

L'Api'Week revient du 4 au 13 octobre avec près de 200 événements partout en France !

Durant 10 jours, un peu partout en France, les différents acteurs de la filière apicole ouvrent les portes de leurs ruchers, mielleries et autres sites de conditionnement.

L'occasion, pour celles et ceux qui le souhaitent, d'en apprendre davantage sur les différents métiers du secteur ainsi que sur la vie des abeilles et les produits de la ruche.



CityBzz propose des visites guidées de sa miellerie implantée au cœur de la capitale et fait découvrir l'apiculture et les différentes étapes de fabrication du miel. Les échanges sont accompagnés d'une dégustation du multi-médaillé miel de Paris.

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

**Sur inscription : contact@citybzz.com
5 square Dunois 75013 Paris**

Le Rucher de la Moder propose de découvrir le monde fascinant des abeilles, les secrets de l'élevage de reines et de la production de miel lors de visites de son exploitation. Les apiculteurs procèdent à une ouverture de ruche, si la météo le permet. Une dégustation de miel couronne ces rencontres tout à la fois pédagogiques et conviviales.

**Dimanche 6 octobre de 14 h à 18 h
33 rue de Dahn 67340 Offwiller**

La danse des abeilles invite à une visite pédagogique de son rucher et de sa miellerie. Ce moment permet d'expliquer ses méthodes de conduite des ruches et ses techniques d'extraction du miel. Les visiteurs peuvent profiter de la ruche vitrée pour observer les abeilles de très près. Une séance de dégustation des miels et confiseries complète ces découvertes.

**Samedi 12 octobre de 10 h à 12 h
et de 14 h à 17 h 30**

**Sur inscription :
ladansedesabeilles@gmail.com
Kerrine 29360 Clohars-Carnoët**

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. Son équipe accueille les visiteurs pour faire découvrir la cité des abeilles. L'occasion d'assister à des démonstrations, à l'ouverture de ruches et de visiter la serre aux abeilles et le chalet abritant des véhicules anciens dédiés à la transhumance.

**Samedi 12 et dimanche 13 octobre
de 9 h 30 à 18 h
Cité des abeilles 31510 Génos**

À la découverte des miels Famille Mary

Famille Mary est une entreprise familiale française créée en 1921 en Anjou. Engagée, l'entreprise met son expertise apicole au service de tous, tout en œuvrant pour la protection des abeilles et en soutenant les apiculteurs français. Pour l'Api'Week, Famille Mary propose dans l'ensemble de ses boutiques un blind test autour du miel. L'occasion d'explorer la diversité des miels en se régaland. Également au programme dans les boutiques de Guérande, de Toulouse et de Saint-Germain-en-Laye, le public peut assister en direct à une récolte de miel de forêt d'Anjou, en présence d'un apiculteur passionné.



**Tout le programme
sur www.apweek.fr
en flashant ce code**

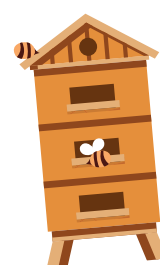
Api'Week
DU 4 AU 13 OCTOBRE 2024

**LA SEMAINE
POUR DÉCOUVRIR
LES MÉTIERS
ET LES PRODUITS
DE LA RUCHE**

Retrouvez tous les événements
proches de chez vous sur apweek.fr

Source: gpi
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Avec le soutien financier du ministère de l'Agriculture et de
la Souveraineté alimentaire, de l'Union européenne et de
FranceAgriMer

www.apweek.fr
RIL france.tv InterApi



Api'Week

**La semaine pour découvrir
les métiers et les produits
de la ruche : miel, gelée
royale, pollen, propolis**

©Photos : Canva/Getty Images, InterApi

« Renforcer les liens entre producteurs et consommateurs »

Organisée par InterApi, l'interprofession des produits de la ruche, l'Api'Week est une occasion unique de rapprocher les professionnels de la filière apicole et les consommateurs.

L'événement vise non seulement à sensibiliser le public aux enjeux cruciaux de ce secteur, mais aussi à promouvoir des produits d'exception.

Il encourage également la curiosité et la découverte des produits de la ruche, tout en stimulant les ventes.

Éric Lelong,
président d'InterApi



**Mangez du miel,
savourez la nature !**