

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
ÎLE-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://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 Île-de-France, c'est une quarantaine d'événements qui 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 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 Île-de-France

Paris

Dégustation de miels franciliens à la boutique Au Rucher

Paris, VIII^e, Île-de-France

La boutique Au Rucher, tenue par la SARL Synergia Apiculture, accueillera le public pour faire découvrir la richesse des miels de Paris et d'Île-de-France. Cette boutique d'apiculteurs passionnés proposera des dégustations et un échange autour du métier d'apiculteur urbain et local. L'occasion de découvrir la diversité des productions apicoles franciliennes dans un cadre convivial.

Vendredi 3 de 9h30 à 16h30, samedi 4 et samedi 11 de 9h à 13h puis lundi 6, mardi 7 et vendredi 10 octobre de 9h30 à 16h30 et mercredi 8 et jeudi 9 octobre de 9h à 19h
Sur inscription : www.synergiapiculture.com
Au Rucher, 12 rue de Constantinople 75008 Paris
www.synergiapiculture.com/boutique



CityBzz © DR



Balade éducative et gourmande autour du miel de Paris

Paris, XIII^e, Île-de-France

CityBzz proposera une immersion au cœur de l'apiculture urbaine dans son atelier-boutique du XIII^e arrondissement. Lors de cette visite guidée, les participants découvriront les coulisses de la production du miel en ville, depuis la ruche jusqu'à l'extraction et la mise en pot. L'événement sera aussi l'occasion de sensibiliser petits et grands à la bio-diversité, au rôle essentiel des abeilles en milieu urbain et à l'intérêt de préserver ces pollinisateurs. Une dégustation du miel de Paris, plusieurs fois médaillé, viendra clôturer la visite.

Vendredi 3 et samedi 4 octobre de 17h à 18h et samedi 11 octobre de 11h à 12h
Sur inscription : contact@citybzz.com
CityBzz, 5 square Dunois 75013 Paris
citybzz.com

Extraction de miel en boutique à Paris

Paris, XIV^e, Île-de-France

La boutique Famille Mary du XIV^e arrondissement accueillera une animation autour de l'extraction du miel. Ce rendez-vous offrira un moment privilégié pour observer les techniques d'extraction et mieux comprendre les étapes qui précèdent la mise en pot. Une opportunité de découvrir les savoir-faire apicoles au cœur de la capitale, directement au sein d'une enseigne spécialisée.

Samedi 4 octobre de 14h à 18h
Boutique Famille Mary Paris 14, 11 rue Daguerre
75014 Paris
www.famillemary.fr

Yvelines

Dégustation de miels franciliens à Crespière

Crespières, Yvelines, Île-de-France

Les Deux Gourmands accueilleront les visiteurs dans leur boutique à Crespières pour une immersion gustative au cœur de l'apiculture francilienne. Plusieurs variétés issues de leur production seront proposées à la dégustation : miel du Gâtinais, de printemps, de fleurs, de tilleul, de forêt ou encore de châtaignier. Une belle occasion de mieux connaître la diversité florale de la région et le travail des abeilles.

Vendredi 3, samedi 4 octobre puis du lundi 6 au samedi 11 octobre de 10h à 19h
Sur inscription : www.lesdeuxgourmands.fr
Ferme neuve, 78121 Crespières
www.lesdeuxgourmands.fr

Fête du miel au parc du château Plaisir, Yvelines, Île-de-France

Le parc du château de Plaisir accueillera petits et grands pour deux journées dédiées au miel et à l'apiculture. Cet événement réunira des apiculteurs, des artisans et des passionnés autour d'animations, de stands de découverte et de dégustation, en plein air. Une belle occasion de rencontrer les acteurs locaux de la filière apicole dans un cadre verdoyant et convivial.

Samedi 4 et dimanche 5 octobre de 10h à 18h
Parc du château de Plaisir,
282 rue de la Breteche 78370 Plaisir

Miel et bougies artisanales au marché de Voisins-le-Bretonneux

Voisins-le-Bretonneux, Yvelines,
Île-de-France

Jean-Marc Geyer sera présent sur le marché de Voisins-le-Bretonneux pour proposer à la vente son miel récolté localement ainsi que des bougies



confectionnées en cire d'abeilles. Ce rendez-vous mettra en valeur un savoir-faire artisanal autour des produits de la ruche, tout en permettant aux visiteurs de découvrir les spécificités de la production apicole. L'occasion d'échanger directement avec un apiculteur passionné et engagé.

Samedi 4 octobre de 9h à 13h
Miel Combee, 1 place Charles de Gaulle
78950 Voisins-le-Bretonneux

Essonne

Découverte d'une miellerie et de son jardin pédagogique

Boutigny-sur-Essonne, Essonne,
Île-de-France

La Miellerie du Gâtinais ouvrira ses portes pour faire découvrir son espace de production et son jardin pédagogique dédié aux abeilles. Le public pourra visiter les installations, s'informer sur le métier d'apiculteur et déguster différents miels. Une vente de produits de la ruche sera également proposée. L'équipe accueillera les visiteurs tout au long de l'événement pour partager leur passion.

Samedi 4 et dimanche 5, mercredi 8 puis samedi 11 et dimanche 12 octobre de 14h à 18h30
Sur inscription : 06 03 21 17 86
Miellerie du Gâtinais, 7-9 chemin de la Jonnerie
91820 Boutigny-sur-Essonne
www.mielleriedugatinais.info



Les Deux Gourmands © DR



Le Rucher de Maurevert © DR



de Spécialisation en Apiculture, destiné à former les futurs apiculteurs professionnels.

Vendredi 3 de 15h à 16h et samedi 4 octobre de 10h à 11h puis de 14h à 15h
 Campus Bougainville, RD 319
 77170 Brie-Comte-Robert
campus-bougainville.fr

Visites guidées autour de la vie des abeilles

Chaumes-en-Brie, Seine-et-Marne, Île-de-France

Le Rucher de Maurevert proposera deux visites guidées pour découvrir le fonctionnement d'une colonie d'abeilles. Chaque session inclura une présentation détaillée de la ruche, des explications sur la vie des abeilles et une balade commentée en extérieur pour mieux comprendre l'organisation de l'exploitation. L'accueil sera assuré par l'équipe du rucher, qui partagera son savoir-faire dans une ambiance pédagogique et conviviale.

Samedi 4 octobre de 10h à 12h et de 14h à 16h
 Rucher de Maurevert, 12 bis rue du Chêne
 77390 Chaumes-en-Brie
www.facebook.com/lerucherdemaurevert

Mieux connaître les produits de la ruche

Quincy-Voisins, Seine-et-Marne, Île-de-France

La ferme apicole Metaczyk'Api ouvrira ses portes pour faire découvrir ses produits de la ruche. Ce moment permettra d'échanger avec les producteurs dans un cadre convivial, entre savoir-faire apicole et spécialités fermières. Miels, fromages et produits locaux seront proposés sur place dans une ambiance authentique.

Samedi 4 de 16h30 à 18h30 et dimanche 5 octobre de 9h à 17h
 Ferme apicole de Metaczyk'api,
 77860 Quincy-Voisins
www.metaczykapi.fr

Hauts-de-Seine

Goûter les douceurs au miel

Puteaux et Boulogne-Billancourt, Hauts-de-Seine, Île-de-France

La Miellerie de Misery sera présente sur deux marchés pour faire découvrir le monde des abeilles et proposer une large gamme de douceurs sucrées issues de la ruche. Bonbons, pains d'épices, confitures, hydromel, bières artisanales, speculoos... seront proposés à la dégustation. Cet événement permettra aussi d'échanger sur le rôle des abeilles, l'apiculture et les produits naturels.

Puteaux : dimanche 5 octobre de 8h à 13h
Boulogne-Billancourt : samedi 11 octobre de 8h à 13h
 Marché de Puteaux, 58 rue Eugène Eichenberger
 92800 Puteaux
 Marché de Boulogne-Billancourt,
 rue des 4 Cheminées 92100 Boulogne-Billancourt
www.mielleriedemisery.fr

Seine-et-Marne

Animations apicoles et découverte des métiers du miel

Brie-Comte-Robert, Seine-et-Marne, Île-de-France

Le Campus Bougainville proposera plusieurs temps d'échange autour de l'apiculture à travers un stand dédié. Le public pourra y découvrir le fonctionnement d'une ruchette, l'anatomie de l'abeille et déguster différents miels issus des activités pédagogiques. Les équipes présenteront également leur Certificat

Découverte de l'exploitation et dégustation de miels

Saâcy-sur-Marne, Seine-et-Marne, Île-de-France

Les Abeilles Briardes proposeront un moment d'échange autour de leur exploitation apicole. Petits et grands pourront découvrir les coulisses du métier, les méthodes de production du miel et les spécificités des variétés locales. Une dégustation de miels sera également proposée pour prolonger la découverte sensorielle.

Samedi 4 et dimanche 5 de 10h à 18h, puis samedi 11 et dimanche 12 octobre de 10h à 18h
 Les abeilles briardes, 80 avenue du Général Leclerc 77730 Saâcy-sur-Marne
www.les-abeilles-briardes.fr

Val-de-Marne

Découverte des produits du Rucher du Bel Air

Saint-Maur-des-Fossés, Val-de-Marne, Île-de-France

Le Rucher du Bel Air accueillera les visiteurs dans sa boutique apicole pour présenter ses produits naturels régulièrement médaillés depuis 1994. Des miels de différentes floraisons seront exposés et accessibles à la dégustation. L'occasion d'échanger sur les méthodes d'extraction, les variétés de miel et les pratiques apicoles durables.

Vendredi 3, mercredi 8 et dimanche 12 octobre de 15h30 à 19h
 Le Rucher du Bel Air, 24 avenue du Bel Air
 94100 Saint-Maur-des-Fossés
www.rucherboucbelair.fr

Mieux connaître les produits de la ruche

Vincennes, Val-de-Marne, Île-de-France

La boutique Famille Mary de Vincennes proposera une immersion dans l'univers de la ruche à travers une sélection de produits naturels et artisanaux : miels variés, gelée royale, pollen, propolis... Transmettant un savoir-faire apicole centenaire, cette maison familiale offrira conseils, dégustations et échanges sur les bienfaits des produits de la ruche et leur rôle dans le bien-être quotidien. L'équipe accueillera le public dans une atmosphère conviviale au cœur de la ville.

Vendredi 3 de 10h à 13h30 et de 14h30 à 19h, samedi de 10h à 19h30, dimanche 5 de 10h à 13h puis du mardi 7 au vendredi 10 de 10h à 13h30 et de 14h30 à 19h, samedi de 10h à 19h30 et dimanche 12 octobre de 10h à 13h
 Boutique Famille Mary, 6 rue du Midi
 94300 Vincennes
www.famillemary.fr



Le Rucher du Bel Air © 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