

# 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**



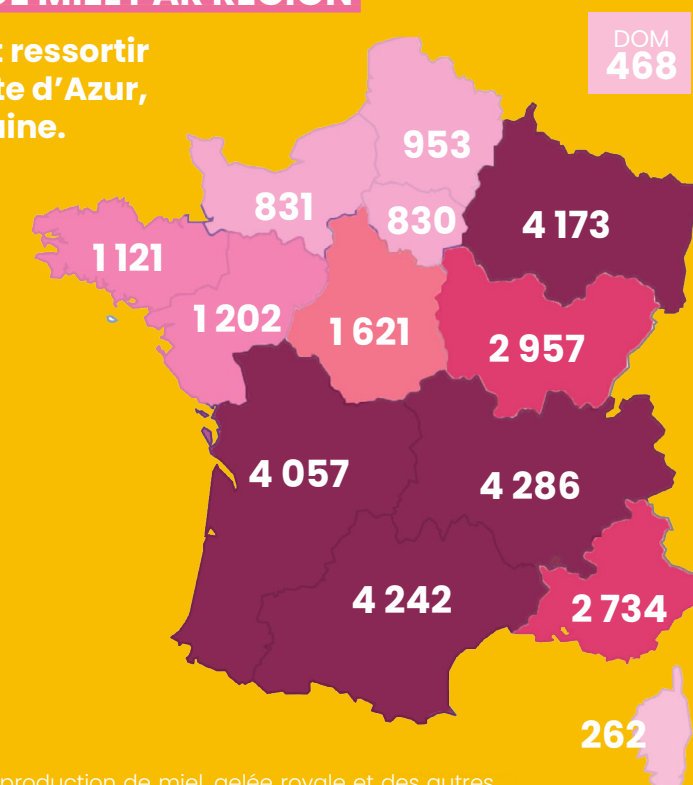
### LE SAVIEZ-VOUS ?

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 Pays de la Loire



## Loire-Atlantique

### VIVRE UNE EXTRACTION DE MIEL

Guérande

Le public pourra assister, en boutique, à une récolte de miel de forêt d'Anjou en *live* avec Vincent, apiculteur de la Famille Mary. Les curieux pourront profiter de sa présence pour en savoir plus sur le métier et les produits de la ruche.

**Les samedis 5 et 12 octobre de 15h à 16h**

Sur inscription : 02 40 53 44 45

Boutique Famille Mary Guérande, 1 rue de la Pré Neuve 44350 Guérande

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

### JOUER AVEC LES GOÛTS DES MIELS

Guérande, Goulaine, Nantes, Orvault, Rézé

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

**Mercredi 9 octobre de 15 h à 18h**

Boutique Famille Mary Guérande, 1 rue de la Pré Neuve 44350 Guérande

Boutique Famille Mary Basse-Goulaine, route de Clisson 44115 Basse-Goulaine

Boutique Famille Mary Nantes, 10 rue de Budapest 44000 Nantes

Boutique Famille Mary Orvault, rue de la Conraie 44700 Orvault

Boutique Famille Mary Rézé, rond-point de la Corbinerie 44400 Rézé

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

### ANIMATION ET DÉGUSTATION AU LECLERC SAINT-HERBLAIN

Saint-Herblain

Laurent, apiculteur, sera présent dans le magasin et accueillera le public pour lui faire découvrir un panel de saveurs. Il partagera avec les gourmands ses connaissances sur le miel.

**Vendredi 4 octobre de 10h à 17h**

Sur inscription : [www.mielcretet.com](http://www.mielcretet.com)

Leclerc Atlantis, 44800 Saint-Herblain

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



© Maison Mary



Boutique Famille Mary Mûrs-Erigné © DR

## Maine-et-Loire

### DÉCOUVRIR LES MIELS FAMILLE MARY

Famille Mary est une entreprise familiale française créée en 1921 en Anjou. Spécialiste des trésors de la ruche, Famille Mary fait fructifier les actifs de la ruche pour apporter au quotidien du bien-être naturel au plus grand nombre. Onctuosité du miel, bienfaits de la gelée royale, ou encore lancement de cosmétiques bio, Famille Mary met son expertise apicole au service de tous, tout en œuvrant pour la protection des abeilles et en soutenant les apiculteurs français.

### EXTRACTION DE MIEL AU SITE DE BEAU RIVAGE

Saint-André-de-la-Marche

Famille Mary ouvrira les portes de son site apicole de Beau Rivage. Accompagné de Jérôme, apiculteur de la Famille Mary, le public pourra ainsi en apprendre davantage sur le miel, dégustation à l'appui. Ce rendez-vous permettra aussi de mieux connaître le monde des abeilles en assistant à l'ouverture d'une ruche.

**Samedi 5 octobre de 15h à 16h**

Boutique Famille Mary Saint-André-de-la-Marche, Moulin de Beau Rivage

49450 Saint-André-de-la-Marche

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

### RELEVER LE DÉFI DU BLIND TEST SUR LES MIELS

Angers, Mûrs-Erigné, Saint-André-de-la-Marche

Plusieurs boutiques Famille Mary du Maine-et-Loire accueilleront les visiteurs pour jouer et découvrir la diversité des types de miel. Ses équipes lanceront aux curieux le défi de les reconnaître à l'aveugle et leur réservent de nombreuses surprises.

**Mercredi 9 octobre de 15h à 18h**

Boutique Famille Mary Angers, 74 rue Plantagenêt 49100 Angers

Boutique Famille Mary Mûrs-Erigné, rue Valentin des Ormeaux 49610 Mûrs-Erigné

Boutique Famille Mary Saint-André-de-la-Marche, Moulin de Beau Rivage

49450 Saint-André-de-la-Marche

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



## DÉCOUVRIR LE MONDE FASCINANT DES ABEILLES ET LE MÉTIER D'APICULTEUR

### Bouchemaine

L'exploitation Miel et Loire proposera au public de venir visiter son exploitation et ainsi se familiariser avec le métier d'apiculteur. Les participants pourront tout savoir de la ruche, sa vie et son exploitation. Des jeux, une exposition et des animations pour les enfants seront aussi proposés durant ces journées portes ouvertes. La dégustation des différents miels du rucher, de pollen ou encore de pains d'épices complétera les découvertes.

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

Sur inscription : [lymax.api@gmail.com](mailto:lymax.api@gmail.com)

SCEA Miel et Loire, 458 route de Lisandrais 49080 Bouchemaine

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

## Sarthe

### ACCUEIL ET ZONE DE DISCUSSION ENTRE APICULTEURS

#### Fresnay-sur-Sarthe

Le Rucher du Moulin accueillera d'autres apiculteurs pour un partage de connaissances et d'idées sur leur passion commune. Apiculteur d'expérience, débutant ou professionnel sont conviés pour ce moment d'échanges. Un atelier ludique et technique sur le passage en hivernage des ruches sera proposé. L'apiculteur détaillera tout ce qu'il faut savoir sur cette période et répondra à toutes les questions. Le matériel pour créer et entretenir un rucher sera aussi proposé ainsi qu'un stand dédié à la lutte contre le frelon asiatique.

**Samedi 12 octobre de 10h à 12h puis de 14h à 18h**

Sur inscription : [contact@rucherdumoulin.com](mailto:contact@rucherdumoulin.com)

Le Rucher du Moulin, 23 avenue Division Leclerc 72130 Fresnay-sur-Sarthe

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

### L'APICULTURE, DE LA PRÉHISTOIRE À L'ÂGE MODERNE

#### Fresnay-sur-Sarthe

Le Rucher du Moulin invitera à découvrir l'évolution de l'apiculture au travers les âges, des ruches troncs aux contemporaines, dans son musée de l'abeille. L'apiculteur fera découvrir l'intérieur d'une ruche avec ouverture en direct. L'occasion d'en apprendre plus sur les colonies d'abeilles ou encore les cadres de couvain. Un atelier sur les bases et matériel pour s'assurer de stocker un miel de qualité sera aussi proposé. Après une dégustation, les visiteurs pourront se procurer des miels, pâtisseries et découvrir en boutique des produits de cosmétiques, comme le savon à la gelée royale.

**Samedi 12 octobre de 10h à 12h puis de 14h à 18h**

Sur inscription : [contact@rucherdumoulin.com](mailto:contact@rucherdumoulin.com)

Le Rucher du Moulin, 23 avenue Division Leclerc 72130 Fresnay-sur-Sarthe

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



Le Rucher du Moulin © DR



Boutique Famille Mary Les Sables d'Olonne © DR

### DÉCOUVRIR LA DIVERSITÉ DES MIELS

#### Le Mans

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 Le Mans, 7 rue de l'Étoile 72000 Le Mans

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

## Vendée

### JOUER AVEC LES DIFFÉRENTS MIELS CHEZ FAMILLE MARY

#### La Roche-sur-Yon, Les Sables d'Olonne

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

**Mercredi 9 octobre de 15h à 18h**

Boutique Famille Mary La Roche-sur-Yon, route de Nantes 85000 La Roche-sur-Yon

Boutique Famille Mary Les Sables d'Olonne, 14 bis rue de l'Hôtel de Ville

85100 Les Sables d'Olonne

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

