

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



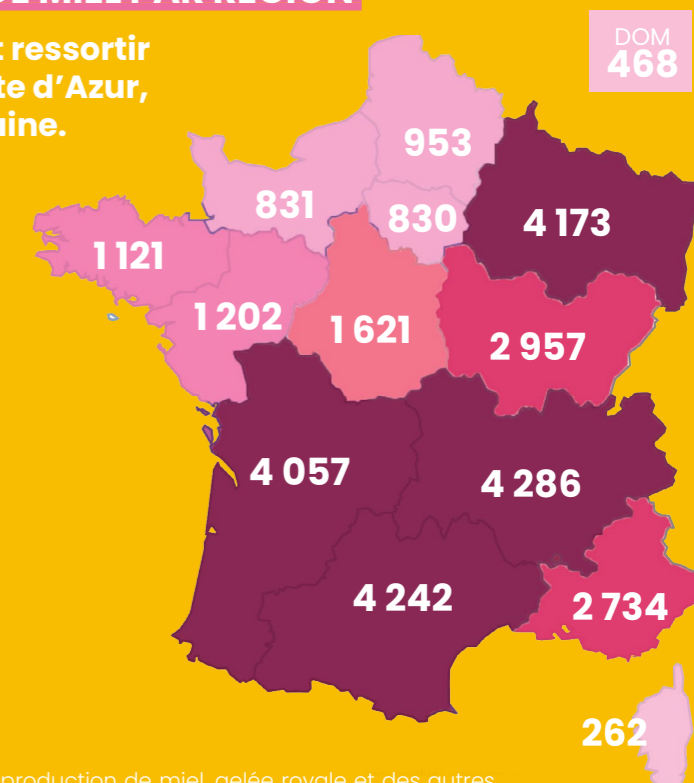
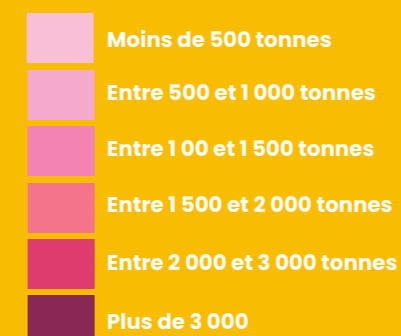
LE SAVIEZ-VOUS ?

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 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

Sully-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 Sully-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





**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**

