

# 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**



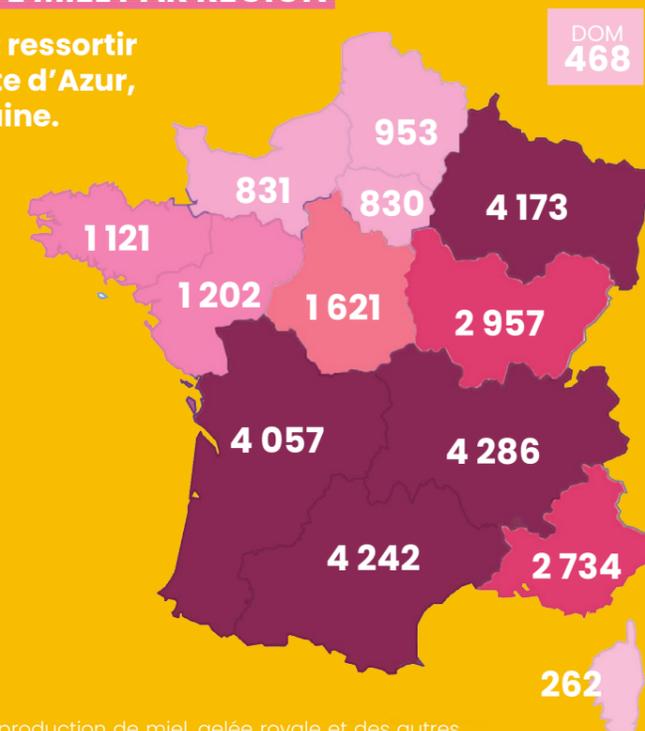
### LE SAVIEZ-VOUS ?

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 Nouvelle-Aquitaine

## Charente

### RENCONTRER LES APICULTEURS SUR LE MARCHÉ

#### Angoulême

Franck et Sophie Judet viendront au-devant du public en exposant sur le marché de Saint-Cybard. Les curieux pourront les interroger sur leur métier, la vie des abeilles et les différents produits de la ruche qu'ils leur proposeront.

**Samedis 5 et 12 octobre de 8h à 12h**  
**Marché de Saint-Cybard, place Mulac 16000 Angoulême**  
[www.facebook.com/apiculteur.judet.franck](http://www.facebook.com/apiculteur.judet.franck)

## Charente-Maritime

### ANIMATION ET DÉGUSTATION AU CARREFOUR D'ANGOULINS

#### Angoulins

La clientèle du magasin sera invitée à venir découvrir tout un panel de saveurs de miels. Les visiteurs de l'enseigne pourront aussi en apprendre davantage sur ce produit et l'apiculture au sens large.

**Vendredi 4 octobre de 10h à 17h**  
**Carrefour d'Angoulins, route Nationale 137 17690 Angoulins**  
[www.mielcretet.com](http://www.mielcretet.com)

### ANIMATION ET DÉGUSTATION À L'INTERMARCHÉ LA FLOTTE-EN-RÉ

#### La Flotte

Une animation permettant d'en apprendre plus sur le miel et l'apiculture sera proposée à la clientèle au sein du magasin. Ce rendez-vous sera l'occasion de découvrir un panel de saveurs et d'éveiller sa curiosité pour les produits de la ruche.

**Vendredi 4 octobre de 9h à 17h**  
**Intermarché La Flotte-en-Ré, 17630 La Flotte**  
[www.mielcretet.com](http://www.mielcretet.com)

### S'AMUSER AVEC LA DIVERSITÉ DES MIELS

#### La Rochelle

Explorer la diversité des miels au travers de jeux, c'est ce que proposeront les équipes de Famille Mary qui inviteront les amateurs à identifier chaque miel juste en le goûtant. Les



Franck et Sophie Judet © DR



Maison Crétet aux Ruchers du Gué © DR

participants pourront repartir avec de belles surprises.

**Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h**  
**Boutique Famille Mary La Rochelle, 23 rue du Temple 17000 La Rochelle**  
[www.famillemary.fr](http://www.famillemary.fr)

### FÊTER LE MIEL AUX RUCHERS DU GUÉ

#### Le Gué-d'Alleré

Les exploitants des Ruchers du Gué, apiculteurs depuis 1948, proposeront au public de venir découvrir les étapes de production et déguster des variétés de miels provenant de différentes régions de France. Les gourmands pourront aussi apprécier des préparations à base de miel pour toute la famille.

**Du lundi 7 au vendredi 11 octobre de 9h à 16h30**  
**Sur inscription : [www.mielcretet.com](http://www.mielcretet.com)**  
**Boutique Les Ruchers du Gué, rue du moulin David 17540 Le Gué-d'Alleré**  
[www.mielcretet.com](http://www.mielcretet.com)

### ANIMATION ET DÉGUSTATION DANS LE HYPER U BEAULIEU

#### Puilboreau

Le magasin proposera aux consommateurs de venir découvrir un panel de saveurs de miels. Une animation qui permettra d'en apprendre davantage sur ce produit phare de la ruche et sa production.

**Vendredi 4 octobre de 10h à 17h**  
**Hyper U Beaulieu-la-Rochelle, parc commercial Beaulieu La Rochelle 17138 Puilboreau**

## Gironde

### ANIMATION BLIND TEST CHEZ FAMILLE MARY

#### Bordeaux

Famille Mary ouvrira les portes de sa boutique pour des découvertes gustatives en jouant avec la diversité des types de miel. Les curieux seront invités à reconnaître les miels à leurs saveur et texture. Ils pourront repartir avec des surprises.

**Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h**  
**Boutique Famille Mary Bordeaux, 23 rue des trois Conils 33000 Bordeaux**  
[www.famillemary.fr](http://www.famillemary.fr)

## DÉGUSTATIONS GRATUITES ET EXPLICATIONS À LA BOUTIQUE DU RUCHER, L'ATELIER DU MIEL

Saint-Sève

Le rucher L'Atelier du Miel conviera le grand public à venir goûter ses produits dans la boutique de son rucher. Cette visite sera l'occasion d'expliquer les coulisses de la production du miel et des différents produits apportés par les abeilles.

**Vendredi 4 de 10h à 18h, mercredi 9 de 14h à 18h, jeudi 10, vendredi 11 et samedi 12 octobre de 10h à 18h**

L'Atelier du Miel, 225 impasse du Miel 33190 Saint-Sève  
[www.facebook.com/latelierdumiel](http://www.facebook.com/latelierdumiel)

## API PHATASTICUS : UN FESTIVAL MÉDIÉVAL ET FANTASTIQUE ORGANISÉ PAR API MÉDIÉVALES

Saint-Sève

L'association API Médiévales organisera son premier festival médiéval et fantastique au rucher L'Atelier du Miel. Au programme : animations variées, exposition sur l'apiculture à travers les âges, 35 stands d'artisans et de créateurs, spectacles de feu à la tombée de la nuit, combats de chevaliers, démonstrations à la forge, camps médiévaux et viking et un concert de Luc Arbogast (payant, sur réservation) le samedi soir.

**Samedi 5 de 10h à 21h puis dimanche 6 octobre de 10h à 18h**  
Concert sur inscription : [www.helloasso.com](http://www.helloasso.com)

Payant : 4€/adulte, 1€ pour les moins de 18 ans, gratuit pour les moins de 10 ans  
L'Atelier du Miel, 225 impasse du Miel 33190 Saint-Sève  
[www.facebook.com](http://www.facebook.com)

## Landes

### VISITE DU DOMAINE APICOLE DE LA MIELLERIE API-MELLI

Saint-Lon-les-Mines

La Miellerie Api-Melli invitera les curieux à venir à la rencontre de ses acteurs pour découvrir le monde fascinant des abeilles et échanger avec l'apiculteur, notamment sur son métier. Des dégustations de miels, pains d'épices et friandises au miel compléteront la visite des installations. L'observation d'une ruche vitrée permettra à chacun de mieux comprendre son organisation. L'équipe proposera également aux participants de fabriquer leur propre bougie avec de la cire d'abeilles. Restauration possible sur place avec galettes et crêpes.

**Vendredi 4 de 9h30 à 13h et dimanche 6 octobre de 10h à 18h**  
Sur inscription : [thierry.francke@orange.fr](mailto:thierry.francke@orange.fr) ou par sms au 06 70 06 09 17  
Domaine apicole Api-Melli, 40300 Saint-Lon-les-Mines  
[mielapimelli.com](http://mielapimelli.com)



Miellerie Api-Melli © DR



Miellerie artisanale Paysages de Miels en Limousin © DR

## Haute-Vienne

### PORTES OUVERTES DE LA MIELLERIE ARTISANALE PAYSAGES DE MIELS EN LIMOUSIN

Flavignac

La miellerie artisanale Paysages de Miels en Limousin de Bruno Labidoire ouvrira ses portes et proposera des visites de son site. Cette journée sera l'occasion pour les curieux d'échanger sur le métier d'apiculteur et de mieux comprendre la vie des abeilles. Des séances de dégustation des produits de la ruche compléteront ces découvertes de manière gourmande.

**Dimanche 6 octobre de 10h à 17h**  
Sur inscription : [bruno-labidoire@orange.fr](mailto:bruno-labidoire@orange.fr) ou 07 68 79 15 17  
Miellerie artisanale Paysages de Miels, 87230 Flavignac  
[www.miedulimousin-brunolabidoire.fr](http://www.miedulimousin-brunolabidoire.fr)

### PLANTES MÉDICINALES ET APICULTURE

Rancon

L'Or des Simples proposera de visiter sa ferme, avec une présentation de son jardin botanique de plantes médicinales, ainsi que son rucher. Une séance de dégustation de miels et sirops prolongera ces découvertes.

**Vendredi 4 octobre de 9h30 à 11h30 et de 14h30 à 16h30**  
Payant : 5€/personne  
Sur inscription : 06 19 94 74 34  
L'Or des Simples, 12 La Courcelle 87290 Rancon  
[www.facebook.com/lordessimples](http://www.facebook.com/lordessimples)

### LES RUCHERS DE LA COURCELLE AU MARCHÉ BIO ASTER

Veyrac

Les Ruchers de la Courcelle viendront au-devant du public sur le marché bio Aster. L'occasion d'en apprendre plus sur le travail de producteur de miel et d'essaims avec quelque 600 ruches. De nombreux autres producteurs et transformateurs y proposeront leurs produits alimentaires, soins de la personne et de la maison. Des animations, jeux, contes et une mini-ferme permettront de passer d'agréables moments. 3 conférences et une sortie ornithologique et nature guidée, le matin dans les alentours, seront aussi proposées. Possibilité de repas et boisson sur place.

**Dimanche 13 octobre de 9h à 18h**  
Marché bio Aster, rue du Mas Martin 87520 Veyrac  
[lesruchersdelacourcelle.fr](http://lesruchersdelacourcelle.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**

