

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
HAUTS-DE-FRANCE**

**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.

Dans les Hauts-de-France, une vingtaine 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



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 Hauts-de-France

Aisne

Visite ludique et rencontre autour du miel

Chavignon, Aisne, Hauts-de-France

La structure Les Ateliers de l'Abeille proposera une rencontre en deux temps : une première prise de contact le matin au Carrefour de Laon ou au rayon terroir du Leclerc de Chambry, permettra d'échanger avec l'apiculteur et de recevoir une invitation pour une visite guidée sur l'exploitation à partir de 14h. L'après-midi, les visiteurs découvriront l'univers apicole à travers une visite du site, une dégustation de miels et un atelier de fabrication de bougies.

Samedi 11 octobre de 9h à 11h30 puis de 14h à 15h30

Sur inscription : www.complexe-apicole.fr
Les Ateliers de l'Abeille, 02000 Chavignon
www.complexe-apicole.fr



Les Ateliers de l'Abeille © DR

Nord

Portes ouvertes à l'Abeille du Mont

Halluin, Nord, Hauts-de-France

Au pied du mont d'Halluin, la ferme apicole L'Abeille du Mont ouvre ses portes. Le public pourra découvrir le métier d'apiculteur dans cette exploitation familiale animée par Yvan, Véronique et Adrian Hennion. Visite des ruches, dégustation de miels et échanges passionnés les plongeront dans l'univers de la ruche.

Samedi 4 octobre de 9h à 18h30
L'Abeille du Mont, 158 chemin du Billemont
59250 Halluin
www.l-abeille-du-mont.fr

Rencontre autour des miels des Hauts-de-France

Hoymille, Nord, Hauts-de-France

Cinq apiculteurs des Hauts-de-France (Eugénie Grave, Éric Barrère, Gauthier Vanpouille, Hélène Fiers et Mathieu Hébert) se réuniront à la Miellerie du Zyckelin pour faire découvrir leurs produits et leurs pratiques. Miels, hydromels, pains d'épices, pâtes à tartiner au miel seront proposés à la dégustation. Ils partageront également leurs méthodes de production, notamment l'élevage et la transhumance, et parleront de l'intérêt des réseaux collectifs d'apiculteurs pour le soutien technique.

Vendredi 10 octobre de 14h30 à 19h
Miellerie du Zyckelin, 13 route des Neiges
59492 Hoymille
www.facebook.com/GAECmiellierieduzyckelin



Rencontres autour des abeilles et du miel

Jeumont, Nord, Hauts-de-France

Le site d'apiculture de Jean-Pierre Farineau accueillera durant plusieurs jours les visiteurs curieux de mieux connaître les abeilles et le travail des apiculteurs. L'équipe d'Amibee proposera des échanges adaptés à tous les publics, des scolaires aux familles en passant par les résidents d'EHPAD. Dégustation de miel, vente et temps d'échanges ponctueront cette immersion pédagogique et conviviale.

Mardi 7, mercredi 8 et jeudi 9 octobre de 10h à 12h et de 13h à 17h

Sur inscription : 06 72 11 24 35

Apiculture - Farineau Jean Pierre Jeumont,
63 rue de Presson 59460 Jeumont

Rencontre avec les produits de la ruche chez Famille Mary

Lille, Nord, Hauts-de-France

La boutique Famille Mary à Lille invitera petits et grands à explorer les bienfaits des produits de la ruche. Miels, gelée royale, pollen ou propolis seront proposés à la découverte. Héritière d'un savoir-faire apicole né en Anjou en 1921, Famille Mary mettra en lumière son engagement en faveur de la biodiversité, du bien-être et de la qualité. Les visiteurs pourront s'informer sur l'univers apicole et repartir avec des produits issus de la nature.

Vendredi 3 et samedi 4 octobre de 10h à 19h30,
du lundi 6 au vendredi 10 octobre de 10h à 19h30
puis samedi 11 octobre de 10h à 19h30

Boutique Famille Mary Lille,
36 rue Lepelletier 59800 Lille
www.famillemary.fr

Oise

À la rencontre d'une apicultrice passionnée

Morvillers, Oise, Hauts-de-France

Lucie Deterpigny ouvrira les portes de son exploitation pour faire découvrir son métier et partager sa passion des abeilles. Tout au long de la semaine, les visiteurs pourront en apprendre davantage sur le fonctionnement d'une exploitation apicole, les étapes de production du miel et déguster les différentes variétés proposées à la ferme.

Du vendredi 3 au mardi 7 de 9h30 à 17h,
mercredi 8 octobre de 9h à 19h, puis du jeudi
au dimanche 12 octobre de 9h30 à 17h

Sur inscription : lucie.deterpigny@orange.fr,
06 68 82 78 02 ou 03 65 43 12 91

L'HappyCulture de Lucie, 33 rue Riquefosse
60380 Morvillers
www.lhappyculturedelucie.fr

Pas-de-Calais

Portes ouvertes chez une apicultrice de l'Artois

Acq, Pas-de-Calais, Hauts-de-France

L'apicultrice de l'Artois proposera une matinée de découverte au sein de sa miellerie. Les visiteurs pourront en apprendre davantage sur le travail autour des produits de la ruche, goûter les différentes variétés de miels produites sur place. Une occasion idéale pour mieux comprendre l'univers apicole tout en soutenant la production locale.

Samedi 4 octobre de 9h30 à 12h30
L'apicultrice de l'Artois, 12 rue de la Liberté
62144 Acq
www.facebook.com



L'apicultrice de l'Artois © DR



De l'abeille au fruit © DR

Visite de ferme et rencontres gourmandes

Campigneulles, Pas-de-Calais, Hauts-de-France

La ferme De l'abeille au fruit proposera une journée portes ouvertes ponctuée de deux visites guidées. Les participants découvriront la miellerie mais aussi s'ils le souhaitent l'aspergeraie, la plantation de framboises et le verger cultivé en bio. Des producteurs locaux seront également présents pour partager leurs spécialités. Dégustations et restauration sur place viendront compléter ce rendez-vous convivial.

Samedi 11 octobre de 10h à 17h30

Sur inscription : delabeilleaufruit@gmail.com,

06 26 49 28 23 ou 06 07 64 11 99

De l'abeille au fruit, 9 bis chemin de Wailly

62170 Campigneulles

www.facebook.com/Delabeilleaufruit

Somme

Rencontre à la boutique du rucher et dégustation

Cavillon, Somme, Hauts-de-France

Le rucher L'Abeille Butine, l'Homme Tartine ouvrira les portes de sa boutique pour faire découvrir les produits de la ruche. L'apiculteur accueillera les visiteurs pour échanger sur son métier, présenter ses installations et proposer une dégustation de miels. Une immersion conviviale au cœur de la miellerie artisanale installée dans le village de Cavillon.

Samedi 4 et samedi 11 octobre de 8h30 à 12h30

L'Abeille Butine, l'Homme Tartine, 4 rue d'Oissy

80310 Cavillon

www.facebook.com/brillantlesueur





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