

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



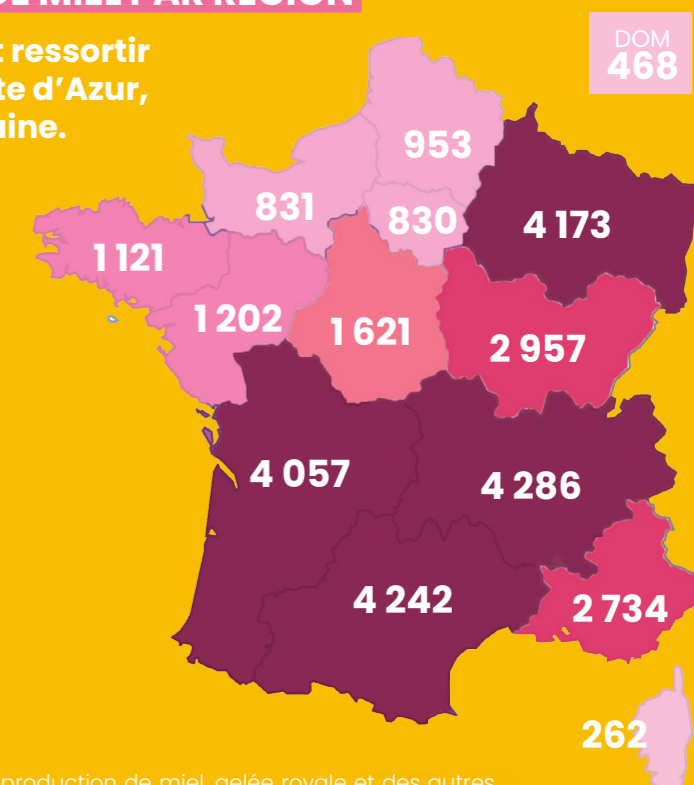
LE SAVIEZ-VOUS ?

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 Île-de-France

Essonne

VISITE DE LA MIELLERIE DU GÂTINAIS

Boutigny-sur-Essonne

La Miellerie du Gâtinais proposera des visites pédagogiques avec accès aux salles d'élevage et d'extraction permettant d'illustrer les étapes de la production du miel. Elle invitera aussi à découvrir son jardin médicinal. Une ruche transparente donnera l'opportunité aux participants de distinguer les différents stades de développement de l'abeille. Ils pourront aussi observer la construction d'un nid en direct avant de passer à la dégustation côté boutique.

Samedi 5 de 11h à 18h30, dimanche 6 et mercredi 9 de 14h à 18h30, samedi 12 de 11h à 18h30 puis dimanche 13 octobre de 14h à 18h30

Miellerie du Gâtinais, 7 et 9 chemin de la Jonnerie 91820 Boutigny-Sur-Essonne

www.mielleriedugatinais.info

Paris

FAMILLE MARY METTRA EN AVANT LA DIVERSITÉ DES MIELS

Paris, 4°, 6°, 7°, 14°, 15°, 17° et 20° arrondissements

Explorer la diversité des miels au travers de jeux. C'est ce que proposeront les équipes de Famille Mary dans différentes boutiques parisiennes 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 Paris 4, 75 rue Saint-Antoine 75004 Paris

Boutique Famille Mary Paris 6, 7 rue de l'ancienne Comédie 75006 Paris

Boutique Famille Mary Paris 7, 35 rue Cler 75007 Paris

Boutique Famille Mary Paris 14, 11 rue Daguerre 75014 Paris

Boutique Famille Mary Paris 15, 101 rue Lecourbe 75015 Paris

Boutique Famille Mary Paris 17, 44 rue de Levis 75017 Paris

Boutique Famille Mary Paris 20, 212 rue des Pyrénées 75020 Paris

www.famillemary.fr



Miellerie du Gâtinais © DR



CityBzz © Didier Gauducheau

VOYAGE AU CŒUR DE L'APICULTURE URBAINE - BALADE CULINAIRE ET ÉDUCATIVE

Paris, 13° arrondissement

CityBzz proposera des visites guidées de sa miellerie implantée au cœur de la capitale et fera découvrir l'apiculture et les différentes étapes de fabrication du miel. Cet événement sera aussi l'occasion de sensibiliser les visiteurs aux particularités de l'apiculture urbaine et à l'importance des abeilles dans la biodiversité et la sécurité alimentaire. Les échanges seront accompagnés d'une dégustation du multi-médaille miel de Paris.

Vendredi 4 et samedi 5 octobre de 11h à 19h

Sur inscription : contact@citybzz.com

CityBzz, 5 square Dunois 75013 Paris

citybzz.com

EXTRACTION DE MIEL DANS LA BOUTIQUE FAMILLE MARY

Paris, 14° arrondissement

Famille Mary accueillera le public dans sa boutique pour lui permettre d'assister à la récolte du miel de forêt d'Anjou. C'est Anthony, apiculteur partenaire de la Famille Mary, qui procédera à ce moment fort de la vie de la ruche.

Samedi 12 octobre de 14h à 18h

Boutique Famille Mary Paris 14, 11 rue Daguerre 75014 Paris

www.famillemary.fr

Seine-et-Marne

VISITES GUIDÉES AU RUCHER DE MAUREVERT

Chaumes-en-Brie

Il sera possible de suivre une visite guidée du Rucher de Maurevert qui présentera une colonie d'abeilles. Une balade en extérieur permettra de comprendre l'organisation de la structure. Les participants pourront en profiter pour poser toutes les questions qu'ils souhaitent à leur guide.

Samedi 5 octobre de 10h à 12h et de 14h à 16h

Rucher de Maurevert, 12 bis rue du Chêne 77390 Chaumes-en-Brie

www.facebook.com/lerucherdemaurevert

DÉCOUVERTE D'EXPLOITATION ET DÉGUSTATION DE MIELS

Saâcy-sur-Marne

L'équipe des Abeilles briardes proposera au public de venir découvrir son exploitation et son fonctionnement. Elle lui en dira ainsi davantage sur le travail de la ruche et la vie des abeilles avant de lui permettre de déguster ses miels.

Samedi 5 et dimanche 6 de 10h à 18h puis samedi 12 et dimanche 13 octobre de 10h à 18h
Les Abeilles briardes, 80 avenue du Général Leclerc 77730 Saâcy-sur-Marne
www.les-abeilles-briardes.fr

Hauts-de-Seine

GOÛTER DES DOUCEURS AU MIEL ET PARTAGER LA PASSION DES APICULTEURS

Boulogne-Billancourt

La miellerie du Misery donnera rendez-vous aux curieux et gourmands pour un échange convivial sur le marché. L'occasion de faire découvrir le monde des abeilles et de mieux faire connaître le miel. Les participants pourront aussi goûter des spécialités telles que des bonbons, nougats, confitures et pains d'épices mais aussi des bières, hydromel ou encore des madeleines et biscuits composés de miel.

Samedi 5 octobre de 8h à 13h
Marché de Boulogne-Billancourt, rue des 4 Cheminées 92100 Boulogne-Billancourt
www.mielleriedemisery.fr

DÉGUSTER DES PRODUITS AU MIEL ET ÉCHANGER AVEC LEURS PRODUCTEURS

Puteaux

Découvrir le monde merveilleux des abeilles et du miel, c'est ce que propose la miellerie du Misery qui accueillera le public sur le marché. Une occasion idéale d'engager la discussion autour du miel et d'en apprendre davantage sur l'apiculture. Elle proposera aussi aux gourmands de goûter ses spécialités valorisant du miel.

Dimanche 6 octobre de 8h à 13h
Marché de Puteaux, 58 rue Eugène Eichenberger 92800 Puteaux
www.mielleriedemisery.fr



Rucher de Maurevert © DR



Ruchers du Bel Air © DR

Seine-Saint-Denis

RENCONTRES SUR LE MARCHÉ PAYSAN

Montreuil

Un marché paysan proposera de rencontrer 4 apiculteurs récoltants. Les amateurs de miel pourront saisir cette opportunité d'en apprendre plus sur les méthodes de récolte ou encore la typicité des produits tout en en profitant pour les goûter.

Vendredi 11 de 12h à 21h puis samedi 12 octobre de 10h30 à 20h
Marché paysan Montreuil, place Jean Jaurès 93100 Montreuil
www.facebook.com/marchespaysans

DÉGUSTER DES MIELS ET ÉCHANGER SUR UN MARCHÉ PAYSAN

Noisy-le-Grand

Au marché de Noisy-le-Grand, il sera possible de rencontrer 4 apiculteurs récoltants. Les curieux pourront en profiter pour en apprendre plus sur les méthodes de récolte ou sur les produits tout en les dégustant.

Dimanche 13 octobre de 9h30 à 13h
Marché paysan Noisy-le-Grand, rue Pierre Brossolette 93160 Noisy-le-Grand
www.facebook.com/marchespaysans

Val-de-Marne

LES RUCHERS DU BEL AIR

Saint-Maur

Les Ruchers du Bel Air proposeront de venir découvrir leurs produits, médaillés à de nombreuses reprises depuis 1994. L'occasion d'échanger avec les exploitants sur leur métier d'apiculteur et sur la vie de la ruche.

Samedi 5, mercredi 9 et samedi 12 octobre de 15h30 à 19h
Ruchers du Bel Air, 24 avenue du Bel Air 94100 Saint-Maur
www.facebook.com/p/Le-Rucher-BEL-AIR

LA DIVERSITÉ DES MIELS À DÉCOUVRIR PAR LE JEU

Vincennes

Jouer et 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 15h à 18h
Boutique Famille Mary Vincennes, 6 rue du Midi 94300 Vincennes
www.famillemary.fr

Yvelines

DÉCOUVERTE ET DÉGUSTATION DE MIELS FRANCILIENS

Crespières

Les Deux Gourmands accueilleront le public dans leur boutique pour faire découvrir et déguster leurs miels fruits du travail de leurs abeilles : miel du Gâtinais, de printemps, de fleurs, de tilleul, de forêt, de châtaignier.... Les visiteurs pourront leur poser toutes les questions qu'ils se posent sur le métier d'apiculteur, la vie de la ruche ou encore la diversité des miels.

Vendredi 4 et samedi 5 puis du lundi 7 au samedi 12 octobre de 10h à 19h

Sur inscription : <http://www.lesdeuxgourmands.fr>

Ferme neuve, 78121 Crespières

<http://www.lesdeuxgourmands.fr>

RENDEZ-VOUS POUR UNE DÉCOUVERTE DE L'APICULTURE

Plaisir

La 31e fête du miel 2024 invitera le grand public à profiter de la présence de plusieurs apiculteurs de la région réunis au parc du Château de Plaisir. Ils proposeront des animations autour des miels et des produits issus de la ruche et de leur transformation, comme des confiseries ou des boissons, et bien entendu des dégustations.

Samedi 5 de 10h à 19h et dimanche 6 octobre de 10h à 19h

Parc du Château de Plaisir, 282 Rue de la Bretechelle 78370 Plaisir

RENDEZ-VOUS POUR UNE DÉCOUVERTE DE L'APICULTURE

Plaisir

L'association « Plaisir Village Animation » invite le grand public à la 31e édition de son annuelle Fête du miel. L'événement se tiendra au parc du château de Plaisir avec la participation de la municipalité, des apiculteurs d'Île-de-France et la présentation de produits de terroirs. Buvette et gastronomie seront disponibles sur place.

Samedi 5 de 10h à 19h et dimanche 6 octobre de 10h à 19h

Parc du Château de Plaisir, 282 rue de la Bretechelle 78370 Plaisir



Extraction du miel © Famille Mary



Boutique Famille Mary Saint-Germain-en-Laye © DR

EXTRACTION DE MIEL DANS LA BOUTIQUE FAMILLE MARY

Saint-Germain-en-Laye

Famille Mary accueillera le public dans sa boutique pour lui permettre d'assister à la récolte du miel de forêt d'Anjou. C'est Anthony, apiculteur partenaire de Famille Mary, qui procédera à ce moment fort de la vie de la ruche.

Samedi 5 octobre de 15h à 18h

Boutique Famille Mary Saint-Germain-en-Laye, 14 rue de Pologne

78100 Saint-Germain-en-Laye

www.famillemary.fr

ANIMATION BLIND TEST SUR LES MIELS

Saint-Germain-en-Laye

Les gourmands et curieux seront mis au défi dans la boutique Famille Mary : ils devront reconnaître les divers miels qui seront proposés. Une dégustation unique qui réserve bien des surprises.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h

Boutique Famille Mary Saint-Germain-en-Laye, 14 rue de Pologne

78100 Saint-Germain-en-Laye

www.famillemary.fr





**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**

