

LA SEMAINE DES MÉTIERS ET DES PRODUITS DE LA RUCHE

Api'week

DU 3 AU 12 OCTOBRE 2025

**Visites d'exploitations,
dégustations, ateliers,
animations en magasin, jeux...**

**Découvrez tous les événements
proches de chez vous sur apiweek.fr**

**COMMUNIQUÉ
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES**

**Miel, gelée royale, pollen, propolis...
un concentré de nature !**

Soutenu par


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*



Avec le soutien financier du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, de l'Union européenne et de FranceAgriMer

**Inter
Api**



[@mieletproduitsdelaruche](https://mieletproduitsdelaruche)



L'Api'Week revient dans votre région : dix jours pour explorer les secrets de la ruche

Du 3 au 12 octobre 2025, la 5^e édition de l'Api'Week invite le grand public à découvrir les métiers et les produits de la ruche. Consultez ci-dessous les rendez-vous proposés par les apiculteurs de votre région.

Depuis sa création en 2020 à l'initiative d'InterApi, avec le soutien du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, l'Api'Week est devenue un événement national attendu tant par les professionnels que par le grand public. Et pour cause : 74% des Français sont des consommateurs réguliers de miel, selon une enquête menée fin 2024 par InterApi.

Cette année, plus de 300 événements sont proposés sur l'ensemble du territoire, portés par des apiculteurs, conditionneurs et distributeurs. Visites, démonstrations, ateliers, dégustations, animations sur les marchés ou en magasins... C'est un programme festif et pédagogique qui est proposé à tous.

Mieux comprendre le secteur apicole et ses trésors

Ces dix jours seront l'occasion d'explorer l'univers fascinant des abeilles, de mieux comprendre les étapes de la production de miel et de découvrir la diversité des saveurs et des terroirs. Les événements mettront aussi à l'honneur d'autres trésors de la ruche : gelée royale, propolis, pollen...

L'Api'Week valorise les savoir-faire qui garantissent des productions de qualité et sensibilise aux grands enjeux du secteur : pollinisation, biodiversité, changement climatique, transmission des métiers.

Au-delà de la découverte, cet événement met en lumière l'importance des acteurs apicoles dans nos territoires. Il contribue à renforcer le lien social et à célébrer collectivement un patrimoine à la fois naturel, culturel et alimentaire.

En Auvergne-Rhône-Alpes, ce sont quelque 46 événements qui sont déjà programmés. Découvrez ci-dessous la sélection près de chez vous !

→ Le programme des rendez-vous s'enrichit en continu. Il est accessible sur : www.apiweek.fr



La filière apicole française



63 415

APICULTEURS

[1]



29 857 t

MIEL PRODUIT

[1]



58 000 t

MIEL CONSOMMÉ*

[3]



20

CONDITIONNEURS

[5]



4 046 kg

GELÉE ROYALE PRODUITE

[1]



185 t

GELÉE ROYALE CONSOMMÉE

[2]



105 520

POINTS DE VENTE

[4]



80 t

POLLEN PRODUIT

[1]



4,2 t

PROPOLIS PRODUITE

[1]

Chiffres de production et de consommation annuels

[1] Observatoire de la production de miel et de gelée royale FranceAgriMer 2024 (données 2023)

[2] Panel consommateurs/distributeurs Nielsen pour FranceAgriMer

[3] Bilan de campagne miel FranceAgriMer (données 2023)

[4] INSEE Focus n°188 - avril 2020

[5] Données InterApi

*Consommation apparente = production + importations - exportations - stocks

Le miel

Le miel est 100% naturel car il est fabriqué uniquement par les abeilles à partir du nectar des fleurs, sans ajout ni transformation humaine. Il ne contient ni additifs, ni conservateurs, ni produits chimiques. 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 (la plus produite en France en 2024, en mono-florale, est celle de tournesol représentant 10,9% des volumes).

→ **Le saviez-vous ?** Comme pour le vin, les arômes d'un miel peuvent être plus ou moins forts et persistants. Leur goût peut être floral (parfum de jacinthe, rose, fleur d'oranger, violette...), végétal (thym, vanille, clou de girofle, foin...), boisé (champignon, résine de conifère...) ou fruité (agrumes, framboise, bergamote, noisette, amande...).



© DR

**Sélection
régionale**





Sélection régionale Auvergne-Rhône-Alpes

Ain

Secrets de la gelée royale et dégustations apicoles

Lagnieu, Ain, Auvergne-Rhône-Alpes

Anne-Sophie Hérin accueillera les visiteurs sur son exploitation pour faire découvrir, en petits groupes, la production de gelée royale. De sa fonction dans la ruche à ses bienfaits pour l'humain, chaque étape sera expliquée, accompagnée de dégustations de miels, bonbons et gelée royale. Un espace dédié permettra aux enfants de s'amuser pendant que les adultes échangent avec l'apicultrice.

Samedi 4 et dimanche 5 octobre de 10h à 18h
Anne-Sophie Hérin apicultrice, chemin
des Millièrès 01150 Lagnieu
www.instagram.com/annesophie_herin_apicultrice

Allier

Portes ouvertes à la miellerie Goudouneix

Yzeure, Allier, Auvergne-Rhône-Alpes

La miellerie Goudouneix invite à venir les rencontrer. Une famille de producteurs engagés dans une apiculture durable et locale. Au programme : découverte du métier, échange avec les apiculteurs et dégustation de leurs miels produits dans le Bourbonnais.

Dimanche 5 octobre de 10h à 12h et de 15h à 18h
75 rue Bergeron Vebret 03400 Yzeure
www.api-goudouneix.fr

Cantal

Dégustation autour des produits de la ruche

Parlan, Cantal,
Auvergne-Rhône-Alpes

Le Rucher de Lagarde ouvrira ses portes pour faire découvrir au public les saveurs du miel, de la propolis et du pollen récoltés localement. Une visite de la miellerie complètera cette immersion dans le monde apicole, permettant d'échanger sur les méthodes de production et la diversité des produits issus de la ruche.

Jeudi 9 octobre de 15h à 19h
Renseignements : 06 42 55 85 96
Le Rucher de Lagarde, Lieu-dit Lagarde
15290 Parlan
lerucherdelagarde.fr

Drôme

Miels et apiculture au marché de producteurs

Chatuzange-le-Goubet, Drôme,
Auvergne-Rhône-Alpes

À l'occasion du marché de producteurs, La Ferme du Coin accueillera une dégustation de miels pour faire découvrir la diversité des saveurs issues des ruches locales. Le rendez-vous permettra également d'échanger avec un apiculteur professionnel sur son métier et les produits de la ruche.

Mercredi 8 octobre de 9h à 13h
La Ferme du Coin, 26300 Chatuzange-le-Goubet
www.facebook.com/LaFermeDuCoin26



Isère

Ferme ouverte : miel, vin et animations

La Buisse, Isère,
Auvergne-Rhône-Alpes

Ô Rucher de Julie organisera une journée portes ouvertes pour faire découvrir le métier d'apicultrice et partager sa passion. Des ateliers créatifs pour les enfants seront proposés, avec fabrication de bougies et dessins d'abeilles. Les visiteurs pourront également déguster plusieurs variétés de miels dans une ambiance conviviale et familiale.

Dimanche 12 octobre de 10h à 17h
Sur inscription : julie_bernadou@yahoo.fr
ou 06 85 15 72 34
Ô Rucher de Julie, 1052 route de Champ Chabert
38500 La Buisse
www.facebook.com/people/O-Rucher-de-Julie

À la découverte des miels de Chartreuse avec le Rucher de l'Alpe

Montbonnot-Saint-Martin, Isère,
Auvergne-Rhône-Alpes

À l'occasion de la 15^e Fête du Miel et de la Nature de Montbonnot, Guillaume Belle fera découvrir au public la richesse de son exploitation apicole, le Rucher de l'Alpe. Entre miels de montagne, de rhododendron, de châtaignier ou de lavande et spécialités gourmandes aux noix, il présentera une gamme variée de produits naturels : pollen, savons, baumes et bougies en cire.

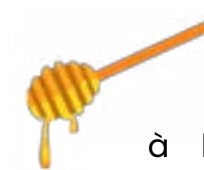
Samedi 4 et dimanche 5 octobre de 10h à 18h
Maison des Arts, 990 chemin de la Laurelle
38330 Montbonnot-Saint-Martin
rucher-alpe.fr

Loire

Découverte d'une miellerie artisanale et de ses abeilles

Châteauneuf, Loire,
Auvergne-Rhône-Alpes

Le Rucher du Pillier ouvrira ses portes pour une journée immersive consacrée



à l'apiculture. Les visiteurs pourront échanger avec l'apiculteur, découvrir le fonctionnement d'une ruche, les étapes de la récolte et les enjeux liés à la préservation des abeilles. Ce moment convivial permettra aussi de retirer les commandes passées sur la plateforme dédiée. Une occasion privilégiée de mieux comprendre le rôle essentiel des abeilles dans l'écosystème.

Samedi 4 octobre de 9h30 à 17h
Sur inscription : [Le Rucher du Pillier](http://LeRucherduPillier)
Rucher du Pillier, 2097 route de Longes
42800 Châteauneuf
mon-abeille.fr

Visite d'usine et découverte du savoir-faire apicole

Renaion, Loire,
Auvergne-Rhône-Alpes

Miel Besacier ouvrira exceptionnellement les portes de son usine pour faire découvrir les métiers de l'apiculture et les produits de la ruche. Deux visites guidées par jour permettront d'explorer les étapes de transformation du miel, de la ruche au pot. L'événement mettra en lumière le savoir-faire transmis depuis 1905, à travers des échanges avec des professionnels passionnés. Chaque session durera 1h30 et nécessitera une arrivée 15 minutes avant le début.

Lundi 6, mardi 7 et mercredi 8 octobre de 10h à 12h et de 14h à 16h
Sur inscription : marketing@mielbesacier.com
ou my.weezevent.com/apiweek-visite-dusine
La Ruche Roannaise, 207 impasse des Etangs
42370 Renaion
www.natureo-bio.fr/producteurs/la-ruche-roannaise



© Rucher de Julie © DR



Miellerie des Gorges de la Loire © DR

Visite de la Miellerie des Gorges de la Loire

Roche-la-Molière, Loire,
Auvergne-Rhône-Alpes

La Miellerie des Gorges de la Loire propose une visite pédagogique accessible aux enfants comme aux adultes. Vous découvrirez l'univers des abeilles, les métiers au sein de la ruche, le travail de l'apiculteur ainsi que la salle d'extraction. Chaque enfant repartira avec une bougie en cire roulée. Une immersion ludique dans le monde fascinant de l'apiculture.

Dimanche 5 de 16h à 17h et mercredi 8 de 15h30 à 16h30 puis samedi 11 octobre de 11h à 12h et de 16h à 17h

Tarif : 4,50 € par enfant ; 2 € par adulte
Sur inscription : contac@miellerieloire.com
Miellerie des Gorges de la Loire, 22 route de Saint-Victor 42230 Roche-la-Molière
www.miellerieloire.com

Haute-Loire

Découverte gourmande autour du miel

Aiguilhe, Haute-Loire,
Auvergne-Rhône-Alpes

À l'occasion de la foire du miel, Les Ruches de Julia installeront leur stand place Saint-Clair pour présenter les trésors de leur production. Miels, bonbons au miel, propolis, pain d'épice et nougats seront proposés à la vente, avec des échanges autour de la production apicole artisanale.

Dimanche 5 octobre de 10h à 18h
Place Saint-Clair 43000 Aiguilhe



Puy-de-Dôme

Rencontre apicole et dégustation au Petit Rucher Denonois

Effiat, Puy-de-Dôme,
Auvergne-Rhône-Alpes

Le Petit Rucher Denonois ouvrira ses portes pour une journée immersive dédiée aux abeilles et au métier d'apiculteur. Les visiteurs pourront observer l'intérieur d'une ruche ouverte, échanger avec l'apiculteur et participer à une dégustation de différents miels, le tout dans une ambiance interactive et pédagogique.

Samedi 4 octobre de 9h à 17h
Le Petit Rucher Denonois,
20 rue des Godimiaux Denone 63260 Effiat
www.lepetitrucherdenonois.fr

Rhône

Premiers pas en apiculture au rucher école de Givors

Givors, Rhône,
Auvergne-Rhône-Alpes

Le rucher école de Givors accueillera petits et grands pour une initiation à l'apiculture. Des visites de ruches seront encadrées et ouvertes à tous dès 6 ans, avec prêt de matériel. L'équipe présentera les formations proposées et partagera son expérience avec les visiteurs. L'accueil se fera à la MJC dans le parc du Moulin, avec trois créneaux de visite prévus. Une immersion idéale pour tester sa motivation avant de se lancer.

Samedi 11 octobre de 14h à 18h
Sur inscription : rucherecole@mnle69.fr
Rucher école de Givors, 32 impasse Platière
69700 Givors
www.rucher-ecole-givors.fr

Les abeilles à découvrir avec les cinq sens

Haute-Rivoire, Rhône,
Auvergne-Rhône-Alpes

Les Ptites Avettes proposeront une immersion sensorielle pour petits et grands autour du monde des abeilles : dégustation de miels via la Roue des Miels, fabrication de bougies, peinture sur ruches et découverte d'InRuche, une ruche interactive et ludique. Ces ateliers inclusifs s'adresseront aussi aux personnes en situation de handicap. Un moment propice à la curiosité et à la créativité.

Mercredi 8, samedi 11 et dimanche 12 octobre de 14h à 16h

Prix libre

Sur inscription : sandrine@lesptitesavettes.ovh
Les ptites avettes, 1745 chemin de la Bonnetière
69610 Haute-Rivoire
www.facebook.com/LesPtitesAvettes

Découverte des produits de la ruche

Lyon, II^e, Auvergne-Rhône-Alpes

La boutique Famille Mary de Lyon proposera une immersion dans l'univers des produits de la ruche. À travers une sélection soignée de miels, gelée royale, pollen et propolis, cette entreprise familiale fondée en 1921 mettra à l'honneur son savoir-faire apicole et son engagement en faveur des abeilles et des apiculteurs français. L'équipe accueillera les visiteurs tout au long de la semaine pour faire découvrir les bienfaits de ces trésors naturels et partager sa passion pour une apiculture durable et respectueuse.

Vendredi 3 et samedi de 10h à 19h, lundi 6 de 14h à 19h puis du mardi 7 au samedi 11 octobre de 10h à 19h
Boutique Famille Mary Lyon, 3 rue de Brest
69002 Lyon
www.famillemary.fr

Portes ouvertes à la Miellerie du Granier

Porte-de-Savoie, Savoie,
Auvergne-Rhône-Alpes

La Miellerie du Granier ouvrira exceptionnellement ses portes au public pour deux journées dédiées à la découverte du métier d'apiculteur et à la dégustation de produits de la ruche. Simon Casset accueillera les visiteurs sur son exploitation située aux Marches pour partager son savoir-faire, expliquer son activité et faire goûter ses miels.

Samedi 4 et dimanche octobre de 9h à 18h
Renseignements : cassetsimon@gmail.com
Miellerie du Granier, 532 chemin de Drouilly
les Marches 73800 Porte-de-Savoie
www.miellerie-du-granier.fr

Savoie

Week-end festif autour des abeilles et des saveurs locales

Saint-Pierre-d'Albigny, Savoie,
Auvergne-Rhône-Alpes

Le Rucher de la Combe de Savoie organisera deux journées riches en découvertes avec des visites guidées sur le parcours du miel, de la ruche au pot, accompagnées de dégustations à volonté de miels et d'hydromels primés. Un marché de producteurs et artisans locaux viendra compléter l'événement dans une ambiance conviviale.

Samedi 4 de 9h à 18h et dimanche 5 octobre de 8h30 à 13h
Rucher de la combe de Savoie, 20 rue du marais
Sandre 73250 Saint-Pierre-d'Albigny
rucher-combedesavoie.fr



Miellerie du Granier © DR





Miellerie du Bout du Lac © TILBY VATTARD

Haute-Savoie

Mieux connaître les produits de la ruche avec Famille Mary

Annecy, Haute-Savoie,
Auvergne-Rhône-Alpes

La boutique Famille Mary d'Annecy proposera une immersion dans l'univers des produits de la ruche : miels variés, gelée royale, pollen et propolis seront à découvrir en boutique. Créée en 1921 en Anjou, cette entreprise familiale transmettra son savoir-faire apicole à travers ses créations naturelles et locales. L'occasion de mieux connaître l'engagement de Famille Mary en faveur de la préservation des abeilles et du soutien aux apiculteurs français.

Vendredi 3, samedi 4 octobre puis de lundi 6 au samedi 11 octobre de 10h à 13h et de 14h à 19h
Boutique Famille Mary Annecy, 37 rue Carnot
74000 Annecy
www.famillemary.fr

Une journée au cœur de l'apiculture professionnelle

Faverge, Haute-Savoie,
Auvergne-Rhône-Alpes

La Miellerie du Bout du Lac ouvrira ses portes pour une journée immersive à la découverte de l'apiculture de montagne. Damien Blampey, apiculteur professionnel, fera visiter son exploitation où sont produits miels de transhumance, propolis, pollen, pains d'épices et autres douceurs. Quatre visites guidées ponctueront la journée, avec dégustation sur place et crêpes au miel. Une belle



occasion d'échanger sur les pratiques apicoles autour du lac d'Annecy et de découvrir des produits locaux en circuit court. Visites guidées à 10h, 11h15, 14h30 et 16h.

Samedi 11 octobre de 9h à 18h
Sur inscription : [Inscription-Bout du Lac](#)
La Miellerie du Bout du Lac,
260 chemin des Pérouses 74210 Faverge
www.lerucherducoin.fr

Observation des abeilles et dégustation

Poisy, Haute-Savoie,
Auvergne-Rhône-Alpes

Le magasin du verger de Poisy accueillera une animation dédiée à l'apiculture et aux produits de la ruche. Les visiteurs pourront observer une ruche vitrée en fonctionnement, découvrir le matériel utilisé par les apiculteurs et goûter une sélection de miels et de produits dérivés comme le pollen, le nougat ou le pain d'épices. Une immersion pédagogique pour mieux comprendre le rôle essentiel des abeilles dans l'environnement.

Mercredi 8 octobre de 14h à 17h30
Poisy, 859 route de l'école d'agriculture
74330 Poisy
www.vergerdepoisy.fr

Accéder aux secrets de la ruche

Sillingy, Haute-Savoie,
Auvergne-Rhône-Alpes

La Fruitière, magasin de producteurs à Sillingy, proposera une matinée immersive autour du monde des abeilles. Une ruche vitrée permettra d'observer de près la vie de ses occupantes, tandis que du matériel apicole sera présenté au public. L'événement proposera également une dégustation de miels et autres produits de la ruche : pollen, nougat, bonbons ou encore pain d'épices. Une belle occasion de découvrir les trésors des abeilles en circuit court.

Samedi 4 octobre de 9h à 12h30
La fruitière magasin de producteurs Sillingy,
600 route de Clermont 74330 Sillingy
www.secretsdabeilles74.com





Organisateur et soutiens

InterApi

InterApi est l'interprofession des produits de la ruche, au service de l'ensemble de la filière apicole. Elle regroupe les acteurs de cette filière en deux collèges : le collège production composé de syndicats apicoles, d'acteurs de la R&D et le collège commercialisation, composé des fabricants et vendeurs de matériels apicoles, des fédérations d'enseignes de grande et moyenne distribution et d'un syndicat de conditionneurs.

Les missions d'InterApi :

- organiser le dialogue interprofessionnel,
- représenter la filière et défendre ses intérêts,
- promouvoir les produits de la ruche,
- et mettre en œuvre des actions au service de la filière apicole (résolution des problèmes de production, amélioration de la qualité et de la traçabilité des produits de la ruche, amélioration de la connaissance, de la transparence et de l'information relative aux marchés).

interapi.fr

Api'Week est une manifestation soutenue par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, l'Union européenne et FranceAgriMer.





CONTACTS

InterApi

David Falques

01 87 76 05 25

davidfalques@interapi.fr

Agence Façon de penser

Marianne Roumégoux

06 61 54 71 89

marianne@facondepenser.com