

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
GRAND EST**

**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.

Dans la région Grand Est, plus de 20 événements 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]



20

CONDITIONNEURS

[2]



105 520

POINTS DE VENTE

[4]



29 857 t

MIEL PRODUIT

[1]



4 046 kg

GELÉE ROYALE PRODUITE

[1]



80 t

POLLEN PRODUIT

[1]



58 000 t

MIEL CONSOMMÉ*

[3]



185 t

GELÉE ROYALE CONSOMMÉE

[2]



4,2 t

PROPOLIS PRODUITE

[1]

Chiffres de production et de consommation annuelles

[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 Grand Est

Ardennes

Dégustation des produits de la ruche à Clavy-Warby Clavy-Warby, Ardennes, Grand Est

Les produits de la ruche seront à l'honneur lors d'une journée de dégustation organisée à la Filature de Clavy-Warby, site également connu pour sa vente directe de viande et de charcuterie issues de sa propre production. Le public pourra découvrir différentes variétés de miels et produits apicoles, tout en échangeant avec les personnes présentes sur la filière locale.

Vendredi 10 octobre de 11h à 18h
Renseignements : 06 18 99 35 04
La filature, Clavy-Warby 08460 Clavy-Warby
www.basse-warby.fr

Dégustation des produits de la ruche chez un caviste Juniville, Ardennes, Grand Est

La boutique Au Petit Caviste accueillera une animation gourmande autour des produits de la ruche. Les visiteurs pourront découvrir une sélection de miels et autres spécialités apicoles en vente dans cette cave et épicerie fine, avec une dégustation proposée sur place. Une belle opportunité de mieux connaître le terroir apicole local.

Samedi 11 octobre de 10h30 à 12h
Sur inscription : aurucherdamelie@orange.fr
ou 06 18 99 35 04
Au Petit Caviste, 16 rue Alfred Doury
08310 Juniville
www.aupetitcaviste.com

Bas-Rhin

Découverte du métier d'apiculteur Gundershoffen, Bas-Rhin, Grand Est

Le Super U de Gundershoffen accueillera une animation dédiée à l'apiculture. L'événement mettra en lumière les étapes de fabrication du miel, depuis la ruche jusqu'au produit fini. À travers cette animation, petits et grands pourront en apprendre davantage sur le rôle de l'apiculteur, les techniques d'extraction du miel et la vie des abeilles au sein de la ruche. Ce moment d'échange permettra de mieux comprendre l'univers de la pollinisation et l'importance de ces insectes pour notre environnement.

Samedi 4 octobre de 10h à 16h
Super U Gundershoffen, eue de la Hardt
67110 Gundershoffen
www.magasins-u.com

Rendez-vous dans une miellerie artisanale avec ses abeilles Offwiller, Bas-Rhin, Grand Est

Le Rucher de la Moder ouvrira ses portes pour une immersion dans l'univers de l'apiculture. Accueillis par Stéphanie Ackermann, les visiteurs parcourront l'exploitation et en apprendront davantage sur la production de miel, l'élevage de reines et le métier d'apiculteur. Une ouverture de ruche sera possible si la météo le permet. Une dégustation de miel viendra clore la visite.

Dimanche 5 octobre de 14h à 18h
Le Rucher de la Moder, 33 rue de Dahn
67340 Offwiller
www.lerucherdelamoder.fr



Dégustation et créations au miel Strasbourg, Bas-Rhin, Grand Est

La boutique Au Palais des Abeilles proposera une immersion gourmande et sensorielle autour des produits issus de la ruche. Huit variétés de miel (acacia, sapin, aubépine...), des boissons artisanales comme l'hydromel, le rhum ou la bière au miel, ainsi que des bougies en cire d'abeilles seront à découvrir sur place. Cette structure artisanale accueillera le public dans son espace de vente pour présenter son savoir-faire et échanger autour des productions de l'apiculture.

Vendredi 3 de 14h à 19h, samedi 4 octobre de 10h à 19h puis du lundi 6 au vendredi 10 octobre de 14h à 19h et samedi 11 octobre de 10h à 19h
Au Palais des Abeilles,
18 rue de la Division Leclerc 67000 Strasbourg
www.instagram.com/au_palais_des_abeilles

Saveurs et savoir-faire autour du miel d'Alsace Wittisheim, Bas-Rhin, Alsace

La boutique Apiculture Hatsch ouvrira ses portes au public pour une journée dédiée aux miels d'Alsace et à l'art apicole. L'occasion de découvrir une gamme de produits labellisés « Savourez l'Alsace Produit du terroir » et IGP Alsace, gages de qualité et d'origine. Les visiteurs pourront déguster divers types de miels et explorer l'exposition de matériels anciens témoignant de l'évolution des pratiques apicoles régionales.

Dimanche 5 octobre de 10h à 17h
Apiculture Hatsch, chemin l'hegi
67820 Wittisheim
apiculture-hatsch.fr

Haut-Rhin

Découverte des produits des Ruchers du Sundgau Altkirch, Haut-Rhin, Grand Est

Le Super U d'Altkirch accueillera une mise en avant des produits de la ruche en partenariat avec Les Ruchers du



Sundgau. Ce rendez-vous permettra au grand public de découvrir tout au long de la semaine une sélection de miels et spécialités apicoles issus du territoire. L'initiative valorisera la production locale et offrira une opportunité d'échanger avec les équipes du magasin sur l'origine, la qualité et la diversité des produits proposés.

Vendredi 3, samedi, lundi 6 octobre, mardi 7, mercredi 8, jeudi 9 octobre, vendredi 10 octobre, samedi 11 octobre de 8h à 20h
Super U Altkirch, 7 rue de Givet 68130 Altkirch
www.magasins-u.com/magasin/superu-alkirch

Marne

Portes ouvertes à la Miellerie de Germaine Germaine, Marne, Grand Est

La Miellerie de Germaine ouvrira ses portes pour faire découvrir son activité au grand public. Une visite pédagogique permettra de mieux comprendre le fonctionnement d'une miellerie artisanale, de la récolte à la mise en pot. Les visiteurs pourront déguster différents produits issus de la ruche, dont plusieurs variétés de miels, du pain d'épices, du nougat et de la crème de nougat. Cette rencontre avec un apiculteur passionné offrira un moment convivial et gourmand à partager en famille.

Samedi 4 octobre de 14h à 18h
Miellerie de Germaine, 3 rue des Haies
1160 Germaine
www.mielleriedegermaine.com



Rucher de la Moder © DR



Dégustation de miels et hydromel de producteur local

Sainte-Menehould, Marne, Grand Est

Un producteur local proposera une dégustation de ses miels ainsi que de son hydromel dans l'enceinte du Super U de Sainte-Menehould. L'occasion de découvrir différents saveurs et textures de miels issus du territoire, et d'échanger sur les savoir-faire apicoles. Cette animation conviviale s'inscrit dans une démarche de valorisation des productions locales et de sensibilisation au rôle des abeilles.

Vendredi 3 de 15h à 19h30 puis samedi 4 octobre de 9h30 à 12h et de 15h à 19h30
Super U Sainte-Menehould,
avenue de la Gare 51800 Sainte-Menehould
www.magasins-u.com

Dégustation et échanges autour des miels de la Marne

Sézanne, Marne, Grand Est

Sur le marché de Sézanne, Cyrille Place, apiculteur du rucher Les Miels d'Hector et Paul, présentera une sélection de 18 miels produits localement. Labellisé « Made in Marne », il partagera son savoir-faire et ses engagements en faveur d'une apiculture de qualité. Une occasion idéale pour découvrir la diversité des miels du territoire et échanger avec un passionné.

Samedi 4 et dimanche 5 octobre de 8h à 12h
Place du Champ Benoist, 51120 Sézanne
www.bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/marne/ferre-champenoise/ferme/les-miels-d-hector-et-paul



Meurthe-et-Moselle

Découverte des produits de la ruche chez Famille Mary

Nancy, Meurthe-et-Moselle, Grand Est

La boutique Famille Mary de Nancy proposera une découverte gourmande autour des produits de la ruche. Miel, gelée royale, pollen, propolis : le savoir-faire apicole de cette entreprise familiale fondée en 1921 sera à l'honneur. Reconnue pour son engagement envers les apiculteurs français et la protection des abeilles, Famille Mary mettra en avant ses spécialités naturelles et artisanales à travers un espace de conseil et de dégustation.

Vendredi 3 puis du samedi 4 au samedi 11 de 9h30 à 14h et de 14h30 à 18h
Boutique Famille Mary, 4 allée de la Criée
54000 Nancy
www.famillemary.fr

Découverte immersive au Rucher de la Reine Louise

Nomeny, Meurthe-et-Moselle, Grand Est

Le Rucher de la Reine Louise ouvrira ses portes pour une visite de son exploitation apicole. Les participants pourront plonger dans l'univers fascinant des abeilles, grâce à une projection sur leur mode de vie et leurs interactions au sein de la ruche. La visite se conclura par une dégustation de plusieurs miels produits sur place, permettant de savourer la richesse du terroir local.

Dimanche 5 octobre de 10h30 à 14h30
Rucher de la Reine Louise, 28 rue Sous les Vignes
54610 Nomeny
www.facebook.com/RucherReineLouise

Moselle

Initiation à l'apiculture avec L'Abeille de Lorraine

Yutz, Moselle, Grand Est

Julien Frizon, apiculteur passionné, accueillera petits et grands pour une journée dédiée à la découverte du monde des abeilles. L'événement proposera une approche ludique de l'apiculture, avec un accent particulier sur les animations destinées aux enfants. Une belle occasion de découvrir le savoir-faire local, les gestes du métier et la richesse des produits de la ruche dans une ambiance conviviale et pédagogique.

Samedi 4 et dimanche 5 octobre de 10h à 18h
L'Abeille de Lorraine, 13 rue des Tilleuls
57970 Yutz
abeilledelorraine.fr





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