

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
CORSE**

**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 250 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.

Un rendez-vous est proposé en Corse. Découvrez le ci-dessous.

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

Corse-du-Sud

Échange avec les apiculteurs de Scretu d'Apa

Alata, Corse-du-Sud, Corse

La famille d'apiculteurs de Scretu d'Apa accueillera le public dans sa boutique artisanale située à Alata. Miels AOP, miels de maquis, pains d'épices, nougats et canistrellis seront à l'honneur, tous issus de leurs ruchers d'abeilles corses endémiques. Cette immersion gourmande permettra d'échanger sur leur savoir-faire, la spécificité de leur production insulaire et la richesse du terroir apicole local.

Vendredi 3 de 9h30 à 18h, samedi 4 de 10h à 18h,
puis du lundi 6 au vendredi 10 de 9h30 à 18h
et le samedi 11 octobre de 10h à 18h
Scretu d'Apa, Balisaccia 20167 Alata
www.facebook.com/scretudapa



Scretu d'Apa © DR





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