

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



Communiqué 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



L'Api'Week revient dans votre région pour une 4^e édition exceptionnelle !

Du 4 au 13 octobre 2024, la 4^e édition de l'Api'Week vous invite à découvrir les métiers et les produits de la ruche. Consultez ci-dessous les rendez-vous proposés par les apiculteurs de votre région.

L'Api'Week a pour vocation de renforcer les liens entre le public et le secteur apicole. Durant cette semaine, les professionnels de la filière ouvriront leurs ruchers, mielleries, sites de conditionnements... et se tiendront sur les marchés pour des moments d'échange conviviaux et éducatifs autour du fonctionnement des ruches et de la vie des abeilles.

Lancée en 2021 à l'initiative d'InterApi, avec le soutien du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, cette manifestation mobilise chaque année davantage de participants, avec des centaines de rendez-vous partout en France. Visites, démonstrations, ateliers, jeux et dégustations : un programme varié et festif, accessible à tous, a été préparé par des centaines de professionnels du secteur.

MIEUX COMPRENDRE LE SECTEUR APICOLE ET SES TRÉSORS

Ces dix jours seront l'occasion d'expliquer les différentes étapes de la production de miel et de mettre en avant la diversité des saveurs. Des dégustations vous permettront de mieux apprécier cet éventail unique. Les événements organisés mettront aussi à l'honneur d'autres produits de la ruche, tels que la gelée royale, la propolis ou le pollen.

L'Api'Week vise également à valoriser les savoir-faire qui garantissent des productions de qualité, tout en sensibilisant aux enjeux du secteur, comme la dépendance aux conditions climatiques et le rôle essentiel des abeilles dans la préservation de la biodiversité.

Cet événement sera aussi une belle opportunité de réaffirmer l'importance locale des acteurs apicoles et de renforcer le tissu social en permettant aux habitants de se rencontrer, d'échanger et de célébrer ensemble notre précieux patrimoine apicole et alimentaire.

Le programme complet, régulièrement mis à jour, est disponible sur 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



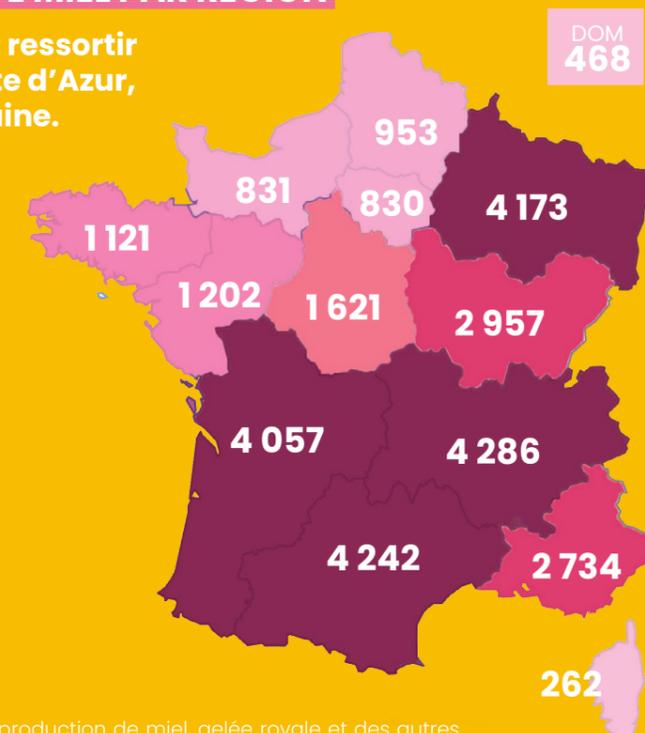
LE SAVIEZ-VOUS ?

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.



Le programme en Auvergne-Rhône-Alpes

Ain

GELÉE ROYALE FRANÇAISE: TOUT SAVOIR DE SA PRODUCTION À SA CONSOMMATION

Lagnieu

Anne-Sophie, apicultrice, expliquera aux visiteurs par petits groupes comment elle produit, avec l'aide des abeilles sa gelée royale. Elle détaillera notamment sa fonction dans la ruche, son utilisation et son intérêt pour l'être humain. Un pôle enfant sera mis en place pour que les petits s'occupent pendant que les grands écoutent. Une dégustation des miels, bonbons et gelée royale produits sur l'exploitation sera proposée.

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

Anne-Sophie Hérin apicultrice, chemin des Millièrès 01150 Lagnieu
www.instagram.com/annesophie_herin_apicultrice

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

Cantal

DÉGUSTATION DES PRODUITS DE LA RUCHE

Parlan

Le Rucher de Lagarde proposera au public de venir visiter sa miellerie. Il les conviera à profiter d'une dégustation des différents miels produits sur son territoire. L'exploitation propose aussi de la propolis et des pollens.



Miellerie du Goudouneix © DR



Ferme des Roussets © DR

Judi 10 octobre de 15h à 19h

Sur réservation : 06 42 55 85 96

Le Rucher de Lagarde, lieu-dit Lagarde 15290 Parlan
lerucherdelagarde.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

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 : richardierarnaud david@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

API BREIZH À LA 14^e FÊTE DU MIEL ET DE LA NATURE

Montbonnot-Saint-Martin

Les visiteurs de la 14^e Fête du Miel et de la Nature de Montbonnot pourront venir rencontrer l'apiculteur du Rucher Api Breizh. Il leur fera découvrir ses miels artisanaux et éclairera sur passionnant.

Samedi 5 et dimanche 6 octobre de 10h à 18h
Maison des Arts, 990 chemin de la Laurelle 38330 Montbonnot-Saint-Martin
www.apibreizh.com

DÉGUSTATION DE MIEL AUTOUR D'UN THÉ ET D'ÉCHANGES SUR L'APICULTURE

Septème

La bibliothèque de Septème accueillera pendant toute l'ApiWeek une exposition consacrée à l'abeille, la vie de la ruche et les produits de la ruche et le métier d'apiculteur. Jean-Baptiste, apiculteur local, organisera un rendez-vous pour échanger sur le monde fascinant des abeilles autour d'un thé et de l'exposition. Il expliquera aussi sa pratique d'une apiculture raisonnée. Une dégustation du miel qu'il récolte accompagnera ce moment de partage.

Samedi 5 octobre de 10h30 à 12h
Bibliothèque de Septème, 96 route des Petits Potaches 38780 Septème
www.instagram.com/les_ruchers_de_jb



Miellerie Le Ruchers de JB © DR



Rucher du Pillier © DR

ANIMATION POUR LES ENFANTS SUR LE MONDE FASCINANT DES ABEILLES

Septème

Gaëlle et Jean-Baptiste, apiculteurs locaux, se joindront à l'équipe de la bibliothèque pour faire découvrir aux enfants le monde de l'apiculture à travers diverses activités. Confection de bougie en cire, coloriages, peinture de ruche, jeux sur la vie de la ruche, photos en tenue d'apiculteur... seront ainsi proposés aux plus jeunes. Ces animations compléteront l'exposition sur l'abeille, la vie de la ruche, ses produits et le métier de l'apiculteur proposée pendant l'ApiWeek par la bibliothèque.

Mercredi 9 octobre de 15h à 18h
Sur inscription : lesruchersdejb@gmail.com
Bibliothèque de Septème, 96 route des Petits Potaches 38780 Septème
www.instagram.com/les_ruchers_de_jb

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

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.

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

Haute-Loire

DÉCOUVRIR LES SUPER-POUVOIRS DES ABEILLES BIO

Saint-Germain-Laprade

La structure Les ruches de Julia accueillera le public dans le cadre de la 24^e édition de la Fête de la Bio. Le thème de l'événement est cette année consacré aux super-pouvoirs des abeilles. L'occasion d'y découvrir les produits (miels, bonbons au miel, propolis, pain



Miellerie des Monts du Forez © DR



Ruche des Puys © DR

d'épice, nougats...) issus de ce rucher et de rencontrer l'apicultrice qui sera ravie de partager sur son savoir-faire.

Dimanche 13 octobre de 10h à 18h

Fête de la Bio, le bourg 43700 Saint-Germain-Laprade

www.facebook.com/lesruchesdejulia

LES RUCHES DE LA TERRASSE À LA FÊTE DE LA BIO

Saint-Germain-Laprade

Les multiples miels de l'exploitation Les Ruches de la Terrasse, d'acacia, de tournesol ou encore de garrigue ou pissenlit seront à découvrir à la Fête de la Bio. Elle est axée cette année sur les super-pouvoirs des abeilles bio. Les gourmands pourront aussi y trouver d'autres produits de ses ruches, comme sa gelée royale, sa propolis, ses pollens, mais aussi ses pains d'épices, des céréales au miel, savons et cosmétiques... Les curieux pourront poser toutes les questions qu'ils souhaitent à ses représentants.

Dimanche 13 octobre de 10h à 18h

Fête de la Bio, le bourg, 43700 Saint-Germain-Laprade

www.facebook.com/lesruchesdejulia

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

IMMERSION AU PETIT RUCHER DENONNOIS

Effiat

Le public sera convié à découvrir le Petit Rucher Denonois. Les visiteurs y rencontreront l'apiculteur et pourront l'interroger sur les abeilles et même observer l'intérieur d'une ruche. Chacun sera invité à déguster des miels variés lors d'une présentation interactive sur le métier d'apiculteur.

Samedi 5 octobre de 9h à 17h

Le Petit Rucher Denonois, 20 rue des Godimiaux Denone 63260 Effiat

www.facebook.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. Rafratchissements 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-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



Miellerie Mercier © DR



Rucher école de Givors © M Delpino

Haute-Savoie

FAMILLE MARY METTRA EN AVANT LA DIVERSITÉ DES MIELS

Anney

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 Anney, 37 rue Carnot 74000 Anney
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

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

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

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

VENEZ NOUS RENCONTRER ET DÉCOUVRIR LES PRODUITS DU RUCHER DE MACAMÉLI

Fleurieux-sur-l'Arbresle

L'équipe du Rucher de Macaméli accueillera les curieux dans sa boutique et leur fera découvrir et goûter ses différents miels. Les visiteurs auront l'opportunité d'observer une ruche vitrée et des illustrations sur sa pratique de l'apiculture. La structure propose du pain d'épices, des friandises, pâtes à tartiner, du miel en rayon, du pollen et de la gelée royale.

Vendredi 4 de 14h à 18h30, samedi 5 et mardi 8 de 9h à 12h et de 14h à 18h30, jeudi 10 et vendredi 11 de 14h à 18h30 puis samedi 12 octobre de 9h à 12h et de 14h à 18h30

Le Rucher de Macaméli, 63 chemin de Casse Froide 69210 Fleurieux-sur-l'Arbresle

www.macameli.fr



Rucher du Sonnay © DR



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



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**

