

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



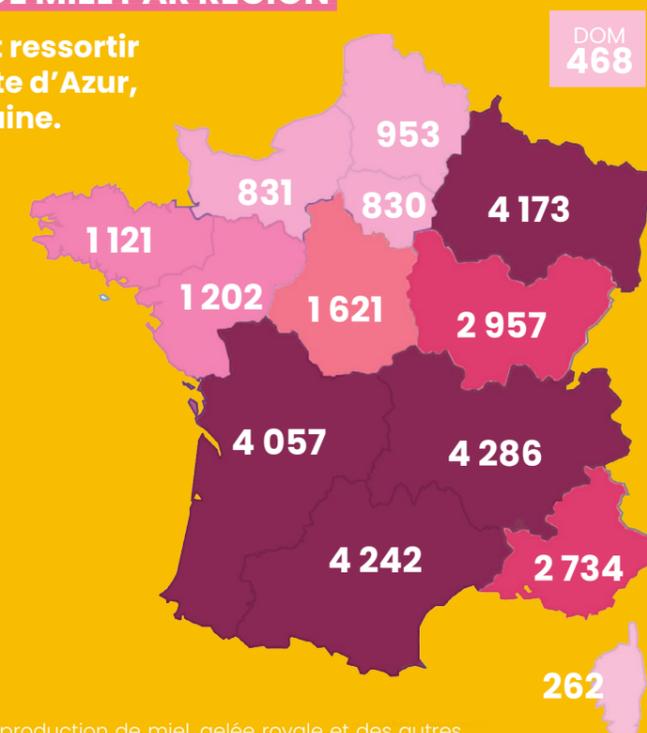
LE SAVIEZ-VOUS ?

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 dans la région 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 Banner 45000 Orléans

www.famillemary.fr



Les Ruches de Fay © 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**

