

# 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**



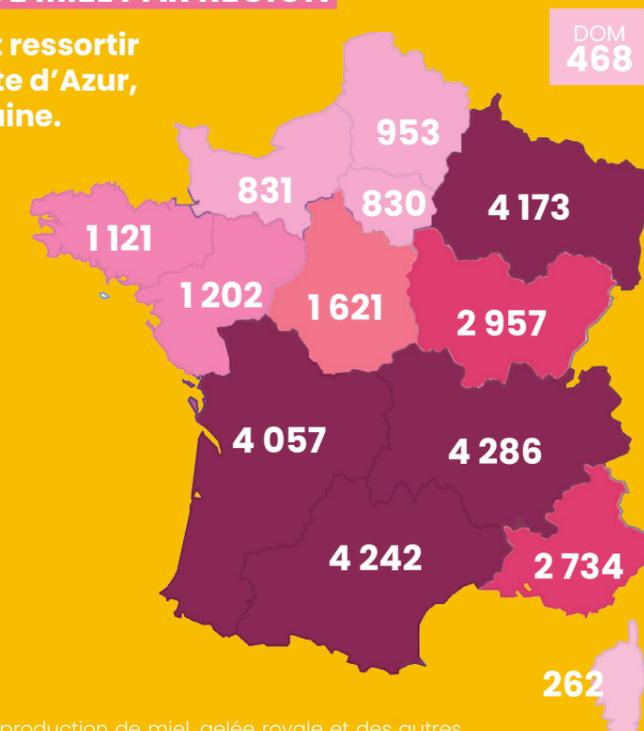
### LE SAVIEZ-VOUS ?

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 dans les Hauts-de-France

## Nord

### À LA DÉCOUVERTE DES ABEILLES ET DE L'APICULTURE AU RUCHER

Jeumont

L'équipe du rucher invitera le public à des visites organisées par l'association franco-belge d'apiculteurs, Anibee. Sous réserve de bonnes conditions météorologiques, les organisateurs présenteront le monde des abeilles, leur protection ainsi que les techniques d'apiculture. Cela sera aussi l'occasion de découvrir les produits issus du rucher.

**Vendredi 4, samedi 5 puis lundi 7 octobre de 14h à 18h**

**Sur inscription : 06 72 11 24 35**

**Apiculture - Farineau Jean Pierre Jeumont, 63 rue de Presson 59460 Jeumont**

### UN BLIND TEST SUR LES MIELS

Lille

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 Lille, 36 rue Lepelletier 59800 Lille**

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

## Oise

### DÉCOUVERTE DE L'HAPPYCULTURE DE LUCIE

Morvillers

Le grand public sera invité à découvrir l'exploitation l'HappyCulture de Lucie pour une journée portes ouvertes. Il pourra ainsi mieux appréhender son métier d'apicultrice. Des dégustations de miel seront également proposées. Des rendez-vous seront par ailleurs assurés dans sa boutique durant la semaine.

**Vendredi 4 de 17h à 19h, samedi 5 de 10h à 12h, mercredi 9 de 9h à 19h, vendredi 11 de 17h à 19h et samedi 12 octobre de 10h à 12h**

**Sur inscription : [lucie.deterpigny@orange.fr](mailto:lucie.deterpigny@orange.fr) ou 06 68 82 78 02 ou 03 65 43 12 91**

**L'HappyCulture de Lucie, 33 rue Riquefosse 60380 Morvillers**

[www.lhappyculturedelucie.fr](http://www.lhappyculturedelucie.fr)



L'HappyCulture de Lucie © Lucie Deterpigny



De l'abeille au fruit © DR

## Pas-de-Calais

### JOURNÉE PORTES OUVERTES À LA MIELLERIE

Acq

L'apicultrice de l'Artois proposera une journée portes ouvertes qui permettra de découvrir sa miellerie et d'éclairer les visiteurs sur le travail des abeilles et les étapes de production. Après la visite, place à la dégustation de ses produits de la ruche !

**Samedi 12 octobre de 10h à 17h**

**L'apicultrice de l'Artois, 12 rue de la Liberté 62144 Acq**

[www.facebook.com](http://www.facebook.com)

### PORTES OUVERTES CHEZ DE L'ABEILLE AU FRUIT

Campigneulles

De l'abeille au fruit conviera le grand public pour deux visites de ses installations, une miellerie et des cultures maraichères et fruitières. Une dégustation des produits de la ferme et des rencontres avec des producteurs locaux compléteront cette séance de découverte. Restauration sur place possible avec les pizzas du Camion à la Noix.

**Samedi 12 octobre de 10h à 17h30**

**Sur inscription : [delabeilleaufruit@gmail.com](mailto:delabeilleaufruit@gmail.com) ou 06 26 49 28 23**

**De l'abeille au fruit, 9 bis chemin de Wailly 62170 Campigneulles**

[www.facebook.com/Delabeilleaufruit](http://www.facebook.com/Delabeilleaufruit)





**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**

