

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



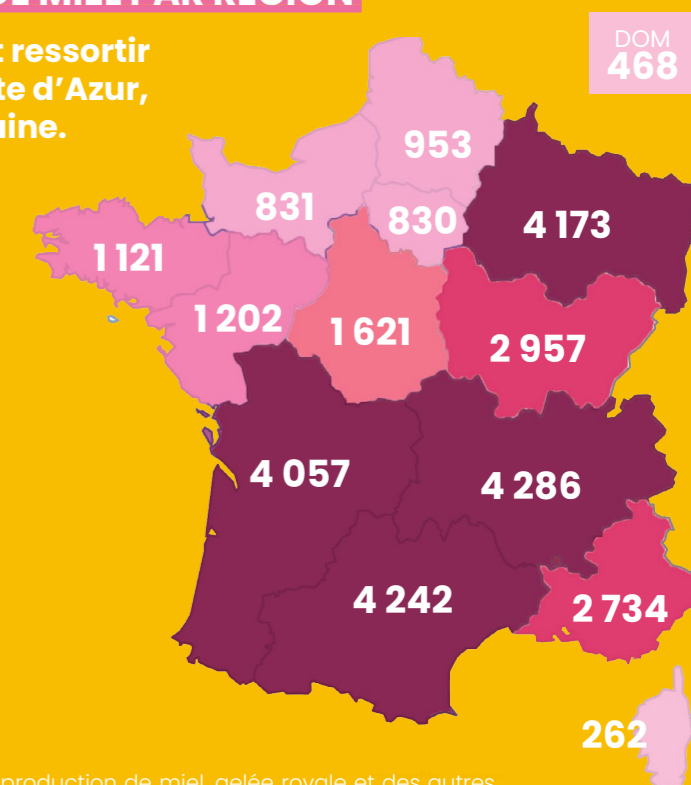
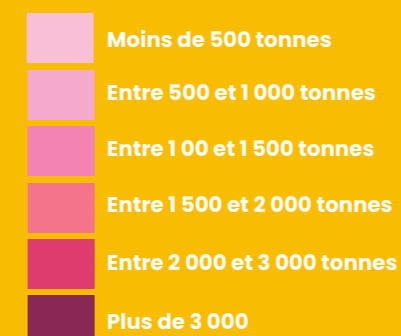
LE SAVIEZ-VOUS ?

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 Provence-Alpes-Côte d'Azur

Alpes-de-Haute-Provence

DÉCOUVERTE DE L'APITHÉRAPIE AVEC LE RUCHER DE KÉSIA

Ubaye-Serre-Ponçon

Le Rucher de Késia ouvrira ses portes aux curieux pour leur faire découvrir le monde des abeilles et leurs produits aux mille vertus. Les participants commenceront par la visite de l'exploitation puis auront la possibilité de goûter les principaux produits de la ruche utilisés en apithérapie, qui consiste à soigner grâce aux produits issus de la ruche.

Samedi 12 et dimanche 13 octobre de 10h à 18h

Réservations : linktr.ee/rucher.kesia ou contact@rucher-kesia.fr ou ou 06 61 02 42 17

Le Rucher de Késia, 66 route des Laphonds 04340 Ubaye-Serre-Ponçon
[rucher-kesia.fr](https://www.rucher-kesia.fr)

Alpes-Maritimes

DÉCOUVRIR LA DIVERSITÉ DES MIELS

Cannes, Menton, Nice

Jouer pour explorer la diversité des miels. C'est ce que proposera Famille Mary dans plusieurs de ses boutiques qui convieront les visiteurs pour relever un défi de dégustation unique : identifier chaque miel à l'aveugle. Ils pourront repartir avec de belles surprises.

Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h

Boutique Famille Mary Cannes, 10 rue Hoche 06400 Cannes

Boutique Famille Mary Menton, 10 rue Saint-Michel 06500 Menton

Boutique Famille Mary Nice, 25 avenue Notre-Dame 06000 Nice

www.famillemary.fr

DÉGUSTATION DE MIELS

Saint-Martin-Vésubie

Frécime proposera au public de venir à sa rencontre pour déguster ses miels. Les curieux pourront en apprendre davantage sur l'apiculture, la qualité de la production ou encore les abeilles.

Samedi 5 octobre de 8h à 12h30

Marché de Saint-Martin-Vésubie, place du Général de Gaulle

06450 Saint-Martin-Vésubie



Le Rucher de Késia © DR



Alpilles Miels © DR

Bouches-du-Rhône

LE WEEK-END FESTIF D'ALPILLES MIELS

Aureille

Fanny Ronné, éleveuse, productrice et récoltante de miel et produits de la ruche organisera un week-end portes ouvertes. Elle accueillera le public pour lui faire découvrir son métier d'apicultrice et proposera des dégustations de produits et miels de Provence. Un atelier pédagogique sera aussi organisé.

Samedi 5 et dimanche 6 octobre de 10h à 18h

Sur inscription : [alpillesmiels.fr](https://www.alpillesmiels.fr) ou contact@alpillesmiels.fr

Alpilles Miels, 285 chemin des Pins de la Pie 13930 Aureille
[alpillesmiels.fr](https://www.alpillesmiels.fr)

JOURNÉE PORTES OUVERTES À LA MIELLERIE DE SULAUZE

Miramamas

La Miellerie de Sulauze accueillera les curieux pour leur présenter le métier d'apiculteur et la vie des abeilles. Ils en apprendront plus sur les produits de la ruche et pourront déguster le miel de l'exploitation. Si la météo le permet, une balade champêtre sur le domaine jusqu'au rucher (30 à 45 minutes aller-retour) sera proposée aux visiteurs.

Samedi 12 octobre de 9h30 à 12h et de 14h à 16h30

Sur inscription : mielleriedesulauze@gmail.com

Miellerie de Sulauze, chemin du Vieux Sulauze 13140 Miramas
www.facebook.com/mielleriesulauze

À LA RENCONTRE DES ABEILLES ET DE LEUR MONDE MERVEILLEUX

Roquefort-la-Bédoule

Le public pourra en apprendre davantage sur le monde des abeilles au cours d'une demi-journée de découverte au domaine de Fontblanche. La matinée commencera par un petit-déjeuner d'accueil. L'événement se poursuivra par un diaporama expliquant l'origine, la vie et les fonctions des différents habitants de la ruche. Pour la suite, les participants devront revêtir une tenue d'apiculteur pour accéder au rucher, assister à l'ouverture d'une ruche, apprendre à reconnaître le couvain et identifier la Reine, les abeilles ouvrières, les faux bourdons... avant de passer à la dégustation de miels.

Samedi 5 de 9h à 12h et dimanche 6 octobre de 9h à 12h

Sur inscription : contact@deniscaviglia.com

Payant

Domaine de Fontblanche, 13830 Roquefort-la-Bédoule
[ruchers-fontblanche.com](https://www.ruchers-fontblanche.com)

Var

PORTES OUVERTES ET DÉGUSTATION CHEZ PIERRE ET AURÉLIE

Entrecasteaux

Pierre et Aurélie accueilleront le public pour faire découvrir et déguster leurs miels et leur bière au miel. Ils échangeront avec les visiteurs autour de leur passion pour les abeilles.

Mercredi 9 octobre de 9h à 18h

Sur inscription : pierretaurelie83@gmail.com ou 06 20 37 65 95

Miellerie Pierre et Aurélie, 501 chemin des Plantades 83570 Entrecasteaux

pierretaurelie.com

Vaucluse

LA FÊTE DU MIEL ET DES ABEILLES

Saint-Didier

Tout au long de la journée, le public aura l'occasion de venir échanger avec les apiculteurs partenaires de la filière « Paysans-Nougatiers » initiée par la famille Silvain afin de découvrir l'univers du miel et des butineuses. Une vente de miel en vrac sera organisée uniquement pour cette journée festive. Les visiteurs intéressés sont invités à prévoir leurs pots pour faire le plein.

Samedi 12 octobre de 10h à 18h

Sur inscription : 04 90 66 09 57

Nougats Silvain, 4 place Neuve 84210 Saint-Didier

nougats-silvain.fr

OBSERVATION DES ABEILLES ET VISITE DE LA MIELLERIE

Uchaux

Le grand public est invité à une visite pédagogique de la miellerie BEE by BY pour observer les abeilles et comprendre l'organisation de la ruche. La visite inclura une découverte de la miellerie et une dégustation de miel artisanal, extrait sans automate, jamais chauffé ni enfumé. Ce miel porte le Label Rouge et l'IGP Miel de Provence.

Samedi 5 de 9h à 18h et dimanche 6 octobre de 9h à 14h

Sur inscription : miellerie@beebyby.fr ou 06 26 93 88 45

Miellerie BEE by BY, 777 route de Bollène 84100 Uchaux

beebyby.fr



Miellerie de Pierre et Aurélie © DR





**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**

