARCHÉ DE PRODUCTEURS ET PRODUITS DU TERROIR

Rieux-Volvestre

Aux secrets des abeilles sera présent sur le marché du terroir de la 2^e édition des fruits oubliés qui proposera aussi des expositions, conférences, ateliers culinaires et concours de recettes, ainsi qu'un goûter « à l'ancienne ».

Dimanche 6 octobre de 10h à 18h

Place du Village, rue du Préau 31310 Rieux-Volvestre

www.auxsecretsdesabeilles.com

LES ABEILLES À L'ÉCOLE

Rieux-Volvestre

Des activités seront proposées en écoles maternelles et centres d'animation pour faire découvrir aux scolaires le monde des abeilles. Une ruche vitrée leur permettra de les observer de près.

Lundi 7, mardi 8 et jeudi 10 de 9h à 16h, mercredi 9 de 9h à 17h et vendredi 11 octobre de 9h à 12h

École maternelle de Rieux-Volvestre 31310 Rieux-Volvestre

DÉCOUVRIR LE MONDE DES ABEILLES À L'ÉCOLE

Rieux-Volvestre

Aux secrets des abeilles fera découvrir les abeilles aux scolaires en proposant pour cela des animations incluant l'observation d'une ruche vitrée dans le but de les aider à mieux comprendre ces précieux insectes avec l'ambition de mieux les préserver.

Mercredi 9 octobre de 9h à 17h
Centre de loisirs Tom Pouce 31310 Rieux-Volvestre
www.auxsecretsdesabeilles.com

LES PLANTES MELLIFÈRES ET LES ABEILLES

Rieux-Volvestre

Le rucher du moulin proposera de venir créer son herbier des plantes mellifères en compagnie d'Émilie, fleuriste à Rieux-Volvestre. L'animation sera suivie d'une dégustation de miels.

Mercredi 9 octobre de 14h à 16h
Sur inscription (à partir du 15 septembre) : contact@rucherdumoulin.com
Payant : 15€/personne.
Aux secrets des abeilles, 7 chemin des Fauconneaux 31310 Rieux-Volvestre
www.rucherdumoulin.com

CONFÉRENCE SUR LES ABEILLES

Rieux-Volvestre

Une conférence sur la découverte des abeilles sera proposée et ouverte à tous. Elle ouvrira des discussions sur le prédateur que constitue le frelon asiatique. Ces échanges seront complétés par une animation autour d'une ruche vitrée.

Judi 10 octobre de 19h à 20h30
Salle polyvalente, 1 rue des Volques 31310 Rieux-Volvestre

ANIMATION BLIND TEST AUTOUR DES MIELS

Toulouse

La Famille Mary accueillera les gourmands et curieux dans sa boutique autour de la thématique de la diversité des types de miel. Elle leur lancera un défi de dégustation : « Saurez-vous reconnaître différents miels ? ». De nombreuses surprises à la clé.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h
Boutique Famille Mary Toulouse, 37 rue Lafayette 31000 Toulouse
www.famillemary.fr



Les plantes mellifères et les abeilles © DR



L'Or des Simples © DR

EXTRACTION DE MIEL AVEC FAMILLE MARY

Toulouse

Famille Mary accueillera le public dans sa boutique pour lui permettre d'assister en *live* à la récolte du miel de forêt d'Anjou. C'est Vincent, apiculteur partenaire de la Famille Mary, qui procèdera à ce moment fort de la vie de la ruche.

Mercredi 9 octobre de 15h à 16h

Boutique Famille Mary Toulouse, 37 rue Lafayette 31000 Toulouse

www.famillemary.fr

Haute-Vienne

PLANTES MÉDICINALES ET APICULTURE

Rancon

L'Or des Simples proposera de visiter sa ferme, avec une présentation de son jardin botanique de plantes médicinales, ainsi que son rucher. Une séance de dégustation de miels et sirops prolongera ces découvertes.

Vendredi 4 octobre de 9h30 à 11h30 et de 14h30 à 16h30

Payant : 5€/personne

Sur inscription : 06 19 94 74 34

L'Or des Simples, 12 La Courcelle 87290 Rancon

www.facebook.com/lordessimples



Pays de la Loire



Loire-Atlantique

VIVRE UNE EXTRACTION DE MIEL

Guérande

Le public pourra assister, en boutique, à une récolte de miel de forêt d'Anjou en *live* avec Vincent, apiculteur de la Famille Mary. Les curieux pourront profiter de sa présence pour en savoir plus sur le métier et les produits de la ruche.

Les samedis 5 et 12 octobre de 15h à 16h

Sur inscription : 02 40 53 44 45

Boutique Famille Mary Guérande, 1 rue de la Pré Neuve 44350 Guérande

www.famillemary.fr

JOUER AVEC LES GOÛTS DES MIELS

Guérande, Goulaine, Nantes, Orvault, Rézé

Famille Mary ouvrira les portes de plusieurs de ses boutiques pour des découvertes gustatives en jouant avec la diversité des types de miel. Les curieux seront invités à les reconnaître à leurs saveur et texture. Ils pourront repartir avec de belles surprises.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h

Boutique Famille Mary Guérande, 1 rue de la Pré Neuve 44350 Guérande

Boutique Famille Mary Basse-Goulaine, route de Clisson 44115 Basse-Goulaine

Boutique Famille Mary Nantes, 10 rue de Budapest 44000 Nantes

Boutique Famille Mary Orvault, rue de la Conraie 44700 Orvault

Boutique Famille Mary Rézé, rond-point de la Corbinerie 44400 Rézé

www.famillemary.fr

Maine-et-Loire

DÉCOUVRIR LES MIELS FAMILLE MARY

Famille Mary est une entreprise familiale française créée en 1921 en Anjou. Spécialiste des trésors de la ruche, Famille Mary fait fructifier les actifs de la ruche pour apporter au quotidien du bien-être naturel au plus grand nombre. Onctuosité du miel, bienfaits de la gelée royale, ou encore lancement de cosmétiques bio, Famille Mary met son expertise apicole au service de tous, tout en œuvrant pour la protection des abeilles et en soutenant les apiculteurs français.



© Maison Mary



Boutique Famille Mary Mûrs-Erigné © DR

EXTRACTION DE MIEL AU SITE DE BEAU RIVAGE

Saint-André-de-la-Marche

Famille Mary ouvrira les portes de son site apicole de Beau Rivage. Accompagné de Jérôme, apiculteur de la Famille Mary, le public pourra ainsi en apprendre davantage sur le miel, dégustation à l'appui. Ce rendez-vous permettra aussi de mieux connaître le monde des abeilles en assistant à l'ouverture d'une ruche.

Samedi 5 octobre de 15h à 16h

Boutique Famille Mary Saint-André-de-la-Marche, Moulin de Beau Rivage

49450 Saint-André-de-la-Marche

www.laruchedemary.fr

RELEVER LE DÉFI DU BLIND TEST SUR LES MIELS

Angers, Mûrs-Erigné, Saint-André-de-la-Marche

Plusieurs boutiques Famille Mary du Maine-et-Loire accueilleront les visiteurs pour jouer et découvrir la diversité des types de miel. Ses équipes lanceront aux curieux le défi de les reconnaître à l'aveugle et leur réservent de nombreuses surprises.

Mercredi 9 octobre de 15h à 18h

Boutique Famille Mary Angers, 74 rue Plantagenêt 49100 Angers

Boutique Famille Mary Mûrs-Erigné, rue Valentin des Ormeaux 49610 Mûrs-Erigné

Boutique Famille Mary Saint-André-de-la-Marche, Moulin de Beau Rivage

49450 Saint-André-de-la-Marche

www.famillemary.fr

DÉCOUVRIR LE MONDE FASCINANT DES ABEILLES ET LE MÉTIER D'APICULTEUR

Bouchemaine

L'exploitation Miel et Loire proposera au public de venir visiter son exploitation et ainsi se familiariser avec le métier d'apiculteur. Les participants pourront tout savoir de la ruche, sa vie et son exploitation. Des jeux, une exposition et des animations pour les enfants seront aussi proposés durant ces journées portes ouvertes. La dégustation des différents miels du rucher, de pollen ou encore de pains d'épices complétera les découvertes.

Samedi 5 et dimanche 6 octobre de 10h à 18h

Sur inscription : lymax.api@gmail.com

SCEA Miel et Loire, 458 route de Lisandrais 49080 Bouchemaine

www.mieletloire.fr

Sarthe

ACCUEIL ET ZONE DE DISCUSSION ENTRE APICULTEURS

Fresnay-sur-Sarthe

Le Rucher du Moulin accueillera d'autres apiculteurs pour un partage de connaissances et d'idées sur leur passion commune. Apiculteur d'expérience, débutant ou professionnel sont conviés pour ce moment d'échanges. Un atelier ludique et technique sur le passage en hivernage des ruches sera proposé. L'apiculteur détaillera tout ce qu'il faut savoir sur cette période et répondra à toutes les questions. Le matériel pour créer et entretenir un rucher sera aussi proposé ainsi qu'un stand dédié à la lutte contre le frelon asiatique.

Samedi 12 octobre de 10h à 12h puis de 14h à 18h

Sur inscription : contact@rucherdumoulin.com

Le Rucher du Moulin, 23 avenue Division Leclerc 72130 Fresnay-sur-Sarthe

www.rucherdumoulin.com

L'APICULTURE, DE LA PRÉHISTOIRE À L'ÂGE MODERNE

Fresnay-sur-Sarthe

Le Rucher du Moulin invitera à découvrir l'évolution de l'apiculture au travers les âges, des ruches troncs aux contemporaines, dans son musée de l'abeille. L'apiculteur fera découvrir l'intérieur d'une ruche avec ouverture en direct. L'occasion d'en apprendre plus sur les colonies d'abeilles ou encore les cadres de couvain. Un atelier sur les bases et matériel pour s'assurer de stocker un miel de qualité sera aussi proposé. Après une dégustation, les visiteurs pourront se procurer des miels, pâtisseries et découvrir en boutique des produits de cosmétiques, comme le savon à la gelée royale.

Samedi 12 octobre de 10h à 12h puis de 14h à 18h

Sur inscription : contact@rucherdumoulin.com

Le Rucher du Moulin, 23 avenue Division Leclerc 72130 Fresnay-sur-Sarthe

www.rucherdumoulin.com

DÉCOUVRIR LA DIVERSITÉ DES MIELS

Le Mans

Famille Mary ouvrira les portes de sa boutique pour des découvertes gustatives en jouant avec la diversité des types de miel. Les curieux seront invités à reconnaître les miels à leurs saveur et texture. Ils pourront repartir avec des surprises.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h

Boutique Famille Mary Le Mans, 7 rue de l'Étoile 72000 Le Mans

www.famillemary.fr



Le Rucher du Moulin © DR



Boutique Famille Mary Les Sables d'Olonne © DR

Vendée

JOUER AVEC LES DIFFÉRENTS MIELS CHEZ FAMILLE MARY

La Roche-sur-Yon, Les Sables d'Olonne

Famille Mary ouvrira les portes de plusieurs de ses boutiques pour des découvertes gustatives en jouant avec la diversité des types de miel. Les curieux seront invités à les reconnaître juste à leurs saveur et texture. Ils pourront repartir avec de belles surprises.

Mercredi 9 octobre de 15h à 18h

Boutique Famille Mary La Roche-sur-Yon, route de Nantes 85000 La Roche-sur-Yon

Boutique Famille Mary Les Sables d'Olonne, 14 bis rue de l'Hôtel de Ville

85100 Les Sables d'Olonne

www.famillemary.fr



Provence-Alpes-Côte d'Azur



Alpes-de-Haute-Provence

DÉCOUVERTE DE L'APITHÉRAPIE AVEC LE RUCHER DE KÉSIA

Ubaye-Serre-Ponçon

Le Rucher de Késia ouvrira ses portes aux curieux pour leur faire découvrir le monde des abeilles et leurs produits aux mille vertus. Les participants commenceront par la visite de l'exploitation puis auront la possibilité de goûter les principaux produits de la ruche utilisés en apithérapie, qui consiste à soigner grâce aux produits issus de la ruche.

Samedi 12 et dimanche 13 octobre de 10h à 18h

Réservations : linktr.ee/rucher.kesia ou contact@rucher-kesia.fr ou ou 06 61 02 42 17

**Le Rucher de Késia, 66 route des Laphonds 04340 Ubaye-Serre-Ponçon
[rucher-kesia.fr](https://www.rucher-kesia.fr)**

Alpes-Maritimes

DÉCOUVRIR LA DIVERSITÉ DES MIELS

Cannes, Menton, Nice

Jouer pour explorer la diversité des miels. C'est ce que proposera Famille Mary dans plusieurs de ses boutiques qui convieront les visiteurs pour relever un défi de dégustation unique : identifier chaque miel à l'aveugle. Ils pourront repartir avec de belles surprises.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h

Boutique Famille Mary Cannes, 10 rue Hoche 06400 Cannes

Boutique Famille Mary Menton, 10 rue Saint-Michel 06500 Menton

Boutique Famille Mary Nice, 25 avenue Notre-Dame 06000 Nice

www.famillemary.fr

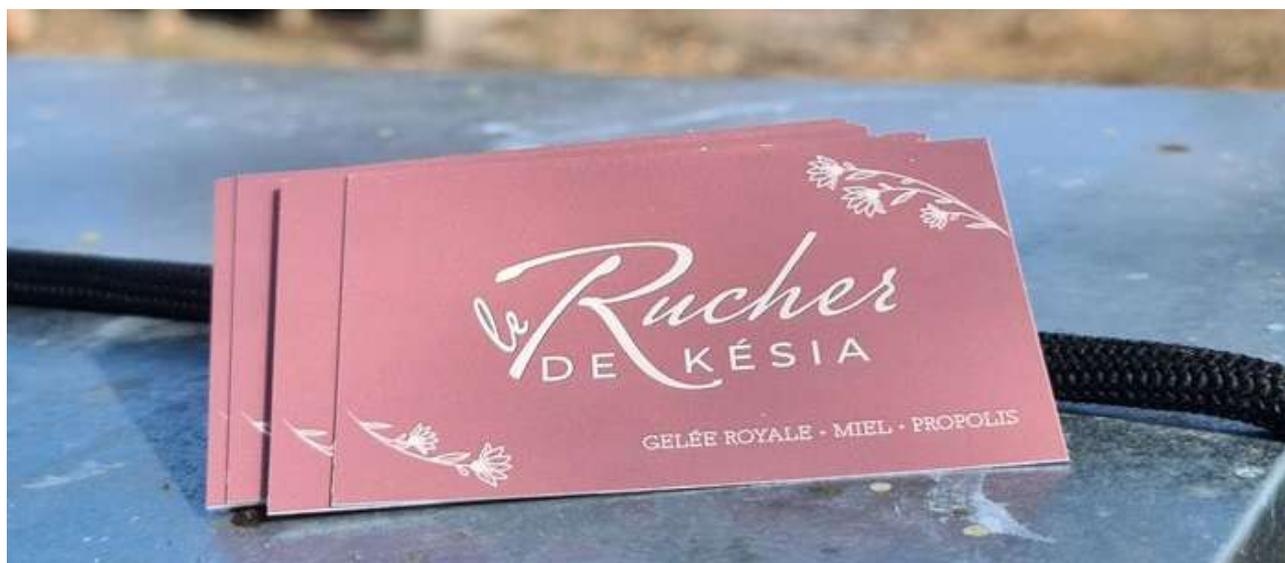
DÉGUSTATION DE MIELS

Saint-Martin-Vésubie

Frécime proposera au public de venir à sa rencontre pour déguster ses miels. Les curieux pourront en apprendre davantage sur l'apiculture, la qualité de la production ou encore les abeilles.

Samedi 5 octobre de 8h à 12h30

**Marché de Saint-Martin-Vésubie, place du Général de Gaulle
06450 Saint-Martin-Vésubie**



Le Rucher de Késia © DR



Alpilles Miels © DR

Bouches-du-Rhône

LE WEEK-END FESTIF D'ALPILLES MIELS

Aureille

Fanny Ronné, éleveuse, productrice et récoltante de miel et produits de la ruche organisera un week-end portes ouvertes. Elle accueillera le public pour lui faire découvrir son métier d'apicultrice et proposera des dégustations de produits et miels de Provence. Un atelier pédagogique sera aussi organisé.

Samedi 5 et dimanche 6 octobre de 10h à 18h

Sur inscription : alpillesmiels.fr ou contact@alpillesmiels.fr

**Alpilles Miels, 285 chemin des Pins de la Pie 13930 Aureille
alpillesmiels.fr**

À LA RENCONTRE DES ABEILLES ET DE LEUR MONDE MERVEILLEUX

Roquefort-la-Bédoule

Le public pourra en apprendre davantage sur le monde des abeilles au cours d'une demi-journée de découverte au domaine de Fontblanche. La matinée commencera par un petit-déjeuner d'accueil. L'événement se poursuivra par un diaporama expliquant l'origine, la vie et les fonctions des différents habitants de la ruche. Pour la suite, les participants devront revêtir une tenue d'apiculteur pour accéder au rucher, assister à l'ouverture d'une ruche, apprendre à reconnaître le couvain et identifier la Reine, les abeilles ouvrières, les faux bourdons... avant de passer à la dégustation de miels.

Samedi 5 de 9h à 12h et dimanche 6 octobre de 9h à 12h

Sur inscription : contact@deniscaviglia.com

Payant

**Domaine de Fontblanche, 13830 Roquefort-la-Bédoule
ruchers-fontblanche.com**

Var

PORTES OUVERTES ET DÉGUSTATION CHEZ PIERRE ET AURÉLIE

Entrecasteaux

Pierre et Aurélie accueilleront le public pour faire découvrir et déguster leurs miels et leur bière au miel. Ils échangeront avec les visiteurs autour de leur passion pour les abeilles.

Mercredi 9 octobre de 9h à 18h

Sur inscription : pierreetaurelie83@gmail.com ou 06 20 37 65 95

Miellerie Pierre et Aurélie, 501 chemin des Plantades 83570 Entrecasteaux
pierreetaurelie.com

Vaucluse

LA FÊTE DU MIEL ET DES ABEILLES

Saint-Didier

Tout au long de la journée, le public aura l'occasion de venir échanger avec les apiculteurs partenaires de la filière « Paysans-Nougatiers » initiée par la famille Silvain afin de découvrir l'univers du miel et des butineuses. Une vente de miel en vrac sera organisée uniquement pour cette journée festive. Les visiteurs intéressés sont invités à prévoir leurs pots pour faire le plein.

Samedi 12 octobre de 10h à 18h

Sur inscription : 04 90 66 09 57

Nougats Silvain, 4 place Neuve 84210 Saint-Didier
nougats-silvain.fr

OBSERVATION DES ABEILLES ET VISITE DE LA MIELLERIE

Uchaux

Le grand public est invité à une visite pédagogique de la miellerie BEE by BY pour observer les abeilles et comprendre l'organisation de la ruche. La visite inclura une découverte de la miellerie et une dégustation de miel artisanal, extrait sans automate, jamais chauffé ni enfumé. Ce miel porte le Label Rouge et l'IGP Miel de Provence.

Samedi 5 de 9h à 18h et dimanche 6 octobre de 9h à 14h

Sur inscription : miellerie@beebyby.fr ou 06 26 93 88 45

Miellerie BEE by BY, 777 route de Bollène 84100 Uchaux
beebyby.fr



Miellerie de Pierre et Aurélie © DR







3

Organisateurs et partenaires médias

Organisateur InterApi



InterApi est l'interprofession des produits de la ruche, au service de l'ensemble de la filière apicole. Elle regroupe les acteurs de cette filière en deux collèges : le collège production composé de syndicats apicoles, d'acteurs de la R&D et le collège commercialisation, composé des fabricants et vendeurs de matériels apicoles, des fédérations d'enseignes de grande et moyenne distribution et d'un syndicat de conditionneurs.

Les missions d'InterApi

- › Organiser le dialogue interprofessionnel.
- › Représenter la filière et défendre ses intérêts.
- › Promouvoir les produits de la ruche.
- › Mettre en œuvre des actions au service de la filière apicole (résolution des problèmes de production, amélioration de la qualité et de la traçabilité des produits de la ruche, amélioration de la connaissance, de la transparence et de l'information relative aux marchés).

interapi.fr

**Api'Week est une manifestation soutenue
par le ministère de l'Agriculture et de
la Souveraineté alimentaire, l'Union européenne
et FranceAgriMer**

Soutenu par



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Partenaires médias RTL



RTL est une maison presque centenaire qui se distingue par son contenu varié, combinant information, divertissement et musique.

Cette radio généraliste est connue pour ses émissions d'actualité avec une matinale maintenant leadée par Thomas Sotto et Amandine Begnot, offrant des analyses approfondies sur des sujets nationaux et internationaux.

Des personnalités françaises comme Faustine Bollaert, Laurent Ruquier ou Julien Courbet, animent des émissions de divertissement ou des *talk-shows* comme *Les grosses têtes* ou *Ça peut vous arriver*.

Elle reste une référence incontournable dans le paysage radiophonique français.

www.rtl.fr

Partenaires médias France Télévisions



France Télévisions est le 1^{er} groupe audiovisuel français avec 29,3% de part d'audience en 2023 (sur les 4 ans et + / source Médiamat, Médiamétrie). Avec une ambition forte, des programmes audacieux, une information juste, claire et vérifiée, l'offre de programmes est accessible pour tous les Français gratuitement et sur tous les écrans : sur sa plateforme France.tv, sur ses chaînes nationales France 2, France 3 et ses 24 antennes de proximité, France 4 avec Okoo et Culturebox, France 5, France Info, média global d'information en continu et sur les 1^{res}, 9 médias globaux tv/radio/web en outre-mer.

www.france.tv





CONTACTS PRESSE

**Agence Façon de penser
Marianne Roumégoux
marianne@facondepenser.com
01 55 33 15 23 / 06 61 54 71 89**

**InterApi
David Falques
01 87 76 05 25
davidfalques@interapi.fr**

