

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



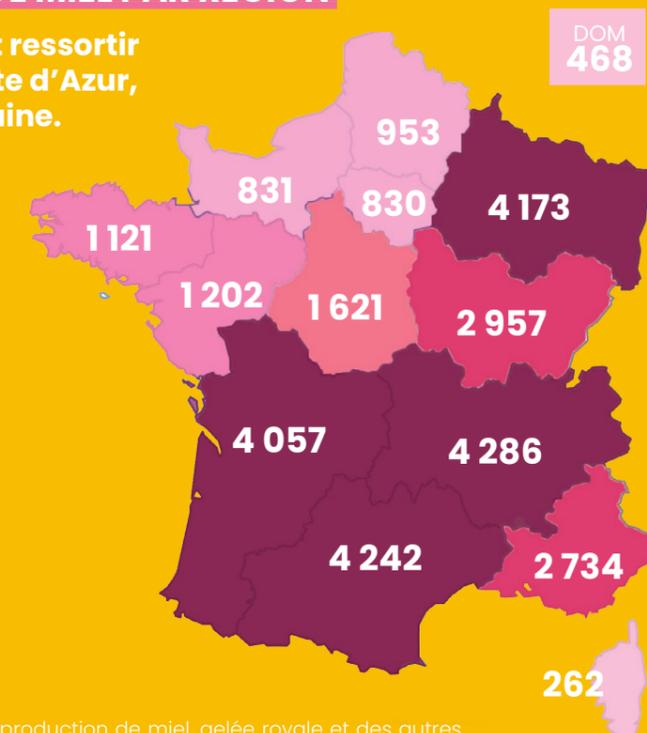
LE SAVIEZ-VOUS ?

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 Occitanie

Aude

JOURNÉE PORTES OUVERTES AUX RUCHERS DE LA CLAUZEILLE

Saint-Hilaire

Les ruchers de la Clauzeille feront visiter leur miellerie et en profiteront pour expliquer les différentes étapes nécessaires pour récolter du miel. Les curieux pourront profiter de cette occasion pour poser toutes les questions qu'ils souhaitent sur le métier d'apiculteur et sur la vie des abeilles. Une ruche vitrée permettra de les observer. Les participants pourront aussi visionner le film réalisé sur leur activité avant de déguster miels et autres gourmandises.

Samedi 5 octobre de 10h à 19h
Les ruchers de la Clauzeille, La Clauzeille 11250 Saint-Hilaire
www.lesruchersdelaclauzeille.fr

LA FÊTE DE L'ABEILLE, MIELS ET CO

Ventenac-Cabardes

La première Fête de l'abeille, miels et Co proposera des présentations de ruchers, une foire au miel, des conférences sur les abeilles ou encore des lectures pour les enfants. Le tout dans une ambiance conviviale avec jeux et concert.

Dimanche 6 octobre de 10h à 19h
Espace René-Douce, avenue du 19 Mars 1962 11610 Ventenac-Cabardes
www.syndicatabeilledeleau.de.com

Gard

CONCOURS DES MIELS D'OCCITANIE

Alès

Le public pourra participer au 2^e concours des miels d'Occitanie, initié par le Groupement des Miels d'Occitanie (GQMOC) et l'Agglomération d'Alès. La journée débutera par une initiation à l'analyse sensorielle des miels animée par des professionnels afin de les noter selon des critères précis. Cet événement sera l'occasion de mettre en avant la diversité des terroirs de la région qui permet d'obtenir des miels de châtaignier, de rhododendron ou encore de ronce.

Mardi 8 octobre de 9h à 13h
Sur inscription : docs.google.com
Pôle culturel et scientifique de Rochebelle, 155 faubourg de Rochebelle 30100 Alès



Les ruchers de la Clauzeille © DR



Au Miel Occitan © DR

DÉCOUVRIR AU MIEL OCCITAN

Beaucaire

Au Miel Occitan, porté par un couple d'apiculteurs transhumants, proposera de découvrir son rucher principal. Les apiculteurs y gèrent de nombreuses plantations d'espèces mellifères, médicinales et alimentaires. Ils échangeront avec les visiteurs sur leur métier, mais aussi sur l'importance de la biodiversité. Il sera possible de déguster des miels de différentes essences (acacia, châtaignier, lavande, garrigue, thym, aubépine...), terroirs (du long du Rhône, de terre d'Argence) et saisons. La structure élabore aussi du pollen, sec ou congelé, de la gelée royale fraîche ou encore du vinaigre de miel.

Les samedi 5 et 12 octobre de 9h à 12h
Sur inscription : 06 30 73 87 45
Au Miel Occitan, chemin Saint-Denis d'Argence 30300 Beaucaire
www.facebook.com/AuMielOccitan

DÉCOUVERTE DU MONDE DES ABEILLES

Sanilhac-Sagriès

Les Ruchers de l'Uzège feront découvrir l'univers de ces insectes lors d'une présentation de ruches assurée dans le cadre de la visite de la miellerie. Des dégustations de différents miels seront proposées aux gourmands. Les enfants pourront participer à un atelier de fabrication de bougies.

Mercredi 9 octobre de 10h à 18h
Sur inscription : lesruchersdeluzege@gmail.com
Les Ruchers de l'Uzège, rue des Oliviers 30700 Sanilhac-Sagriès
facebook.com/lesruchersdeluzege

PORTES OUVERTES DU MAS DE LA VALETTE

Sardan

Le Mas de la Valette, qui produit en bio, présentera ses miels de garrigue et de lavande lors de ses portes ouvertes. Il accueillera le public dans sa boutique et y proposera bien entendu des dégustations. L'exploitation, domaine viticole, produit également des olives et élève des animaux (brebis, chèvres et volailles de la basse-cour).

Vendredi 4 au dimanche 6 puis vendredi 11 et samedi 12 octobre de 16h à 19h
Mas de la Valette, 30260 Sardan
facebook.com/masdelavalette

Haute-Garonne

ANIMATIONS SUR LES ABEILLES

Bois-de-la-Pierre

Le grand public sera invité à plusieurs animations autour des abeilles. Une conférence sur les abeilles et plantes mellifères précédera la mise en pots du miel produit dans les ruches du village. Une activité autour d'une ruche vitrée sera aussi proposée aux curieux ainsi qu'autour du *bee-wrap*, solution qui permet de se passer de film alimentaire, de la confection de bougies ou de coloriages.

Samedi 5 octobre de 14h à 19h
Place de la Mairie 31390 Bois-de-la-Pierre

À LA DÉCOUVERTE DES ABEILLES

Génos

La famille Morlière fait partie des apiculteurs transhumants qui déplacent leurs ruches au fil des floraisons pour que les abeilles butinent le nectar et produisent un miel monofloral, de tilleul ou de bruyère par exemple. Son équipe accueillera les visiteurs pour faire découvrir la cité des abeilles. L'occasion d'assister à des démonstrations et à l'ouverture de ruches. Le public pourra visiter la serre aux abeilles et le chalet abritant des véhicules anciens dédiés à la transhumance. Une dégustation couronnera ces rencontres.

Samedi 12 et dimanche 13 octobre de 9h30 à 18h
Renseignements : contact@lesrucherssaintemarie.com ou 05 61 79 68 04
Cité des abeilles, 31510 Génos
www.lacitedesabeilles.fr

COOPÉRATIVE DES APICULTEURS D'OCCITANIE

Léguévin

La coopérative des apiculteurs d'Occitanie accueillera le public sur sa ferme pour une présentation de la vie des abeilles. Elle proposera des visites guidées de ruches accompagnées par des professionnels. Elle invitera aussi à déguster ses miels, hydromels et autres gourmandises.

Samedi 5 octobre de 9h à 17h
Sur inscription (10 personnes/h max.) : www.cooperative-apiculteurs-occitanie.fr
ou contact@cooperative-apiculteurs-occitanie.fr ou 06 23 73 41 37
Visite payante : 5€/personne, gratuit pour les moins de 11 ans
Ferme de l'Houme, route de Saint-Lys 31490 Léguévin
www.cooperative-apiculteurs-occitanie.fr



Cité des abeilles © DR



Mise en hivernage des abeilles © DR

FAIRE DÉCOUVRIR AUX SCOLAIRES LES ABEILLES

Lavelanet-de-Comminges

Faire découvrir aux scolaires les abeilles et mieux les comprendre pour mieux les préserver, c'est ce que viseront les animations avec une ruche vitrée proposée à l'école. Cet événement marquera le début d'une activité sur la nature qui se concrétisera par une exposition à la maison Garonne de Cazères-sur-Garonne de mai à juillet 2025.

Jeudi 10 de 9h à 16h et vendredi 11 octobre de 9h à 12h
Réservé aux scolaires
École maternelle et primaire, 31220 Lavelanet-de-Comminges

MISE EN HIVERNAGE DES ABEILLES

Rieux-Volvestre

Aux secrets des abeilles proposera une visite en compagnie de l'apicultrice pour la mise en hivernage des abeilles. Les participants accéderont directement aux ruches, en tenue d'apiculteur, pour suivre les explications. Activité liée aux conditions météorologiques. Prévoir des chaussures fermées.

Les vendredis 4 et 11 octobre de 15h à 18h
Sur inscription : 06 44 24 03 51
Payant : 10€/personne
Aux secrets des abeilles, 7 chemin des Fauconneaux 31310 Rieux-Volvestre

CUISINER AVEC DU MIEL LORS D'UN ATELIER

Rieux-Volvestre

Vanessa proposera de s'essayer à la fabrication de gâteaux à base de miel pour déguster les produits de la ruche sous une autre forme. Chacun repartira avec ses créations.

Réservé aux plus de 8 ans
Samedi 5 octobre de 10h à 12h
Sur inscription : contact@rucherdumoulin.com
Payant : 20€/personne, ingrédients inclus
Au P'tit coffee, 10 place du Préau 31310 Rieux-Volvestre

PARTICIPATION AU MARCHÉ DE PRODUCTEURS ET PRODUITS DU TERROIR

Rieux-Volvestre

Aux secrets des abeilles sera présent sur le marché du terroir de la 2^e édition des fruits oubliés qui proposera aussi des expositions, conférences, ateliers culinaires et concours de recettes, ainsi qu'un goûter « à l'ancienne ».

Dimanche 6 octobre de 10h à 18h
Place du Village, rue du Préau 31310 Rieux-Volvestre
www.auxsecretsdesabeilles.com

LES ABEILLES À L'ÉCOLE

Rieux-Volvestre

Des activités seront proposées en écoles maternelles et centres d'animation pour faire découvrir aux scolaires le monde des abeilles. Une ruche vitrée leur permettra de les observer de près.

Lundi 7, mardi 8 et jeudi 10 de 9h à 16h, mercredi 9 de 9h à 17h et vendredi 11 octobre de 9h à 12h
École maternelle de Rieux-Volvestre 31310 Rieux-Volvestre

DÉCOUVRIR LE MONDE DES ABEILLES À L'ÉCOLE

Rieux-Volvestre

Aux secrets des abeilles fera découvrir les abeilles aux scolaires en proposant pour cela des animations incluant l'observation d'une ruche vitrée dans le but de les aider à mieux comprendre ces précieux insectes avec l'ambition de mieux les préserver.

Mercredi 9 octobre de 9h à 17h
Centre de loisirs Tom Pouce 31310 Rieux-Volvestre
www.auxsecretsdesabeilles.com

LES PLANTES MELLIFÈRES ET LES ABEILLES

Rieux-Volvestre

Le rucher du moulin proposera de venir créer son herbier des plantes mellifères en compagnie d'Émilie, fleuriste à Rieux-Volvestre. L'animation sera suivie d'une dégustation de miels.

Mercredi 9 octobre de 14h à 16h
Sur inscription (à partir du 15 septembre) : contact@rucherdumoulin.com
Payant : 15€/personne.
Aux secrets des abeilles, 7 chemin des Fauconneaux 31310 Rieux-Volvestre
www.rucherdumoulin.com

CONFÉRENCE SUR LES ABEILLES

Rieux-Volvestre

Une conférence sur la découverte des abeilles sera proposée et ouverte à tous. Elle ouvrira des discussions sur le prédateur que constitue le frelon asiatique. Ces échanges seront complétés par une animation autour d'une ruche vitrée.

Jeudi 10 octobre de 19h à 20h30
Salle polyvalente, 1 rue des Volques 31310 Rieux-Volvestre



Les plantes mellifères et les abeilles © DR



Miellerie du Camp de la Houn © DR

ANIMATION BLIND TEST AUTOUR DES MIELS

Toulouse

La 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 : « Serez-vous reconnaître différents miels ? ». De nombreuses surprises à la clé.

Mercredi 9 octobre de 15h à 18h
Boutique Famille Mary Toulouse, 37 rue Lafayette 31000 Toulouse
www.famillemary.fr

EXTRACTION DE MIEL AVEC FAMILLE MARY

Toulouse

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

Mercredi 9 octobre de 15h à 16h
Boutique Famille Mary Toulouse, 37 rue Lafayette 31000 Toulouse
www.famillemary.fr

VISITE DE LA MIELLERIE DU CAMP DE LA HOUN

Bretx

La Miellerie du Camp de la Houn proposera une visite enrichissante de son exploitation avec un parcours gourmand et pédagogique. L'apiculteur fera découvrir une ruche vitrée dynamique, expliquera l'élevage des reines, les techniques d'extraction du miel ainsi que la récolte et le façonnage de la cire. Les participants seront ensuite invités à déguster différents produits de la ferme. Le point d'orgue sera la découverte, en exclusivité, d'un miel rare à la spiruline, réalisé en collaboration avec un producteur local.

Samedi 5 de 10h à 18h puis mercredi 9 octobre de 13h à 18h
Miellerie du Camp de la Houn, Arnautous 31530 Bretx
www.miellerieducampdelahoun.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**

