

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
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ**

**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://www.instagram.com/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 Bourgogne-Franche-Comté, une dizaine d'événements est déjà programmée. 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



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 Bourgogne-Franche-Comté

Côte-d'Or

Dégustation et rencontres avec Les Ruchers de Fontenay

Montbard, Côte-d'Or,
Bourgogne-Franche-Comté

Jean-Louis Durand des Ruchers de Fontenay installera son stand aux halles du marché de Montbard pour faire découvrir ses produits issus d'une apiculture durable. Seront proposés à la dégustation des miels récoltés à proximité de l'abbaye de Fontenay, ainsi que du pain d'épices, de l'hydromel et des gâteaux. Cette animation s'inscrira dans le cadre de la charte "Auxois naturellement".

Vendredi 3 et samedi 4 octobre de 7h à 12h30
Les halles du marché de Montbard, rue Carnot
21500 Montbard



Les Ruchers de Fontenay © DR



Doubs

Dégustations à la boutique de la Miellerie des Combes

Les Combes, Doubs,
Bourgogne-Franche-Comté

La Miellerie des Combes proposera des journées de découverte autour de ses produits apicoles dans sa boutique située aux Combes. Les visiteurs pourront échanger avec l'équipe sur le métier d'apiculteur et déguster une sélection de miels issus de leur production locale. Ce moment convivial permettra de mieux comprendre les savoir-faire liés à la ruche et à la transformation du miel.

Vendredi 3 et lundi 6 octobre de 9h à 18h
Miellerie des Combes, 2 route du Luisans
25500 Les Combes
www.lamielleriedescombes.fr

Jura

Animations autour du miel et des abeilles au Super U

Saint-Laurent-en-Grandvaux, Jura,
Bourgogne-Franche-Comté

Le magasin Super U de Saint-Laurent-en-Grandvaux proposera une journée dédiée à la découverte du monde des abeilles. Une animation mettra en lumière le fonctionnement des ruches et l'importance des pollinisateurs, accompagnée d'une dégustation de miels. Une occasion idéale pour sensibiliser petits et grands à l'apiculture et à ses produits dans un cadre accessible.

Vendredi 3 octobre de 8h à 18h
Sur inscription : damien.mura@systeme-u.fr
Super U, 14 rue du capitaine Lacuzon
39150 Saint-Laurent-en-Grandvaux
www.magasins-u.com

Nièvre

Découverte de la gelée royale et de l'élevage de reines

Suilly-la-Tour, Nièvre,
Bourgogne-Franche-Comté

Fanny Cadoux, productrice de gelée royale bio, et Jérôme Seguin, apiculteur et éleveur de reines, ouvriront les portes de leur exploitation pour faire découvrir la diversité des métiers liés à la ruche. Le public visitera le laboratoire de gelée royale, la miellerie, une exposition de ruches anciennes. Les visiteurs pourront aussi assister à des explications sur l'élevage de reines. Dégustations de miels, pollens et produits dérivés, ainsi que des ateliers pour enfants, seront proposés.

Vendredi 3, samedi 4 et dimanche 5 octobre
de 9h30 à 18h
Sur inscription : 06 83 61 41 16
Chez Fanny et Jérôme, 5 rue du Soc
58150 Suilly-la-Tour
www.geleeroyalebiologique.fr

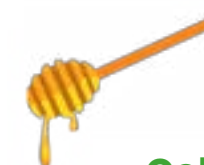
Saône-et-Loire

Découverte du métier d'apiculteur au cœur du Brionnais

Chauffailles, Saône-et-Loire,
Bourgogne-Franche-Comté

Ludovic Dutreuve ouvrira les portes de sa miellerie pour une journée immersive à la découverte du métier d'apiculteur. Les visiteurs pourront explorer les installations, déguster différents miels produits sur l'exploitation et en apprendre davantage sur le rôle essentiel des abeilles dans notre environnement. L'événement offrira un moment privilégié pour observer les savoir-faire liés à l'apiculture artisanale et sensibiliser à la biodiversité.

Dimanche 5 octobre de 10h à 18h
Les abeilles du Brionnais, 752 route de Revolle
71170 Chauffailles
dutreuve-apiculture.fr



Colloque sur la floraison du robinier et l'apiculture locale

Gergy, Saône-et-Loire,
Bourgogne-Franche-Comté

Un temps d'échange professionnel se tiendra au Camping de la Mare de Roy autour de la floraison du robinier, plante mellifère importante pour les abeilles. Plusieurs experts viendront confronter leurs observations et affiner un calendrier de floraison utile à la filière. Cette matinée scientifique sera complétée par un espace convivial avec des stands de producteurs locaux. Un rendez-vous mêlant technicité, nature et valorisation des savoir-faire du territoire.

Samedi 4 octobre de 9h30 à 12h
Camping de la Mare de Roy, Bougerot
71590 Germy
www.apiculteurssansfrontieres.fr

Découverte de l'Apiparc et de la miellerie Apithalie

Virey-le-Grand, Saône-et-Loire,
Bourgogne-Franche-Comté

Une visite immersive de l'exploitation apicole installée à l'Apiparc de Virey-le-Grand sera proposée, avec une présentation de la plantation et des pratiques apicoles. Le parcours se poursuivra par la découverte des coulisses de la miellerie Apithalie, située à Fragnes. L'occasion de comprendre la vie des abeilles et le processus de fabrication du miel, dans un cadre pédagogique et naturel.

Vendredi 3 octobre de 9h15 à 12h
Apiparc de Virey-le-Grand, lieu-dit
de la Grenouillère 71530 Virey-le-Grand
www.apiculteurssansfrontieres.fr



Chez Fanny et Jérôme - Gelée royale © DR



Territoire-de-Belfort

Visite de l'exploitation et découverte du métier d'apiculteur

Chaux, Territoire-de-Belfort, Bourgogne-Franche-Comté

L'exploitation Api-Douceur ouvrira ses portes pour une immersion dans le quotidien d'un apiculteur local. Les visiteurs découvriront la vie des abeilles, les installations de production ainsi que les étapes de fabrication du miel. La visite guidée se conclura par une dégustation des produits maison. Ces moments privilégiés permettront d'échanger avec Flavien Durand autour de son savoir-faire et de sa passion du métier.

Samedi 4 de 9h à 10h30 et de 14h à 15h30
puis dimanche 5 octobre de 10h à 11h30 et de 14h à 15h30

Sur inscription : [inscription-Api-Douceur](#)
ou 06 62 00 38 04

Api-Douceur, 69 grande rue 90330 Chaux
www.api-douceur.com

Yonne

Portes ouvertes autour du miel et de la gelée royale

Saint-Léger-Vauban, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté

Le GAEC YOEV ouvrira les portes de son exploitation pour une journée dédiée à la découverte de la gelée royale et du miel. Les visiteurs seront invités à en apprendre

plus sur les bienfaits de ces produits de la ruche, leur méthode de production et les spécificités des miels issus de fleurs sauvages. Une dégustation complétera la visite du site et des installations apicoles.

Samedi 11 octobre de 9h à 17h

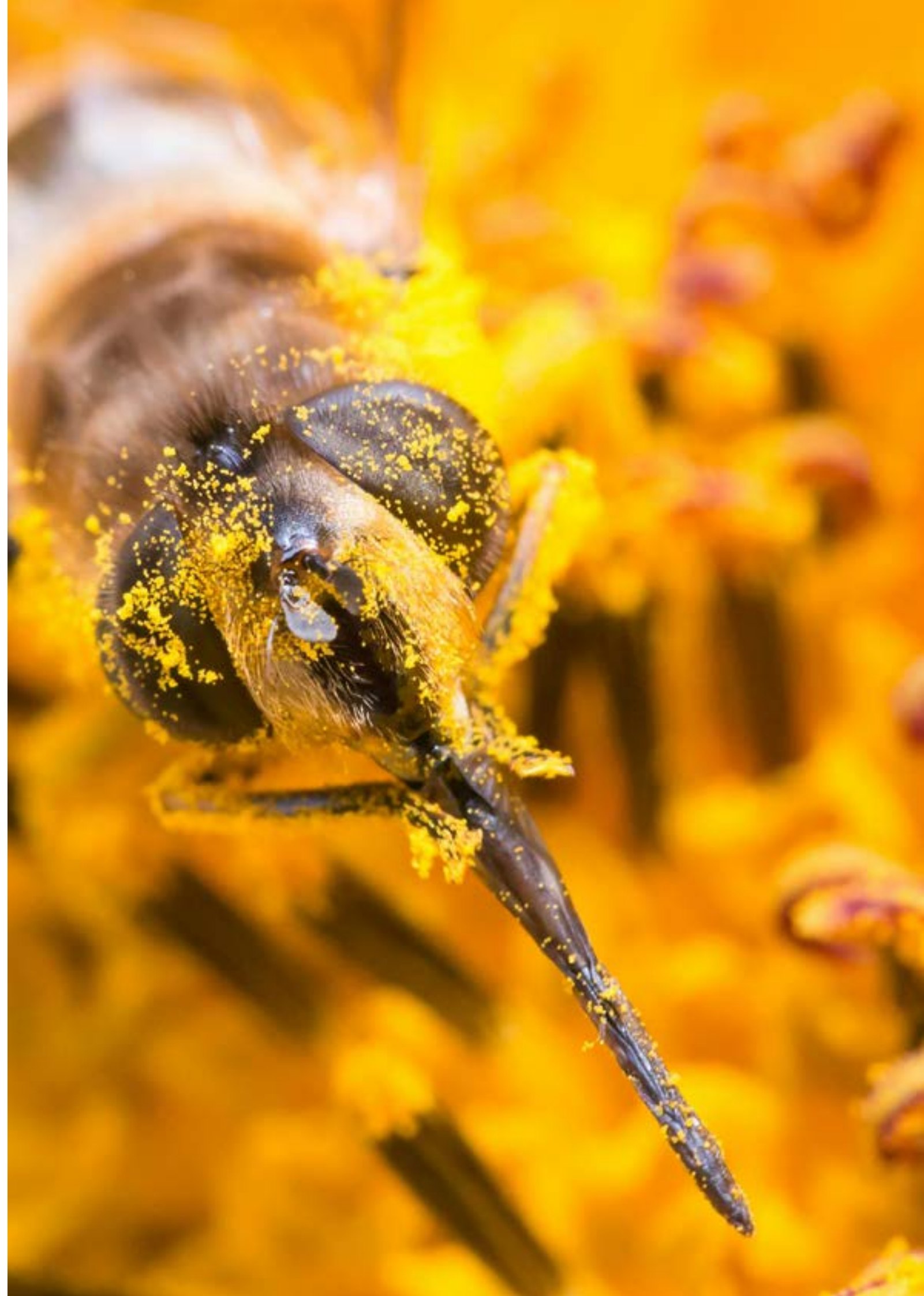
Sur inscription : 06 10 51 69 12 ou 06 70 22 47 43

GAEC YOEV, 6 hameau Corvignot

89630 Saint-Léger-Vauban

[www.facebook.com/](https://www.facebook.com/evadelandreyoandumortierapiculteursmorvan/)

[evadelandreyoandumortierapiculteursmorvan/](https://www.facebook.com/evadelandreyoandumortierapiculteursmorvan/)





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@facondedepenser.com