

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



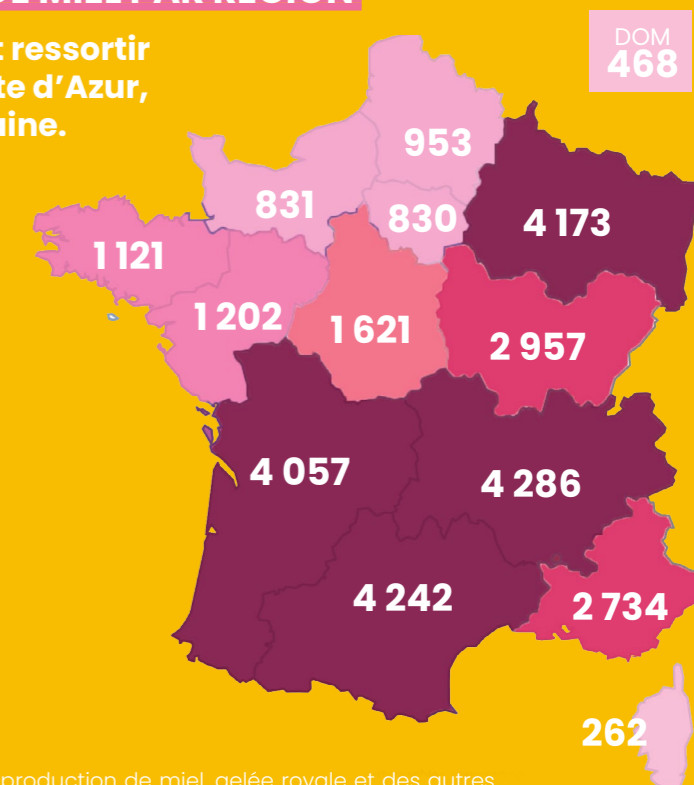
LE SAVIEZ-VOUS ?

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 le 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



Le Rucher de la Moder © Stephanie Ackermann



Miellerie de Germaine © DR

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

DÉGUSTATION ET VENTE DE MIEL

Marckolsheim

L'apiculteur local, Hatsh, fournisseur partenaire du magasin, accueillera le public pour lui faire découvrir ses produits. Il pourra éclairer les visiteurs sur la production du miel et leur en dire plus sur le travail autour des ruches et la vie des abeilles.

Vendredi 11 de 9h30 à 12h30 et samedi 12 octobre de 9h30 à 17h
Super U Marckolsheim, 14 avenue de l'Europe 67390 Marckolsheim
www.magasins-u.com/magasin/superu-marckolsheim

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.mielleriedegermaine.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

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



Les Ruchers de la Tourelle © Rémy Coche





**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**

