

# 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](https://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](https://www.apiweek.fr)



## L'Api'Week revient dans votre région pour une 4<sup>e</sup> édition exceptionnelle !

Du 4 au 13 octobre 2024, la 4<sup>e</sup> 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](http://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**



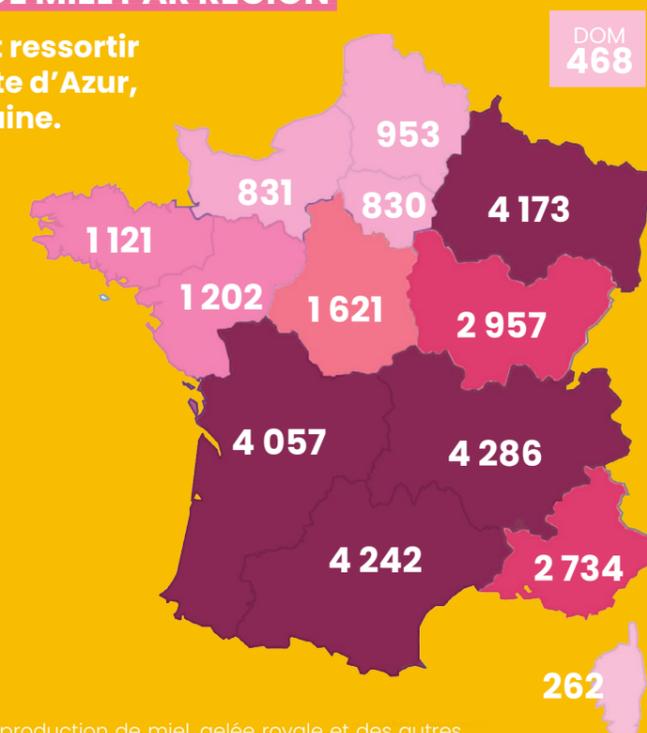
### LE SAVIEZ-VOUS ?

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<sup>(1)</sup>.  
(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 Bretagne

## Côtes-d'Armor

### RENCONTRE À LA 3<sup>E</sup> FÊTE DU PARC DE LA VALLÉE DE LA RANCE - CÔTE D'Émeraude Dinan

Jonathan Goguelin, apiculteur proposant sa gamme de produits BeeZH Api, prendra part à la 3<sup>e</sup> fête du parc de la Vallée de la Rance - Côte d'Émeraude. Les visiteurs pourront venir échanger avec le professionnel et l'interroger sur son métier et la qualité de ses produits dans le cadre animé de l'événement qui rassemblera cette année quelque 70 autres exposants.

**Samedi 5 et dimanche 6 octobre de 10h à 18h**  
Abbaye de Léhon, 18<sup>e</sup> le bourg 22100 Dinan  
[www.facebook.com/BEEZH-API](http://www.facebook.com/BEEZH-API)

## 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](mailto:ladansedesabeilles@gmail.com) ou 02 98 39 65 63  
La danse des abeilles, Kerrine 29360 Clohars-Carnoët  
[www.ladansedesabeilles.fr](http://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](http://www.terre-de-createurs.fr)



La danse des abeilles © DR



Fête de la Saint-Denis © DR

## Ille-et-Vilaine

### DÉCOUVREZ LE RUCHER DU CHAMP D'EN FACE AU SALON BIEN-ÊTRE ET MÉDECINES DOUCES

Cesson-Sévigné

Le Rucher du Champ viendra à la rencontre du public sur le salon bien-être et médecines douces. Son apiculteur y présentera les vertus et bienfaits de la gelée royale. Il invitera aussi les visiteurs à une dégustation gourmande autour d'une variété de miels.

**Samedi 5 de 14h à 20h et dimanche 6 octobre de 10h à 19h**  
Glaz Arena, chemin du Bois de la Justice 35510 Cesson-Sévigné  
[lerucherduchampdenface.com](http://lerucherduchampdenface.com)

### 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](http://www.laruchedacote.com)

### 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](http://www.famillemary.fr)

### PROJECTION DE « ENTRE MIEL ET TERRE » ET DISCUSSION AVEC LES APICULTEURS Servon-sur-Vilaine

Le public pourra assister à la projection du documentaire « Entre miel et terre » de Sylvère Petit. Ce visionnage sera suivi d'un échange avec les apiculteurs locaux, en ouverture de la fête annuelle de Saint-Denis dont la thématique de l'année est celui de l'apiculture.

**Vendredi 11 octobre de 20h à 21h30**  
Médiathèque Ar Miltamm, 2 rue Saint-Martin 35530 Servon-sur-Vilaine  
[www.ville-servonsurvilaine.fr](http://www.ville-servonsurvilaine.fr)

## RENCONTRES AVEC LES APICULTEURS LOCAUX À 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 venir rencontrer les professionnels sur son marché d'exposants.

**Dimanche 13 octobre de 9h à 16h**

**Parvis de la Mairie, rue Théodore Gaudiche 35530 Servon-sur-Vilaine**

[www.ville-servonsurvilaine.fr](http://www.ville-servonsurvilaine.fr)

## BALADE AUTOUR DU MIEL AVEC LES APICULTEURS LOCAUX

### Servon-sur-Vilaine

Cette année, la fête de Saint-Denis se déroulera sous le thème de l'apiculture. Les curieux pourront profiter d'une balade autour du miel avec les apiculteurs de la commune.

**Dimanche 13 octobre de 10h à 11h30**

**Parvis de la Mairie, rue Théodore Gaudiche 35530 Servon-sur-Vilaine**

[www.ville-servonsurvilaine.fr](http://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](http://www.famillemary.fr)



Boutique Famille Mary Vannes © 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**

